Meisterwerk der Speisen und Getränke, II. Band.

Grosser Speisesaal von Rud. Sen

Hotel „Europäischer Hof“ in Dresden.

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://www.archive.org/details/meisterwerkdersp00unse

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.

Band 22 und 23.

Meisterwerk

der

Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Encyclopédie de Cuisine de tous les Pays.

International Encyclopaedia of Food and Drink.

Vierte, wesentlich verbesserte Stereotyp-Auflage.

Herausgegeben von **Dr. P. M. Blüher.**

Leipzig.

Verlag von P. M. Blüher.

1904.

Nachdruck (auch teilweiser) verboten.

Übersetzungsrecht vorbehalten.

Tous droits de reproduction sont reservés.

All rights reserved.

Zweiter Band.

I.

Speisen.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Zuverlässigstes und grösstes Fachwerk

über

Verdeutschung, Rechtschreibung,
Aussprache, Abstammung und Einteilung

sämtlicher in der einfachsten wie feinsten Küche und dem Gasthauswesen aller Völker vorkommender Speisen und Fachausdrücke

zum

Verständnis, zur richtigen Aufstellung und Übersetzung

deutscher, französischer, englischer (und anderer)

Tafel- und Speise-Karten usw.

(Hierzu ein doppelseitiges Bild, Phototypie.)

VI. Abteilung.

Légumes et Farineux. — Gemüse und Mehlspeisen. — Vegetables, Farinaceous dishes.

Abavi, abavo.	Affenbrotbaum, Abavi[1]).	Abavi, abavo.
Abdelavis, abdalavis.	Abdelavi, ägypt. Melone[2]).	Abdalavi, abdelavi.
Abrus, abruse.	Straucherbse[3]).	Abrus.
Achanaca.	Achanaka[4]).	Achanaca.
Agar-agar.	Ceylonmoos[5]).	Agar-agar.
Ail[6]).	**Knoblauch**[7]).	**Garlic.**
— à la provençale.	—, provençalisch[8]).	— in the Provencial style.
Ailloli(s).	— -Butter[9]).	— -butter.
Poudre d'ail.	— -Pulver[10]).	Powdered garlic.
Purée d'ail.	Knoblauchmus.	Purée of garlic.
— d'ail aux truffes.	— mit Trüffeln.[11])	— of garlic with truffles.
Ail d'Espagne[12]).	Perlzwiebel.	Cibol.
Ail faux poireau[13]).	Sommerlauch.	Mock-porret.
Ail joncoïde[14]).	Schnitt-, Hohllauch.	Chive, cive.
Ail poireau[15]).	Perlzwiebel.	Cibol.
Albergine, aubergine.	Eier-Apfel, Eierfrucht[16]).	Mad-apple, egg-plant.

---

[1]) *Adonsonia digitata*, zu deutsch auch senegalischer Calassenbaum, mit dem vaterländischen Namen *Baobab*. Der dem Umfange nach größte aller Bäume, oft 9 m im Durchmesser und mehrere Tausend Jahre alt, besitzt 50 cm lange, 11 bis 14 cm dicke, der Melone ähnliche Früchte. Ihr Mark gibt ein erfrischendes, durststillendes Nahrungs-Mittel; die langgestielten Blätter werden gepulvert unter dem Namen *lalo* von den Negern unter ihre Speisen gemischt. Aus der Asche der Fruchthülle bereitet man mit Palmöl Seife. In Europa verwendet man eingeführte Früchte des Baumes wie Kürbis *(citrouille)*.

[2]) *Cucumis chate*, eine ägyptische Melone, deren süßes Fleisch ein vorzügliches Mittel gegen den Durst bildet. Sie wird zur Bereitung von Fruchtgefrorenem und kühlenden Getränken verwendet.

[3]) *Abrus precatorius*, auch Abrus-, Kranzerbse, Süßstrauch genannt, ein kleiner Baum Indiens und Amerikas, welcher aus Syrien stammt und dessen süße, nahrhafte Wurzeln bei den Natur-Völkern jener Länder eine gesuchte Speise bilden. Der Süßstrauch trägt eine scharlachrote Frucht von der Größe einer Kirsche, welche die Araber *zarur* nennen und roh essen.

[4]) Eine Art der peruanischen Kakteen, deren Wurzel roh oder gekocht mit Pfeffer-Sose gegessen wird.

[5]) Vergl. Seite 283, Fußbemerkung 14, ferner *tzü-tsai, yang-tsai*.

[6]) Mehrzahl *aulx* und *ails* (mehr für Knoblauch-Arten). *Gousse d'ail* Knoblauch-Zehe. *Ail à feuilles de plantain (allium victorialis)* Allermannsharnisch; *ail joncoïde (allium schoenoprasum)* Schnittlauch (= *ciboulette, civette); ail de loup (hyacinthus racenosus)* Hundsknoblauch; *ail oignon (allium cepa)* Zwiebellauch; *ail d'ours (allium ursinum)* Bärenlauch, Waldknoblauch; *ail penché (allium nutans)* Knicklauch; *ail poireau, ail d'Espagne (allium scorodoprasum)* Schlangenlauch, Rockenbolle.

[7]) *Allium sativum*, it. *aglio*, span. *ajo*, ung. *foghagyma*, eine Art Lauch. Sein Vaterland sollen die Kirgisen-Steppen sein; nach Deutschland kam er aus dem Orient. Sein eigentümlicher Geruch und Geschmack entstammt dem Knoblauchöl.

[8]) Man schält den Knoblauch, wällt (blanchiert ihn ab, kocht ihn in viel Salzwasser mit einigen Pfeffer-Körnern, schneidet ebensoviel Tafel-Pilze in Würfel, schwingt sie mit dem Knoblauch, schmeckt mit Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer ab und bindet das Ganze mit einem Stück Butter.

[9]) Man stößt ein halbes Dutzend Knoblauch-Zehen ganz fein und rührt nach und nach sehr vorsichtig ein Eigelb und eine Obertassevoll Olivenöl darunter. Vergl. auch S. 251, Fußbem. 1.

[10]) Man schält den Knoblauch, stößt ihn im Mörser fein, trocknet ihn, stößt ihn nochmals, siebt ihn durch und bewahrt ihn wohlverschlossen in Flaschen auf.

[11]) Man bereitet ein Mus von abgewälltem Knoblauch und ein solches von weißen Trüffeln, vermischt beide, bindet sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und fügt etwas Butter und eine Prise Cayenne-Pfeffer hinzu.

[12]) *Allium ophioscorodon* = *ail poireau*.

[13]) *Allium ampeloprasum*, vergl. Fußbem. zu *poireau*.

[14]) *Allium schoenoprasum* = *ciboulette;* vergl. Fußbemerkung zu *ail*.

[15]) Auch *ail d'Espagne;* vergl. hierzu *ail* und *rocambole*.

[16]) Die Frucht der Eierpflanze. Die Pflanze selbst heißt *mélongène, melongène, mérangène*, auch *aubergine* (s. d. S. 973).

Alénois, *cresson alénois, cresson des jardins.*
— *à la crème.*
— *aux épinards.*
— *au jus de veau.*
— *à l'oseille.*

Alica.
Bouillie d'alica.
Alliaire, alliarie.

Amarant(h)e blette.[8])
Ambrevade, ambrivade, ambarvate.
Aminta[11]).
Ammède.
Ampoulleau.
Aneth[14]).
Angélique.
Anguine.
Anneau d'oeufs à la suisse.
Ansérine, chénopode.

Garten-Kresse[1]).
— -Kresse mit Rahm.
— -Kresse mit Spinat.[2])
— -Kresse mit Kalbsbraten-Soſe.
— -Kresse mit Sauerampfermus.[3])
Gerſte, Spelz, Dinkel[4]).
Gerſten-ſchleim, -trank[5]).
Knoblauchs-Hederich, Knoblauchskraut[6]).
Gemüſe-Fuchsſchwanz[9]).
Trauben-Erbſe[10]).

Maisbrei.
Griechiſcher Sauerampfer[12]).
Provençaliſche Olive[13]).
Dill[15]).
Engelwurz, Bruſtwurz.[16])
Schlangen-Gurke[17]).
Schweizer Eierring.[18])
Gänſefuß[19]), Melde.

Garden cress, pepper grass, town cress.
— cress with cream.
— cress with spinach.
— cress with veal gravy.
— cress with purée of sorrel.
Alica, spelt.
Cream of alica.
Garlic-mustard, garlicwort, jack-by-the-hedge[7]).
Amarant(h), flower-gentle.
Angola pea, pigeon pea, Congo pea.
Aminta.
Greek sorrel.
Provencial olive.
Dill.
Angelica, archangel.
Snake cucumber.
Swiss baked ring of egg-paste.
Lamb's-quarter, goose-foot, pigweed.

---

[1]) *Lepidium sativum*, aus Persien stammend, bei uns häufig in Gärten gezogen, hat graugrüne, haarlose Blätter von beißendem Geschmack und wird als Zuthat zu Salat, Fleisch und Gemüse benutzt. — *Lepidium latifolium*, Pfefferkraut, engl. *peppergrass* wächst am Meeresstrand und wird in Gärten gezogen. Die Blätter schmecken brennend scharf, pfefferartig und wurden im Mittelalter allgemein, jetzt besonders in England zu Sosen benutzt.

[2]) Beide Gemüse werden zusammen abgewällt (blanchiert), gehackt und mit geschwitztem Mehl und Rahm (Sahne) gebunden.

[3]) Man wällt die Kresse und den Sauerampfer, jedes für sich, ab, hackt erstere fein und streicht letzteren durch ein Sieb. Mehl schwitzt man mit Butter, gibt die Gemüse und Fleischbrühe oder Milch darauf und läßt das Ganze einen Augenblick kochen.

[4]) Eine Gersten-Art, welche bei den alten Römern in hohen Ehren stand, mit welcher sie sowohl ein berauschendes Getränk als auch einen erfrischenden warmen Trank bereiteten.

[5]) Man kocht 250 g Perlgraupen, 1 kg Kalbshessen, 4 l Wasser, eine Zwiebel, eine Möhre und ein Kräuter-Sträußchen reichlich drei Stunden lang und gießt es durch. Dieser Trank wird sowohl warm als auch kalt genossen, zu welchem Zwecke man ihn in Tassen erstarren läßt.

[6]) *Alliaria officinalis*, mit weißen Blüten und teils herz-, teils nierenförmigen Blättern. Das frische Kraut wird oft als Ersatz für Knoblauch verwendet. Der Samen liefert ein fettes Öl.

[7]) Auch *sauce-alone.*

[8]) Auch *passe-velours branchu, amaranthe queue de renard.*

[9]) *Amarantus blitum*, mit kahlem Stengel, in Süd- und Mittel-Europa. — *Amarantus prostratus*, in Italien, Frankreich und Süddeutschland. — *Amarantus sylvestris*, in Frankreich, Süddeutschland. Alle drei Arten werden namentlich in den Rheingegenden, in Frankreich, auch in Taurien als Gemüse gegessen. — *Amarantus oleraceus*, in Ostindien, Java und Ägypten, ist in der Heimat eine beliebte Gemüse-Pflanze. — *Amarantus frumentaceus*, ebenfalls in Ostindien, wird im großen angebaut, indem das aus den Samen bereitete Mehl dort ein wichtiges Nahrungs-Mittel abgibt.

[10]) Frucht vom indischen Bohnenstrauch, Catjanstrauch *(cajanus indicus)*. Eine Erbsen-Art, welche auf der Insel Mauritius und auf Madagaskar gezogen wird.

[11]) *Aminta* nennen die Neger auf Chili ihren Maisbrei.

[12]) Wächst in Griechenland und der arabischen Wüste; Geschmack und Zubereitung gleicht der des Sauerampfers (siehe *oseille*).

[13]) Dicke, rundliche Früchte.

[14]) *Aneth des champs* Acker-Dill.

[15]) *Anethum graveolens*, it. *aneto*, russ. *ukrop.* Eine sehr würzhaft riechende Pflanze; wird besonders zum Einlegen verschiedener Gemüse (Gurken) und zur Bereitung russischer Suppen (Okroschka, Borschtsch u. a.) verwendet.

[16]) *Archangelica officinalis, angelica officinalis*, echte Engelwurz, erreicht Mannes-Höhe, wächst im hohen Norden, in Grönland, auf Island, in Skandinavien und Sibirien. Die Wurzel, welche im Handel vorkommt, stammt von angebauten Pflanzen aus Thüringen und dem Erzgebirge. Im Norden gilt die Wurzel als ein beliebtes Gewürz; man ißt auch die Stengel und Blattstiele in Grönland, Island, Skandinavien und in Frankreich als Gemüse. Die Lappländer essen die Stiele roh oder in Thran geweicht, aus dem Mark bereiten sie Mehl und Brot, sie essen sogar die Dolden.

[17]) Eine Kürbisart, in China und Ostindien heimisch, wird in Europa als Zierpflanze gezogen. Die beinahe meterlangen, aber nur 5 cm dicken, unreifen Früchte geben gekocht ein wohlschmeckendes Gemüse.

[18]) 500 g Mehl, 1/2 l Rahm, 3 Eier, 125 g Butter und ein nußgroßes Stückchen Sauerteig werden zu einem lockeren Teig gewirkt, aufgehen gelassen, zu einem Ring geformt, später mit Ei bestrichen und gebacken.

[19]) *Chenopodium*, Pflanzen-Gattung mit gegen 50 fast über die ganze Erde verbreiteten Arten; sie wachsen häufig als Unkräuter auf fettem Boden und heißen in Deutschland meist Melde (s. *arroche*). — *Chenopodium album*, mit weißlich bestäubten, eiförmigen Blättern, *chenopodium viride*, mit grünen, länglichen Blättern, *chenopodium polyspermum*, mit dünnen, grünen Blättern. Von diesen, sowie einigen anderen Arten, welche in England allgemein *lamb's-quarters* genannt werden, ißt man die jungen Triebe vielfach als Gemüse (wie Spinat zubereitet), auch als Salat. — Zwei südeuropäische Arten der naheverwandten Gattung *Blitum* werden als Gemüse-Pflanzen gebaut, indem die jungen Sprosse, Blätter und besonders die roten Früchte gegessen werden; vergleiche hierzu *épinard-fraise.*

Aracatcha, arracacha.	Arrakatſcha[1].	Arracacha.
Arachis, arachide[2].	Erdnuß.	Arach, arachis.
Argouse, argousier.[3]	Sand-, See-, Weidendorn.[4]	Sea-buckthorn.
Arrête-boeuf.[5]	Hauhechel[6].	Rest-harrow.
Arroche,[7] *belle-dame, érible.*	Melde[8].	Orache, orach[9].
Arroche cultivée, follette.	Garten-Melde, Zucker-Melde, wilder Spinat[10].	Garden orach(e), mountain spinach, butter-leaves.
Arroche maritime[11].	Meermelde.	Sea-purslane.
Arroche de mer[12].	Meermelde.	Sea-purslane.
Arroche pourpière[13].	Meerportulak.	Sea-purslane.
Artichaut, *artichaud*[14].	Artiſchocke[15].	**Artichoke**[16].
Artichauts à la barigoule[17].	Artiſchocken mit gehackten Pilzen[18].	Artichokes with hashed mushrooms.
— *à la barigoule provençale.*	— mit Pilzen auf proven-çaliſche[19] Art.	— stewed in oil with mushrooms.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmſoſe.	— w. white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.[20]	— with butter.
— *au blanc.*	— weiß gedämpft, ſpaniſche Soſe.	— stewed, Spanish sauce.
— *à la bonne femme.*	— gedämpft, weiße Soſe.	— stewed, white sauce.
— *à la bordelaise.*	— nach Bordeauxer[21] Art.	— stewed in Bordeaux
— *bouillis.*	— gekocht[22].	— boiled. [wine.
— *à la bretonne.*	— in Butter geſchwitzt, weiße italieniſche Soſe.	— fried in butter, Italian white sauce.
— *à la demi-glace.*	— mit dickem Fleiſchſaft.	— with brown gravy.
— *à l'espagnole.*	— in ſpaniſcher Soſe.	— with Spanish sauce.
— *à l'essence de jambon.*	— mit Schinken-Soſe.[23]	— with essence of ham.

[1]) *Aracacha esculentis*, dem Schierling ähnlich, hat aber breitere Blätter und purpurrote Blüten. Die großen Wurzeln sind in mehrere fleischige, rübenähnliche Abschnitte geteilt. Man baut die um Santa Fé de Bogotá wild wachsende Pflanze in den kühleren Berggegenden des nördlichen Südamerika und ißt die nahrhaften und wohlschmeckenden Wurzeln gebraten und gekocht. — Unter dem Namen *arracacha* versteht man im nördlichen Südamerika auch andere Pflanzen mit rübenartigen, genießbaren Wurzeln, z. B. zwei Sauerklee-Arten und fälschlich auch die Maniok-Wurzel (s. *manioc*).

[2]) Wissensch. Bezeichnung = *noisette de terre.*

[3]) Auch *griset, rhamnoïde.*

[4]) *Hippophaë rhamnoides*, bis 3 m hoher Strauch mit dornigen Ästen, hat erbsengroße, gelbliche Früchte, wächst an den Küsten Europas von der Ostsee bis zum Mittelmeer. In Finnland, Lappland und der Mongolei werden die herbsaueren Früchte zu Fleischbrühe, Sosen, Mus und als Zusatz an manche Speisen verwendet.

[5]) Mehrzahl *arrête-boeuf.*

[6]) *Ononis spinosa*, dorniges Kraut, dessen junge Blattsprosse in der Schweiz als Gemüse gegessen werden.

[7]) *Arroche en arbrisseau* Strauchmelde; *arroche sauvage* Waldmelde; *arroche cultivée* Garten-Melde.

[8]) *Atriplex hortensis*, die Garten-Melde, engl. *garden orache, mountain spinach*, die wichtigste von elf deutschen Arten, da man ihre Blätter als Salat oder wie Spinat zubereitet. Vergl. *ansérine.*

[9]) Besonders *garden orache, mountain spinach, arrach, orrach.*

[10]) *Atriplex hortensis*, ein krautartiges Gewächs, aus der Tatarei, wurde 1548 in Europa eingeführt. Diese Melde diente schon den Alten als Gemüse. — Von der strauchartigen, an den europäischen Küsten wachsenden Melde, *atriplex portulacoïdes*, werden die jungen Sprosse wie Kapern eingemacht. Vergl. auch S. 966, Fußbemerkung 19.

[11]) *Atriplex halimus* = *pourpier de mer.*

[12]) *Atriplex halimus* = *pourpier de mer.*

[13]) *Atriplex halimus* = *pourpier de mer.*

[14]) Mehrzahl *artichauts. Artichaut d'hiver* Topinambur; *artichaut des Indes* Batate; *artichaut sauvage* wilde Artischocke; *artichaut des toits* Hauswurz(el); *pomme d'artichaut* Artischockenkopf.

[15]) It. *carciofo*, span. *alcachofa*, ung. *articsóka.* Ein Kultur-Produkt der Kardone (Karde); wurde zuerst vom Senator Moris im botanischen Garten zu Turin gezogen. Man genießt den dicken Fruchtboden und die fleischigen Blätter der noch nicht voll entwickelten Blumen-Knospe sowohl gekocht als auch roh. Unter den auf den Markt gebrachten Artischocken unterscheidet man die grüne französische, die rote englische (Kugel-Artischocke), die spanische und die Stachel-Artischocke. Der Name »Artischocke« stammt vom arabischen *ardi schauki*, zu deutsch »Erddorn«, »Erddistel«.

[16]) Auch *globe-artichoke* (im Gegensatz zu *Jerusalem-artichoke*).

[17]) Provençalischer Name eines Tafel-Pilzes (*champignon*).

[18]) Die Artischocken werden leicht mit gehackten Pilzen (*barigoules*), Petersilie und geriebener Semmel gefüllt und mit Weißwein gedämpft.

[19]) Gehackte Tafel-Pilze (*barigoules*), Zwiebeln und Petersilie schwitzt man mit Salz in Butter, gibt etwas geriebene Semmel hinzu und füllt die Mischung in die mit Zitronensaft eingeriebenen Artischocken-Böden. Letztere läßt man mit Wurzelwerk, Schalotten oder Knoblauch in feinem Olivenöl anziehen, gießt etwas Weißwein dazu und läßt die Artischocken weich dämpfen. Beim Anrichten nimmt man sie heraus und kocht den Bodensatz mit brauner Sose los, die man mit etwas Zitronensaft schärft.

[20]) Man übergießt die angerichteten, in Salzwasser gekochten Artischocken mit heißer Butter.

[21]) Die Artischocken werden mit einem Füllsel von gehackten Zwiebeln, Schinken, Petersilie, Öl und brauner Sose gefüllt und mit Bordeauxwein gedünstet.

[22]) Die Artischocken werden sowohl in Salzwasser als auch in Fleischbrühe gekocht.

[23]) Die Artischocken werden mit Tafelpilzmus gefüllt und mit Schinken-Scheiben gedünstet. Von der Brühe bereitet man eine Sose.

Artichauts farcis.	Gefüllte Artiſchocken.	Stuffed artichokes.
— *farcis à la demi-barigoule.*	— und gedämpfte Artiſchocken[1]).	— and stewed artichokes.
— *farcis et frits.*	—, gebackene Artiſchocken[2]).	— and fried artichokes.
— *farcis à l'italienne.*	Artiſchocken mit Semmel-Füllſel gefüllt, italieniſche Soſe.[3])	Artichokes stuffed with bread, onion and grated cheese.
— *farcis aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen [gefüllt.	— stuffed with green [pease.
— *en feuillage.*	— mit Blättern.[4])	Fresh boiled artichokes.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	Artichokes with fine herbs.
— *à la flamande.*	— mit Möhren.	— with carrots.
— *frais.*	Friſche Artiſchocken.	Fresh artichokes.
— *en fricassée de poulet.*	Artiſchocken wie Huhn-frikaſſee[5]).	Artichokes in white chicken-broth.
— *frits.*	Gebackene Artiſchocken.[6])	Fried artichokes.
— *frits à l'italienne.*	— Artiſchocken auf italieniſche[7]) Art.	— artichokes in Italian style.
— *à la gastronome.*	Artiſchocken nach Feinſchmecker-[8])Art.	Artichokes stuffed with truffles a. mushrooms.
— *à la Gouffé.*	— in Schlagteig gebacken.	— fried in batter.
— *au gras.*	— auf Speck u. Kalbfleiſch-Schnitten gedämpft.	— stewed with sliced bacon and veal.
— *au gratin.*	— überkruſtet.	— browned.
— *à la grecque.*	— auf griechiſche Art.	— in the Grecian style.
— *sur le gril.*	— auf dem Roſt gebraten[9]).	— broiled or grilled.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— nach Grimod de la Reynière[10]).	— stuffed with fried onions.
— *à la hollandaise.*	— m. holländiſcher (Butter-)	— with Dutch (butter-)
— *à l'huile.*	— mit Öl. [Soſe.	— in oil. [sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italieniſcher Soſe.[11])	— with Italian sauce.
— *à la juive.*	— auf jüdiſche Art.	— in Jewish style.
— *à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[12]) Art.	— in Lyons style.
— *au naturel.*	— gekocht, mit zerlaſſener Butter.	— boiled, served with melted butter.
— *en omelette.*	— -Eierkuchen[13]).	Omelet with artichokes.
— *à la parisienne.*	— auf Pariſer[14]) Art.	Artichokes in the Parisian
— *à la poivrade.*	— mit Pfeffer-Soſe[15]).	— w. pepper sauce. [style.
— *à la provençale.*	— auf provençaliſche[16]) Art.	— in the Provencial style.

[1]) Die Artischocken werden mit einem Fleisch- oder Semmel-Füllsel, worunter gehackte Kräuter und Tafel-Pilze gemischt sind, gefüllt, mit Butter und Fleischbrühe gedämpft und davon eine Sose bereitet.

[2]) Artischocken-Böden füllt man mit einem braunen Würfel-Ragout *(salpicon)*, deckt sie mit anderen Artischocken-Böden zu, krustiert (paniert) sie zweimal und bäckt sie vorsichtig und schnell aus.

[3]) Halb gargekochte Artischocken ausgehöhlt, mit Semmel, Zwiebel und geriebenem Käse gefüllt, in wenig Brühe zugedeckt gar gemacht, mit brauner italienischer Sose angerichtet.

[4]) Frische gekochte Artischocken.

[5]) In kräftiger weißer Geflügel-Sose.

[6]) Zerschnitten, gebeizt, in Backteig getaucht, gebacken.

[7]) Kleine Artischocken teilt man in acht Teile, beizt sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl, taucht sie in geschlagene Eier und bäckt sie in Fett.

[8]) Feingeschnittene Trüffeln und Tafel-Pilze werden in deutscher Sose mit Käse geschwungen und in die mit Fleischsaft gedämpften Artischocken gefüllt.

[9]) Ziemlich gar gekocht, das Innere entfernt, an dessen Stelle etwas Schnittlauch, Petersilie, Semmel-Bröseln und Öl gegeben und auf dem Rost fertig gebraten.

[10]) Viel Zwiebel wird würfelig geschnitten, in Butter geröstet und nach dem Erkalten in die Artischocken-Böden gefüllt, diese werden mit geriebenem Käse und geriebener Semmel bestreut und gebräunt.

[11]) Man dämpft die Artischocken auf Speckscheiben und Wurzelwerk mit Fleischbrühe und Weißwein und verwendet die Brühe zur Sose.

[12]) Mit Butter und Weißwein gedämpft, mit weißer Sose, gehackter Petersilie und Zitronensaft übergossen.

[13]) Die rohen Böden werden in Streifen geschnitten, in Butter geschmort und mit einer Eierkuchen-Masse vermischt.

[14]) Die Artischocken werden abgewällt (blanchiert). Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Tafel-Pilze und feine Kräuter werden gehackt, mit etwas italienischer Sose gebunden, in die Artischocken gefüllt, diese mit Speckplatten bedeckt und über Wurzelwerk in Weißwein gedämpft. Die Brühe bindet man mit frischer Butter und gibt sie nebenbei.

[15]) Man bereitet dazu eine Sose aus Eigelben, Senf, Salz, gemahlenem Pfeffer, Essig und Öl, die man im letzten Augenblick abschlägt und mit gehackten Kräutern vermischt.

[16]) a) Man dünstet die in Viertel geschnittenen Artischocken in Öl mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)*, streicht die Brühe durch ein Sieb und bereitet davon mit Paradiesapfelmus, spanischer Sose, Weißwein und Zitronensaft eine Sose. b) Die Artischocken werden mit Öl und Knoblauch zwischen glühenden Kohlen gedämpft, der Saft durchgegossen und mit Zitrone verschärft.

Artichauts à la reine.	Artiſchocken m. Königin-Soſe.	Artichokes w. queen sauce.
— *à la sauce blanche.*	— mit weißer Soſe.	— with white sauce.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Soſe.	— with tomato sauce.
— *à la turque.*	— auf türkiſche[1]) Art.	— in Turkish style.
— *à la d'Uxelles.*	— mit Uxelles-Soſe.	— with Uxelles sauce.
Beignets d'artichauts.	— -Krapfen.[2])	Artichoke fritters.
Crème d'artichauts.	Leichtes Artiſchocken-Mus.	Cream of artichokes.
Croquettes d'artichauts.	Artiſchocken-Kruſteln[3]).	Artichoke-croquettes.
Culs[4]) *d'artichauts.*	— -Böden.	— -bottoms.
Fonds d'artichauts à l'anglaise.	— -Böden mit engliſcher Butter-Soſe.	— -bottoms with English butter sauce.
— *d'artichauts à la bordelaise.*	— -Böden mit Rindsmark, in Rotwein gedämpft.	— -bottoms with marrow, stewed in red wine.
— *d'artichauts à la castillane*[5]).	— -Böden auf kaſtiliſche[6]) Art.	— -bottoms in Castilian style.
— *d'artichauts à la crème.*	— -Böden mit Rahmſoſe.	— -bottoms with cream sauce.
— *d'artichauts à la crème d'estragon.*	— -Böden mit weißer Dragun-Soſe.	— -bottoms with cream of tarragon.
— *d'artichauts à la Cussy.*	— -Böden mit Paradies-apfelmus und gebratenen Auſtern gefüllt.	— -bottoms stuffed with purée of tomatoes and fried oysters.
— *d'artichauts à la Demidow.*	— -Böden nach Demidow[7]).	— -bottoms in Demidow style.
— *d'artichauts à la Descartes.*	— -Böden nach Descartes[8]).	— -bottoms with truffles, veal and goose-liver.
— *d'artichauts à l'écarlate.*	— -Böden mit Pökel-Zunge.[9])	— -bottoms with red tongue.
— *d'artichauts à l'espagnole.*	— -Böden in ſpaniſcher Soſe mit Peterſilie.	— -bottoms with Spanish sauce and parsley.
— *d'artichauts farcis.*	— -Böden gefüllt[10]).	— -bottoms stuffed.
— *d'artichauts farcis à la diable.*	— -Böden gefüllt, Teufels-Soſe.	— -bottoms stuffed, devilled sauce.
— *d'artichauts (farcis) en maigre.*	— -Böden mit Faſten-Füllſel[11]).	— -bottoms stuffed, lent style.
— *d'artichauts farcis à la Mornay.*	— -Böden mit getrüffeltem Gansleber-Füllſel und Mornay-Soſe.[12])	— -bottoms stuffed with truffled goose-liver, Mornay sauce.
— *d'artichauts farcis aux pointes d'asperges.*	— -Böden mit Spargel-Spitzen gefüllt[13]).	— -bottoms stuffed with asparagus-points.
— *d'artichauts à la flamande.*	— -Böden mit Möhren.[14])	— -bottoms with carrots.
— *d'artichauts à la florentine.*	— -Böden auf Floren-tiner[15]) Art.	— -bottoms in the Florentine style.
— *d'artichauts à la française.*	— -Böden, franzöſiſch[16]).	— -bottoms in the French style.

[1]) Mit einigen Stücken von braun gebratenem Hammelfleisch, gerösteten Zwiebeln und Paradiesapfelmus gedämpft.

[2]) Artischockenmus mit Ei vermischt, löffelweise in heißes Fett gethan.

[3]) Das Fleisch wird würfelig geschnitten, mit dicker Rahmsose *(béchamel)* gebunden und kalt gestellt. Davon formt man Krusteln, die man zweimal krustiert (paniert) und in heißem Fett ausbäckt.

[4]) Gebräuchlicher *fonds d'artichauts.*

[5]) Oft auch *à la castellane* zu finden.

[6]) Kalte Artischocken-Böden werden mit einem Salat von Trüffel- und Sellerie-Stiften und grünem Spargel gefüllt, angerichtet und mit Gurken-Scheibchen verziert.

[7]) Betr. *Demidow* siehe S. 157, Fußbem. 5.

[8]) Sprich »Däkă'rt«. *René Descartes,* auch Renatus Cartesius genannt, Vater der neueren Philosophie (1596—1650). — Man füllt die Böden mit einem Füllsel von gestoßenen Trüffeln, Kalbfleisch und Gansleber und dämpft sie in einer kurzen, kräftigen Brühe mit Sauternerwein.

[9]) Kalte Schüssel, bei der gebeizte Artischokken-Böden abwechselnd mit Rindszunge um ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von beiden angerichtet werden.

[10]) Die gewöhnlichste Fülle besteht aus geschwitzten feinen Kräutern, mit Fleischfüllsel *(farce)* vermischt.

[11]) Fülle von gehackten Zwiebeln, Schalotten, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Semmelteig *(panade),* Ei und würfelig geschnittenen Sardellen.

[12]) Die Artischocken-Böden werden mit getrüffeltem Gansleber-Füllsel gefüllt, mit *Mornay*-Sose übergossen, mit geriebenem Käse bestreut, gebräunt. Vergl. auch S. 303, Fußbem. 4.

[13]) Grüner Spargel wird erbsengroß geschnitten, in Butter geschwungen und in Artischocken-Böden gefüllt. Dazu gibt man eine holländische Butter-Sose *(sauce hollandaise).*

[14]) Man kann die Möhren auch in die Artischocken-Böden füllen.

[15]) Trüffeln und Tafel-Pilze werden fein geschnitten, in deutscher Sose geschwungen und in die Artischocken-Böden gefüllt, welche dann überkrustet werden.

[16]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner offert au Palmarum du Jardin d'Acclimation.*

Fonds d'artichauts frits.
— *d'artichauts à l'impériale.*
— *d'artichauts à l'italienne.*
— *d'artichauts à la Lucullus.*
— *d'artichauts à la macédoine (de légumes).*
— *d'artichauts à la Maintenon.*
— *d'artichauts à la milanaise.*
— *d'artichauts à la moelle.*
— *d'artichauts à la Montgelas.*
— *d'artichauts à la poulette.*
— *d'artichauts à la provençale.*
— *d'artichauts à la sauce aux écrevisses.*
— *d'artichauts à la sauce au madère.*
— *d'artichauts à la sauce suprême à l'italienne.*
— *d'artichauts à la sauce aux tomates.*
— *d'artichauts à la Soubise.*
— *d'artichauts à la toulousaine.*
— *d'artichauts au velouté.*
— *d'artichauts à la vénitienne.*
— *d'artichauts à la Villeroi.*

Purée de fonds d'artichauts.
— *d'artichauts (pour des malades).*
Artichaut de Jérusalem.
Arum maculé[17]).

Artischocken-Böden gebacken[1]).
— -Böden auf kaiserliche[2]) Art.
— -Böden mit italienischer Soße.[3])
— -Böden nach Lukullus[4]).
— -Böden mit gemischtem Gemüse[5]).
— -Böden nach der Maintenon[6]).
— -Böden auf Mailänder[7]) Art.
— -Böden mit Rindsmark.
— -Böden mit Montgelas-Ragout.[8])
— -Böden in weißer Soße.
— -Böden auf provençalische[9]) Art.
— -Böden mit Krebssoße.
— -Böden mit Madeira-Soße.
— -Böden mit italienischer Kraftsoße[10]).
— -Böden mit Paradiesapfel-Soße.
— -Böden mit weißem Zwiebelmus[11]).
— -Böden auf Toulouser[12]) Art.
— -Böden mit weißer Soße.
— -Böden mit venitianischer Soße.
— -Böden nach Villeroi[13]).

Mus von Artischocken-Böden.
Artischockenmus (für Kranke)[14]).
Jerusalemer Kürbis[15]).
Gefleckter Aron.

Artichoke-bottoms fried.
— -bottoms in the imperial style.
— -bottoms with Italian sauce.
— -bottoms in the Lucullus style.
— -bottoms with assorted vegetables.
— -bottoms, Maintenon style.
— -bottoms stuffed with Italian rice.
— -bottoms with marrow.
— -bottoms with Montgelas garnish.
— -bottoms in white sauce.
— -bottoms in the Provencial style.
— -bottoms with crayfish sauce.
— -bottoms with madeira sauce.
— -bottoms, chicken sauce with grated cheese.
— -bottoms with tomato sauce.
— -bottoms with white purée of onions.
— -bottoms with Toulouse garnish.
— -bottoms with white sauce.
— -bottoms with Venetian sauce.
— -bottoms dipped in Villeroi sauce, fried.
Purée of artichoke-bottoms.
— of artichokes (for invalids).
Kind of gourd[16]).
Calf's-foot.

[1]) a) In Backteig getaucht und gebacken. b) Mit einem braunen Würfel-Ragout *(salpicon)* gefüllt, mit Fleischfüllsel überzogen, krustiert (paniert) und gebacken.

[2]) Vergl. *asperges vertes à l'impériale.*

[3]) a) Mit italienischer Sose. Mit Öl, Salz und Zitronensaft gesotten. b) Die Böden werden mit gehackten Tafel-Pilzen gefüllt, überkrustet und mit brauner Sose zu Tisch gegeben.

[4]) In Madeira-Sose geschwungen, unter die man einige Löffelvoll Trüffelmus gezogen hat. — Betr. *Lukullus* siehe S. 159, Fußbem. 3.

[5]) Hierzu kocht man verschiedene Gemüse und bereitet sie als Salat oder warm; ebenso die Artischocken, welche man um das schön angerichtete Gemüse legt oder mit ihm füllt.

[6]) Vergl. S. 535, Fußbem. 3, ferner S. 610, Fußbem. 11 und S. 190, Fußbem. 9.

[7]) Man bereitet einen italienischen Reis *(risotto)* mit Paradiesapfelmus, gehackten weißen Trüffeln und Schinken, füllt damit die gedünsteten Artischocken-Böden, bestreut sie mit Semmel-Bröseln und überkrustet sie im sehr heißen Ofen.

[8]) Vergl. Seite 179, Fußbemerkung 5.

[9]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner servi au Ministère de l'Interieur.* — Wie *artichauts à la provençale* (s. d., S. 968).

[10]) *Sauce suprême à l'italienne* ist eine kräftige, weiße Huhnfleisch-Sose mit untergezogenem geriebenen Käse.

[11]) Das kalte Zwiebelmus in die Artischocken-Böden gefüllt, mit einer dünnen Lage Fleischfülle bestrichen, mit Semmel-Bröseln bestreut und überkrustet.

[12]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner servi au Ministère de la Marine* und beim *Déjeuner servi au Ministère des Affaires étrangères.*

[13]) Die weichgedämpften Artischocken-Böden werden in eine Villeroi-Sose getaucht, zweimal krustiert (paniert) und ausgebacken.

[14]) Von in Salzwasser gekochten Artischocken bereitet man ein Mus, das man mit frischer Butter, frisch geriebener Semmel, Eigelben und Sahne abrührt.

[15]) Spielart des Garten-Kürbis, eine kleine Kürbisart von länglicher, gurkenartiger Form welche, gleich anderen Kürbissen auf verschiedene Art zubereitet wird.

[16]) Nicht mit *Jerusalem artichoke* zu verwechseln. Letzteres hat nichts mit der Stadt »Jerusalem« zu thun, sondern ist wahrscheinlich nur eine Entstellung des italienischen *girasole* Sonnenblume (vergl. *topinambour).*

[17]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

Asperge.	**Spargel**[1].	**Asparagus,** sperage.
Asperges d'Argenteuil.	— von Argenteuil[2].	— of Argenteuil.
— *d'Argenteuil à la po'onaise.*	— von Argenteuil mit Semmel-Butter[3].	— of Argenteuil with butter and bread-crumbs.
— *d'Argenteuil, sauce vierge.*	— von Argenteuil mit einer weißen Soſe.	— of Argenteuil with a white sauce.
— *à la Audot.*	— mit Kalbsbratenſaft.	— w. broth of roast veal.
— *à la bavaroise.*	— auf bayriſche[4]) Art.	— in the Bavarian style.
— *au beurre.*	— mit Butter(-Soſe).	— with butter (sauce).
— *en blanquette.*	— in weißer Soſe.[5])	— in white sauce.
— *bouillies.*	Gekochter Spargel.	Boiled asparagus.
— *en branche(s).*	Stangen-Spargel.	Asparagus-(stalks) served in bunches, full lenght.
— *en branche(s) à l'allemande.*	— -Spargel mit Semmel-Butter.	— in bunches, butter with grated bread-crumbs.
— *en branche(s) à la béchamel.*	— -Spargel mit weißer Rahmſoſe.	— in bunches, white cream sauce.
— *en branche(s) au beurre fondu.*	— -Spargel mit zerlaſſener Butter.	— in bunches with melted butter.
— *en branche(s) au jambon de Holstein.*[6])	— -Spargel mit Holſteiner Schinken.	— in bunches with Holstein ham.
— *en branche(s) à la piémontaise.*	— -Spargel mit Parmeſan-Käſe und brauner Butter.	— in bunches, Parmesan cheese a. drawn butter.
— *en branche(s), sauce hollandaise.*	— -Spargel mit holländiſcher Soſe.	— in bunches, Dutch sauce.
— *aux carottes et aux petits pois.*	Spargel mit Möhren und Schoten-Kernen.	— with carrots and green peas.
— *au consommé.*	— in Kraftbrühe.	— in broth.
— *coupées*[7]).	Brech-, Bruch-, Schnitt-Spargel mit Rahmſoſe.	Cut-asparagus. Asparagus w. cream sauce.
— *à la crème.*	— mit Garneelen.[8])	— with shrimps.
— *aux crevettes.*	Stangen-Spargel[9]).	— full lenght.
— *entières.*	Spargel auf ſpaniſche[10]) Art.	— in Spanish style.
— *à l'espagnole.*	— nach Freiburger[11]) Art.	— with Swiss cheese and brown butter.
— *à la fribourgeoise.*	— auf Genfer[12]) Art.	— with egg sauce.
— *à la genevoise.*	— in Kalbfleiſchſaft.[13])	— in veal-gravy.
— *au gras.*	— mit holländiſcher Soſe.	— with Dutch sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit weißer italieniſcher Soſe.	— with white Italian sauce.
— *à l'italienne.*	— mit Schinken.	— with ham.
— *au jambon.*	— mit Braten-Soſe.	— w. brown meat gravy.
— *au jus.*	Stangen-Spargel von Mecheln[14]).	— of Malines in bunches.
— *de Malines en branche(s).*		

[1]) It. *sparago,* holl. *aspersic,* span. *espárrago,* russ. *sparschi,* ung. *spárga,* deutsch auch Sparse, Sparschen. Der Spargel ist eine der geschätztesten Gemüse-Pflanzen. Er stammt aus Asien, war schon den alten Römern bekannt und kommt im Morgenland, aber auch an den Küsten Englands wild vor. Man unterscheidet grünen Spargel, der besonders in der Gegend von Ulm, weißen Spargel, der um Darmstadt, Erfurt und in Sachsen angebaut wird, ferner veilchenblauen oder roten (holländischen) Spargel. Der Riesen-Spargel ist keine besondere Art, sondern nur das Ergebnis vorzüglicher Kultur.

[2]) Sprich »Arschantõ'j«, Ort bei Paris, ehm. berühmte Benediktiner-Abtei. Vergl. auch S. 252, Fußbemerkung 1.

[3]) Semmel-Butter bereitet man, indem man Semmel-Bröseln (geriebene Semmel) in guter, heißer Butter rösten läßt.

[4]) Ein Spargel-Gemüse richtet man über einem Kuchen aus in Milch und Ei geweichten Milchbrot-Scheiben an.

[5]) Gekocht, mit etwas heißer, klarer Butter und einem Löffelvoll deutscher Soſe *(allemande)* geschwenkt (sautiert).

[6]) Gegeben gelegentlich eines Festmahles am 27. Januar 1894 im »Kasino der Offiziere des Beurlaubtenstandes« (Wiegners Gesellschaftshaus), Leipzig.

[7]) Die Bezeichnung *coupées* läßt man auf der Tafel-Karte meist weg.

[8]) Ein Spargel-Gemüse wird mit Garneelen geschwungen. Vergleiche Seite 417, Fußbem. 10.

[9]) Vergleiche *asperges en branche(s).*

[10]) In das Spargel-Wasser schlägt man die nötige Anzahl Eier ein (man »pochiert« die Eier), richtet diese rings um den Spargel an und gibt eine *(sauce à la) vinaigrette* dazu.

[11]) Spargel gekocht, mit geriebenem Schweizer Käse abwechselnd lagenweise angerichtet; heiße braune Butter darüber gegossen.

[12]) Man gibt den heißen Spargel mit folgender Soſe: Drei harte Eigelbe werden mit drei rohen vermischt, dazu gießt man nach und nach einen Suppen-Löffel voll Wasser und das nötige Öl. Lauch, Dragun und Kerbel hackt man und mischt es nebst Senf und Zitronensaft unter die Soſe.

[13]) Den Fleischsaft *(jus)* verdickt man mit etwas Mehlbutter *(beurre-manié).*

[14]) Stadt in der belgischen Provinz Antwerpen.

Asperges à la Monselet[1]).	Spargel mit Kalbsbraten-saft.[2])	Asparagus with broth of roast veal.
— *aux morilles et aux*	— mit Morcheln und	— with morels and
— *à la niçoise.* [*écrevisses.*	— auf Nizzaer Art.	crayfish. — in the Nice style.
— *nouvelles.*	Neuer Spargel.	New asparagus.
— *à la Pompadour.*	Spargel nach der Pompadour[3]).	Asparagus in the Pompadour style.
— *et salsifis noir.*	— und Schwarzwurz(el).[4])	— and oyster plant[5]).
— *à la sauce béarnaise.*	— mit Bearner Soſe.	— with Bearnese sauce.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Soſe.	— with drawn butter.
—, *sauce à la crème d'asperges.*	— mit Spargelmus-Rahm-ſoſe[6]).	— with asparagus-cream sauce.
— *à la sauce genevoise.*	— mit Genfer Soſe.	— with Genevan sauce.
— *à la sauce suprême.*	— mit weißer Kraftſoſe.	— with supreme sauce.
—, *sauce suprême à l'italienne.*	— mit weißer Kraftſoſe auf italieniſche[7]) Art.	— with supreme sauce mixed w. grated cheese.
— *sautées au beurre.*	— in Butter geſchwungen.	— fried in butter.
— *au velouté*[8]).	— mit weißer Stammſoſe.	— with stock white sauce.
— *vertes.*	Grüner, friſcher Spargel.	Green asparagus.
— *vertes à la Colbert.*	— Spargel mit verlorenen Eiern[9]).	— asparagus with poached eggs and white cream sauce.
— *vertes à l'impériale.*	— Spargel mit Trüffeln.[10])	— asparagus with truffles.
Buisson d'asperges en croustade.	Spargelbuſch in einer Kruſte.[11])	Bush of asparagus in a croustade.
Pain d'asperges à la Noël.[12])	Spargel- und Geflügelmus in einer Form geſtockt.[13])	Purée of asparagus and chicken steamed in a mould.
Pointes d'asperges.	— -Spitzen, -Köpfe.	Asparagus-heads, -points, [-tops, -tips.
— *d'asperges à la comtesse.*	— -Spitzen mit kleinen Paſtetchen umlegt.	— -heads garnished with small patties.
— *d'asperges à l'espagnole.*	— -Spitzen in ſpaniſcher Soſe.[14])	— -heads with Spanish sauce.
— *d'asperges aux fines herbes.*	— -Spitzen mit feiner Kräuter-Soſe.	— -heads with fine herb sauce.
— *d'asperges au fromage.*	— -Spitzen mit Käſe.[15]).	— -heads with cheese.
— *d'asperges au jus.*	— -Spitzen mit Bratenſaft.	— -heads with broth of the roast.
— *d'asperges à la maigre.*	— -Spitzen in weißer Rahmſoſe.	— -heads in white cream sauce.

---

[1]) Sprich »Mongss'lä'«; *Charles Monselet*, franz. Schriftsteller, geb. 30. April 1825 zu Nantes, ließ sich gern besondere kulinarische Kenntnisse nachrühmen. Von seinen zahlreichen Schriften erwähnen wir: »*Almanach des Gourmands*«, »*Gastronomie*«, »*le Gourmet*«, »*Lettres gourmandes*«, »*la Cuisinière poétique*«. *Monselet* starb in Paris am 19. Mai 1888.

[2]) Dieser Saft *(jus)* (auch von Schinken) wird mit Mehlbutter *(beurre-manié)* verdickt.

[3]) a) Mit einer Sose von Butter, Maismehl, Eigelben und Zitronensaft, welche im Wasserbad *(au bain-marie)* abgerührt worden ist. b) Grüner Spargel in Salzwasser gekocht, die Köpfe abgeschnitten. Holländische Sose von Butter, Eigelben, Salz, Pfeffer und etwas Essig läßt man in einer Pfanne, worin kochendes Wasser, dick werden und gießt sie über die Spargel-Köpfe.

[4]) Jedes der Gemüse wird für sich gekocht und dann beide in einer Butter-Sose geschwungen.

[5]) Auch *vegetable oyster* (weil die gekochte Wurzel an den Geschmack der Auster erinnert) und *salsify*.

[6]) Unter eine Rahmsose zieht man etwas Spargelmus *(purée d'asperges)*.

[7]) In die Sose gibt man etwas geriebenen Käse.

[8]) Auch *à la sauce veloutée* richtig.

[9]) Die Eier werden leicht mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen. — Ebenso bereitet man *pointes d'asperges à la Colbert*, indem man die Spargel-Spitzen mit weißer Rahmsose schwenkt und mit verlorenen Eiern umlegt.

[10]) Die Spargel-Stückchen werden gekocht und mit weißer Sose gebunden. Trüffeln schneidet man in feine Stifte, schwenkt (sautiert) sie mit Butter, Fleischsaft *(jus)* und gehackter Petersilie, richtet sie hoch an und gibt das Spargel-Gemüse ringsum.

[11]) Der gekochte Spargel wird dergestalt in die Kruste gesteckt, daß alle Köpfe nach oben und die größten in der Mitte stehen, dann mit Mayonnaise oder mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergossen.

[12]) Auch *crème d'asperges à la Noël*.

[13]) Huhnfleischmus mit einem kleinen Teil weißer Stammsose *(velouté)* angemacht; die eine Hälfte hiervon mit grünem, die andere mit weißem Spargelmus vermischt; das Grüne zuerst in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, darüber das Weiße, eine Stunde gar gemacht, ohne kochen zu lassen, ausgestürzt, mit grünem, allein gekochtem Spargel umlegt. Die in Anwendung kommende Form hat das Aussehen eines »Bündels Spargel«.

[14]) Hierzu nimmt man meist grünen Spargel.

[15]) Man schwenkt den Spargel mit Butter, richtet ihn hoch an und übergießt ihn mit einem Käseguß *(fondue au fromage)*.

Pointes d'asperges en omelette.	Eierkuchen mit Spargel-Spitzen.	Omelet with asparagus-heads.
— *d'asperges aux oeufs brouillés.*	Spargel-Spitzen mit Rührei.	Asparagus-heads with scrambled eggs.
— *d'asperges aux oeufs pochés.*	— -Spitzen mit verlorenen Eiern.[1])	— -heads with poached eggs.
— *d'asperges en petits pois.*	— -Schoten[2]).	— -pease.
— *d'asperges à la royale.*	— -Spitzen mit Trüffeln[3]).	— -heads with truffles.
— *d'asperges au saumon fumé.*	— -Spitzen mit geräuchertem Lachs.	— -heads with smoked salmon.
— *d'asperges à la sévillane.*	— -Spitzen mit Artischocken-Salat.[4])	— -heads with salad of artichokes.
— *d'asperges aux truffes.*	— -Spitzen mit Trüffeln.[5])	— -heads with truffles.
— *d'asperges au velouté.*	— -Spitzen in weißer Soſe.	— -heads in stock white sauce.
Purée d'asperges.	Spargelmus.	Purée of asparagus.
Athamante[6]).	Augenwurz.	Athamanta.
Aubergine, *albergine.*	Eierapfel, Melanganapfel[7]).	**Egg-plant,** mad-apple.
Aubergines à l'américaine.	Eieräpfel auf amerikaniſche[8]) Art.	— -plant in the American style.
— *à l'athénienne.*	— auf atheniſche[9]) Art.	— -plant in the Athenian [style.
— *à la Chambord.*	— mit Rührei.[10])	— -plant with scrambled eggs.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -plant with button-mushrooms.
— *à la châtelaine.*	— nach Kaſtellanin-[11])Art.	— -plant stuffed with chicken-forcemeat.
— *à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— -plant with cream-sauce.
— *farcies.*	— gefüllt[12]).	— -plant stuffed.
— *farcies au gratin.*	— gefüllt und überkruſtet.	— -plant stuffed and browned.
— *farcies à l'italienne.*	— mit Schalotten, Tafel-Pilzen, Speck, Peterſilie gefüllt, gebacken.[13])	— -plant fried, stuffed with shallots, mushrooms, fat pork, parsley.
— *farcies à la turque.*	— mit Hammelfleiſch und Reis gefüllt.	— -plant stuffed with mutton and rice.

[1]) Vergl. *asperges vertes à la Colbert.*

[2]) Ungarisch *spárga hüvelyes zöldborsóval.* Grüne Spargel-Spitzen werden in Größe von Schoten-Kernen geschnitten und in Suppen oder Sosen gegeben.

[3]) Die Trüffeln werden fein geschnitten *(en julienne)* und mit dem Spargel in kraftiger weißer Geflügel-Sose geschwungen.

[4]) Einen Gallertrand mit Spargel-Spitzen stürzt man um einen feinen Artischocken-Salat mit Mayonnaise.

[5]) Vergl. *pointes d'asperges à la royale.*

[6]) Wissensch. Bezeichn.; vergl. *persil de cerf.*

[7]) *Solanum esculentum, solanum melongena,* franz. *mélongène, melongène, mérangène,* in Ostindien, einjährig, mit krautartigem, bis 60 cm hohem Stengel, eirunden, unterseits filzigen Blättern und lilafarbigen, großen Blüten, trägt länglich runde violette, gelbe oder weiße Früchte von der Größe eines Hühnereies, die als Zuthat an Suppen, Ragouts, Sosen usw. oder geröstet gegessen werden. Man baut sie in den Tropen, in Spanien, Südfrankreich, um Neapel, Rom, in der Levante und der Wallachei. In Deutschland kommt diese Pflanze nur in Mistbeeten fort. In der Küche unterscheidet man folgende Arten: *Aubergine violette longue* die lange violette, *aubergine naine hâtive* die kleine frühzeitige, *aubergine ronde violette* die runde violette, *aubergine blanche* die weiße Eierfrucht. — Eine andere Nachtschatten-Art *(solanum quitoense),* in Peru und Quito, trägt genießbare Früchte von der Größe einer kleinen Orange, wird auch in England kultiviert. — Von einer anderen Art *(solanum anthropophagorum)* auf den Fidschi-Inseln wurden die Beeren als Würze bei den kannibalischen Mahlzeiten der Eingeborenen benutzt.

[8]) Man halbiert die Früchte, höhlt sie aus und bäckt sie einen Augenblick in heißem Fett. Das Fleisch hackt man mit Zwiebel, Knoblauch und Hammelfleisch, fügt etwas gekochten Reis dazu, füllt die Masse in die Früchte und macht sie mit Paradiesapfel-Sose gar.

[9]) Die Eieräpfel werden der Länge nach in vier Teile, aber nicht ganz durchgeschnitten. Einige Paradies-Äpfel, Zwiebeln und Sauerampfer werden zusammen in Streifen geschnitten und mit gehacktem Fenchel und Knoblauch vermischt. Diese Masse gibt man auf die Früchte, die man möglichst wieder zusammenklappt, in Olivenöl mit Zitronensaft dämpft, erkalten läßt und so mit der Brühe zu Tisch gibt.

[10]) Über gebratenen Eierapfel-Schnitten richtet man Rührei(er) an und gießt Rahmsose darüber.

[11]) Die Eieräpfel werden halbiert, ausgehöhlt und die Schalen in Öl gebacken. Das Innere der Früchte wird mit Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Zunge und Petersilie gehackt, mit deutscher Sose gebunden und in die Schalen gefüllt. Nun werden die Früchte im Ofen gebacken, mit kräftiger brauner Sose übergossen und mit gehackten Trüffeln bestreut.

[12]) Mit einem Fleischfüllsel *(farce),* worunter feingehackte Zwiebeln, Knoblauch und Tafel-Pilze gemischt sind.

[13]) Halbierte Eieräpfel ungeschält, gebraten, das Innere herausgenommen und mit gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen, Speck, Petersilie usw. gefüllt, wieder in die Frucht gesteckt, Brotkrumen darüber gestreut, gebacken.

Aubergines frites.	Gebackene[1]) Eieräpfel.	Fried egg-plant.
— *frites à l'américaine.*	— Eieräpfel auf amerikanische[2]) Art.	— egg-plant in the American style.
— *frites à la turque.*	— Eieräpfel auf türkische[3])	— egg-plant in Turkish
— *au gratin.*	Eieräpfel überkrustet.	Browned egg-plant.
— *sur le gril.*	— auf dem Rost gebraten.[4])	Egg-plant broiled or grilled.
— *grillées à la provençale.*	— geröstet, mit Sardellen-Streifen belegt, Soſe von Schalotten und Paradiesäpfeln.	— plant broiled, coated with anchovies and sauce of shallots and tomatoes.
— *grillées à la sauce au*	— geröstet, mit Butter-Soſe.	— plant broiled, w. butter
— *à l'italienne. [beurre.*	— auf italieniſche[5]) Art.	— -plant with tomatoes, shallots, onion.
— *à la lyonnaise.*	— mit Zwiebelmus-Soſe.	— -plant with purée of onions.
— *à la napolitaine.*	— mit Käſe und Paradiesäpfel-Soſe.[6])	— -plant with cheese and tomato sauce.
— *à la parisienne.*	— auf Pariſer[7]) Art.	— -plant in the Parisian style.
— *au parmesan.*	— mit Parmeſan-Käſe.[8])	— -plant with Parmesan cheese.
— *sur le plat.*	— auf der Schüſſel.[9])	— -plant on the plate.
— *à la provençale.*	— auf provençaliſche[10]) Art.	— -plant with onion-force-meat.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Soſe.[11])	— -plant with tomato-sauce.
— *à la turque.*	— auf türkiſche[12]) Art.	— -plant in the Turkish style.
— *à la Viard.*	— nach Viard[13]).	— -plant in the Viard style.
Beignets d'aubergines.	Eierapfel-Krapfen.	— -plant fritters.
— *d'aubergines à la diable.*	— -Krapfen mit Teufels-Soſe.	— -plant fritters with devilled sauce.
Orly d'aubergines.	Eieräpfel in Schlagteig gebacken.[14])	— -plant fried in batter.
Purée d'aubergines.	Eierapfelmus.	Purée of egg-plant.

[1]) Die Eieräpfel werden in Scheiben und diese in halbfingerdicke Streifen geschnitten, gesalzen, in Mehl umgewendet und in heißem Öl gebacken.

[2]) Man schneidet die Früchte mit der Schale in centimeterdicke Scheiben; beizt sie mit Salz und Pfeffer, krustiert (paniert) und bäckt sie in Butter oder zerlassenem Speck.

[3]) Man schneidet die Früchte der Länge nach in dünne Scheiben, wälzt sie in Mehl und bäckt sie in Öl.

[4]) Die halbierten Früchte werden mit Salz, Pfeffer und Öl gebeizt und dann auf dem Rost gebraten.

[5]) Die Früchte werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, ausgedrückt und in Butter geschwungen. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch werden gehackt, Paradies-Äpfel werden in Scheiben geschnitten und gewürzt. Auf einer tiefen Gemüse-Schüssel richtet man alles schichtweise an, überstreut das Ganze mit Käse und Semmel-Bröseln und überkrustet es.

[6]) Gebacken, mit Paradiesapfel-Sose und geriebenem Käse geschwungen, angerichtet, mit Käse und Semmel-Bröseln bestreut und überkrustet.

[7]) Man bereitet ein Füllsel von Huhn- und Lammfleisch, rohem Schinken, Rindsmark, Schweinefleisch und Zwiebel, höhlt die halbierten Früchte aus, füllt sie mit dem Füllsel und macht sie im Ofen in Öl gar.

[8]) Geschnitten, gesalzen, in Butter geschwitzt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen, mit geriebenem Käse schichtweise angerichtet und überkrustet.

[9]) Geschält, halbiert, gesalzen, ausgedrückt, in Öl gebacken, flach angerichtet, mit Paradiesapfelmus übergossen, mit geriebener Semmel bestreut, einige Minuten in den heißen Ofen gesetzt und bräunen gelassen.

[10]) a) Halbiert, gut ausgehöhlt und in Öl gebacken. Das Fleisch gehackt, mit Zwiebel geschwitzt, mit geriebener Semmel und Eigelb zu einer Fülle gebunden; letztere in die Schalen gegeben und im Ofen gebacken. b) Auf dem Rost gebraten, mit Sardellen, gebratenen Zwiebeln und Knoblauch in Paradiesapfel-Sose.

[11]) Man schneidet die Früchte der Länge nach in vier Teile, beizt sie mit Salz, Pfeffer und Öl, krustiert (paniert) sie, bäckt sie in Öl aus und gibt Paradiesapfel-Sose dazu.

[12]) Türkisch *hunkiao beyendi.* — a) Ein Eierapfelmus zusammen mit Lamm-Schaschlik (Seite 557, Fußbem. 12) zu Tisch gegeben. b) Die Eieräpfel werden halbiert, in heißem Fett gebacken, ausgehöhlt. Das Innere der Früchte wird mit Zwiebeln und Schalotten gehackt, mit Hammelfleisch-Gehäck und Reis vermischt, mit spanischer Sose gebunden, in die Schalen gefüllt, überkrustet und über Paradiesapfelmus angerichtet. c) *Mussaka:* Ein Eier-Apfel in Scheiben geschnitten, gesalzt, die Scheiben in Butter braun gebraten. Ganz fein geschnittenes Rindfleisch mit Petersilie, ganz wenig Zwiebel, Pfeffer und Salz, Butter und einigen in dünne Scheiben geschnittenen frischen Paradies-Äpfeln gedämpft, bis das Fleisch braun wird. Lagen von dem Ragout und den Eier-Äpfeln abwechselnd in eine Pasteten- *(pie-)* Schüssel gefüllt, ein wenig Sose hinzu gegossen, 35 Minuten im Ofen gebacken, ausgestürzt.

[13]) Halbiert, ausgehöhlt, gesalzen; das Innere mit Petersilie, Tafel-Pilzen und Schnittlauch gehackt, in Butter geschwitzt, mit geriebener Semmel und Sardellen-Butter vermengt, eingefüllt, im Ofen gar gemacht (eine halbe Stunde).

[14]) In Scheiben geschnitten, zwei Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, getrocknet, in Schlagteig getaucht, wie Krapfen gebacken, mit Salz bestreut, als Gemüse mit Fleisch gegeben

Avocat[1].	**Avogado-Birne**[2].	**Avocato**[3], alligator-pear, midshipman's butter.
Avocats à l'américaine.	— -Birnen in Scheiben, mit Salz, Pfeffer und Essig.	Sliced avocato-pears with salt, pepper and vinegar.
Avoine, *civade.*	**Hafer.**[4]	**Oats.**
Crème d'avoine.	Haferschleim.	Oatmeal-cream.
Farine d'avoine à l'anglaise.	Englischer Hafermehl-Brei.	English oat-meal.
Gruau d'avoine.	Hafer-Grütze, Haferschleim.	(Oat)-grits, groats, Emden groats, oat-meal, burgoo[5].
— *d'avoine à la crème.*	— -Grütze mit Rahm.	Oat-grits with cream.
Balise[6].	Blumenrohr-Gemüse.	Indian shot.
Balsamine des bois, balsamine ne me touchez pas.	Springkraut, Balsamine[7].	Impatiens, touch-me-not.[8]
Bannocks *à l'anglaise.*	Englische[9] Gerstenmehl-Kuchen.	English bannocks.
— *à l'écossaise.*	Schottische[10] Hafermehl-[Kuchen.	Scotch bannocks.
Baranki.	Russische Fasten-Kringel[11].	*Baranki.*
Barbajou(e)[12].	Hauswurz.	Sengreen.
Barbarée (vulgaire).	Winter-Kresse, Barbel-[kraut[13].	Winter-cress.
Barbebon, barbe-de-bouc[14].	Bocksbart, Geißbart.	Goat's-beard, goat-beard.
Barbe-de-capucin[15].	Garten-Cichorie, Kapuziner-	Capuchin, capuchin's
Barbotine[17].	Rainfarn.	Tansy.
Bardane[18].	[bart[16].	[beard. **Bur.**
Bardanes à la crème.	**Klette**[19].	Burs with cream sauce.
Baselle[20].	Kletten-Wurzeln mit Rahm-[soſe.	**Basella**, Malabar night-shade.
— *à la crème.*	— mit Sahne.	— with cream.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— with meat gravy.

[1]) Frucht von *laurier-avocat (aguacaté).*

[2]) *Persea gratissima, laurus persea,* 12 bis 16 m hoher Baum, der in Nordbrasilien, Westindien und Mexiko kultiviert wird. Seine faustgroßen Früchte, »Avogado-(Avogato-)Birnen«, »Alligator-Birnen«, »vegetabilisches Mark« genannt, haben eine zähe Schale, aber fettes, geruchloses Fleisch und werden reif wie unreif mit Gewürzen und Salz roh gegessen. Auch gewinnt man ein wohlschmeckendes Öl aus den Früchten.

[3]) Auch *avogado, avogato-pear* und *avogado-pear.*

[4]) Gemeiner Saat- oder Rispen-Hafer, in Europa nördlich der Alpen heimisch, von wo er erst nach dem Süden gebracht wurde. Er enthält durchschnittlich 47 Proz. Stärkemehl und ist im Anbaue sehr anspruchslos. Brot aus Hafermehl bäckt man nur noch in Schottland; dagegen wird das Haferkorn in der Bierbrauerei zum Malzen und in Rußland zum Branntwein-Brennen gebraucht. Die enthülsten, geschrotenen Hafer-Körner heißen Hafer-Grütze, die feineren Teile Hafergrieß. Die in Wasser gekochten Körner geben Hafertrank und Haferschleim.

[5]) *Burgoo* ist Matrosen-Ausdruck und bezeichnet in Amerika auch eine stark gewürzte Suppe aus verschiedenen Fleischarten und Gemüsen.

[6]) *Canna edulis* = *canna.*

[7]) Kraut, in Europa, Nordasien, dessen reife Kapsel bei leisester Berührung aufspringt. Man kann die Blätter wie Sauerampfer *(oseille)* verwenden und mischt sie auch oft unter den Spinat.

[8]) Auch *jewelweed, snapweed, noli-me-tangere.* — *Impatiens balsamina* ist im Englischen *common garden balsam,* auch *lady's slipper.*

[9]) In kochende Milch rührt man soviel Gerstenmehl, daß ein dicker Teig entsteht, den man salzt und zu dünnen Kuchen ausrollt. Diese bäckt man über hellem Feuer und gibt sie, mit Butter bestrichen, zu Tisch.

[10]) Zu 40 g Butter mischt man 625 g schottisches Hafermehl und soviel warmes Wasser, daß ein steifer Teig entsteht, den man zu einem fingerdicken Kuchen *(bannock)* ausrollt und eine Stunde bäckt. Man ißt diese Kuchen kalt, mit oder ohne Butter.

[11]) 2 kg feines Weizenmehl und 1,5 l Wasser verarbeitet man zu einem Teig, der sich, ohne zu zerreißen, leicht ziehen läßt. Daraus formt man Kringel (geringeltes Backwerk, prov. auch Krengel) verschiedenster Größe, kocht sie in Wasser, bis sie an die Oberfläche kommen, läßt sie etwas abtrocknen und bäckt sie langsam im Ofen. Sie müssen weiß bleiben.

[12]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *joubarbe.*

[13]) Wächst an feuchten Plätzen, hat den Geschmack der Kresse und wird wie diese als Salat gegessen.

[14]) Mehrzahl *barbes-de-bouc;* prov. im Süden Frankreichs. Vergl. *salsifis.*

[15]) Mehrzahl *barbes-de-capucin.*

[16]) Eine Art der Cichorie (Endivie eine andere Art). *Cichorium intybus,* Cichorie, Feldwegwart, Sonnenwende. Das Kraut dient, wenn jung, als Salat. Für diesen Zweck kultiviert man besondere Formen, besonders in Belgien den Brüsseler Witloof und in Frankreich den Kapuzinerbart, dessen Wurzeln, in einem dunklen Keller in Pferde-Dünger eingepflanzt, farblose, äußerst zarte Blätter treiben. Vergl. Fußbem. zu *chicorée.*

[17]) *Tanacetum vulgare* = *tanaisie.*

[18]) Auch *glouteron, herbe aux teigneux.*

[19]) Zweijährige hohe, ästige Kräuter mit großen stachelspitzigen Blättern und meist purpurroten Blüten. Es gibt sechs bis sieben europäisch-asiatische Arten. Die Wurzel ist außen graubraun, innen weißlich, schmeckt frisch etwas scharf, getrocknet aber schleimig-süßlich. Sie wird in manchen Gegenden, wie auch die jungen Sprosse, als Gemüse gegessen. (Das sogen. Klettenwurzelöl hat mit der Wurzel der Klette nichts als den Namen gemein.)

[20]) Auch *épinard du Malabar, épinard de l'Inde, épinard d'Amérique,* seltener *épinard blanc.*

[21]) Wird in Ostindien wie Spinat gegessen.

Bassie[1]*, illipé.*	Baſſia, Butterbaum[2].	Bassia.
Batate, *patate.*	**Batate,** ſüße Kartoffel[3].	**Batata,** Carolina potato, sweet potato.[4]
Batates au beurre.	Bataten mit Butter.	Sweet potatoes w. butter.
— *bouillies.*	— gekocht.	— potatoes boiled.
— *à (sous) la cendre.*	— in heißer Aſche gebraten.	— potatoes cooked in the [coals.
— *à la caroline.*	Kleine gekochte Bataten mit einer Butter-Soſe.	Small sweet potatoes with butter sauce.
— *à l'espagnole.*	Bataten auf ſpaniſche[5] Art.	Sweet potatoes in the Spanish style.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— potatoes baked.
— *frites.*	— gebraten.	— potatoes fried.
— *grillées.*	— auf dem Roſt gebraten.	— potatoes broiled.
— *au naturel.*	— in Salzwaſſer gekocht.	— potatoes boiled in salt [water.
— *à la Richmond.*	— halb gar gekocht, in Butter gebraten.	— potatoes parboiled, fried in clarified butter.
— *en robe de chambre.*[6]	— in der Schale gekocht.	— potatoes in their jackets.
— *sautées.*	— in Butter geſchwungen.	— potatoes fried in butter.
Bath cakes.	Kleine Kümmel-Kuchen.[7]	Bath cakes.
Baudrier de Neptune.[8]	Zuckertang.	Kelp.
Baume coq.[9]	Frauen-Minze.	Costmary.
Baume des jardins.[10]	Frauen-Minze.	Ale-cost.
Bécabunga, bec(c)abunga[11].	Bachbunge.	Beccabunga, becabunga.
Bégone, bégonia.	Begonie, Schiefblatt[12].	Begonia.
Béhen[13].	Behen[14].	Behen.
Belle-dame[15].	Melde.	Orache.
Bellegarde.	Art Kopfſalat.	Sort of cabbage-lettuce.
Berbéris[16].	Sauerdorn.	Berberis.
Berce, bibreuil, branc(he)-ursine bâtarde, fausse bran(che)-ursine.	Unechte Bärenklau, Bärenwurz, Bärwurz, Heilkraut.[17]	Cow-parsnep, cow-parsnip, bear's-breech, bear's-wort.

[1]) Nach *Ferd. Bassi*, geſt. 1774, benannt.

[2]) Milchſaft führende Bäume mit lederartigen Blättern und fleiſchigen Beeren. Etwa 30 Arten in Oſtindien und auf den malaiiſchen Inſeln. *Bassia butyracea*, indiſcher Butterbaum, Phulwara, wächſt in Oſtindien auf Anhöhen und wird bis 16 cm hoch. Die Samen liefern die Phulwara-Butter (Choorie), ein talgartiges, weißes Fett. Der Saft der Blüten wird auf Zucker verarbeitet. — *Bassia longifolia*, Gallertbaum, Illipe, mit weißen, fleiſchigen Blüten und gelblichen Beeren-Früchten, iſt ein oſtindiſcher Baum mit dickem Stamm und weit ausgebreiteten Äſten. Die Blüten werden von armen Leuten roh und gekocht gegeſſen und ſollen wie Roſinen ſchmekken; man kocht auch eine Art Gallerte daraus, die man in Kugeln formt. Auch das Fleiſch der pflaumenartigen Früchte wird roh und gekocht mit Salz und Gewürz gegeſſen. Die Samen liefern ein Öl, welches von ärmeren Leuten als Speiſeöl benutzt wird (Illipe, Mahwabutter, franz. *huile d'illipé*, engl. *bassia oil*). — *Bassia latifolia*, Mahwabaum, Madhukabaum, mit 5 cm langen, braunen Früchten, auf den Bergen Oſtindiens, beſonders in Bengalen. Die abfallenden Blüten, welche wie Roſinen ſchmecken, werden roh gegeſſen oder mit Reis gekocht und bilden einen Hauptbeſtandteil der Nahrung der Eingeborenen. — *Bassia Parkii*, weſtafrikaniſcher Schi oder Butterbaum, liefert aus den Samen ſeiner taubeneigroßen Früchte die Galam-, Shea- oder Bambuk-Butter, ein wohlſchmeckendes Fett.

[3]) *Ipomoea batatas, batatas edulis*, die jetzt in allen Tropen-Ländern und bisweilen auch in der warmen gemäßigten Zone angebaute Knollen-Winde, mit rübenförmigen Knollen, die oft bis zu 30 cm lang und bis zu ½ kg ſchwer werden, bald weiß, bald gelb oder rötlich gefärbt, inwendig ſehr mehlreich ſind und einen ſüßlichen Geſchmack beſitzen. Am beſten ſchmecken ſie in heißer Aſche *(à la cendre)* gebraten. In den Tropen dienen die Knollen auch als Viehfutter, die Blätter auch als Gemüſe. — Batate nennt man auch die Knollen der Topinambur-Pflanze.

[4]) Vergl. hierzu Fußbem. zu *pomme de terre*.

[5]) Die Bataten werden in Scheiben geſchnitten, mit geriebener Semmel beſtreut und in Butter gebraten.

[6]) Auch (ſeltener) *batates en chemise*.

[7]) Von 500 g Mehl, 250 g Butter, 20 g Hefe und 2 dl Rahm bereitet man einen leichten Teig, den man nach dem Aufgehen mit 140 g geſtoßenem Kümmel vermiſcht und zu kleinen Kuchen formt, die man heiß (zum Frühſtück) gibt.

[8]) *Laminaria saccharina* = *laminée saccharine*.

[9]) *Tanacetum balsamita* = *coq(-)des(-)jardins*.

[10]) *Tanacetum balsamita* = *baume coq*.

[11]) Auch *véronique beccabunga; veronica beccabunga* = *cressonnée*.

[12]) Wächſt in den Tropen Aſiens und Amerikas. Die Blätter werden wie Sauerampfer *(oseille)* verwendet.

[13]) *Béhen blanc* Behenflockenblume, arabiſche Flockenblume.

[14]) Bäume mit doppelt gefiederten Blättern, großen, weißen oder roten Blüten und ziemlich langen, ſchotenförmigen Früchten mit zahlreichen haſelnußgroßen Samen. Man unterſcheidet drei Arten in Nordafrika, den wärmeren Teilen von Weſtaſien und in Oſtindien. — *Moringa pterygosperma*, in Oſtindien, auf Martinique und Guadeloupe gebaut, hat 2 bis 4 cm lange, bräunliche Hülſen mit haſelnußgroßen Samen (Behen-Nüſſe), aus welchen man das Behenöl (ein farb-, geruch- und geſchmackloſes, ſehr geſchätztes Öl) preßt. Die Wurzel beſitzt Geruch und Geſchmack des Meerrettichs und wird wie dieſer verwendet; Blätter, Blüten und die unreifen Früchte ißt man als Gemüſe oder Salat.

[15]) Mehrzahl *belles-dames*. *Atriplex* = *arroche*.

[16]) Wiſſensch. Bezeichn. = *épine-vinette*.

[17]) *Heracleum sphondylium*, 30 bis 60 cm hoch, mit großen rauhhaarigen Blättern, welche, wenn jung, ein wohlſchmeckendes Gemüſe liefern.

Bette[1]*, poirée, blette.*	Mangold, Runkelrübe[2].	Beet(-root).
Betterave, *bette rave.*	**Rote Rübe,** rote Be(e)te.	**Red beet,** beet-rave.[3]
Betteraves à l'américaine.	— Rüben gekocht, mit Butter und Essig geschwungen.	— beets boiled, made hot w. butter and vinegar.
— *au beurre.*	— Rüben mit Butter.[4]	— beets with butter.
— *braisées.*	Geschmorte rote Rüben.	Braised red beets.
— *braisées à l'anglaise.*	— rote Rüben auf englische[5] Art.	— red beets in the English style.
— *au canard à la russe.*	Rote Rüben mit Entenfleisch auf russische[6] Art.	Red beets with duck-meat, Russian style.
— *à la chartreuse.*	— Rüben mit gemischtem Gemüse gebacken.[7]	— beets fried with assorted vegetables.
— *confites ou conservées.*	Eingemachte rote Rüben.	Preserved (canned or tinned) red beets.
— *à la crème.*	Rote Rüben in Rahmsose.	Red beets in cream sauce.
— *hachées.*	Gehackte[8] rote Rüben.	Hashed red beets.
— *en légume.*	Rote Rüben als Gemüse.	Red beets as a vegetable.
— *marinées.*	Gebeizte rote Rüben[9].	Pickled red beets.
— *à la paysanne.*	Rote Rüben mit gehackter Zwiebel und Rahm.	Red beets with chopped onion and cream.
— *à la poitevine*[10].	— Rüben in Zwiebelmus mit Fleischbrühe und Essig geschwungen.[11]	— beets fried with purée of onions, broth and vinegar.
— *à la sauce au beurre.*	— Rüben in Butter-Sose.[12]	— beets in butter sauce.
— *à la sauce blanche.*	— Rüben in weißer Sose.	— beets in white sauce.
— *sautés au beurre.*	— Rüben in Butter geschwungen.	— beets fried in butter.
Beignets de betteraves.	Krapfen von roten Rüben.	Fritters of red beets.
Troncs de betteraves braisés.	Geschmorte Stengel von roten	Braised stalks of red beets.
Bibreuil[14].	Bär(en)wurz. [Rüben.[13])	Bear's-breech.
Biroulade.	Gebratene Kastanien in Weißwein.	Roast(ed) chestnuts in white wine.
Bistorte.	Natter-, Drachen-, Krebs-, Schlangenwurz, Wiesen-	Bistort, adder's-wort, adder-wort, snake-
Blade, bladet, blad[16].	Weizen. [Knöterich[15]).	Wheat, corn. [weed.

[1]) *Bette rave (bette rave)* rote Rübe, roter Mangold.

[2]) Auch Beete, Bete. Zwei Hauptarten: *Beta cicla,* mit schmächtiger Wurzel, aber veredeltem Blattwerk, welches den allein genießbaren Teil der Pflanze bildet. Hierzu gehören die unter dem Namen Beißkohl, römischer Kohl, Be(e)te und Mangold bekannten Gemüse-Arten. *Beta rapacea,* mit fleischig saftiger, dicker, veredelter Wurzel und wertlosem, höchstens als Viehfutter benutzbarem Blattwerk. Hierher gehören die gemeine Runkelrübe (Futter-Pflanze), die Zucker-Rübe und die rote Rübe.

[3]) *Red beet* besonders als Salat, *beet-rave* und *beet-radish* als Pflanze.

[4]) Junge rote Rüben in den Schalen weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten; Salz und frische Butter dazu.

[5]) Die Rüben werden geschnitten; etwas Fleischbrühe wird mit Essig aufgekocht, mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt und die Rüben darin gedämpft. Als Umlage gibt man gekochte Perlzwiebeln.

[6]) Die Ente wird in Stücke gehackt und weich gekocht, ebenso verfährt man mit den nötigen roten Rüben, sodann vereinigt man beides, gibt etwas sauere Sahne, geriebenes Weißbrot und Zucker an die Brühe und läßt sie noch einige Minuten kochen.

[7]) Gekochte rote Rüben werden in Scheiben geschnitten, ebenso rohe Zwiebeln. Die Zwiebel-Scheiben belegt man mit gehacktem Kerbel und Pimpernell (Pimpinell), gibt darunter und darüber je eine Rüben-Scheibe, drückt sie aufeinander, taucht sie in Backteig *(pâte à frire)* und bäckt sie rasch ab.

[8]) Russisch *buraczki siekane w zwyczajny sposób.* Man kocht rote Rüben, schält und zerreibt sie auf dem Reibeisen. Eine Zwiebel schwitzt man in Butter, fügt die Rüben und sauere Sahne hinzu, läßt alles dünsten und verdickt es mit geröstetem Mehl. Dieses Mus gibt man warm zu Braten.

[9]) Die gekochten Rüben werden geschält, geschnitten und in ein Einmachglas gefüllt. Nachdem man Meerrettich darüber gerieben hat, füllt man das Glas mit kochendem Essig. — Auf solche Weise gebeizte Rüben halten sich nur einige Wochen.

[10]) *Poitevin, poitevine* aus, Bewohner(in) von Poitou oder Poitiers.

[11]) Auch: In Scheiben geschnitten, wie die Teile einer Orange, gekocht, in brauner Sose mit Zwiebeln und Gewürz angerichtet.

[12]) Etwas Essig in die Butter-Sose; ein wenig Zucker und Salz.

[13]) Auch Rübstiel, Stielmus genannt. Die Blätter werden abgestreift, die Rippen zerschnitten, in Salzwasser gekocht, mit weißer oder Rahmsose geschwungen und mit geriebener Muskatnuß gewürzt.

[14]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *berce.*

[15]) *Polygonum bistorta,* mit 60 bis 90 cm hohem, einfachem Stengel, eilanzettförmigen Blättern und purpurfarbenen Blüten, wächst auf Wiesen in Europa und Nordasien. Die mehlreiche Wurzel dient den Samojeden an Stelle des Brotes und wird von ihnen in der Asche gebraten. Die Blätter kann man wie Spinat verwenden.

[16]) Provinziell im Süden Frankreichs, besser *froment,* auch *blé.*

Blé, bled[1].	Weizen.	Wheat, corn[2].
Blé noir, *blé rouge.*[3]	**Buchweizen**[4].	**Buckwheat.**
Gruau de blé noir.	— -Grütze.	— -grits.
(Blé) sarrasin[5].	Buchweizen.	Buckwheat.
Blette[6].	Runkelrübe. [Spinat.[7])	Beet(-root).
Blette, blète, épinard-fraise.	Beermelde, Erdbeer-	Blite, strawberry blite.
Blini(s).	**Ruſſiſche Plinſen.**	**Blini.**
— *aux carottes.*	— Plinſen mit Möhren.[8])	— with carrots.
— *au caviar.*	— Plinſen mit Kaviar.	— with caviar(e).
— *à la crème aigre.*	— Plinſen m. ſauerem Rahm.	— with sour cream.
— *à la crème de riz.*	— Plinſen von Reismehl.[9])	— of rice-flour.
— *à la farine de maïs.*	— Plinſen von Maismehl.	— of Indian meal.
— *à la farine de sarrasin.*	— Plinſen von Buchweizenmehl.[10])	— of buckwheat-flour.
— *de gruau.*	— Plinſen von Grütze.[11])	— of grits.
— *à la livonienne.*	Livländiſche[12]) Plinſen.	— in Livonian style.
— *aux oeufs (hachés).*	Ruſſiſche Plinſen mit (gehackten) Eiern[13]).	— with (hashed) eggs.
— *au parmesan.*	— Plinſen mit Parmeſan-	— with Parmesan cheese
— *de pommes de terre.*[14])	— Kartoffel-Plinſen. [Käſe.	— of potatoes.
Blite, blette, blète.[15])	Beermelde.	Blite.
Boguette[16]).	Buchweizen.	Buckwheat[17]).
Bonnet turc, bonnet de Boronia. *[Turquie.*[18])	Türkenbund, Turban-Kürbis.	Squash, turk's-cap.
Bouillie.	Spaniſches[19]) Gericht:	*Boronia.*
— *d'alica.*[21])	**Mehlbrei,** Milchbrei[20]).	**Cornmeal-porridge.**
	Gerſtenſchleim.	Cream of alica.

[1]) *Bled* ist veraltet. — *Grands blés* Weizen und Roggen; *petits blés* Gerste und Hafer; *blé de la St.-Jean* Juni-Getreide; *blé d'abondance, blé de miracle, blé de Smyrne* roter samtartiger Wunderweizen; *blé d'Espagne, blé d'Inde, blé de Turquie, froment d'Espagne, froment des Indes, froment de Turquie, maïs* Mais, türkischer Weizen; *blé de Guinée, sorgho à épi* Honiggras; *blé noir, blé rouge, (blé) sarrasin, boguette, bouquette* Buchweizen; *blé de Tartarie* sibirischer Buchweizen; *blé rouge* brauner Weizen; *blé bleu, blé de Noé* Art orientalisches Getreide.

[2]) *Corn of wheat* Weizenkorn. *Corn* Kornfrucht (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Weizen; prov. im Norden und schottisch: Hafer; amerikanisch: Mais *(Indian, sweet corn),* auch Kornschnaps.

[3]) Auch *(blé) sarrasin, boguette, bouquette, dragées de cheval, millet noir.*

[4]) *Polygonum fagopyrum,* Heidekorn, Heide-Grütze, Haden, Gricken, Blende, Franzweizen, bis 60 cm hoch. — *Polygonum tataricum,* franz. *granette,* ein 30 bis 45 cm hohes Sommer-Gewächs. — Schottischer Buchweizen, seit Beginn der 60er Jahre in Deutschland mit Erfolg eingeführt. Man benutzt das Buchweizenkorn bei uns hauptsächlich in der Form von Grütze. Der Buchweizen stammt wahrscheinlich aus China; im östlichen Rußland wächst er fast wild, im südlichen Rußland und Sibirien kommt er wirklich wild vor. Im nördlichen China enthülst man ihn ähnlich wie Reis oder benutzt das Mehl zu Pasteten. In Japan, wo er eine bekannte Feldfrucht ist, wird sein Mehl nicht selten zu Faden-Nudeln verarbeitet. Der Buchweizen dürfte zuerst durch die Sarazenen vom Mittelmeer aus verbreitet worden sein, wofür die französische Bezeichnung *sarrasin* spricht. Die Polen nennen ihn Tarka *(tattar),* die Russen *grezicha, grikki,* die Italiener *grano saraceno,* die Spanier *trigo morisco.*

[5]) *Polygonum fagopyrum* = *blé noir.*

[6]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *Ette.*

[7]) *Blitum virgatum* und *blitum capitatum,* zwei Arten spinatähnliche Kräuter, deren fruchttragende Blüten-Knäuel eine Ähnlichkeit mit den Erdbeeren haben. Diese Scheinfrüchte haben einen süßlichen, aber reizlosen Geschmack. Der Erdbeer-Spinat wächst im südlichen Deutschland, sowie in Südeuropa wild, findet sich aber auch in Mittel- und Norddeutschland.

[8]) a) Man bereitet ein Möhrenmus und einen Bliniteig. Beim Backen gibt man auf die noch rohe Seite etwas vom Möhrenmus, bäckt dann auch diese und gibt die Blini mit sauerer Sahne zu Tisch. — Zum Möhrenmus reibt man rohe Möhren auf dem Reibeisen, kocht sie in Salzwasser und streicht sie durch ein Sieb. Man nimmt auch vorher gedünstete Möhren, welche man in dicke Scheiben schneidet.

[9]) 1 kg Reismehl, 80 g Hefe, 500 g Weizenmehl, 6 Eigelbe, 3 dl warme, sauere Sahne, Schnee von 6 Eiweiß.

[10]) 1 kg Buchweizenmehl, 80 g Hefe, 500 g Weizenmehl, 6 Eigelbe, 1 Glasvoll sauere Sahne, Schnee von 6 Eiweiß.

[11]) 1 kg Buchweizen-Grütze, 500 g Mehl, 6 Eigelbe, 1 Glasvoll sauere Sahne, Schnee von 6 Eiweiß, 80 g Hefe, etwas Milch und Wasser.

[12]) Man schlägt 8 Eier in eine Schüssel, mischt 8 Eßlöffelvoll Mehl darunter, fügt nach und nach 8 Glasvoll Milch, den Schnee von 8 Eiweiß und 8 Löffelvoll geschlagenen Rahm (Schlagsahne) zu und bäckt davon Blini.

[13]) 1 kg Buchweizenmehl, 80 g Hefe, 500 g Weizenmehl, 6 Eigelbe, 1 Glasvoll Milch, der Schnee von 6 Eiweiß, einige hartgekochte, gehackte Eier.

[14]) Siehe dass. unter *pommes de terre.*

[15]) *Blitum virgatum* = *épinard-fraise.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *blé noir.*

[17]) *False buckwheat* Hecken-Knöterich; Winden-Knöterich.

[18]) *Bonnet carré, fusain* Pfaffen-Hütchen.

[19]) Eieräpfel, Kürbisse und Paradies-Äpfel schneidet man in Würfel, dämpft sie mit etwas Knoblauch in Öl, würzt mit Salz, Pfeffer und Safran, gibt Wasser, geriebenes Weißbrot und Kümmel daran und läßt den Brei durchkochen.

[20]) Man kocht einen Liter Wasser auf, rührt 125 g Mehl mit kaltem Wasser klar, läßt es in das kochende Wasser einlaufen und zusammen aufkochen, rührt dann das nötige Salz und ein Stück Butter darunter.

[21]) Siehe dasselbe unter *alica,* S. 936.

Bouillie à l'anglaise.	Englischer Mehlbrei[1].	Frumenty[2]), furmenty, furmety, furmity.
— *à la bavaroise.*	Bayrischer Brei[3].	Bavarian cornmeal-porridge.
— *à la crème.*	Mehlbrei mit Rahm.	Cornmeal-porridge with cream.
— *de farine de maïs.*[4])	Maismehlbrei, Maismehlmus.	Porridge of Indian cornmeal boiled in water.
— *à la fécule de pommes de terre.*	Kartoffelmehlbrei.	— of potato-starch.
— *à la fécule de riz.*	Reismehlbrei.	— of rice-starch.
— *de maïs*[5]).	Maisbrei.	Hominy.
— *de millet.*	Hirsebrei, Hirsemus[6]).	Millet-porridge, -mush.
— *de pain bis au vin.*	Schwarzbrotbrei mit Wein.[7])	Porridge of grated rye bread with wine.
— *de semoule.*	Grießbrei[8]).	Semolina-(farina-)porridge.
— *de semoule au vin.*	— mit Wein.[9])	— -porridge with wine.
— *en terrine.*	Schüsselbrei[10]).	Pot-porridge.
Boule[11]).	Kloß.	**Ball,** dumpling.
— *franconne.*	Fränkischer Kloß[12]).	Franconian dumpling.
— *à la levure en serviette.*	Hefenkloß in einem Mundtuch gekocht.[13])	Barm-dumpling boiled in a napkin.
— *de pain blanc.*	Großer Semmelkloß.[14])	White bread-dumpling.
Boulette[15]).	Klößchen.[16])	**Ball.**
Boulettes à l'aigre-douce.	Klöße mit süß-sauerer Soße.	Dumplings with sour-sweet sauce.
— *à la badoise.*	Badenser Nocken.[17])	Baden dumplings.
— *à la bambergienne.*	Bamberger[18]) Klöße.	Bamberg dumplings.
— *à la bavaroise.*	Klöße auf bayrische[19]) Art.	Bavarian (egg-)balls.
— *aux cerises à l'autrichienne.*	Österreichische[20]) Kirschknödel.	Austrian cherry-dumplings.
— *à la chartreuse.*	Kartäuser-Klöße[21]).	Carthusian dumplings.

[1]) Man quirlt 1 Liter Mehl mit Milch glatt, fügt nach und nach 2 Liter Milch zu und kocht die Masse. Zum Schluß rührt man 3 Eigelbe, Zucker, Rosinen und Muskatnuß darunter.

[2]) Ein *wheat-porridge*, beliebtes Gericht in England und im Süden der Vereinigten Staaten.

[3]) 120 g Mehl werden in 120 g Butter geröstet; darauf gibt man 5 Eier, mit etwas Milch zerschlagen, hinzu, läßt den entstehenden Brei einigemal aufkochen und gibt Zucker und Zimt darüber.

[4]) Siehe dasselbe unter *maïs.*

[5]) Vergl. *cruchade.*

[6]) Vegetarianer-Küche: 2,5 l Milch, Salz, Zukker und Zitronen-Schale kocht man auf, rührt 250 g Hirse hinein und läßt sie 1½ Stunde langsam kochen.

[7]) Zwei Handvoll geriebenes Schwarzbrot in Butter gelb geröstet, 5 dl Wein und 3 dl Wasser darauf gegossen, etwas Zitronen-Schale, Zimt und gestoßene Nelken zugefügt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht.

[8]) 200 g Grieß werden in einem halben Liter kalten Rahm eingequirlt, 1 Liter kochende Milch zugegossen, ein nicht zu steifer Brei gekocht, den man mit brauner Butter begießt.

[9]) 250 g Grieß verrührt man in einem halben Liter kalten Wasser, fügt doppelt soviel kochendes Wasser, 40 g Butter, 125 g Zucker und Zitronen-Schale hinzu, kocht den Grieß eine halbe Stunde. Alsdann fügt man einen halben Liter Weißwein hinzu, läßt den Brei aufkochen und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

[10]) 2 Liter ungekochte Sahne, 100 g Zucker, 14 Eier und ein Löffelvoll Mehl werden zerschlagen, durch ein Sieb in eine gebutterte Schüssel gegossen, im Ofen erstarren gelassen, mit Zucker und Zimt bestreut und warm aufgetragen.

[11]) Der große Kloß; der kleine Kloß: *boulette.*

[12]) Unter 100 g schaumig gerührte Butter mischt man 4 Eigelbe, ¼ l Rahm, ½ l Weizenmehl, würfelig geschnittene Semmel und den Schnee der Eier, füllt die Masse in eine ausgestreute Form, macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar und gibt sie, gestürzt mit brauner Butter, zu Tisch.

[13]) Von 1 l Milch, einer Obertassevoll Bierhefe (15 g Preßhefe), 4 Eigelben, etwas zerlassener Butter und dem Eierschnee bereitet man einen Hefenteig, bindet ihn in ein Mundtuch und kocht ihn 45 bis 60 Minuten in Wasser.

[14]) 250 g Weißbrot (Semmel) wird in Milch geweicht, ausgedrückt und mit 90 g Butter, 3 Eigelben, 2 ganzen Eiern und 125 g feingehacktem Rindsmark verrührt. Diese Masse wird in ein Mundtuch gebunden, der Kloß eine Stunde gekocht, mit gekochtem Backobst umlegt.

[15]) Zu einem *boulette* verwendet man gehacktes oder zerdrücktes Material, zu einem *quenelle* darf man nur durchgestrichene Substanzen nehmen. Vergl. *noques*, auch *gnocchi.*

[16]) Nicht selten auch Nocke, Spatzen (Spätzli), Knopf (Knöpflein).

[17]) Siehe unter *entremets sucrés.*

[18]) Man schneidet Weißbrot in Würfel, gießt 140 g Butter und nach einiger Zeit 4 Eier, 1 l Mehl und die nötige Milch darüber, formt davon Klöße und kocht sie in Salzwasser. Sie müssen beim Kochen sehr bald in die Höhe steigen und sind fertig, sobald sie wieder zu Boden sinken.

[19]) a) Semmel wird in Scheiben geschnitten, in Milch geweicht, mit einigen ganzen Eiern, zerlassener Butter, dem nötigen Mehl und gehacktem Schnittlauch oder Petersilie zu einem lockeren Teig gerührt, von dem man Klöße absticht. b) Man schneidet Semmel-Würfel, röstet die eine Hälfte in Butter, brüht die andere mit Milch. Beide vermischt man mit ganzen Eiern, gehackter, geschwitzter Zwiebel und soviel Mehl, daß man einen nicht zu festen Teig erhält, von welchem man Klöße formt, die in Salzwasser gekocht werden.

[20]) Unter 60 g Butter mischt man zwei Eigelbe, ein ganzes Ei, 40 g Zucker, ½ l Mehl und 30 g aufgelöste Preßhefe, schlägt den Teig, bis er sich vom Löffel löst, läßt ihn dann aufgehen. In kleine Stückchen desselben füllt man einige ausgekernte, gezuckerte Sauerkirschen, formt sie rund, läßt sie aufgehen, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie mit brauner Butter und gerösteten Semmel-Bröseln.

[21]) Semmel wird abgeschält, in größere Stükken zugestutzt, in geschlagenes Ei getaucht, mit Semmel-Bröseln bestreut, in heißem Fett gebacken und in einer Kirschsose aufgekocht.

Boulettes à la coburgienne.	Koburger[1]) Klöße.	Coburg (flour-)dumplings.
— *de farine.*	Mehlklöße, Knödel[2]).	Flour-dumplings.
— *au four.*	Ofen-, Hefen-Klöße.[3])	Barm-dumplings.
— *à la francfortoise.*	Frankfurter Klöße[4]).	Frankfort flour-balls.
— *franconnes (franconiennes) au lard.*	Fränkische Speckklöße[5]).	Franconian bacon-balls.
— *à la hambourgeoise.*	Hamburger (Rauchfleisch-)	Hamburg beef-balls.
— *aux herbes.*	Kräuter-Klöße.[7]) [Klöße.[6])	Herb-dumplings.
— *à la hollandaise.*	Holländische (Eier-)Klöße[8]).	Dutch (egg-)dumplings.
— *à la holsteinoise.*	Holsteinische Fipsklöße[9]).	Holstein butter-dumplings.
— *au lait à la souabe.*	Schwäbische gebrühte Milch-	Swabian milk-dumplings.
— *au lard.*	Speckklöße[11]). [knöpfle[10]).	Lard-dumplings.
— *légères.*	Schwamm-, Schwemmklöße[12]).	Light flour dumplings.
— *à la levure.*	Hefen-, Bärmklöße[13]).	Barm-dumplings.
— *à la maigre.*	Fasten-Knödel.[14])	Bread-balls.
— *de mazzes aux pruneaux.*	Matze-Klöße mit Backpflau-	Motsa-balls with prunes.
— *à la militaire.*	Soldaten-Klöße.[16]) [men.[15])	Soldiers-dumplings.
— *à la Norfolk.*	Norfolk-[17])Klöße.	Norfolk dumplings.
— *de pain blanc.*	Semmel-Klöße.[18])	White bread-balls.
— *au parmesan à l'anglaise.*	Englische Parmesan-Klößchen, Parmesan-Puffs.[19])	English Parmesan cheese balls.

---

[1]) 70 g Butter und 180 g gehackten Rindsnierentalg zerläßt man, läßt es auskühlen, fügt 4 Eier, 500 g Mehl, 3/8 l Milch und 350 g Semmel-Würfel zu, formt Klöße und kocht sie in Salzwasser.

[2]) Von 750 g Mehl und 5 dl Milch bereitet man einen Teig, in den man reichlich geröstete Semmel-Würfel mischt, setzt ihn eine Viertelstunde an einen warmen Ort und sticht von der Masse Klöße ab, die man 15 bis 20 Minuten in Salzwasser kocht.

[3]) Von Mehl, Milch und Hefe macht man einen Teig, dem man Butter und einige Eier zufügt und welchen man mit etwas Milch so verdünnt, daß man kleine Klöße davon formen kann, die man aufgehen läßt und im Ofen mit Schmalz bäckt.

[4]) 500 g Weizenmehl mit kalter Milch zu einem nicht zu festen Teig gerührt, allmählich 250 g Butter, 3 Eigelbe und 2 ganze Eier zugefügt und der Teig verarbeitet, bis er Blasen wirft, dann mischt man geröstete Semmel-Würfel darunter, sticht Klöße ab und kocht diese in Salzwasser.

[5]) 250 g Speck würfelig geschnitten, mit gehackter Zwiebel und Semmel-Würfeln angeröstet, mit 1/4 l sauerem Rahm, 5 Eiern und 500 g Mehl zu einem Teig verarbeitet, davon Klöße geformt, diese in Salzwasser gekocht.

[6]) 200 g Butter, 2 Eier, 4 Eigelbe rührt man schaumig, gibt 4 bis 5 Löffelvoll feines Mehl, Semmel-Würfel und 125 g gekochtes, gehacktes Rauchfleisch nebst Petersilie dazu, formt davon Klöße, die man in Salzwasser kocht.

[7]) Zwei Handvoll Spinat und eine Handvoll Petersilie, Kerbel, Borretsch, Garten-Kresse, Schnittlauch und Dragun werden abgewällt (blanchiert) und gehackt. 100 g geweichte Semmel-Krume, 250 g geriebene Kartoffeln, zwei bis drei Löffelvoll Mehl, vier Eier und die Kräuter werden miteinander vermischt, nicht zu große Klöße von der Masse geformt, diese in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter zu Tisch gegeben.

[8]) Unter 90 g schaumig gerührte Butter mischt man sechs Eier, 1/4 l Rahm, 1/4 l Mehl und gestoßene Muskat-Blüte, rührt die Masse über dem Feuer zu einem steifen Brei, der sich von der Kasserolle löst und macht Klöße davon.

[9]) 1/4 l Milch und 70 g Butter werden aufgekocht, 125 g Mehl darin abgebrannt; nach dem Erkalten fügt man drei Eier hinzu, formt Klöße, kocht diese in Salzwasser.

[10]) Sechs Löffelvoll Mehl brüht man allmählich mit 1/2 l Milch, brennt die Masse ab, mischt vier Eier darunter, sticht davon Klößchen ab und kocht diese in Milch.

[11]) a) Von 1 3/4 l Mehl, 2 bis 3 Eiern, 1/4 l Milch und zerlassenem Speck macht man einen festen Teig, sticht Klöße ab, kocht diese in Salzwasser. b) 375 g Speck nebst einer Zwiebel würfelig geschnitten, zerlassen und darin 375 g würfelig geschnittene Semmel geröstet, 3 dl heiße Milch darauf, 375 g Mehl, 5 Eier, 125 g Semmel-Bröseln und 125 g feingeschnittener Schinken darunter, von der Masse Klöße gemacht, die in Salzwasser gekocht werden.

[12]) Sechs Löffelvoll Mehl, drei ganze Eier, eine Tassevoll Milch verarbeitet, in 70 g Butter abgebrannt, noch drei Eier zugefügt, Klöße abgestochen, diese in kochendem Salzwasser langsam gar gemacht.

[13]) 1 kg Mehl, 4 dl Milch, 4 Löffelvoll dicke Hefe (oder 20 g Preßhefe), 3 Eier und 130 g Butter verarbeitet man zu einem Hefenteig, den man aufgehen läßt, formt Klöße davon, läßt sie aufgehen und kocht sie in Salzwasser ab. Beim Anrichten gibt man Semmel-Butter darüber.

[14]) Zwei Semmeln schneidet man in Würfel, zwei weicht man in Milch; 125 g Butter rührt man schaumig, mischt 4 Eier, etwas Rahm (Sahne), Semmeln und gehackte Petersilie darunter, formt Klöße und kocht sie in Salzwasser.

[15]) Die Matze, der Matzen; vier flache Matzen weicht man in Wasser, brennt sie mit etwas Gänsefett ab, läst den Teig auskühlen, mischt zwei Eier, Zitronen-Schale, Zucker, Zimt, Piment, gestoßene bittere Mandeln und soviel geriebene Matzen darunter, daß man von dem Teige Klöße formen kann, welche man in der Brühe des gekochten Obstes gar macht.

[16]) Man brüht in Scheiben geschnittenes Weißbrot mit Milch, rührt 5 dl Mehl und die nötige Milch daran, sticht davon Klöße ab und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

[17]) Zwei Eier, eine Obertassevoll Milch und das nötige Mehl rührt man zu einem steifen Teig. Davon formt man Klöße, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie mit Butter, die man mit Zucker und Zitronensaft würzt.

[18]) a) 100 g Butter verrührt man mit zwei Eigelben, einem ganzen Ei, zwei Obertassenvoll geriebener Semmel und formt davon Klöße. b) 125 g geriebene Semmel, 65 g Butter, 3 Eier, 3 dl Milch und gehackte Petersilie verrührt man, brennt die Masse auf dem Feuer ab, rührt noch 3 Eier darunter und formt davon Klöße.

[19]) 125 g geriebenes Weißbrot, 125 g Parmesan-Käse und 60 g Butter werden im Mörser gestoßen, mit einem Ei vermischt, zu Klößchen *(boulettes)* geformt, in Ei und Semmel gewälzt (paniert) und gebacken.

Boulettes aux poires.	Birnen-Klöße.[1])	Bread-balls with pears.
— *pour fruits.*	Klöße zu Obst.[2])	Dumplings for fruits.
— *à la russe.*	Ruſſiſche (Eier-)Klöße.[3])	Russian (egg-)dumplings.
— *à la russe dites »oladja«.*	— Mehlklöße »Oladja«[4]).	— flour-dumplings.
— *au sang.*	Klöße mit Schweinsblut, gekochte Palten.[5])	Dumplings of barley-groats with pig's-blood.
— *au sang d'oie à la sud-allemande.*	Süddeutſche Knödel mit Gansblut.[6])	South-German dumplings with goose-blood.
— *à la silésienne.*	Schleſiſche[7]) Klöße.	Silesian (bread-)dumplings.
— *à la suédoise.*	Schwediſche Klöße.[8])	Swedish dumplings.
— *à la suisse.*	Schweizer Bauern-Klöße.[9])	Swiss bacon-dumplings.
— *au thym.*	Thymian-Klöße.[10])	Thyme-balls.
— *à la viennoise.*	Wiener Semmel-Klöße mit [Schinken.	Viennese bread-balls with ham.
Boulot.	Apfelkloß[11]).	Apple-dumpling.
Bouquette[12]).	Buchweizen.	Buckwheat.
Bourcette, boursette[13]).	Rapünzchen.	Lamb('s)-lettuce.
Bourrache.	Borretſch, Ochſen-Zunge, Gurkenkraut[14]).	**Borage.**
— *en légume.*	— -Gemüſe[15]).	— as a vegetable.
Bouton de culotte.	Weißes Radieschen.	White radish.
Branc(he)-ursine bâtarde[16]).	Unechte Bärenklau.	Cow-parsnep, -parsnip.
Brède[17]).	Tropen-Spinat[18]).	Breda.
Brocoli[19]).	Spargelkohl[20]).	**Broc(c)oli.**
— *au beurre d'anchois.*	— mit Sardellen-Butter.	— with anchovy butter.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlaſſener Butter.	— with melted butter.
— *à l'italienne.*	— auf italieniſche[21]) Art.	— in Italian style.
— *à la sauce hollandaise.*	— mit holländiſcher Soſe.	— with Dutch sauce.

---

[1]) Birnen werden geschält, in Würfel geschnitten, mit geriebener Semmel, etwas Milch, Eiern und Mehl vermischt, davon sticht man Klöße ab, kocht sie in Wasser und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

[2]) a) Semmel eingeweicht, ausgedrückt, mit Butter, einigen Eiern und Mehl zu einem ziemlich festen Teig verrührt, Klöße geformt, diese in Salzwasser gekocht; zu Obstsosen gegeben. b) 140 g Butter und 8 Eigelbe rührt man schaumig, fügt 140 g Mehl zu, sticht davon Klöße ab, die man in Salzwasser kocht.

[3]) 1/4 l saueren Rahm, 3 Eier und das nötige Mehl mengt man zu einem dicken, geschmeidigen Teig, formt Klöße.

[4]) Von 750 g Mehl, 15 g Hefe, 1/2 bis 3/4 l Milch, 50 g Butter, 4 Eigelben und dem Eierschnee bereitet man einen Hefenteig, von dem man Klöße absticht, die man in Butter bratet und mit Backobst oder Obstsose zu Tisch gibt.

[5]) 1 l Gersten-Grütze wird mit Salzwasser halb weich gekocht und nach dem Erkalten mit 2 1/2 l Schweinsblut, 1 kg würfelig geschnittenem Schweineschmeer, 3 bis 4 gehackten Zwiebeln, Meiran, Piment, Pfeffer, Ingwer, Salz und dem nötigen Roggenmehl vermischt, sodaß man einen festen Teig erhält, welchen man zu Klößen formt, die man langsam in Salzwasser kocht. Diese sind fertig, sobald beim Anstechen kein Blut mehr herausfließt. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Scheiben und bäckt letztere in Butter zu schöner Farbe.

[6]) Frisches Gansblut wird kalt gerührt, durchgegossen und mit 125 g schaumiger Butter und 7 bis 8 Eigelben durchgearbeitet. Allmählich rührt man 125 g geriebene Semmel, etwas Meiran, gehackte und geschwitzte Zwiebel und Zitronen-Schale zu, formt mit Hilfe von Mehl Knödel und kocht sie in Salzwasser.

[7]) Weißbrot wird in Scheiben geschnitten, in Milch geweicht, zerrührt und mit Eiern und Salz zu einem Teig verarbeitet, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst.

[8]) Von halb Weizen-, halb Maismehl bereitet man mit kochendem Wasser einen Brei, der sich von der Pfanne löst. Von diesem sticht man kleine Klöße ab und bäckt diese in heißer Butter auf allen Seiten schön braun.

[9]) Eine Zwiebel und 100 g Speck schneidet man in Würfel, schwitzt beides in Butter, läßt es mit 1 l Milch aufkochen und gibt soviel Mehl dazu, daß man einen dicken Brei erhält, den man in einer Schüssel erkalten läßt. Davon sticht man Klöße ab und röstet diese auf beiden Seiten in heißer Butter.

[10]) Semmel-Klöße mit gestoßenem Thymian.

[11]) Gebratener Apfel in Kuchenteig-Hülle.

[12]) Prov. im Norden Frankreichs = *blé noir.*

[13]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*

[14]) Ein Kraut mit borstenhaarigen Blättern, dessen eigentliches Vaterland die Gegend von Aleppo ist, das man aber jetzt überall in Gärten Europas und Amerikas findet. In England benutzt man den Borretsch oft als Würze zu Weinbowlen. Hauptsächlich werden die Blätter, fein gewiegt, dem Lattich-Salat beigemischt; auch allein liefern sie einen Salat von gurkenähnlichem Geschmack. Vergl. *langue-de-boeuf.*

[15]) a) Man bereitet die Blätter wie Spinat. b) Die Blätter werden in Streifen geschnitten, abgewällt, mit Butter, Semmel-Bröseln und Fleischbrühe eingedämpft und mit Röstbrot-Schnitten *(croûtons)* umlegt.

[16]) *Heracleum sphondylium* = *berce.*

[17]) Auch *chou de Chine, chou de l'Inde.*

[18]) Tropische Gemüse-Pflanze, deren Sprößlinge wie Spinat gegessen werden.

[19]) Nach *Bescherelle* auch *brocolis*

[20]) It. *broccolo* (Mehrz. *broccoli*), span. *broculi;* dem Blumenkohl nahe verwandt; stammt aus Italien, wo er mit Vorliebe gebaut wird und auch besser gedeiht als in nördlicheren Ländern. Von den verschiedenen Sorten ist der veilchenblaue italienische Spargelkohl die beste. Die größten Sorten bilden eigentlich keine geschlossenen Köpfe, sondern nur eine Menge seitlicher Blüten-Sprossen, die, geschält und als Salat genossen, im Aussehen und Geschmack dem Spargel ähnlich sind (daher Spargelkohl).

[21]) Gedämpft und mit einer kräftigen, kurzgekochten Fleischbrühe mit Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)* übergossen.

Bubble and squeak.[1])	Aufgewärmtes Gemüse und Ochsen-Zunge. [Fleisch.	Bubble and squeak.
Buglosse, buglose.[2])		Bugloss.
Bunias, buniade.	Zacken-Schote[3]).	Bunias.
Bunion.	Erdnuß, Nußkümmel[4]).	Earth-nut, bunium.
Butome, jonc fleuri.	Wasserlieſch, Blumen-Binſe.[5])	Flowering rush.
Caillebot(t)e, fromage blanc.	Schmier-, Streichkäſe.	Cheese-curds.
Calebasse, courge-calebasse.	Flaſchen-, Keulen-Kürbis[6]).	Calabash, crookneck, gourd.
Calecannon[7]).	Friſches Gemüſe-Gericht.	Calecannon.
Calthe des marais, souci d'eau, souci des marais.	Sumpf-Dotterblume, -Kuh-blume, -Butterblume.[8])	Marsh-marigold, cowslip, cow's-lip.
Camembert à l'anglaise.	Kruſtierter, mit Cayenne-Pfeffer gewürzter Camembert-Käſe.[9])	Crusted Camembert cheese seasoned with Cayenne pepper.
Campanule, campanelle, campanette.	Glocken-Blume[10]).	Bell-flower, Canterbury-bell, campanula.
Canna, balise[11]).	Blumenrohr[12]).	Canna, Indian shot.
Capucine.	Kapuzinerkreſſe[13]).	Capucine.
Caracolle, caracalla[14]).	Schneckenbohne.	Snail-flower.
Cardamine[15]).	Schaumkraut.	Cress.
Carde poirée, poirée à carde.	Gemüſe-Mangold[16]).	White beet.
Cardon[17]), *carde.*	Kardone, Karde[18]).	**Cardoon.**
Cardons à la bourgeoise.	Kardonen auf bürgerliche[19]) Art.	Cardoons in the family style.
— *braisés.*	— gedämpft[20]).	— braised.
— *à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— with cream sauce.
— *à la crème et à la moelle.*	— mit Rahmſoſe und Rindsmark.[21])	— with cream sauce and marrow.

---

[1]) Vergl. Seite 481, Fußbemerkung 1.

[2]) *Anchusa officinalis* = *langue-de-boeuf.*

[3]) Die wenigen Arten dieser Pflanzen-Gattung sind im östlichen Europa und Asien heimisch. — *Bunias orientalis*, mit warzigen Schötchen, in Deutschland verwildert; ihre fleischig-saftigen Stengel und Blattstiele werden in Rußland als Gemüse und Salat gegessen. — *Bunias erucago*, franz. *érucag(u)e, érucago*, im südöstlichen Europa, deren Wurzeln und Blätter in Griechenland gegessen werden.

[4]) *Bunium ferulaefolium, bunium creticum*, ausdauerndes Kraut mit gabeligen Stengeln, eingeschnittenen Blättern und weißen Blüten, auf den griechischen Inseln heimisch. Die haselnußähnlich schmeckende Wurzel wird von den Türken unter dem Namen Topana gegessen. Vergl. *terre-noix.*

[5]) *Butomus umbellatus*, Binsen-Schwertel, Schwanen-Blume, Wasser-Viole, mit großen, rötlichen Blumen, findet sich in Wasser-Gräben, Flüssen und Teichen durch Europa und Asien. Die Wurzeln bilden geröstet oder getrocknet ein wichtiges Nahrungs-Mittel der Kalmücken, Ostjaken und anderer benachbarter Völker. Das aus der Wurzel gewonnene Mehl wird zu Brot verarbeitet.

[6]) Siehe näheres unter *citrouille.*

[7]) Sprich »kēlkă'n(ŏ)n«; irisches (irländisches) Mischgericht aus gekochten und zerstampften *(mashed)* Kartoffeln, Kohl, verschiedenem jungen Gemüse, Butter, Pfeffer und Ingwer.

[8]) *Caltha palustris*, mit rundlichen Blättern, goldgelben Blüten, in Europa, Westasien und Nordamerika. Die jungen Blüten-Knospen werden wie Kapern eingemacht, die Wurzeln als Mus bereitet. Unter dem Namen *cowslip* bildet die Sumpf-Dotterblume in den Vereinigten Staaten ein beliebtes Küchenkraut.

[9]) Von festem Käse, welcher nicht zu sehr durch ist, entfernt man die Schale, teilt denselben in centimeterstarke Scheiben, bestreut sie mit Cayenne-Pfeffer, paniert sie mit Ei und Semmel und bäckt sie ab.

[10]) *Campanula*, Pflanzen-Gattung mit etwa 230 Arten, besonders zahlreich in den östlichen Mittelmeer-Ländern. Von mehreren Arten werden die Wurzeln als Gemüse und Salat gegessen. Vergl. *gantelée, kokko, mirette, pied-de-sauterelle, violette marine.*

[11]) *Balisi* die Frucht, *balisier* die Pflanze.

[12]) *Canna*, bis 3 m hohe Stauden mit meist knotigen, kriechenden Wurzel-Stöcken, welche eine Art *arrow-root (arrow-root of Queensland, fécule de Toloman)* liefern, in manchen Gegenden aber als Gemüse gegessen werden. Die westindische Art ist *canna edulis*, welche auf Martinique, Guadeloupe, Réunion, in Australien usw. gebaut wird.

[13]) *Tropaeolum*, von welcher 35 südamerikanische Arten. — *Tropaeolum majus*, spanische, türkische Kresse, unechte Kaper, einjährig, 1684 aus Peru nach Europa verpflanzt und jetzt in zahlreichen Abarten in allen Gärten zu finden, wird als Salat gegessen, schmeckt kressenartig. Die unreifen, in Essig oder Salz eingelegten Früchte werden wie Kapern benutzt *(câpres capucines).* — *Tropaeolum tuberoseum*, mit knolligem Wurzelstock, wird in Peru und Lima der genießbaren Knollen halber gepflanzt und dort *mayua* genannt, gedeiht auch bei uns.

[14]) *Caracalla* nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[15]) Wissenschaftliche Bezeichnung = *cresson.*

[16]) Die jungen Blätter kocht man wie Spinat, von älteren Pflanzen nimmt man nur die Rippen *(cardes)*, welche wie Spargel bereitet werden.

[17]) *Cardon d'Espagne* spanische Golddistel *(scolymus hispanicus).*

[18]) *Cynara cardunculus*, Kardy, Kardonen-Artischocke, spanische Artischocke, eine sehr dornige Staude, von der nicht die Blüten-Köpfe (wie bei der Artischocke), sondern die fleischigen Stiele der großen Blätter als Gemüse dienen. Man unterscheidet drei Hauptsorten: die große von Tours, die breitrippige Puvis und die große sizilianische Kardone.

[19]) Zugestutzt, in fingerlange Stücke geschnitten, abgewällt (blanchiert), mit etwas Schinken, Butter und Zwiebel gekocht, die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze *(roux)* verdickt, mit Pfeffer und Zitronensaft geschärft.

[20]) Man dämpft die Kardonen in Fleischbrühe, gibt zuletzt ein Glasvoll Xereswein daran und verdickt die Brühe mit geschwitztem Mehl.

[21]) Erhaben angerichtet, mit Markstückchen und Pökelzungen-Scheiben abwechselnd umlegt.

Cardons à la (en) demi-glace.	Kardonen in Fleiſchſaft gedämpft.	Cardoons stewed in brown meat gravy.
— *à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.[1])	— with Spanish sauce.
— *frits.*	— gebacken[2]).	— fried.
— *au gratin.*	— mit Käſe überkruſtet.	— crusted with cheese.
— *au jus.*	— mit Braten-Soſe.[3])	— w. brown meat gravy.
— *à la (en) maigre.*	— mit weißer Soſe.	— with white sauce.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark.	— with marrow.
— *à la moelle sur croûtons.*	— mit Rindsmark auf Röſtbrot-Schnitten.	— with marrow on toasted bread.
— *à la moelle au gratin.*	Mit Rindsmark überkruſtete Kardonen.	Browned cardoons with marrow.
— *à la nivernaise.*	Kardonen mit Möhren.[4])	Cardoons with glazed carrots.
— *au parmesan.*	— mit Parmeſan-Käſe.	— with Parmesan cheese.
— *à la poulette.*	— mit weißer Soſe.	— with a white sauce.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Soſe.	— with butter sauce.
— *à la sauce blanche.*	— mit weißer Soſe.	— with white sauce.
— *à la sauce brune.*	— mit brauner Soſe.	— with brown sauce.
—, *sauce à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— with cream sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[5])	— with truffles.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammſoſe.	— with stock white sauce.
— *à la volaille.*	— mit Geflügelfleiſch.[6])	— with chicken-meat.
Beignets de cardons à la diable.	— -Krapfen mit Teufels-Soſe.	Cardoon-fritters with devilled sauce.
Blanquette de cardons.	— weiß eingemacht.	Blanquette of cardoons.
Crème de cardons.	— mit Rahm.	Cream of cardoons.
Croquettes de cardons.	— -Kruſteln.	Croquettes of cardoons.
Escalopes de cardons.	— -Schnittchen.	Collops of cardoons.
Purée de cardons.	Kardonenmus.	Purée of cardoons.
— *de cardons aux croûtons.*	— auf geröſteten Brotkruſten.	— of cardoons served on fried rounds of bread.
Ragoût de cardons.	Kardonen-Ragout.	Ragout of cardoons.
Suprême de cardons.	Hochfeines Kardonen-Gericht.	Suprême of cardoons.
Carline, caroline.	Eberwurz, Karlsdiſtel[7]).	Carline thistle.
Carlings[8]).	Paſſions-Erbſen.	Carlings.
Carotte[9]).	**Mohrrübe**[10]), Möhre, gelbe Rübe.	**Carrot.**
Carottes aux asperges.	Mohrrüben mit Spargel.	Carrots with asparagus.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmſoſe.	— with white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.	— with butter.
— *au blanc.*	— in weißer Soſe.	— in white sauce.
— *à la bonne femme.*	— in brauner Soſe.	— tossed w. brown sauce.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[11]) Art.	— in the family style.
— *braisées à l'anglaise.*	— geſchmort, engliſch[12]).	— braised, English style.
— *aux cailles.*	— mit Wachteln.[13])	— with quails.

[1]) Halb gar gekocht, geschält, in weißer Sose mit Zitronensaft und Küchen-Kräutern fertig gekocht, mit spanischer Sose und Butter angerichtet.

[2]) Man wendet die weichgekochten Kardonen in Milch um und bäckt sie in Butter.

[3]) Halb gar gekocht, gedämpft, mit brauner Sose und Rindsmark angerichtet.

[4]) Die Kardonen mit deutscher Sose übergossen und mit überglänzten Möhren umlegt.

[5]) a) Beides rund ausgestochen, die Kardonen in Bratensaft *(jus)*, die Trüffeln in weißer Sose geschwenkt, schichtweise in eine Kasserolle gefüllt, immer Käse dazwischen, kurze Zeit im Ofen erhitzt. b) Man schneidet große Trüffel-Scheiben, richtet sie mit Kardonen-Stücken abwechselnd an und gießt spanische Sose darüber.

[6]) Die Kardonen werden in centimeterlange Stückchen geschnitten und in Geflügel-Brühe gar gekocht. Die Brühe wird mit geschwitztem Mehl und Eigelben verdickt; das Huhnfleisch wird klein geschnitten und mit den Kardonen und der Sose vermischt.

[7]) Meist niedrige, stachelige Kräuter mit großen ansehnlichen Blüten-Köpfchen, Karl dem Großen zu Ehren benannt, der sie als vermeintliches Mittel gegen die Pest anbauen ließ. Eine Art findet sich häufig in der Umgebung von Paris. Diese Pflanzen besitzen schweißtreibende Eigenschaften, ähneln im Ansehen den Artischocken und werden wie diese zubereitet.

[8]) Prov. im Norden Englands; *Carling Sunday* Passions-Sonntag (fünfter Fasten-Sonntag, vierzehn Tage vor Ostern); *carlings* ehm. am *Carling Sunday* gegessene graue Erbsen.

[9]) Prov. im Süden Frankreichs »Pastinake«; »rote Rübe«. — *Crécy* Mohrrüben-Art.

[10]) It. *carota*, span. *zanahoria*, ung. *sárgarépa*, *murokrépa*, russ. *markoff*.

[11]) Möhren mit Butter geschwenkt und durch eingestäubtes Mehl gebunden.

[12]) Man dämpft die Mohrrüben in Fleischbrühe, schüttet eine Tassevoll Milch hinzu und verdickt die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)*.

[13]) Man dämpft die Mohrrüben in einer leichten weißen Sose, läßt die am Spieß gebratenen Wachteln kurze Zeit darin ziehen, richtet das Gemüse erhaben an und legt (garniert) die Wachteln rings herum.

Carottes à la crème.	Mohrrüben mit Rahmsoſe.	Carrots with cream sauce.
— *à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.	— with Spanish sauce.
— *étuvées.*	— gedämpft.	— stewed.
— *farcies.*	— gefüllt[1]).	— stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit Butter und Schnitt[lauch].	— with butter and chives.
— *aux fines herbes.*	— mit Butter u. Zwiebel.[2])	Savo(u)ry carrots.
— *à la flamande.*	— auf vlämiſche[3]) Art.	Carrots in Flemish style.
— *frites.*	Gebackene Mohrrüben.	Fried carrots.
— *frites à la française.*	— Mohrrüben auf franzöſiſche[4]) Art.	— carrots in the French style.
— *au fumet d'ananas.*	Mohrrüben mit Ananas-Geſchmack.[5])	Carrots seasoned with pine-apple sugar.
— *glacées.*	Überglänzte Mohrrüben.	Glazed carrots.
— *aux haricots blancs.*	Mohrrüben mit weißen Bohnen.[6])	Carrots with white beans. [gravy.
— *au jus.*	— in Bratenſaft gedämpft.	— stewed in brown meat
— *à la lilloise.*	— mit weißer Rahmſoſe und gehackter Peterſilie.	— with white cream sauce and chopped parsley.
— *à la maître d'hôtel.*	— auf Haushofmeiſter-[7])	— in the *maître-d'hôtel*
— *à la ménagère.*	— in Weißwein.[8]) [Art.	— in white wine. [style.
— *nouvelles.*	Neue Mohrrüben.	New carrots.
— *aux oignons.*	Mohrrüben mit Zwiebeln.[9])	Carrots with onions.
— *à la d'Orléans.*	— in weißer Soſe m. Peterſilie und Butter.[10])	— fried in white sauce w. parsley and butter.
— *aux panais.*	— mit Paſtinaken.[11])	— with parsneps.
— *à la paysanne.*	— mit gehackter Zwiebel und Rahm.	— with chopped onion and cream.
— *et petits pois.*[12])	— und Schoten-Kerne.	— and green pease.
— *et petits pois à l'alsacienne.*	— und Schoten-Kerne auf Elſäſſer[13]) Art.	— and green pease with cream and butter.
— *aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— with green pease.
— *aux pois goulus*[14]).	— mit Zucker-Erbſen.	— with sugar-pease.
— *aux pommes à la rhénane.*	— m. Äpfeln auf rheiniſche[15]) Art.	— with apples and chopped onion.
— *à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— with a white sauce.
— *au riz à l'est-prussienne.*	— mit Reis auf oſtpreußiſche[16]) Art.	— with rice in the East-Prussian style.
— *et salsifis noirs.*	— und Schwarzwurzeln.[17])	— and oyster-plants.
— *à la sauce blanche.*	— mit weißer Soſe gedämpft.	— stewed in white sauce.

[1]) Ziemlich große Mohrrüben kocht man eine Zeitlang in Salzwasser, höhlt sie aus, bereitet aus dem gehackten Innern und Kalbfleisch ein Füllsel, füllt die Mohrrüben damit, dämpft sie in Fleischbrühe mit Butter und bindet sie mit der verdickten Brühe.

[2]) In Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl gebraten, wenn braun, Fleischbrühe hinzu, langsam weich gedünstet.

[3]) Die Mohrrüben werden in Fleischsaft *(jus)* gekocht; wenn sie weich sind, wird dieser mit etwas Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt und das Ganze mit gehackter Petersilie bestreut.

[4]) a) Ein Möhrenmus vermischt man mit Rahm, Eiern, Semmel-Bröseln und Salz, formt davon flache Kuchen und bäckt sie in Butter. b) Möhren werden halb weich gekocht, in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewälzt und gebacken.

[5]) Recht gelbe Mohrrüben dämpft man in Butter und fügt später etwas Ananas-Zucker zu.

[6]) Mohrrüben und weiße Bohnen kocht man, jede für sich, in Salzwasser mit etwas Butter weich, gibt beide zusammen und kocht das Gemüse mit einem Löffelvoll Mehl, das man mit Essig klar gerührt hat, seimig.

[7]) In Fleischbrühe gedämpft, mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[8]) Mit Pfeffer-Körnern, Muskat-Blüte und einem Gewürz-Sträußchen *(bouquet)*.

[9]) Drei Teile Mohrrüben und einen Teil Zwiebeln schneidet man in Scheiben, röstet diese in Butter, gibt Mehl und Fleischbrühe daran, läßt sie weich dämpfen und schwenkt sie mit Eigelb, gehackter Petersilie und etwas Essig.

[10]) Die Mohrrüben in Scheiben geschnitten, mit Butter, Zucker und Fleischbrühe kurz gekocht, mit weißer Sose, gehackter Petersilie und frischer Butter geschwungen.

[11]) In einer hellen Sose mit gehackter Petersilie

[12]) Ung. *hüvelyes zöldborsó és sarjarépa.* — Auch *carottes et petits pois mêlés,* unser deutsches »Schoten und Möhren«.

[13]) An das weiche Gemüse etwas frische Sahne (Rahm) und Butter gegeben; das Ganze mit Mehlbutter *(beurre manié)* geschwungen.

[14]) *Pois goulus, pois sans cosse, pois gourmands, pois mange-tout* Zucker-Erbsen.

[15]) Gehackte Zwiebel schwitzt man in Butter kocht sie in Salzwasser, fügt die in feine Streifen geschnittenen Mohrrüben hinzu, dünstet sie weich, legt Äpfel, in dicke Scheiben geschnitten darauf, läßt sie weich werden und schwingt das Ganze mit einem Stück frischer Butter.

[16]) Die Mohrrüben werden in Fleischbrühe gekocht, mit geschwitztem Mehl verdickt und mit dem ausgequelltem Reis aufgekocht.

[17]) Mohrrüben und Schwarzwurzeln zusammen gedämpft und in Butter- oder weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen.

Carottes sautées.
— *au sucre.*
— *à la végétarienne.*
— *à la Vichy.*
Gâteau de carottes.
— *de carottes à la française.*
Hochepot de carottes.
Petits pâtés aux carottes.
— *pâtés russes aux carottes.*
Pie *de carottes.*[7])
Piroschki *aux carottes.*[8])
Purée de carottes.
Tartelettes aux carottes à la russe.
Cassavi, cassave.[10])
Céleri, *éprault.*
— *à la béchamel.*
— *(braisé) à l'espagnole.*
— *en branche(s).*
— *en branche(s), sauce rémo(u)lade.*
— *à la Chetwynd.*
— *à la crème.*
— *à la demi-glace.*
— *à la fermière.*
— *et fonds d'artichauts.*
— *et fonds d'artichauts à la russe.*
— *frit.*
— *frit, sauce aux tomates.*

Mohrrüben geſchwungen.
— mit Zucker gedämpft.
— nach Vegetari(an)er-[1]) Art.
— mit Vichyer[2]) Salz.
— -Kuchen[3]).
— -Kuchen auf franzöſiſche[4]) Art.
— -Ragout[5]).
Paſtetchen mit Mohrrüben gefüllt.
Ruſſiſche[6]) Mohrrüben-Mohrrüben-Paſtete.
Ruſſiſche Mohrrüben-Paſtetchen.
Mohrrübenmus.
Mohrrüben-Törtchen auf ruſſiſche[9]) Art.
Kaſſawa, Maniok.
Sellerie[11]).
— mit weißer Rahmſoſe.
— in ſpaniſcher Soſe (gedämpft).
— -Stangen[12]).
— -Stangen m. Remoladen-Soſe.
— mit Zwiebeln und Weißbeeren.[13])
— mit Rahmſoſe.
— mit verdicktem Fleiſchſaft.
— mit Speck und brauner Soſe.
— und Artiſchocken-Böden.
— -und Artiſchocken-Salat auf ruſſiſche Art.[14])
Gebackener[15]) Sellerie.
— Sellerie mit Paradiesapfel-Soſe.

Fried carrots.
Carrots stewed with sugar.
— boiled in salt water, garnished w. parsley.
— with Vichy salt.
Cake of carrots.
— of carrots in the French style.
Hotch-potch of carrots.
Patties filled with (purée of) carrots.
Russian carrot-patties.
Carrot-pie.
Russian carrot-patties.
Purée of carrots.
Small Russian carrot-tarts.
Cassava.
Celery.
— with white cream sauce.
— (braised) in Spanish sauce.
— -sticks.
— -sticks with remoulade sauce.
— with onions in cream and chillies.
— with cream sauce.
— w. brown meat gravy.
— with bacon and brown sauce.
— and artichoke-bottoms.
Salad of celery and artichokes, Russian style.
Fried celery.
— celery with tomato sauce.

---

[1]) Man kocht die Mohrrüben in Salzwasser, verdickt die Brühe mit Kartoffelmehl und würzt mit gehackter Petersilie.

[2]) Sprich »Wischi«; *Vichy,* franz. Badeort mit berühmten Heilquellen. Große Mengen des Mineralwassers, Pastillen und Salz werden versendet. — Die Mohrrüben mit etwas Wasser, Salz, Zucker und Vichyer Salz derartig gekocht, daß die Flüssigkeit sirupartig dick ist, wenn die Mohrrüben fertig sind.

[3]) Unter ein Mohrrübenmus gibt man Rahm (Sahne), Mehl, Eigelbe, Butter und Eierschnee, füllt alles in eine Tortenform und bäckt die Torte im Ofen.

[4]) Ein Mohrrübenmus vermischt man mit schaumig gerührter Butter, Milch, Kartoffelmehl, Zucker, einigen ganzen Eiern, einigen Eigelben, Eierschnee, Orangenblüten-Wasser und bäckt es im Ofen.

[5]) Mohrrüben und weiße Rüben werden gleichmäßig zugestutzt, in Fett gebacken, mit Bratensaft *(jus)* und Zucker gedämpft.

[6]) Russisch: *piroschki s markowi.* Man bereitet diese in den verschiedensten Formen, sowohl offen, als auch geschlossen, von Hefen-, Blätter- oder mürbem Teig.

[7]) Auch *pâté de carottes à l'anglaise.*

[8]) Wie *petits pâtés russes aux carottes* (s. d.).

[9]) Die Mohrrüben schneidet man in Würfel und dünstet sie mit gehackter Zwiebel in Fleischbrühe. Kleine flache Formen *(tartelettes)* legt man mit Teig aus, gibt die Mohrrüben hinein, hartgekochtes, gehacktes Ei und gewiegte Petersilie darüber, schließt mit Teig, bäckt die Törtchen und gibt sie zu Tisch.

[10]) Vergl. *manioc, magnoc, manioque, manihot.*

[11]) It. *sedano,* span. *apio,* ung. *zeller.* Hiervon unterscheidet man 14 über die ganze Erde verbreitete Arten. Im alten Griechenland wurden aus den Blättern des Sellerie Kränze als Schmuck für Gräber und als Preise für die Sieger in den öffentlichen Spielen gewunden. In England werden die langen Blattstiele *(the blanched leafstalks)* in schlanken Glasgefäßen, *celery-vases* oder *celery-glasses,* aufgetragen und als *celery-sticks* mit Salz zum Käse gegessen, während man den Knollen-, Wurzel-Sellerie *(céleri-rave* im Franz., und *turnip-rooted celery* im Engl.) weniger oder gar nicht baut. Der Stangen-Sellerie erhält seinen eigentümlichen Geschmack erst, nachdem er einem gelinden Frost ausgesetzt war. Auch ist zu empfehlen, denselben vor dem Gebrauch einige Stunden in Eiswasser zu legen. Da das Auftragen des Selleries in Gläsern und Vasen der einfachsten bis zur elegantesten Art recht allgemein geworden ist, so wird jetzt in feinen Häusern der Stangen-Sellerie auf lange, schmale Tischchen gelegt. Man ißt ihn ohne Ausnahme mittels der Finger.

[12]) Auch Stangen-Sellerie (im Gegensatz zu Knollen-, Wurzel-Sellerie); gebleichte Blattstiele *(blanched leafstalks)* des Sellerie; vergl. Fußbem. zu *céleri.*

[13]) Die in angemessene Stücke geschnittenen Stangen werden mit gedämpften Zwiebeln, Rahm und Beißbeeren vermischt und auf geröstetem Brot *(toast)* angerichtet.

[14]) Man bereitet den Salat mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf; jedoch müssen die Artischocken-Böden warm sein.

[15]) Sellerie in Backteig getaucht und in heißem Fett gebacken.

Céleri à la genevoise.	Sellerie auf Genfer[1]) Art.	Celery w. mushroom sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italieniſcher Soſe.	— with Italian sauce.
— *au jus.*	— mit Bratenſaft.	— with meat gravy.
— *à la maître d'hôtel.*	— nach Haushofmeiſter-[2])	— with a white sauce.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark. [Art.	— with marrow.
— *au parmesan.*	— mit Parmeſan-Käſe.[3])	— with Parmesan cheese.
— *aux racines de persil.*	— mit Peterſilien-Wurzeln.	— with parsley-roots.
— *à la reine.*	— auf königliche[4]) Art.	— in the royal style.
— *à la tessinoise.*	— mit Kruſte von Eigelben, Brotkrumen und Käſe.[5])	— masked with sauce of egg-yolks and cheese, baked.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammſoſe.	— with stock white sauce.
— *à la Villeroi.*	— nach Villeroi[6]).	— coated with Villeroi sauce, breaded, fried.
Beignets de céleri.	— -Krapfen[7]).	— -fritters.
Céleri-rave[8]).	**Knollen-, Wurzel-Sellerie.**	**Celeriac,** turnip- (rooted) celery, knob-celery.
— *-rave au parmesan.*	— -Sellerie mit Parmeſan-Käſe.	— with Parmesan cheese.
— *-rave en purée.*	Mus von Knollen-Sellerie.	Purée of celeriac.
— *-rave en ragoût.*	Ragout[9]) von Knollen-Sellerie. [Soſe.	Ragout of celeriac.
— *-rave à la sauce au*	Knollen-Sellerie mit Butter-	Celeriac with butter sauce.
— *-rave sauté. [beurre.*	— -Sellerie geſchwungen.[10])	Fried celeriac.
Hors-d'oeuvre de céleri-rave.	Nebengericht[11]) von Knollen-Selleriemus. [Sellerie.	By-dish of celeriac.
Purée de céleri-rave.		Purée of celeriac.
Cèpe, *ceps.*	**Löcherpilz**[12]).	**Polyporus,** flap mushroom.
Cèpes à la béchamel.	Löcherpilze mit weißer Rahmſoſe.	Mushrooms with white cream sauce.
— *à la bordelaise.*	Bordeauxer[13]) Löcherpilze.	Bordeaux mushrooms.
— *braisés.*	Gedämpfte Löcherpilze.	Braised mushrooms.
— *confits, marinés.*	Eingelegte Löcherpilze.	Mushrooms put up in oil.
— *à la crème aigre.*	Löcherpilze m. ſauerer Sahne.	— with sour cream.
— *farcis au jambon.*	— mit gehacktem Schinken gefüllt.	— stuffed with chopped ham.
— *farcis au jus.*	Gefüllte Löcherpilze mit Bratenſaft. [backen[14]).	Stuffed mushrooms with brown meat gravy.
— *au four.*	Löcherpilze im Ofen ge-	Baked mushrooms.
— *frits.*	Gebackene[15]) Löcherpilze.	Fried mushrooms.
— *au gratin.*	Überkruſtete Löcherpilze.	Browned mushrooms.
— *gratinés à la crème.*	— Löcherpilze mit Rahmſoſe.	— mushrooms with cream.
— *marinés.*	Gebeizte Löcherpilze.	Marinated mushrooms.

[1]) Der gekochte Sellerie wird mit Tafelpilz-Soſe geſchwungen, angerichtet und überkruſtet.

[2]) Man ſchneidet die Stangen in Stücke, wällt (blanchiert) ſie ab, kocht ſie in Fleiſchbrühe, bereitet von dieſer eine weiße Soſe, miſcht gehackte Sellerie-Blätter darunter und gibt ſie über die Stangen.

[3]) Mit weißer Soſe und Käſe geſchwenkt, im Ofen überkruſtet.

[4]) Gekocht, mit Madeira gebeizt, durch Backteig gezogen, ausgebacken, mit Zucker beſtreut und im heißen Ofen überglänzt; Madeira-Soſe.

[5]) Dreiviertels gar gekocht, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Speckſcheiben und weißer Fleiſchbrühe geſchwenkt; Soſe durchgeſtrichen, mit Mehlbutter gebunden, gekocht, Eigelbe und geriebener Schweizer Käſe hinzu; dieſe Soſe über den Sellerie in ein Backblech gegoſſen, Brotkrumen und geriebener Käſe darüber geſtreut, zehn Minuten im heißen Ofen gebacken.

[6]) Der Sellerie wird gedämpft, mit *Villeroi*-Soſe überzogen, in geriebene Semmel getaucht (paniert) und in heißem Fett gebacken.

[7]) Von gekochtem Sellerie nimmt man die weichſten Teile, würzt ſie, taucht ſie in Backteig und bäckt ſie aus.

[8]) Mehrzahl *céleris-raves.* Vergl. Fußbem. zu *céleri.* — Man kann den Knollen-Sellerie ebenſo zubereiten wie den Stangen-Sellerie.

[9]) Würfelig geſchnittener magerer Speck und olivenförmig ausgeſtochene Sellerie-Stücke werden zuſammen gedämpft.

[10]) Man kocht Sellerie-Knollen, ſchneidet ſie, ſchwingt ſie in Butter und beſtreut ſie mit gehackten Sellerie-Blättern.

[11]) Man ſchneidet Sellerie dünn und beizt ihn in verdünntem Senf mit Eſſig, Salz und Pfeffer.

[12]) Die Gattung iſt in ungefähr 300 Arten über die ganze Erde verbreitet. Es ſind meiſt große Schwämme, teils fleiſchig, zum größeren Teil aber zäh, lederartig.

[13]) Stiele gehackt, Köpfe in Öl gebraten, mit etwas Knoblauch, den Stielen und gehackter Peterſilie, dann mit Semmel-Bröſeln geſchwungen, etwas Cayenne-Pfeffer zugefügt und angerichtet, mit Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* überglänzt.

[14]) Die Pilze werden mit Zwiebel, Butter und ſauerer Sahne gedämpft und im Ofen mit geriebenem Käſe überkruſtet.

[15]) In Stücke geſchnitten, gewürzt, in Mehl umgewendet, in geſchlagenes Ei getaucht und in heißem Fett gebacken.

Cèpes marinés à la russe.	Löcherpilze auf ruſſiſche[1]) Art eingemacht.	Mushrooms put up in oil, Russian fashion.
— *aux oeufs brouillés.*	— mit Rührei(ern).	— with scrambled eggs.
— *au persil.*	— mit Peterſilie.	— with parsley.
— *à la piémontaise.*	Gefüllte Löcherpilze in Öl mit Knoblauch gebraten.	Stuffed mushrooms fried in oil with garlic.
— *aux pommes de terre.*	Löcherpilze mit Kartoffeln.	Mushrooms with potatoes.
— *à la provençale.*	— auf provençaliſche[2]) Art.	— stewed with garlic and onions.
— *à la russe.*	— mit ſauerer Sahne und Fenchel.	— with sour cream and fennel.
— *sautés.*	Geſchwungene Löcherpilze.	Fried (tossed) mushrooms.
— *à la toulousaine.*	Löcherpilze auf Toulouſer[3]) Art.	Mushrooms with ham, onions and tomatoes.
Coquilles aux cèpes.[4])	— in Muſchel-Schalen.	— in shells.
Côtelettes de cèpes.	Koteletten[5]) von Löcherpilzen.	Cutlets of mushrooms.
Émincé de cèpes.	Blätterragout von Löcherpilzen.	Minced mushrooms.
— *de cèpes à la polonaise.*	— von Löcherpilzen überkruſtet mit ſauerer Sahne.	— mushrooms crusted with sour cream.
— *de cèpes à la provençale.*	— von Löcherpilzen auf provençaliſche[6]) Art.	— mushrooms with tomato sauce.
Essence de cèpes.	Löcherpilz-Eſſenz[7]).	Essence of mushrooms.
Galette de cèpes.	— -Schmarren, Schwammen-Pfanzel[8]).	Kind of mushroom-pie.
Gâteau de cèpes.	— -Kuchen[9]).	Cake of mushrooms.
Omelette de cèpes.	— -Eierkuchen, Pilz-	Mushroom-omelet.
Pâté aux cèpes.	— -Paſtete. [pfanne[10]).	— -pie.
— *aux cèpes à la russe.*	— -Paſtete, ruſſiſch[11]).	— -pie, Russian style.
Petits pâtés aux cèpes à la crème.	Paſtetchen mit Löcherpilzen in Rahmſoſe gefüllt.	Patties filled with mushrooms in cream sauce.
Tartelettes aux cèpes.	Löcherpilz-Törtchen.	Small mushroom-tarts.
Cerfeuil[12]).	Kerbel[13]).	Chervil[14]).

[1]) Man putze und wasche die Pilze, werfe sie in kochendes Wasser und lasse sie aufkochen. Alsdann lasse man sie auf einem Durchschlag erkalten. Nun fülle man sie mit etwas Salz, Pfeffer-Körnern, Lorbeer-Blättern und Knoblauch in einen steinernen Topf, gieße kochenden Essig darüber und lasse ihn erkalten. Dann bedeckt man die Pilze mit einem beschwerten Brettchen, bis sie gut Essig gezogen haben, entfernt dieses hierauf und gießt eine Schicht Öl über die Pilze. Den Topf verschließt man luftdicht.

[2]) a) Die Pilze in Scheiben geschnitten, mit Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeerblatt und spanischer Sose gedämpft, Zitrone und Petersilie hinzugegeben, mit gerösteten Brotkrusten angerichtet. b) In Scheiben geschnittene Löcherpilze werden mit Knoblauch in Paradiesapfel-Sose geschwungen (sautiert).

[3]) Die Löcherpilze werden fein geschnitten und in Butter und Öl gebraten. Dann fügt man würfelig geschnittenen Schinken, gehackte Zwiebeln, Schalotten und in Stücke geschnittene Paradies-Äpfel zu, gibt etwas spanische Sose daran und läßt das Ganze einige Minuten ziehen.

[4]) *Cèpes en coquilles, coquilles de cèpes* ist dasselbe.

[5]) In Scheiben geschnittene Semmel übergießt man mit heißer Milch. Einige Pilze und Zwiebeln hackt man fein, schwitzt sie in Butter, fügt die Semmel, zwei Eier, Semmel-Bröseln und Gewürz zu, formt Koteletten davon und bratet diese in Butter. (Vegetarianer-Küche.)

[6]) Die feingeschnittenen Pilze werden in Öl mit Lorbeerblatt, Knoblauch und gehackten Zwiebeln gebraten und mit spanischer und Paradiesapfel-Sose, gehackter Petersilie und Zitronensaft geschwungen.

[7]) Man schält die Pilze, beizt sie über Nacht mit Salz und Zitronensaft, kocht sie mit verschiedenen Gewürzen, preßt den Saft durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen.

[8]) Süddeutsche Küche: Die Pilze geschnitten und gedämpft; drei Eigelbe, drei Löffelvoll Mehl mit Milch auf dem Feuer abgerührt, etwas Butter, noch drei Eigelbe und der Schnee von zwei Eiern darunter gezogen. Eine passende Schüssel mit Butter bestrichen, der halbe Brei hineingegeben, die Pilze darauf ausgebreitet und der andere Brei darüber gegeben und gebacken.

[9]) Eine flache Kasserolle streicht man dick mit Butter aus, streut weiße Semmel-Krumen darüber, dann feingeschnittene Pilze und Schnittlauch, wieder Semmel, dann Pilze und so fort. Über das Ganze legt man Butter-Stückchen und bäckt den Kuchen im Ofen.

[10]) Die Pilze gedämpft, fein gewiegt, mit Eiern und etwas geweichter Semmel vermischt, zu Eierkuchen *(omelettes)* gebacken.

[11]) Man schneidet die Pilze in größere Stücke, schwingt sie in Butter oder Öl und bindet sie mit weißer Rahmsose. Eine Tortenform legt man mit mürbem Teig aus, gibt dünne Schinken-Scheiben und die Pilze abwechselnd hinein, streut gehackte Zwiebel und Fenchel dazwischen, feuchtet das Ganze mit etwas Madeirawein an, schließt es mit einer Teigplatte und bäckt es im Ofen.

[12]) *Cerfeuil d'Espagne, cerfeuil musqué* Anis-Kerbel; *cerfeuil sauvage* wilder Kerbel.

[13]) *Anthriscus*, Pflanzen-Gattung mit zehn größtenteils in der nördlich gemäßigten Zone der Alten Welt wachsenden Arten. — Suppen-, Küchen-Kerbel *(anthriscus cerefolium)*. Aus den Samen gewinnt man das ätherische Kerbelöl.

[14]) *Common chervil* Esels-Kerbel; *cow chervil, mock chervil, wild chervil* wilder Kerbel; *great chervil, sweet chervil* Anis-Kerbel; *large chervil* Buschmöhre; *needle chervil* Nadel-Kerbel; *true chervil* Garten-Kerbel.

Cerfeuil bulbeux[1].	Kerbel-Rübchen.	Tuberous-rooted chervil.
Champignon[2].	Tafelpilz, (Edel)pilz, (Erd)-schwamm, Brachpilz[3].	**(Button-)mushroom,** champignon.
Champignons au beurre.	Tafel-Pilze in Butter.	— -mushrooms in butter.
— *à la bordelaise.*	— -Pilze auf Bordeauxer[4] Art.	— -mushrooms w. parsley and shallots.
— *en caisses.*[5]	— -Pilze in (Papier-)Kästchen.	— -mushrooms in (paper-)cases.
— *en caisses à la diable.*	— -Pilze in (Papier-)Kästchen mit Teufels-Soſe.	— -mushrooms in (paper-)cases devilled.
— *en capisantis.*	— -Pilze in Silber-Schalen.	— -mushrooms in (silver-)shells.
— *à la capucine.*	— -Pilze nach Kapuziner-[6] Art.	— -mushrooms w. hashed pigeon-meat.
— *au champagne.*	— -Pilze in Champagner.	— -mushrooms in champagne.
— *en croustade.*[7]	— -Pilze in einer Kruſte.	— -mushrooms in a crust.
— *à l'espagnole.*	— -Pilze m. ſpaniſcher Soſe.	— -mushrooms w. Spanish sauce.
— *farcis.*	Gefüllte[8] Tafel-Pilze.	Stuffed button-mushrooms.
— *farcis à la napolitaine.*	— Tafel-Pilze auf neapolitaniſche[9] Art.	— button-mushrooms with Parmesan cheese.
— *farcis à la provençale.*	— Tafel-Pilze auf provençaliſche[10] Art.	— button-mushrooms, Provencial style.
— *à la financière.*	Tafel-Pilze mit Geflügel-Füllſel.	Button-mushrooms stuffed w. chicken-forcemeat.
— *aux fines herbes.*	— -Pilze m. feinen Kräutern.	— -mushrooms with fine herbs.
— *en (à la) gelée.*	— -Pilze in Sulze.	— -mushrooms in jelly.
— *au gratin.*	— -Pilze überkruſtet.	— -mushrooms browned.
— *grillés.*	— -Pilze auf dem Roſt gebraten.	— -mushrooms broiled or grilled.
— *grillés sur croûtons.*	— -Pilze geröſtet, auf Röſtbrotſchnitten.	— -mushrooms broiled on toast.
— *à l'italienne.*	— -Pilze in Öl gebraten, auf geröſteten Brotkruſten.	— -mushrooms fried in oil, served on pieces of toast.
— *à la languedocienne*[11].	— -Pilze mit Schalotten-Füllſel[12].	— -mushrooms w. stuffing of parsley and shallots.
— *en légume.*[13]	Tafelpilz-Gemüſe[14].	— -mushrooms as vegetable.
— *passés au beurre.*	Tafel-Pilze in Butter gedämpft.	— -mushrooms stewed in butter.
— *à la piémontaise.*	— -Pilze auf piemontiſche[15] Art.	— -mushrooms fried in butter with lemon-juice and parsley.
— *à la poulette.*	— -Pilze weiß eingemacht.	— -mushrooms with a white sauce.

---

[1]) Besser *chérophylle bulbeux* (s. d. S. 990).

[2]) *Champignon des bruyères, boule-de-neige* weißer kugelförmiger Pilz; *champignon de Malte* Malteserpilz. — *Champignons de couche* auf einem Mistbeete gezogene Pilze.

[3]) *Agaricus campestris*, it. *fungo campereccio*, span. *champiñón, hongo*, ung. *urigomba*, der geschätzteste der eßbaren Hutpilze.

[4]) a) Gedünstete Tafel-Pilze, in brauner Soſe mit gehackter Petersilie und Schalotten geſchwenkt. b) Die Tafel-Pilze mit Öl und Pfeffer gebeizt, auf dem Roſte gebraten, mit Essig, gehackter Petersilie und Zwiebel geſchwenkt.

[5]) Oder *champignons en petites caisses.*

[6]) Die Pilze, sowie das Fleisch einiger Tauben werden mit Petersilie und Knoblauch fein gehackt; das Ganze wird mit weißer Soſe gebunden und in einer Kasserolle mit Öl gar gemacht.

[7]) Oder: *croustade de champignons.*

[8]) Ungarisch *töltött urigomba.* Man hackt die Stiele, vermischt sie mit etwas Kalbsbraten, Schinken und Petersilie und füllt die Köpfe der Pilze damit. Übrigens verwendet man zu diesem Gericht auch Bratwurst-, Kalbfleisch-, Leber- oder anderes Füllsel.

[9]) Die Fülle besteht aus Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Parmesan-Käse und Semmel-Bröseln.

[10]) Zur Fülle hackt man die Pilzstiele, schwitzt sie mit gehackten Schalotten und Zwiebeln, schwenkt sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und gehackter Petersilie und bindet sie mit einigen Eigelben.

[11]) Veraltet auch *languedochienne.*

[12]) Zur Fülle mischt man zwei Löffelvoll gehackte Petersilie und ebensoviele Schalotten mit drei Löffelvoll Salatöl, würzt mit geriebener Muskatnuß, füllt und bäckt die Tafel-Pilze schnell im Ofen.

[13]) Unter *champignons liés* versteht man ebenfalls ein Tafelpilz-Gemüse, das aber mit einer Rahmsose gebunden ist.

[14]) Man dämpft die Pilze mit etwas Salz und einer kleinen Zwiebel ein wenig, fügt dann Butter und gehackte Petersilie zu, läßt die Pilze weich werden, gießt etwas Fleischbrühe an und verdickt sie mit Mehlbutter *(beurre-manié).*

[15]) Die Pilze werden gedämpft, in Scheiben geschnitten und in zerlassener Butter mit Zitronensaft und Petersilie geschwungen.

Champignons à la provençale.	Tafel-Pilze auf provençalische[1]) Art.	Button-mushrooms in the Provencial style.
— *sautés.*	— -Pilze geschwungen.	— -mushrooms fried.
— *à la saxonne.*	— -Pilze auf sächsische[2]) Art.	— -mushrooms browned, seasoned with pepper and parsley.
— *en vol-au-vent.*[3])	— -Pilze in Blätterteig-Hohlpasteten.	— -mushrooms in puff-paste patty cases.
Bouillon de champignons à la russe.	Tafelpilz-Brühe auf russische[4]) Art.	Bouillon of button-mushrooms, Russian style.
Coquilles de champignons.[5])	Tafel-Pilze in Muschel-Schalen.	Button-mushrooms in shells.
Croquettes de champignons.	Tafelpilz-Krusteln[6]).	Croquettes of button-mushrooms.
Croûte aux champignons.	Tafel-Pilze in einer Kruste.	Button-mushrooms in a crust.
Émincé de champignons.	Blätter-Ragout[7]) von Tafel-Pilzen.	Mince of button-mushrooms.
Fricassée de champignons.	Tafelpilz-Frikassee[8]).	Fricasseed button-mushrooms.
Pâté de champignons à la végétarienne.	— -Pastete mit Kartoffeln.[9])	Pie of button-mushrooms and potatoes.
Petits pâtés aux champignons.	Kleine Pasteten mit Tafel-Pilzen.	Small patties with button-mushrooms.
— *vol-au-vent de champignons.*	—, mit Tafel-Pilzen gefüllte Blätterteig-Hohlpasteten.	Puff-paste patty cases filled with cut-up mushrooms in gravy.
Poudre de champignons.	Tafelpilz-Pulver[10]).	Powdered button-mushrooms.
Purée de champignons.	Tafelpilzmus.	Purée of button-mushrooms.
Cannelons à la purée de champignons.	Blätterteig-Röhrchen mit Tafelpilzmus gefüllt.	Puff-paste canes filled with purée of button-mushrooms.
Rôties aux champignons.	Tafel-Pilze auf geröfteten Brotschnitten.	Mushrooms on slices of buttered toast.
Chardon musqué ou penché.	Bisam-Distel, Esels-Distel.[11])	Musk-thistle, Scotch
Chardon Roland, chardon roulant, chardon à cent têtes[12]).	Mannstreu, Brach-, Brack-, Kraus-, Kollerdistel.	Sea-holly, eryngo, eryngium.
Châtaigne[13]).	Kastanie.	Chestnut.
Châtaigne d'eau.[14])	Wasser-Kastanie.	Water-chestnut.
Châtaigne de terre[15]).	Erdkastanie.	Earth-nut.

---

[1]) Die Köpfe auf dem Rost gebraten, die Stiele mit Petersilie und Knoblauch gehackt, in Öl geschwitzt, schichtweise mit den Köpfen in eine Silber-Kasserolle gefüllt, immer Semmel-Bröseln dazwischen und eine Viertel-Stunde im Ofen gebacken.

[2]) Die Tafel-Pilze in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft, bis sie etwas braun und krustig werden, mit Pfeffer und gehackter Petersilie durchgeschwenkt.

[3]) Oder *vol-au-vent de champignons*, engl. auch *puff-paste patty cases filled with button-mushrooms.*

[4]) Russisch *bulion gribnoï.* Man weicht drei Stunden vor dem Anrichten 250 g getrocknete Tafel-Pilze in warmem Wasser und wäscht sie. Wurzelwerk und Gemüse aller Art schneidet man in Streifen *(en julienne)* oder Würfel, gibt ein Würzsträußchen *(bouquet)*, etwas Salz und das nötige Wasser darauf, läßt die Pilze weichkochen, schneidet sie in Würfel und gibt die durchgeseihte Brühe darüber.

[5]) Auch *champignons en coquilles*, engl. oft *coquilles of (button-)mushrooms.*

[6]) Man bereitet von Tafel-Pilzen und weißer Rahmsose *(béchamel)* ein Würfel-Ragout *(salpicon)*, läßt es erkalten, formt davon Krusteln, welche man verkrustet (paniert) und bäckt.

[7]) Feinblätterig geschnittene, in Butter geschwungene Tafel-Pilze.

[8]) Man dünstet die Tafel-Pilze mit Butter und Zitronensaft und bindet die Brühe mit einigen Eigelben.

[9]) Gleiche Mengen von frischen Tafel-Pilzen und in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln in einer mit Butter ausgestrichenen Pasteten-Schüssel mit Gewürz und wenig Wasser, mit Teig bedeckt, gebacken.

[10]) Alle möglichen eßbaren Pilze werden gesäubert und langsam getrocknet, fein gestoßen, gesiebt und in Flaschen gefüllt; besonders für Wildragouts *(salmis)* ist dieses Pulver von großem Werte.

[11]) *Carduus nutans*, krautartiges Gewächs mit ästigem Stengel. Die jungen Blätter und Sprosse liefern ein schmackhaftes Gemüse. — *Carduus marianus*, franz. *chardon de Notre-Dame, chardon(-) Marie*, einjährige Pflanze Istriens und Dalmatiens.

[12]) *Eryngium campestre (eryngium maritima)* = *panicaut.*

[13]) *Châtaigne* ist die gewöhnliche Bezeichnung für die Frucht des Kastanienbaumes *(châtaignier)*; *marron* ist eine (eßbare) Spielart, welche größer wird als die *châtaigne.* — *Châtaigne du cheval, châtaigne chevaline* Roßkastanie; *châtaigne d'eau* Wassernuß; *châtaigne du Malabar* Frucht des Brotbaumes; *châtaigne de terre* Erdeichel, Erdnuß, Erdkastanie.

[14]) *Trapa natans* = *marron d'eau.*

[15]) *Carum bulbocastanum* = *terre-noix.*

Chatinis.	Gemüse aus ſcharfen Früchten mit Salz und Piment.[1]	Chatinis.
Chenillère[2].	Skorpionkraut.	Scorpion's-tail.
Chenillette, *chenillère, chenille, scorpiure.*	**Skorpionkraut,** Raupenklee[3].	**Caterpillar,** scorpion's-tail.[4]
Chenillettes braisées.	Gedämpfter[5] Raupenklee.	Braised caterpillars.
Chénopode[6].	Gänſefuß.	Goose-foot.
Cherimsel.	Gefüllte Oſter-Klöße[7].	Jewish passover dumplings.
Chérophylle bulbeux[8].	**Kerbel-Rübchen**[9].	**Tuberous rooted chervil.**
Croustades aux chérophylles bulbeux.	Kruſteln mit Kerbel-Rübchen.	Croustades with tuberous rooted chervil.
Chervi(s)[10], *girole.*	**Zucker-Wurzel**[11].	**Skirret**[12].
— *à la béchamel.*	— -Wurzel in weißer Rahm-	— in white cream sauce.
— *au blanc.*	— -Wurzel in weißer Soſe.	— in white sauce.
— *bouilli.*	— -Wurzel gekocht[13].	Boiled skirret.
— *braisé.*	— -Wurzel gedämpft[14].	Braised skirret.
— *frit.*	— -Wurzel gebacken[15].	Fried skirret.
Chevalet[16].	Zehrwurz.	Cuckoo-pint(le).
Chicon[17].	Römiſcher Lattich.	Cos lettuce.
Chicorée[18], *chicorée sauvage.*	Cichorie, Wegwarte[19].	Chicory, wild endive.
Chicorée endive, *endive.*[20]	**Endivie**[21].	**Endive.**
— *endive à l'allemande.*	Endivien in Fleiſchbrühe gedämpft.	— stewed in broth.
— *endive à la béchamel.*	— in weißer Rahmſoſe.	— in white cream sauce.
— *endive à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— with cream sauce.
— *endive à la demi-glace.*	— in verdicktem Fleiſchſaft.	— with brown meat gravy.
— *endive à l'espagnole.*	— in ſpaniſcher Soſe.	— with Spanish sauce.
— *endive au jus.*	— mit Bratenſaft.	— with brown meat gravy.
— *endive au lait.*	— mit Milch.	— with milk.
— *endive aux oeufs.*	— mit Eiern.[22]	— with eggs.
— *à la paysanne.*	— nach Bauern-[23] Art.	— with bacon and onions.

[1]) Auf der britischen Insel Mauritius im Indischen Ozean.

[2]) Prov. gebräuchlich; besser *chenillette* und *chenille.*

[3]) *Scorpiurus*, mit raupenähnlichen Schoten. Obgleich von wenig Wert, wird diese Pflanze doch oft gezogen, um zu besonderen Überraschungen Veranlassung zu geben.

[4]) *Scorpion's thorn (genista scorpius), a thorny leguminous plant of Southern Europe.*

[5]) Man reinigt die größten Raupen-Schoten und dünstet sie mit ebensoviel Schoten-Kernen über Speck- und Zwiebel-Scheiben.

[6]) *Chenopodium* = *ansérine;* vergl. *arroche.*

[7]) Israelitische Oster-Speise: Man weicht drei »Matzes« (ungesäuerte Oster-Brote) in Wasser, vermischt sie mit drei Eiern, 70 g Zucker, einigen gehackten Mandeln, Zitronen-Schale, etwas Schmalz und soviel gestoßenen »Matzes« als nötig ist, um dem Teig die nötige Festigkeit zu geben. Davon formt man Klöße, welche mit würfelig geschnittenen Äpfeln und gehackten Mandeln gefüllt, in Butter gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut werden.

[8]) Besser als *cerfeuil bulbeux.*

[9]) Auch Knollen-Kerbel, Rüben-Kerbel.

[10]) Auch (ungenau) *sium, sion, berle.* — *Faux chervi(s)* wilde Möhre.

[11]) *Sium sisarum, pimpinella sisarum*, krautartiges Gewächs aus Mittelasien, schon von den alten Römern gegessen; denn zu Tiberius' Zeiten mußten Zucker-Wurzeln mehrmals als Tribut vom Rheine nach Rom geschickt werden. Die Zucker-Wurzel wird auf leichtem, fettem Garten-Boden der süß und gewürzreich schmeckenden Wurzel halber gebaut.

[12]) *Has been long cultivated in Europe for its edible clustered tuberous roots, which are very sweet.*

[13]) In Fleischbrühe gekocht und mit einer hellbraunen Mehlschwitze *(roux)* verdickt.

[14]) Die Wurzeln werden gleichmäßig zugeschnitten, in Butter gedämpft und mit gehackten Kräutern überstreut.

[15]) Die Wurzeln werden gekocht, geschält, in Backteig getaucht, ausgebacken und mit gebackener Petersilie auf einem Mundtuch zu Tisch gegeben.

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *chou poivré.*

[17]) *Lactuca romana* = *(laitue) romaine.*

[18]) Schlechthin auch für *chicorée endive* gebraucht: *salade de chicorée* = *chicory-salad;* besser *salade de chicorée endive* = *endive-salad.*

[19]) *Cichorium intybus*, Feldwegwart, Sonnenwende, bis 1,25 m hoch, findet sich von Japan und China durch Vorderasien und ganz Europa bis hoch nach Norwegen und auch in Nordamerika. Mit Zucker eingemacht, bildet die Wurzel die Hindläufte der Konditoren. Das junge Kraut dient als Salat. Für diesen Zweck zieht man besondere Formen, besonders in Belgien den Brüsseler Witloof und in Frankreich den Kapuzinerbart *(barbe-de-capucin,* s. d.).

[20]) Auch *escarole, escarolle, scar(i)ole.*

[21]) *Cichorium endivia*, span. *escarola*, aus Ostindien stammend. Als *intybus* wurde die Endivie schon von den alten Römern in Gärten gezogen. Infolge einer vielhundertjährigen Kultur in den verschiedensten Klimaten sind viele Sorten entstanden, welche sich auf zwei Hauptformen zurückführen lassen, krausblätterige und breitblätterige (Eskariol).

[22]) Unter ein Endivien-Gemüse mischt man gehackte Eier, oder man umlegt es mit halbweichen, oft auch verlorenen Eiern.

[23]) Man dämpft die Endivien mit würfelig geschnittenem, abgewälltem (blanchiertem) Speck, gehackter Zwiebel, gestoßenem Pfeffer, fein geriebener Muskatnuß und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* in fetter Fleischbrühe und läßt dieselbe kurz einkochen.

Chicorée endive au velouté.	Endivien mit weißer Stammsoſe.	Endive with stock white sauce.
Pain de chicorée endive à la crème.	Endivienmus mit Rahm in einer Form geſtockt.[1])	Mould of mashed endive with cream.
Purée de chicorée endive.	Endivienmus.	Purée of endive.
Chicorée sauvage[2]).	Wegwarte, Cichorie.	Chicory.
Chin-chen-tsai.[3])	Getrocknete Blüten der gelben	Dried flowers of the yellow
Ching-lo-pò.[4])	Getrocknete Rüben. [Lilie.	Dried turnips. [lily.
Ching-tao.	Grüne Bohnen.[5])	Green beans.
Chi-tsai[6]).	Gepreßter Seetang.	Pressed seatang.
Chou.	**Kohl**[7]).	**Cabbage,** colewort[8]).
Chou d'Allemagne tardif[9]).	Centnerkraut.	Kind of large cabbage.
Chou en arbre[10]).	Baum-, Blattkohl.	Tree-cabbage.
Chou blanc.	**Weißkohl, Weißkraut**[11]).	**White cabbage.**
Choux blancs à l'aigre-douce.	— mit ſüß-ſauerer Soſe.[12])	Hot slaw.[13])
— *blancs à la bavaroise.*	Bayriſch(es) Kraut[14]).	Bavarian cabbage.
— *blancs au beurre.*	Gedämpftes Weißkraut mit Butter.	Stewed white cabbage with butter.
— *blancs bouillis.*	Gekochtes[15]) Weißkraut.	Boiled white cabbage.
— *blancs bouillis à l'allemande.*	—, gehacktes Weißkraut mit gekochten Speckwürfeln und weißer Soſe.	—, chopped white cabbage with boiled bacon cut in dice and white sauce.
— *blancs bouillis à l'anglaise.*	— Weißkraut auf engliſche[16]) Art.	— white cabbage, English style.
— *blancs bouillis à l'est-prussienne.*	— Weißkraut auf oſtpreußiſche[17]) Art.	— white cabbage in the East Prussian style.
— *blancs bouillis au lard.*	— Weißkraut und Speck.	— white cabbage a. bacon.
— *blancs bouillis à la mecklembourgeoise.*	— Weißkraut mit Hammelfleiſch.[18])	— white cabbage with mutton and bacon.
— *blancs à la bourgeoise.*	Gedämpftes Weißkraut, Schmorkohl.	Braised white cabbage in the family style.
— *blancs braisés.*	— Weißkraut, Dämpfkraut[19]).	— white cabbage.

[1]) Feingehackte Endivien gedünstet, mit ganzen Eiern, Eigelben und Sahne verarbeitet und im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht.

[2]) *Cichorum intybus* = *chicorée.*

[3]) Ein chinesisches Gemüse.

[4]) Ein chinesisches Gemüse.

[5]) Das aus diesen Bohnen gewonnene Mehl dient zur Bereitung des im nördlichen China sehr beliebten *Tao-fu* (Bohnen-Auflauf), sowie zur Herstellung von Bohnen-Nudeln.

[6]) Ein chinesisches Gemüse.

[7]) *Brassica,* mit vielen durch die Kultur erhaltenen Abarten: a) Winterkohl (Gartenkohl, *chou-colza),* zu welchem der Blatt-, Baum-, Kuhkohl, ewiger Kohl *(chou en arbre, chou cavalier)* und der Grün-, Braun-, Blau-, Federkohl *(chou vert, chou non pommé)* gehören. b) Rosenkohl *chou de Brabant, chou de Bruxelles, chou à jets, chou à rejets,* engl. *Brusseis sprouts, thousand-headed cabbage.* c) Wirsingkohl, besonders in zwei Hauptarten, als gewöhnlicher Wirsing (Herzkohl, Börsch, welscher Kohl, *chou pommé-frisé, chou de Milan, chou bullé,* mit geschlossenen Köpfen) und als Savoyerkohl *(chou de Savoie, chou d'Espagne, chou frisé, chou pancalier,* mit am Rande fein krausen Blättern und offenen Köpfen) gebaut. — Kopfkohl (Kappes, Kabis, Kraut, *chou pommé, chou-cabus).* Man unterscheidet gemeines Kraut (mit rundlichen Köpfen), Yorker- oder Filderkraut (mit spitz zulaufenden Köpfen) und Rotkraut *(chou rouge,* mit rundlichen, weinroten Köpfen). Diese Abarten werden in vielen Spielarten und Sorten *(chou d'Allemagne tardif, chou quintal, chou de Strasbourg,* größter Kopfkohl, besonders im Elsaß angepflanzt; Ochsenherz; Butterkraut; Zentnerkraut usw.) gebaut. d) Kohlrabi (Oberkohlrabi, Knollenkohl, *chou-rave).* e) Blumenkohl (Käsekohl, Karviol, Carfiol, *chou-fleur),* von welchem man den Spargelkohl *(brocoli)* und andere Arten unterscheidet. — *Chou caraïbe* westindisches eßbares Aron; *chou conique, chou en pain de sucre* Zuckerhut-Kohl; *chou marin* gemeiner Meerkohl; *chou oléifère* Ölkohl; *chou(-)palmiste, chou de cocotier* Palmkohl (eßbare Endknospe einiger Palmen-Arten); *chou poivré* gefleckter Aron.

[8]) *Collard* Art Kohl.

[9]) Auch *chou quintal, chou de Strasbourg;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[10]) Auch *chou cavalier;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[11]) It. *cávolo bianco,* ung. *édes káposzta.*

[12]) Streifig geschnittenes Weißkraut in einer heißen dickflüssigen (rahmigen) Soſe von Essig, Wasser, Butter, Eiern, Salz, Zucker; gebrüht, nicht gekocht.

[13]) *Cold slaw* einfacher Krautsalat (s. »Salate«).

[14]) Mit Butter, Zucker, Essig, Speck und Weißwein gedämpft.

[15]) Man wällt das Kraut, kocht es in fetter Hammel- oder Schweinefleisch-Brühe und verdickt diese mit geschwitztem Mehl.

[16]) Man kocht das in Viertel geschnittene Kraut in Salzwasser mit etwas Soda und gibt weiße Soſe oder zerlassene Butter darüber.

[17]) Man kocht das sehr fein geschnittene Kraut in Wasser mit Butter und läßt es in einer Soſe von Butter, Mehl, Rahm, Krautbrühe, Zucker und Muskat-Blüte durchziehen.

[18]) Hammelfleisch vom Rücken kocht man eine Stunde, Krautviertel eine Viertel-Stunde. Eine Kasserolle belegt man mit Speckscheiben, gibt Kraut und geschnittenes Hammelfleisch, Zwiebel-Scheiben, Kümmel, gestoßene Nelken, Salz und Pfeffer darüber, gießt die Fleischbrühe hinzu und dämpft alles weich.

[19]) Das Kraut wird gehobelt (geraspelt), gebrüht (blanchiert) und mit Schweinefett (oder Gänsefett), Wasser, Essig, Weißwein und Zucker gedämpft. Auch kann man Äpfel, Pflaumen oder Weinbeeren und Kümmel darunter mischen.

Choux blancs braisés à l'allemande-méridionale.	Gedämpftes Weißkraut auf ſüddeutſche[1]) Art.	Braised white cabbage, South German style.
— *blancs braisés à l'anglaise.*	— Weißkraut auf engliſche[2]) Art.	— white cabbage with sausages.
— *blancs braisés à l'espagnole.*	— Weißkraut auf ſpaniſche[3]) Art.	— white cabbage with sausages and chestnuts.
— *blancs braisés à la française.*	— Weißkraut auf franzöſiſche[4]) Art.	— white cabbage with ham and bacon.
— *blancs braisés au lard.*	Weißkraut mit Speck gedämpft.[5])	White cabbage braised with bacon.
— *blancs braisés à la végétarienne.*	— und Rotkraut in Butter mit Äpfeln und Gewürz gedämpft.[6])	— and red cabbage braised with water, butter, apples and vinegar.
— *blancs à la chasseur.*	Jägerkraut, Parforcekohl[7]). [gedämpft.	— cabbage, hunter's fashion. [cream.
— *blancs à la crème.*	Weißkraut mit Rahm (Sahne)	— cabbage stewed with
— *blancs au cumin.*	— mit Kümmel.	— cabbage with caraway-seeds.
— *blancs émincés.*	— blätterig geſchnitten.[8])	— cabbage minced.
— *blancs à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe gedämpft.	— cabbage stewed with Spanish sauce.
— *blancs étuvés.*	— gedämpft.	— cabbage stewed.
— *blancs farcis.*	— gefüllt.	— cabbage stuffed.
— *blancs farcis à la française.*	— auf franzöſiſche[9]) Art gefüllt.	— cabbage stuffed in French style.
— *blancs farcis au fromage.*	— mit einer Käſe-Fülle.[10])	— cabbage with stuffing of cheese.
— *blancs farcis à l'israélite.*	— auf israelitiſche[11]) Art gefüllt.	— cabbage stuffed with rice.
— *blancs farcis à la (en) maigre.*	Gefülltes Faſtenkraut[12]).	— cabbage with stuffing of soaked bread, eggs and herbs.
— *blancs farcis aux marrons.*	Weißkraut mit Kaſtanien gefüllt.[13])	— cabbage stuffed with chestnuts.
— *blancs farcis à la petite-russienne.*	— auf kleinruſſiſche[14]) Art gefüllt.	— cabbage stuffed w. buckwheat grits and herbs.

[1]) Das geſchnittene Kraut wird eine Stunde eingeſalzen. Eine gehackte Zwiebel und zwei Eßlöffelvoll Zucker röſtet man in Butter braun, fügt das Kraut und etwas Fleiſchbrühe zu, dämpft und bindet es mit in Gänſefett geſchwitztem Mehl.

[2]) Das Kraut mit Butter, Eſſig und Fleiſchbrühe gewürzt und mit Würſtchen umlegt.

[3]) Man dünſtet das feingeſchnittene Kraut in Butter. Wurzelwerk kocht man in Fleiſchbrühe mit einem Glasvoll Madeira aus, gießt die Brühe über das Kraut, fügt ein wenig Knoblauch und Thymian zu, dämpft das Kraut damit durch und umlegt es mit Kaſtanien und Würſtchen.

[4]) a) Das Kraut wird zwiſchen Speck- und Schinken-Scheiben gedämpft. b) Das Kraut wird gewällt (blanchiert), grob gehackt und mit zerlaſſenem Speck, fettem Schweinefleiſch, Bratwürſten und Fleiſchbrühe weich gedämpft.

[5]) Man nimmt ſowohl friſches als auch mild gepökeltes Schweinefleiſch.

[6]) Halb Weiß-, halb Rotkraut dämpft man mit Waſſer, Butter, Äpfeln, Eſſig und Zucker.

[7]) Man ſchneidet Weißkraut fein, ſalzt es, kocht es nach zwei Stunden in Salzwaſſer, dünſtet es dann in zerlaſſenem Speck, gießt einige mit Mehl, Waſſer, Eſſig und Zucker gequirlte Eier darüber, läßt das Ganze durchkochen und umlegt das Kraut mit Rippchen (Koteletten) oder Würſtchen.

[8]) Blätterig geſchnittenes Weißkraut mit Weißwein und Eſſig gedünſtet.

[9]) Man höhlt den Krautkopf inwendig aus, wällt (blanchiert) ihn, füllt ihn mit einem Füllſel von Geflügel, Kalbfleiſch, Schinken, Rindsmark, Tafel-Pilzen, Peterſilie, Schnittlauch, Weißbrot und Eiern, bindet ihn feſt zu und dämpft ihn mit Fleiſchbrühe über Rind- und Kalbfleiſch-Schnitten.

[10]) Ein großer Krautkopf wird abgewällt (blanchiert), mit ſeinen größeren Blättern wird eine Kaſſerolle ausgelegt, die anderen Blätter werden gehackt. Bratwurſt-Fülle hackt man mit Peterſilie, Zwiebel und Tafel-Pilzen, gibt von dieſer Fülle und dem Kraut abwechſelnd Schichten in die Kaſſerolle, ſtreut immer Käſe dazwiſchen, ſchließt das Ganze mit Krautblättern und Speckſcheiben und bäckt es drei bis vier Stunden im nicht zu heißen Ofen.

[11]) Von einem Krautkopf ſchneidet man einen Deckel ab, höhlt das Innere aus, brüht und hackt es, vermiſcht es mit vorher ausgequelltem Reis, Butter, geröſteten Semmel-Bröſeln, geſtoßenen bitteren Mandeln, Korinthen, Salz, Zucker und geriebener Muskatnuß, füllt die Maſſe in den Krautkopf, bindet den Deckel darauf und dünſtet das Kraut in kräftiger Fleiſchbrühe mit Gänſefett und Zucker oder Sirup.

[12]) Mit einer Fülle von Butter, gehackter Zwiebel, eingeweichtem Weißbrot, Eigelb, gehackter Peterſilie und Tafel-Pilzen.

[13]) Wie *choux blancs en surprise.*

[14]) Man bereitet ein Füllſel, indem man eine Zwiebel und Tafel- oder Steinpilze in Würfel ſchneidet, in Butter ſchwitzt und dazu etwas gekochte Buchweizen-Grütze *(kasche)* und gehackte Peterſilie fügt. Das Kraut wird in Viertel geſchnitten oder auch kleiner, gewällt (blanchiert), der Strunk entfernt, das übrige gefüllt, mit einem großen Blatt umhüllt, umſchnürt und in magerer Fleiſchbrühe gedämpft. Beim Anrichten gießt man heiße Butter darüber und gibt ſolche auch nebenbei. — Bei *choux blancs farcis à la petite-russienne en maigre* verfährt man wie vorhergehend, nimmt aber ſtatt der Butter Öl und ſtatt der Fleiſchbrühe eine Tafelpilz-Brühe.

Choux blancs au fromage.	Weißkraut mit Käse.[1])	White cabbage w. cheese.
— *blancs au gratin ou gratinés.*	— gekocht, mit Käse, Butter und Brotkrumen bedeckt, gebacken.	— cabbage boiled, in layers with cheese, butter, bread-crumbs, baked.
— *blancs à la hongroise.*	— mit rotem Pfeffer.[2])	— cabbage w. red pepper.
— *blancs à l'italienne.*	— auf italienische Art.	— cabbage, Italian style.
— *blancs à la lilloise.*	— gehackt, mit Zwiebeln und Butter gebacken.	— cabbage chopped, fried with onion and butter.
— *blancs à la milanaise.*	— mit geröstetem Schinken und Käse gebacken.[3])	— cabbage with broiled ham and grated cheese, baked.
— *blancs à la navarraise.*	— in Butter und Fleischbrühe mit Knoblauch gedämpft.	— cabbage stewed in butter and broth flavo(u)red with garlic.
— *blancs aux oreilles de porc.*	— mit Schweinsohren.[4])	— cabbage with pork-ears.
— *blancs au paprika.*	— mit Paprika.[5])	— cabbage with Hungarian red pepper.
— *blancs au porc.*	— mit Schweinefleisch.	— cabbage with pork.
— *blancs en ragoût.*	— =Ragout[6]).	— cabbage as ragout.
— *blancs au riz.*	— mit Reis.	— cabbage with rice.
— *blancs à la Saint-Denis.*	— mit Bratwurstfleisch gefüllt.[7])	— cabbage stuffed with sausage meat.
— *blancs à la sauce au beurre.*	— mit Butter=Soſe.	— cabbage with drawn butter.
— *blancs à la styrienne.*	Steiriſch(es)[8]) Kraut.	Styrian cabbage.
— *blancs en surprise.*	Gefülltes[9]) Weißkraut.	White cabbage stuffed with roast quails, sausages and chestnuts.
— *blancs à la viennoise.*	Weißkraut mit Wiener Würſtchen.[10])	— cabbage with Vienna sausages.
Bombe de choux blancs.	Bombe[11]) von Weißkraut.	Bomb-shaped mould of white cabbage.
Boulettes de choux blancs à la capucine.	Weißkraut=Klöße nach Kapuziner=[12])Art.	Balls of white cabbage, Capuchin's style.
Coulibiac *aux choux blancs.*	Ruſſiſche Weißkrautpaſtete.	*Coulibiac* w. white cabbage.
Farçons[13]) *ou poupiettes de choux blancs.*	Weißkraut=Blätter gefüllt mit Spinat und Kaſtanien.[14])	Leaves of white cabbage coated with spinach and chestnuts.

[1]) Das gedämpfte Kraut wird gehackt und mit dünnen Scheiben von Schweizer Käse schichtweise angerichtet. Obenauf werden Semmel-Bröseln gestreut und das Ganze überkrustet.

[2]) Ung. *hajdn-káposzta.* Vergl. *choux blancs au paprika.*

[3]) Gekochtes Weißkraut, dann dünne Scheiben von geröstetem Schinken, Butter-Sose darüber, geriebener Käse obenauf, gebacken.

[4]) Ein Schweizer Gericht. Schweinsohren schneidet man in schmale Streifen und läßt sie mit Fleischbrühe und Weißwein eine Stunde kochen. Weißkraut schneidet man in zwei Finger breite Bänder, kocht es zehn Minuten in Wasser, gibt es zu dem Fleisch, und läßt beides zusammen weich kochen. Man gibt oft gekochte Kartoffeln zu diesem Gericht.

[5]) Das Weißkraut wird mit Hammelfleisch gekocht. Die Brühe wird mit einer hellen Mehlschwitze verdickt, mit einer Messerspitzevoll Paprika aufgekocht und über das Kraut gegossen.

[6]) Man kocht das Kraut einige Minuten, schneidet es in Stücke und dämpft es über Speck und Schinken-Scheiben.

[7]) In Speckscheiben gehüllt, in Fleischbrühe mit Xereswein gedämpft; Sose beim Anrichten darüber gegossen.

[8]) Das Kraut wird fein gehobelt, gebrüht, mit geröstetem Speck und Zwiebeln, Kümmel, Mehl, Fleischbrühe, Essig und Rahm gedämpft.

[9]) Man wällt (blanchiert) den Kopf, entfernt das Herz, füllt den hohlen Kohl mit gebratenen Wachteln, Würstchen und Kastanien und dämpft ihn langsam weich.

[10]) Das Kraut wird abgewällt (blanchiert), gehackt, mit geschwitztem Mehl, würfelig geschnittenem Speck, Bratenfett, Bratensaft *(jus)* und Gewürz gedämpft, angerichtet und mit Wiener Würstchen umlegt.

[11]) Halbrunde Form mit Speck ausgelegt, darüber eine dicke Lage von gedämpften Krautblättern und Kalbfleisch-Fülle, in die Mitte ein kräftiges Wildragout *(salmi);* die Form mit Kraut und Fülle geschlossen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht.

[12]) a) Das Kraut wird angekocht, abgekühlt, eine Anzahl Blätter zurückgelassen, das andere gehackt, mit gehackten Zwiebeln vermischt und mit brauner Sose gebunden. Häufchen hiervon werden in grüne Krautblätter gewickelt, mit Speck und Papier umbunden und gedämpft. b) Die weichen Blätter eines Krautkopfes werden losgelöst, in kochendem Wasser gewällt (blanchiert), gehackt und mit reichlich Butter weich gedämpft. Hierauf mischt man zwei Eier, drei Eigelbe, den nötigen Rahm und soviel geriebene Semmel oder Mehl unter das Kraut, daß sich Klöße daraus formen lassen, die man in Salzwasser kocht und mit brauner Butter begießt.

[13]) *Feuilles de choux blancs farcies, poupiettes de feuilles de choux blancs* ist dasselbe.

[14]) Große Krautblätter werden mit Spinat und Kastanien belegt, zusammengerollt und mit Fleischbrühe gedämpft.

Feuilles de choux blancs farcies au riz.	Weißkraut-Blätter mit Reis und Paradiesapfelmus gefüllt.[1])	Leaves of white cabbage rolled up with rice and purée of tomatoes.
Jets de choux blancs.	— -Sprosse.[2])	White cabbage-sprouts.
— *de choux blancs aux oeufs.*	— -Sprosse mit Eiern.[3])	— cabbage-sprouts with eggs.
Poupiettes de choux blancs à la bavaroise.[4])	Bayrische Weißkraut-Wickel(n)[5]).	Bavarian white cabbage-olives.
— *de choux blancs à la milanaise.*	Gefüllte Weißkraut-Röllchen auf Mailänder[6]) Art.	White cabbage-olives with sausage meat, rice, shallots and parsley.
Tête de chou blanc au cochon de lait.	Weißkrautkopf mit Spanferkel-Braten gefüllt.	Cabbage-head stuffed with roast sucking-pig.
Chou de Bruxelles, *chou de Brabant.*[7])	**Rosenkohl,** Brüsseler Sprossenkohl, Brabanter Kohl.	**Brussels sprouts,** thousand-headed cabbage.
Choux de Bruxelles à l'anglaise.	— mit frischer Butter.[8])	— sprouts w. fresh butter.
— *de Bruxelles au beurre.*	— mit Butter-Soſe.	— sprouts w. butter sauce.
— *de Bruxelles à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— sprouts w. cream sauce.
— *de Bruxelles à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.	— sprouts with Spanish sauce.
— *de Bruxelles au gratin.*	— überkruſtet.	— sprouts browned.
— *de Bruxelles à l'huile.*	— mit Eſſig und Öl.[9])	— sprouts w. vinegar and oil.
— *de Bruxelles à la lucernoise.*	— auf Luzerner Art.	— sprouts, Lucerne style.
— *de Bruxelles à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeiſter-Butter.	— sprouts with *maître d'hôtel* butter.
— *de Bruxelles aux marrons.*	— mit Kaſtanien.[10])	— sprouts with chestnuts.
— *de Bruxelles à la mode.*	— nach der Mode[11]).	— sprouts *à la mode.*
— *de Bruxelles à la noisette.*	— mit brauner Butter.[12])	— sprouts w. brown butter.
— *de Bruxelles au parmesan.*	— mit Parmeſan-Käſe.	— sprouts with Parmesan cheese.
— *de Bruxelles à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— sprouts fricasseed.
— *de Bruxelles sautés au beurre.*	— in Butter geſchwungen.	— sprouts fried in butter.
Chou bullé[13]).	Wirſing-, Herzkohl.	Sort of Savoy cabbage.
Chou-cabus[14]).	Kopfkohl.	Cabbage.
Chou caraïbe.	Karaibenkohl[15]).	Wake robin, colocasia.
Chou cavalier[16]).	Winter-, Baumkohl.	Tree-cabbage, kale.
Chou de Chine[17]).	Tropen-Spinat.	Breda.
Chou de cocotier.[18])	Palmkohl[19]).	Cabbage[20]).

---

[1]) Rumänisches Gericht: *Sarmaluta cu oreza.* Reis mit Paradiesapfelmus in große Kohlblätter gewickelt und gedünstet.

[2]) Die Schößlinge, welche am Stengel herauswachsen.

[3]) Die jungen Schößlinge gekocht; ein kleiner Eierkuchen *(omelet)* wird flach auf eine in zerlassene Butter getauchte Röstbrotschnitte *(dipped toast)* gelegt, auf den Eierkuchen die Weißkraut-Schößlinge.

[4]) *Feuilles de chou blanc farcies, roulées à la bavaroise* ist dasselbe.

[5]) Man bereitet ein Füllsel aus den kleinen, gehackten Krautblättern, Zwiebel, geweichter Semmel, Eiern und gehacktem Schweinefleisch, bestreicht damit die großen Blätter, rollt sie zusammen, dämpft sie in Butter weich und gibt sie mit Wurst zu Tisch.

[6]) Weißkraut-Blätter abgebrüht (blanchiert); Bratwurstfleisch, halb weich gekochter Reis, Schalotten und Petersilie untereinander vermischt, in die Blätter gefüllt, aufgerollt, langsam in der Pfanne gar gemacht.

[7]) Auch *chou à jets, chou à rejets, cimette, cymette;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[8]) Der Rosenkohl in Salzwasser weich gekocht, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gehackter Petersilie gewürzt; Stück frische Butter obenauf.

[9]) Man fügt zum Essig einen Theelöffelvoll klaren Zucker.

[10]) Der abgewällte (blanchierte) Rosenkohl wird zusammen mit den gekochten Kastanien in Butter gedämpft.

[11]) Der Rosenkohl wird gekocht, in Butter heiß gemacht, mit etwas Mehl bestreut und dieses mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst.

[12]) Der Rosenkohl in Salzwasser weich gekocht, in brauner Butter geschwenkt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gewiegter Petersilie gewürzt.

[13]) Wenig gebräuchlich; öfter angewendet: *chou de Milan* (s. d. S. 998).

[14]) Auch *chou pommé,* deutsch Kappes, Kabis; vergl. Fußbem. zu *chou,* S. 991.

[15]) *Colocasia esculenta, arum esculentum,* auch eßbare Zehrwurzel, Aron, engl. auch *arum,* krautartiges Gewächs mit Knollen, aus denen in verschiedenen Gegenden das Stärkemehl als wichtiges Nahrungs-Mittel gewonnen wird. Die jungen Blätter der Pflanze bilden gekocht als Karaibenkohl eine Lieblings-Speise auf den Südsee-Inseln und in anderen Tropen-Gegenden. Vergl. hierzu *colocasie.*

[16]) Auch *chou en arbre;* vergl. Fußbemerkung zu *chou,* S. 991.

[17]) Vergl. *brède* und *chou de l'Inde.*

[18]) Auch *chou-palmier, chou-palmiste.*

[19]) Vergl. Fußbemerkung zu *chou.*

[20]) *Cabbage tree, cabbage palm* die Kohlpalme (der Baum, welcher die eßbaren Endknospen, *terminal budds,* trägt).

Choucroute[1].	**Sauerkraut**, Sauerkohl.[2]	**Pickled cabbage**[3].
— *à l'allemande.*	— mit Äpfeln.	— cabbage with apples.
— *à l'alsacienne.*	Elsässer Sauerkraut.	Alsatian pickled cabbage.
— *à la bavaroise.*	Bayrisches Sauerkraut.	Bavarian pickled cabbage.
— *au brochet au gratin.*	Sauerkraut mit Hecht, überkrustet.	Pickled cabbage with pike, crusted.
— *aux cailles.*	— mit Wachteln.	— cabbage with quails.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.	— cabbage w. mushrooms.
— *à la crème.*	— mit Rahm (Sahne).	— cabbage with cream.
— *au faisan.*	— mit Fasan. [ragout.[4])	— cabbage with pheasant.
— *à la flamande.*	— mit braunem Wild-	— cabbage with salmis of
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— cabbage baked. [game.
— *à la franconienne (franconne).*	— mit Erbsmus, gepökelter Schweinsbrust und Bratwurst.	— cabbage with purée of pease, breast of salt pork and sausages.
— *garnie.*	— mit Speck, Schinken und Würstchen gekocht.	— cabbage boiled with bacon, ham a. sausages.
— *glacée.*	— überglänzt.	— cabbage glazed.
— *aux grives.*	— mit Krammetsvögeln.	— cabbage w. fieldfares.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[5]) Art.	— cabbage in Dutch style.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[6]) Art.	— cabbage with cabbage-olives.
— *à l'huile d'olives.*	— mit Olivenöl[7]).	— cabbage with olive-oil.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— cabbage with oysters.
— *à l'italienne.*	— mit Speck, Würstchen und Weißwein.	— cabbage with bacon, sausages a. white wine.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.[8])	— cabbage with brown meat-gravy. [cabbage.
— *à la magdebourgeoise*[9]).	Magdeburger Sauerkraut.	Magdeburg pickled
— *aux mauviettes.*	Sauerkraut mit Lerchen.	Pickled cabbage w. larks.
— *au petit-salé.*	— mit Pökelfleisch.	— cabbage with salt pork.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— cabbage with apples.
— *à la russe.*	— im Ofen gebacken.	— cabbage baked.
— *sautée.*	— geschwungen.	— cabbage fried.
— *à la strasbourgeoise.*	— mit magerem Speck, Wurst und Weißwein.	— cabbage w. lean bacon, sausages and white wine. [wine.
— *au vin blanc.*	— mit Weißwein.	— cabbage with white
— *au vin de Bourgogne.*	— mit Burgunderwein.	— cabbage w. Burgundy.
— *au vin de Champagne.*	— mit Champagner gekocht.[10])	— cabbage cooked with champagne.
— *à la Wrede.*	— mit Kalbskopf.	— cabbage w. calf's-head.
Pâté de choucroute.	— -Pastete.	— cabbage-pie.
Petits pâtés de choucroute.	Kleine Sauerkraut-Pasteten.	— cabbage-patties.
Pirogue à la choucroute et au poisson.	Piroge mit Sauerkraut und Fisch.	Pirogue with pickled cabbage and fish.

[1]) Falsch *choucroûte.* — It. *cavoli insalati,* russ. *gisli kapusta,* ung. *savanyú kaposzta.*

[2]) Schneller als auf die gewöhnliche Art erhält man Sauerkraut, indem man Weißkraut fein schneidet, es tüchtig mit einer Holzkeule klopft, mit Fenchel, Wacholder und Salz würzt, mit Essig übergießt und nach 24 Stunden verwendet.

[3]) *Salted cabbage, sauerkraut, sourcrout, sourkrout: Cabbage cut fine (shredded) and allowed to ferment in a brine made of its own juice with salt.*

[4]) In einer Randform *(bordure)* angerichtet, mit Hahnkämmen aus geröstetem Weißbrot besteckt; in die Mitte ein braunes Wildragout *(salmis).*

[5]) Das Sauerkraut wird in Fleischbrühe mit Zwiebel, Äpfeln und Weißwein weich gedämpft, mit Weizenmehl gebunden und mit gekochtem Schweine- oder Gansfleisch umlegt.

[6]) a) Dazu gehören einige ganz mit eingemachte Krautköpfe. Von diesen löst man die einzelnen Blätter, schneidet die Mittel-Rippen heraus, bestreicht die Blätter mit Fleischfülle, rollt sie zusammen, richtet diese Röllchen *(poupiettes)* schichtweise mit dem Kraut ein, gießt Weißwein darüber und dämpft das Kraut weich. Vor dem Anrichten kocht man noch etwas spanische Sose *(espagnole)* und sauere Sahne mit durch, richtet an und umlegt das Kraut mit den Krautröllchen *(poupiettes).* Nebenbei gibt man meist gekochten Schinken. b) Das Kraut wird mit in Butter geschwitztem Mehl, Pfeffer und Safran langsam weich gedünstet.

[7]) Das Olivenöl vertritt die Stelle des Fettes; auf 3 kg Sauerkraut rechnet man 4 dl (1 Schoppen) Olivenöl.

[8]) Das Sauerkraut mit Speck und Wurst gekocht, mit Bratensaft *(jus)* begossen.

[9]) Auch *choucroute de Magdebourg.* — In der Magdeburger Gegend wird das beste Sauerkraut gebaut und bereitet.

[10]) Ung. *savanyú káposzta osztrigával.*

Tartelettes russes à la choucroute.	Russische Törtchen m. Sauerkraut und Buchweizen-Grütze.	Russian tarts with pickled cabbage and buckwheat-grits.
Timbale de choucroute à l'alsacienne.	Sauerkraut-Becherpastete mit Gansleber.	Thimble-pie of pickled cabbage w. goose-liver.
Chou d'Espagne[1].	Savoyerkohl.	Savoy cabbage.
Chou-fleur[2].	**Blumenkohl**, Käsekohl.	**Cauliflower**, cole-flory, cole-flower.
Choux-fleurs à l'allemande.	— mit Semmel-Butter.[3]	— w. fried bread-crumbs and butter sauce.
— *-fleurs à l'ancienne mode.*	— nach alter[4] Mode.	— with parsley sauce and ginger.
— *-fleurs à l'anglaise.*	— auf englische Art.	— in the English style.
— *-fleurs à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.	— w. white cream sauce.
— *-fleurs au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *-fleurs à la cardinale.*[5]	— mit Krebssose.	— with crayfish sauce.
— *-fleurs à la crème et au fromage.*	— mit Rahm und Käse.[6]	— with cream and cheese.
— *-fleurs aux écrevisses.*	— mit Krebsen.[7]	— with crayfish.
— *-fleurs étuvés.*	Gedämpfter[8] Blumenkohl.	Stewed cauliflower.
— *-fleurs farcis.*	Gefüllter[9] Blumenkohl.	Stuffed cauliflower.
— *-fleurs farcis à la souabe (souabienne).*	— Blumenkohl auf schwäbische[10] Art.	— cauliflower baked in a mould.
— *-fleurs au four.*	Blumenkohl im Ofen gebacken.	Baked cauliflower.
— *-fleurs à la française.*	— auf französische[11] Art.	Cauliflower in the French style.
— *-fleurs frits.*	Gebackener[12] Blumenkohl.	Fried cauliflower.
— *-fleurs au fromage.*	Blumenkohl mit Käse.[13]	Cauliflower with grated cheese.
— *-fleurs au fromage à l'américaine.*	— mit Käse auf amerikanische[14] Art.	— with cheese in cream sauce.
— *-fleurs au gratin.*	— überkrustet.	— browned.
— *-fleurs à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *-fleurs à l'italienne.*	— auf italienische[15] Art.	— in the Italian style.
— *-fleurs au jus.*	— mit Bratensaft.	— w. brown meat-gravy.
— *-fleurs au lait.*	— in Milch gekocht.[16]	— cooked in milk.
— *-fleurs au lard.*	— mit Speck.[17]	— with bacon.
— *-fleurs à la lucquoise.*	— in Schlagteig gebacken.[18]	— parboiled, fried in batter.
— *-fleurs à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— with *maître d'hôtel* butter.

---

[1]) Mehr gebräuchlich *chou de Savoie* (s. d.).

[2]) Mehrzahl *choux-fleurs*. Vergl. Fußbemerkung zu *chou*, Seite 991.

[3]) Gekochter Blumenkohl in kleine Sträußchen geteilt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit in Butter gerösteten Semmel-Krumen und der Butter übergossen.

[4]) Der Blumenkohl wird in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann in einer Petersilien-Sose mit Muskatnuß und Ingwer vollendet.

[5]) Vergl. *choux-fleurs aux écrevisses*.

[6]) Man verrührt einen halben Liter fetten Rahm mit 250 g geriebenem Käse, gibt ihn über den Blumenkohl und läßt ihn noch eine Viertelstunde im Ofen ziehen.

[7]) Blumenkohl mit einer Krebssose, mit gefüllten Krebsnasen, Morcheln und Krebsschwänzen umlegt. Vergl. *choux-fleurs à la cardinale*.

[8]) Man schneidet den Blumenkohl in Stücke, wällt (blanchiert), dämpft ihn langsam in Butter weich, gibt dann etwas Butter daran und verdickt die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)*.

[9]) Man legt den Blumenkohl, den man angekocht hat, auf die runde Seite, füllt alle Hohlräume mit Fleischfülle und dünstet den Kopf über Speckplatten.

[10]) Man bereitet ein Kalbfleisch-Füllsel, kocht Blumenkohl weich, legt eine Tortenform mit Butter-Papier aus, gibt von dem Füllsel darauf, drückt die Blumenkohl-Röschen hinein, überstreicht sie mit Füllsel, bäckt und gibt sie mit Butter- oder Krebssose zu Tisch.

[11]) Man übergießt den Blumenkohl mit einer Sose von Butter, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Essig.

[12]) Gekocht, gebeizt, in Backteig getaucht und ausgebacken.

[13]) Gekocht, in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen, schichtweise mit geriebenem Käse angerichtet und überkrustet.

[14]) In einer Rahmsose löst man eine Handvoll geriebenen Käse auf und gibt die Sose über den Blumenkohl.

[15]) Der Blumenkohl zerteilt, in Salzwasser halb, dann in Öl mit gehackten Schalotten und Petersilie nebst Fleischsaft *(jus)* ganz weich gekocht angerichtet; die Brühe mit brauner Sose und ein wenig Zitronensaft vollendet.

[16]) Der Blumenkohl wird in Milch weich gekocht und diese mit etwas Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[17]) Man schneidet Speck würfelig, läßt ihn zergehen, gibt den abgewällten (blanchierten) Blumenkohl und etwas Mehl darüber und dämpft ersteren langsam weich.

[18]) In Salzwasser ziemlich weich gekocht, in kleine Sträußchen abgeteilt, diese in einen Schlagteig von Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Milch getaucht, in heißem Fett braun gebacken, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

Choux-fleurs en (à la) mayonnaise.[1])	Blumenkohl mit Mayonnaise.	Cauliflower with mayonnaise.
— *-fleurs au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *-fleurs à la piémontaise.*	— auf piemontische Art.	— in the Piedmontese
— *-fleurs aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln.[2])	— with potatoes. [style.
— *-fleurs à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— fricasseed.
— *-fleurs au riz et aux pommes de terre.*	— mit Reis und Kartoffeln.[3])	— with rice and potatoes.
— *-fleurs à la sauce aigre.*[4])	— mit sauerer[5]) Sose.	— with sour sauce.
— *-fleurs à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with butter sauce.
— *-fleurs à la sauce blanche.*	— mit weißer Sose.	— with white sauce.
— *-fleurs à la sauce au citron.*	— mit Zitronen-Sose.	— with lemon sauce.
— *-fleurs à la sauce mousseline.*	— mit Schaumsose[6]).	— with a creamy sauce.
— *-fleurs à la sauce aux oeufs.*	— mit Eier-Sose.	— with egg sauce.
— *-fleurs à la sauce au [pain.*[7])	— mit Brotsose.[8])	— with bread sauce.
— *-fleurs, sauce à la ré-mo(u)lade.*	— mit Remoladen-Sose.	— with remoulade sauce.
— *-fleurs à la sauce aux [tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— *-fleurs à la suisse.*	— auf Schweizer[9]) Art.	— in Swiss style.
— *-fleurs à la Villeroi.*	— mit Villeroi-Sose überzogen, krustiert, gebacken.	— coated w. Villeroi sauce, egged, breaded, fried.
Bordure de choux-fleurs.	Rand von Blumenkohl.	Border of cauliflower.
— *de choux-fleurs, garnie de haricots verts.*	— von Blumenkohl um grüne Bohnen.	— of cauliflower garnished with string beans.
— *de choux-fleurs à la macédoine (de légumes).*	— von Blumenkohl mit Gemüse-Allerlei.	— of cauliflower with assorted vegetables.
Marinade de choux-fleurs.	Gebeizter Blumenkohl.	Marinade of cauliflower
— *de choux-fleurs, sauce aux tomates.*	— Blumenkohl m. Paradiesapfel-Sose.[10])	— of cauliflower with tomato sauce.
Purée de choux-fleurs.	Blumenkohlmus.	Purée of cauliflower.
Ragoût de choux-fleurs.	Blumenkohl-Ragout. [kohl.[11])	Ragout of cauliflower.
Rarebits *de choux-fleurs.*	Käse-Krusten mit Blumen-	Rarebits with cauliflower.
Soufflé de choux-fleurs.	Blumenkohl-Auflauf[12]).	Puff of cauliflower.
Turban de choux-fleurs.	Turban von Blumenkohl.	Turban(d) of cauliflower.
— *de choux-fleurs garni de macédoine.*	— von Blumenkohl mit Mischgemüse gefüllt.	— of cauliflower filled w. assorted vegetables.
Chou frisé[13]).	Savoyer Kohl.	Savoy cabbage.
Chou de l'Inde[14]).	Tropen-Spinat.	Breda.
Chou à jets[15]).	Rosen-, Sprossenkohl.	Brussels sprouts.

[1]) Auch *mayonnaise de choux-fleurs*, engl. auch *cauliflower salad.*

[2]) Blumenkohl zerteilt und mit Kartoffeln gekocht, abgegossen und in Butter geschwungen.

[3]) Vegetarianer Küche: 100 g Reis werden in 60 g Butter geschwitzt und mit 1½ l kochendem Wasser begossen. Darüber gibt man einen Liter geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln und zwei kleine zerteilte Köpfe Blumenkohl. Alles zusammen dünstet man 45 Minuten und mischt dann ein Ei, mit sauerer Sahne gequirlt, darunter.

[4]) Auch nur *choux-fleurs à l'aigre.*

[5]) Man kocht den Blumenkohl mit Wasser halb, dann mit Fleischbrühe vollends weich. Von der Brühe macht man mit Butter, Mehl, Eigelben und Essig eine Sose, die man über den Blumenkohl gießt.

[6]) Holländische Sose, welcher man zuletzt geschlagenes Eiweiß beimischt.

[7]) *Sauce au pain frit* Butter-Sose, welche mit geriebener, gerösteter Semmel vermischt ist.

[8]) Der Blumenkohl wird abgewällt (blanchiert), in Fleischbrühe gekocht. Zu letzterer gibt man etwas Butter und weiße Semmel-Bröseln, kocht sie mit dem Blumenkohl durch und bindet (legiert die Sose mit Eigelben.

[9]) Man bereitet eine Sose von gleichen Teilen Fleischbrühe und Milch. In dieser kocht man den Blumenkohl.

[10]) Gekocht, zerteilt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft gebeizt, in Backteig getaucht und ausgebacken.

[11]) Kleine Blumenkohl-Sträußchen mit Tafel-Pilzen und geriebenem Käse gebraten, auf Röstbrotschnitten *(on toast)* angerichtet.

[12]) Der Blumenkohl wird gekocht und zerschnitten. Von 15 g Preßhefe, etwas Milch, warmem Weißwein, 250 g Mehl, zwei Eiweiß und vier Löffelvoll zerlassener Butter bereitet man einen Hefenteig, füllt eine Form mit dem Teig und Blumenkohl, streut Semmel-Bröseln darüber, bäckt den Auflauf und gibt ihn mit einer kräftigen weißen Sose zu Tisch.

[13]) Auch *chou pancalier, chou d'Espagne* = *chou de Savoie.*

[14]) Vergl. *brède* und *chou de Chine.*

[15]) Auch *chou à rejets* = *chou de Bruxelles*

Chou marin, *crambé (crambe) marin.*
Choux marins à la béchamel.
— *marins bouillis.*
— *marins braisés.*
— *marins braisés à l'anglaise.*
— *marins à la hollandaise.*
Chou de Milan.[5])
Choux de Milan farcis.
— *de Milan glacés.*
Chou-navet[6]).
Chou non pommé[7]).
Chou-palmier[8]).
Chou-palmiste[9]).
Chou pancalier[10]).
Chou poivré, gouet commun, pied-de-veau, arum maculé, chevalet[11]).
Chou pommé[13]).
Chou pommé-frisé[14]).
Chou quintal[15]).
Chou-rave[16]).
Choux-raves en asperge.
— *-raves à la bourgeoise.*
— *-raves farcis.*
— *-raves à la française.*
— *-raves au jambon, au gratin.*
— *-raves à la poulette.*
— *-raves à la russe.*
— *-raves vierges.*

Meerkohl, Seekohl, Strandkohl[1]).
— in weißer Rahmsoſe geſchwungen.[2])
Gekochter[3]) Meerkohl.
Gedämpfter Meerkohl.
— Meerkohl, engliſch[4]).
Meerkohl mit holländiſcher Soſe.
Wirſingkohl.
— gefüllt.
— überglänzt.
Kohlrübe.
Grün-, Braun-, Blaukohl.
Palmkohl.
Palmkohl.
Savoyer Kohl.
Aronsſtab, Aron-Wurzel, Zehrwurz, Pfaffenpint, gefleckter Aron.[12])
Kopfkohl.
Wirſing-, Herzkohl.
Centnerkraut.
Kohlrabi, Oberkohlrabi.
— wie Spargel gekocht.[18])
— auf bürgerliche[19]) Art.
— gefüllt.
— auf franzöſiſche Art.
— mit Schinken, überkruſtet[20]).
— weiß eingemacht.
— auf ruſſiſche[21]) Art.
— in weißer Rahmſoſe.

Sea-kale, kale, cole.
— -kale fried in white cream sauce.
Boiled sea-kale.
Braised sea-kale.
— sea-kale, English style.
Sea-kale with Dutch sauce.
Milan cabbage.
— cabbage stuffed.
— cabbage glazed.
Turnip.
Colewort, cole, kale.
Cabbage.
Cabbage.
Savoy cabbage.
Cuckoo-pint(le), cuckoo-pintel, calf's-foot, European wake-robin.
Cabbage.
Kind of Savoy cabbage.
Quintal cabbage.
Kohl-rabi[17]).
— -rabi cooked like asparagus.
— -rabi in the family style.
— -rabi stuffed.
— -rabi in the French style.
— -rabi with ham, crusted.
— -rabi fricasseed.
— -rabi in the Russian style.
— -rabi in a white cream sauce.

---

[1]) *Crambe maritima*, ein ausdauerndes, am Strande der Ostsee sowie an den vom Atlantischen Meere bespülten Küsten Europas wild wachsendes Kraut, welches bei gehöriger Pflege ein wohlschmeckendes, spargelartiges Gemüse liefert und deshalb in England schon lange gezogen wird. Als Gemüse benutzt man nur die jungen, gebleichten Schosse, welche geschält und wie Spargel zubereitet werden. — Eine andere Art ist der spitzblätterige oder tatarische Meerkohl *(crambe tataria)*, wächst im östlichen Europa wild und kommt noch in Mähren vor. Ihre mild schmeckende Wurzel wird in Ungarn wie die Sellerie-Wurzel zu Salat benutzt, aber auch samt den Blättern gekocht als Gemüse gegessen.

[2]) Die Stengel werden nach Art eines Spargel-Gemüses zubereitet und in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen.

[3]) Man bindet die Sprosse wie Spargel in Bündel, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie mit hellbrauner Butter oder holländischer Sose.

[4]) Man kocht die Sprosse eine Viertelstunde in Salzwasser und dämpft sie dann in weißer oder brauner Sose mit Zitronensaft weich.

[5]) Auch *chou pommé-frisé, chou bullé.* Vergl. Fußbem. zu *chou*, S. 991. — Über Bereitungs-Arten siehe *chou de Savoie*, S. 999.

[6]) Mehrzahl *choux-navets.* *Brassica rapifera* = *navet.*

[7]) Mehr gebräuchlich: *chou vert;* vergl. Fußbemerkung zu *chou*, S. 991.

[8]) Mehrzahl *choux-palmiers;* vergl. *chou de cocotier*, S. 994.

[9]) Mehrzahl *choux-palmistes;* vergl. *chou de cocotier*, S. 994.

[10]) Auch *chou frisé, chou d'Espagne* = *chou de Savoie*, S. 999.

[11]) Auch *membre d'évêque, nain de lièvre, vit-de-chien, vit-de-prêtre.*

[12]) *Arum maculatum*, die einzige in Deutschland vorkommende Art des Aron, wächst in schattigen Laubgebüschen und Wäldern auf feuchtem Boden, hat einen weißlichen Knollen und pfeilförmige Blätter. Die Pflanze, welche im Mai und Juni blüht, enthält in allen Teilen einen scharfen Saft, besonders in den Knollen. Diese enthalten eine ziemliche Menge Stärkemehl (Arons-Stärke), weshalb sie in getrocknetem Zustande in manchen Gegenden gegessen, auch zur Bereitung des Portland-Sagos verwendet werden. — Westindischer eßbarer Aron ist *chou-caraïbe* (s. d.).

[13]) Auch *chou-cabus;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[14]) Auch *chou bullé* = *chou de Milan.*

[15]) Art Kopfkohl; vergl. *chou d'Allemagne tardif.*

[16]) Auch soviel wie Kohlrübe *(= chou navet).*

[17]) Englisch *kohl(-)rabi*, Mehrzahl *kohl(-)rabies;* selten *turnip-cabbage* (mehr für »Kohlrübe«).

[18]) Man schneidet den Kohlrabi in Stücke, ähnlich dem Brechspargel, kocht diese in Salzwasser und schwenkt sie mit holländischer Sose.

[19]) Geschälter Kohlrabi wird in Scheiben geschnitten, abgewällt, in Brühe weich gekocht; die Herzblätter werden abgewällt (blanchiert), fein gehackt; die Grundsose *(fond)* von dem Kohlrabi wird mit Mehlbutter *(beurre manié)* gebunden, die gehackten Blätter damit vermischt, das Gemüse nochmals durchgekocht.

[20]) Man schneidet den Kohlrabi in Scheiben, wällt (blanchiert) diese ab, dünstet sie mit Butter, bindet sie mit etwas Mehl und richtet sie schichtweise mit Scheiben von rohem Schinken auf tiefer Schüssel an. Einen Guß von einigen Eigelben mit Fleischbrühe gibt man darüber und bäckt das Gemüse 25 bis 30 Minuten lang.

[21]) Mit Butter, Petersilie und süßem Rahm (Sahne) gedünstet und mit Schinken oder geräucherter Wurst aufgetragen.

Chou à rejets[1].	Sproſſen-, Roſenkohl.	Thousand-headed cabbage.
Chou-rouge.	**Rotkraut**, Blaukraut[2].	**Red cabbage.**
Choux-rouges à l'allemande.	Gedämpftes Rotkraut.	Stewed red cabbage.
— *-rouges à l'alsacienne.*	Rotkraut mit Speck und Kaſtanien.	Red cabbage with bacon and chestnuts.
— *-rouges à l'anglaise.*	— auf engliſche[3]) Art.	— cabbage in the English [style.
— *-rouges au chou blanc.*	— mit Weißkraut.	— and white cabbage.
— *-rouges à la crème.*	— mit Rahm (Sahne).	— cabbage with cream.
— *-rouges étuvés.*	— gedämpft.	— cabbage stewed.
— *-rouges à la flamande.*	— auf vlämiſche[4]) Art.	— cabbage in the Flemish [style.
— *-rouges à la genevoise.*	— in Butter mit Kaſtanien.	— cabbage in butter with chestnuts.
— *-rouges à la hollandaise.*	— auf holländiſche[5]) Art.	— cabbage with onions, apples and butter.
— *-rouges à la holsteinoise.*[6])	— mit Hafer-Grütze verm.	— cabbage with oat-meal.
— *-rouges au lait.*	— mit Milch.	— cabbage with milk.
— *-rouges au lard.*	— mit Speck.	— cabbage with bacon.
— *-rouges au lard à la française.*	— mit Speck auf franzöſiſche[7]) Art.	— cabbage with bacon, French style.
— *-rouges marinés.*	— gebeizt[8]).	— cabbage marinated.
— *-rouges aux marrons.*	— mit Kaſtanien.[9])	— cabbage with chestnuts.
— *-rouges à la poméranienne.*	— auf pommerſche[10]) Art.	— cabbage in the Pom(m)erian style.
— *-rouges aux pommes.*	— mit Äpfeln[11]) gedämpft.	— cabbage stewed with apples.
— *-rouges aux prunes.*	— mit Pflaumen gedämpft.	— cabbage stewed with prunes.
— *-rouges en quartiers, à l'espagnole.*	Gedämpfte Rotkraut-Viertel mit ſpaniſcher Soſe.	Quarters of stewed red cabbage w. Spanish sauce.
— *-rouges à la russe.*	Rotkraut auf ruſſiſche[12]) Art.	Red cabbage in the Russian style.
— *-rouges aux saucisses.*	— mit Würſtchen.	— cabbage with sausages.
— *-rouges à la valencienne.*	— auf valenzianiſche[13]) Art.	— cabbage stewed with bacon, apples and *kirsch-*
Chou de Savoie[14]).	**Savoyer Kohl**[15]).	**Savoy cabbage.** *[wasser.*
Choux de Savoie braisés.	Gedämpfter Savoyer Kohl.	Braised Savoy cabbage.
— *de Savoie à la capucine.*	Savoyer Kohl nach Kapuziner-[16])Art.	Savoy cabbage-balls.
— *de Savoie à la crème.*	— Kohl in Rahmſoſe.	— cabbage with cream sauce.
— *de Savoie farcis.*	— Kohl gefüllt.	— cabbage stuffed.
— *de Savoie glacés.*	— Kohl überglänzt.	— cabbage glazed.
— *de Savoie au gratin.*	— Kohl überkruſtet.	— cabbage browned.

[1]) Auch *chou à jets* = *chou de Bruxelles.*

[2]) Ung. *kékkáposzta*, russ. *krasne kapusta.*

[3]) Man schneidet das Kraut halb durch und die Hälften in Scheiben, kocht diese in Salzwasser auf und dämpft sie mit etwas Fleischbrühe, Speck, Essig und Mehlbutter *(beurre manié).*

[4]) a) Mit Zwiebel, Nelken, Möhre und Muskatnuß. b) Gebratenes Pökelfleisch, streifig geschnittenes Rotkraut und Apfel-Scheiben zusammen, Fleischbrühe und Cognac hinzu, zugedeckt in einer Pfanne im Ofen gar gemacht.

[5]) Mit Zwiebeln, Äpfeln und Butter.

[6]) Vergl. *choux verts à la holsteinoise.*

[7]) Aus einem festen Krautkopf entfernt man den Strunk mit einem spitzen Messer, spickt den Kopf mit dicken Speckfäden, gibt in das Loch Fleischsaft und Bratenfett, hüllt den Kopf in ein Schweinsnetz *(crépine)* und dünstet ihn mit Fleischbrühe drei bis vier Stunden.

[8]) Man schneidet das Kraut in feine Streifen, kocht es zehn Minuten in Salzwasser, gießt es ab, würzt es mit Salz, Pfeffer und Thymian, gibt Weinessig und Rotwein darauf, deckt es so zu, daß es von der Flüssigkeit bedeckt ist und beizt es zwei Wochen. Beim Anrichten vermischt man es mit Öl und (nach Belieben) Kümmel.

[9]) Ung. *kékkáposzta gesztenyével.*

[10]) Mit Schweinefett, Äpfeln, Kümmel, Essig, Salz und Zucker gedünstet.

[11]) Feingeschnittene Äpfel dämpft man im Rotkraut, das man dann mit Mehlbutter *(beurre manié)* bindet.

[12]) Zwiebel, Petersilien-Wurzel und Sellerie hackt man fein, schwitzt alles in Butter, gibt das geschnittene Kraut darauf und dünstet es mit darübergestäubten Mehl, Essig, Zucker, Nelken und Piment weich.

[13]) Geräucherter magerer Speck in Würfel geschnitten, mit Schweinefett angeröstet, geschnittenes Rotkraut darauf, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, Fleischbrühe, ein Glasvoll Kirschwasser und einige gute Äpfel dazu, alles gedünstet, mit Bratwürstchen umlegt.

[14]) Auch *chou frisé, chou d'Espagne, chou pancalier;* vergl. Fußbemerkung zu *chou*, S. 991.

[15]) Oft auch (regelwidrig) Savoyerkohl geschrieben.

[16]) Der Kohl einige Minuten gekocht, abgekühlt; die kleineren Blätter gehackt, mit brauner Soſe gebunden, in die großen Blätter gefüllt, zu Kugeln geformt, mit Speck und Fleischbrühe im Ofen gedämpft.

Choux de Savoie à la magdebourgeoise.
— *de Savoie au millet.*
— *de Savoie aux perdreaux.*
— *de Savoie aux pigeons.*
Poupiettes de choux de Savoie aux perdreaux.

Chou de Strasbourg[3]).
Chou-vache[4]).
Chou vert, *chou non pommé.*[5])
Choux verts à la brêmoise.
— *verts à la crème.*
— *verts à la française.*
— *verts glacés.*
— *verts à la holsteinoise.*
— *verts à la souabe (souabienne).*
— *verts à la végétarienne.*
Pain de choux verts.

Poupiettes de choux verts à l'allemande méridionale.
Ciborée[12]).
Ciboule.
Ciboulette, cive, civette, ail joncoïde.

Cicérole[17]).
Cicer tête de belier[19]).
Ciernikis.
Cigara beurrek *à la turque.*
Cimette[22]).

Savoyer Kohl auf Magdeburger[1]) Art.
— Kohl mit Hirse.[2])
— Kohl mit Rebhühnern.
— Kohl mit Tauben.
Gefüllte Röllchen von Savoyer Kohl mit Rebhühnern umlegt.
Straßburger Kopfkohl.
Kuhkohl.
Grünkohl, Braun-, Blau-, Federkohl.
— auf Bremer[6]) Art.
— mit Rahmsose.
— mit gebratenen Kastanien.
— überglänzt.
— auf holsteinische[7]) Art.
— auf schwäbische[8]) Art.

— mit Hafer-Grütze.[9])
Gehackter Grünkohl u. Schweinefleisch in einer Form[10]).
Süddeutsche[11]) Grünkohl-Wickel(n).
Schalotten-Ragout.
Kleine Zwiebel, Zipolle[13]).
Schnittlauch, Gras-, Hohl-, Suppen-, Jakobs-, Johannis-, Breislauch[15]).
Kichererbse.
Kichererbse.
Polnische[20]) Klöße.
Türkische Butter-Zigarre.[21])
Brabanter Kohl.

Savoy cabbage stewed with broth and butter.
— cabbage with millet.
— cabbage w. partridges.
— cabbage with pigeons.
Olives of Savoy cabbage with garnishing of partridges.
Strassburg cabbage.
Cow-cabbage.
Col(e)wort, kale, green cabbage.
— in the Bremen style.
— with cream.
— with roasted chestnuts.
— glazed.
— stewed with oat-meal.
— with boiled chestnuts.

— stewed with oat-meal.
Mould of col(e)wort and pork.
Col(e)wort-olives with veal-forcemeat.
Ragout of shallots.
Chibbal, chibbol, cibol.[14])
Chive, cive, chive-garlic, chibe[16]).

Chich[18]).
Gram, chick-pea.
Polish dumplings.
Turkish buttered cigar.
Brussels sprouts.

---

[1]) Der Kohl in Viertel geschnitten, diese zehn Minuten in Salzwasser gekocht, das Wasser abgegossen, Fleischbrühe und Butter daran gegeben und fast ganz eindämpfen gelassen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas geriebene Semmel darüber.

[2]) Gedämpften Savoyer Kohl schwenkt man mit einem Hirsebrei durch und gibt ihn mit Hammel- oder Lammfleisch zu Tisch.

[3]) Auch *chou quintal, chou d Allemagne tardif.*

[4]) Mehrzahl *choux-vache;* eine Art Blattkohl (vergl. Fußbemerkung zu *chou,* S. 991).

[5]) Vergl. Fußbemerkung zu *chou,* S. 991.

[6]) Man wällt (blanchiert) den Kohl 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, hackt ihn, dämpft ihn mit einer Zwiebel, reichlich Gänsefett oder Butter, etwas Wasser und Gewürz-Nelken, stäubt etwas Mehl darüber und gibt ein Stück Zucker daran.

[7]) Der gebrühte Kohl wird mit einer Zwiebel fein gehackt, mit Fett und Gewürz-Nelken gedämpft, mit etwas Hafer-Grütze vermischt und mit derselben noch eine Stunde gekocht.

[8]) Der Grünkohl wird abgewällt (blanchiert), gehackt und mit etwas Mehl gebunden, das man in Gänsefett gebräunt hat. Als Umlage gibt man in Fleischbrühe gekochte Kastanien.

[9]) Man hackt den Kohl fein, mischt etwas Hafer-Grütze darunter und dünstet ihn in Butter drei Stunden.

[10]) Eine Form füllt man mit Lagen von gehacktem Kohl und Schweinefleisch und bäckt das Brot *(pain)* im Ofen.

[11]) Man bestreicht die gewällten Blätter mit einem Kalbfleisch-Füllsel, worunter man Rührei, Krebsschwänze und Krebsbutter mischt, rollt sie zusammen, dämpft sie mit Butter, Rahm und Fleischbrühe. Vergl. auch *poupiettes de choux blancs à la bavaroise,* S. 994.

[12]) Jetzt nicht mehr gebräuchlich.

[13]) Vielfach auch (falsch) »Zibolle« geschrieben; vergl. *oignon,* auch Fußbem. zu *rocambole.* Altdeutsch *zwibollo* vom lat. *cepula.*

[14]) Veraltet auch *chesbolle.*

[15]) *Allium schoenoprasum,* wächst auf Gebirgs-Wiesen in Europa, Mittelasien, Nordamerika und wird vielfach in Gärten gezogen. Er findet mannigfaltige Verwendung als Küchenkraut, wird in manchen Gegenden, fein gewiegt, auf Butterbrot oder zu Rührei, auch zu Quark (Schmierkäse) usw. gegessen. Hier und dort bereitet man mit Essig und Öl einen Salat davon. Vergl. Fußbem. zu *ail.*

[16]) *Chive-garlic* ist wenig gebräuchlich, *chibe* ist veraltet.

[17]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *pois chiche.*

[18]) Mehrzahl *chiches.*

[19]) *Cicer arietinum* = *pois chiche.*

[20]) Vergl. *quenelles à la polonaise.*

[21]) Von Schweizer Käse schneidet man schwache Stäbchen von der Länge einer Zigarre. Von Mehl, Öl und warmem Wasser bereitet man einen Nudelteig, aber ganz locker, teilt ihn mehrfach und rollt die Stücke aus. Nach einer halben Stunde bestreicht man den Tisch mit Butter, nimmt ein Stück Teig und schlägt es fortgesetzt auf den Tisch, diesen oft mit Butter bestreichend, bis es ganz dünn ist. Die Türken verstehen es, solchen Teig papierdünn zu schlagen. Nun schneidet man Streifen, 12 cm lang und 8 cm breit und wickelt die Käse-Stäbchen hinein, bis die Rollen die Stärke einer Zigarre haben. Diese Rollen werden in geklärter Butter ausgebacken.

[22]) Auch *cymette* geschrieben (s. d.).

Citrouille, *potiron.*
— *à l'allemande méridionale.*
— *farcie.*
— *farcie à la grecque.*
— *farcie à la niçoise*
— *frite.* *[(niçarde).*
— *frite à l'anglaise.*
— *frite à la française.*
— *frite à la génoise.*
— *au gratin.*
— *gratinée à la Bernard.*
— *à la hongroise.*
— *à la romaine.*

Purée de citrouille.
— *de citrouille à l'anglaise.*
— *de citrouille à la française.*
— *de citrouille aux pommes.*
— *de citrouille au riz.*
Civade[13]).
Cive, civette[14]).
Claytonie.
— *à la crème.*
— *au jus.*
— *à la moelle (de boeuf).*
Cochléaria, cranson.
Colcannon.

Kürbis[1]).
— auf süddeutsche Art: Zu- Gefüllter Kürbis. [schetti[3]).
Kürbis mit Hammelfleisch und Reis gefüllt.
Gefüllter Kürbis auf Nizzaer[4])
Gebackener Kürbis.[5]) [Art.
— Kürbis, englisch[6]).
— Kürbis, französisch[7]).
— Kürbis auf Genueser[8])
Überkrusteter Kürbis. [Art.
— Kürbis nach Bernard[9]).
Kürbis auf ungarische[10]) Art.
— mit Kürbismus gefüllt und im Ofen gebacken.
Kürbismus.[11])
— auf englische Art.
— mit gerösteten Zwiebel-Scheiben.
— mit Äpfeln.
— mit Reis.[12])
Hafer.
Schnitt-, Gras-, Brißlauch.
Klaytonie[15]).
— mit Rahm.
— mit Bratensaft.
— mit Rindsmark.
Löffelkraut, Scharbocksheil[16]).
Frisches Kartoffel-Gericht[17]).

Gourd[2]), pumpkin, squash.
— in the South German Stuffed gourd. [style.
Gourd stuffed with mutton and rice.
Stuffed gourd in the Nice
Fried gourd. [style.
— gourd in English style.
— gourd in French style.
— gourd in the Genoese
Browned gourd. [style.
— gourd, Bernard style.
Gourd, Hungarian style.
— stuffed with purée of gourd and baked.
Purée of gourd.
— of gourd, English style.
— of gourd with fried slices of onions.
— of gourd with apples.
— of gourd with rice.
Oats.
Chive(-garlic).
Claytonia.
— with cream.
— w. brown meat-gravy.
— with marrow.
Scurvy grass, spoon-wort.
Colcannon.

---

[1]) *Cucurbita*, mit zehn Arten, welche im warmen Asien, Afrika und Amerika heimisch sind. — *Cucurbita pepo*, gemeiner Kürbis, Pfebe, mit kugeligen oder fast kugeligen Früchten, welche bis 100 kg schwer werden und weißes oder gelbes genießbares Fleisch besitzen, stammt aus Indien, wird besonders in Südeuropa gegessen, auch als Zusatz zum Brot benutzt und auf Branntwein verarbeitet. *Cucurbita melopepo*, Turban-Kürbis; *cucurbita moschata*, Melonen- oder Bisam-Kürbis *(the Barbary or China squash); cucurbita verrucosa*, Warzen-Kürbis *(the long-neck squash). Cucurbita lagenaria*, Flaschen-Kürbis, dessen Früchte zu Flaschen (Kalebassen) verwendet werden (von manchen Arten ist das Fleisch genießbar). Als Spielarten eßbarer Kürbisse sind zu erwähnen: Calhoun (besonders in Amerika zu *pumpkin-pie* verarbeitet), Jonathan (ebenfalls amerik.), der große, silbergraue Kürbis, der melonengelbe, Astrachan, Marrow, der ital. Einmachekürbis, Apfel-, Feld-, Birnen-, Valparaiso-, Ohio-Kürbis, brasilianischer Kürbis, Trompeten-Kürbis, Sommer-Krummhals, Essex Bastard, Perfect gem, Sibley oder Pike's Peak, Hubbard's squash (vorzüglicher Winter-Kürbis) u. a. m.

[2]) Seltener auch *citrul* und *pumpion.*

[3]) Der Kürbis geschält, nudelartig geschnitten, gesalzen, nach einigen Stunden in Butter mit Kümmel, später auch in Essig und geschwitztem Mehl gedünstet; oft auch noch mit etwas sauerem Rahm geschwungen.

[4]) Man verwendet dazu nur ganz kleine Kürbisse, die man halbiert, etwas aushöhlt und kocht. Das Innere und das Fleisch noch einiger Kürbisse hackt man fein, drückt es aus, schwitzt es mit Zwiebeln, vermischt es mit Semmel-Bröseln und Eigelben, füllt es in die Kürbisse, krustiert (paniert) und bäckt diese.

[5]) Die Kürbis-Schnitten werden weich gekocht, in Backteig getaucht und in Butter gebacken. Dazu gibt man eine Rahmsose mit Zitronensaft.

[6]) Man taucht die Schnitten in einen Backteig mit Eierschnee, bäckt sie und bestreut sie mit gehackter Petersilie.

[7]) Ein dickes Kürbismus richtet man auf der Schüssel an, überstreicht es mit Ei, bestreut es mit Zucker und bäckt es im Ofen.

[8]) Die Schnitten werden gesalzen, in Mehl umgewendet und in heißem Fett gebacken.

[9]) Man schneidet die Kürbisse in gleichgroße Stücke, wällt (blanchiert) sie in Salzwasser, setzt sie auf ein gebuttertes Blech und dämpft sie mit einer guten Paradiesapfel-Sose.

[10]) Der Kürbis wird nudelartig geschnitten und gesalzen. Etwas Mehl röstet man in Rindsfett, gibt die gut ausgedrückten Kürbis-Stücke darauf, übergießt sie mit Rahm, Essig und gehacktem Dill, läßt sie eine Stunde kochen und richtet sie mit kaltem Rahm an.

[11]) Man kocht Kürbis-Stücke 15 Minuten in Wasser, stampft sie, streicht sie durch ein Sieb, kocht das Mus mit Butter auf und gibt braune Butter darüber.

[12]) Man vermischt das fertige Mus mit ausgequollenem Reis, kocht es mit etwas Butter auf und gibt Zucker und Zimt darüber.

[13]) Prov. im Süden Frankreichs = *avoine.*

[14]) *Allium schoenoprasum* = *ciboulette.*

[15]) Benannt nach dem amerik. Naturforscher *Dr. John Clayton.* Eine portulakähnliche Pflanzen-Gattung. Die zarten, dicken und fleischigen Blätter, sowie der gewundene Stengel bilden ein seltenes Gemüse.

[16]) *Cochlearia officinalis*, auch Skorbutkraut genannt, wächst wild, besonders an den Küsten von Mittel- und Nordeuropa, findet sich noch auf Grimelland unter 80° nördl. Breite und bildet für Nordpol-Fahrer ein wichtiges Nahrungs-Mittel. Man benutzt es als Salat oder genießt den frischen Saft. Beim Zerreiben riecht das Kraut schwach senfartig und schmeckt angenehm scharf und salzig, beim Trocknen büßt es Geruch und Geschmack ein.

[17]) Gleiche Teile von Rotkraut, Grünkohl, Spinat und Kartoffeln werden weich gekocht, zerquetscht *(mashed)*, zusammen mit Butter oder mit Speck geschmort, in eine Form gedrückt und im heißen Ofen gebacken.

Colocasie, colocase.
Concombre.
Concombres à l'allemande.
— *à la béchamel.*
— *au blanc.*
— *bouillis.*
— *braisés.*
— *braisés à l'anglaise.*

— *bruns.*
— *à la crème.*
— *à la duchesse.*
— *farcis.*
— *farcis à la crème.*
— *farcis à l'espagnole.*

— *farcis au fromage.*
— *farcis, glacés.*
— *farcis à l'italienne.*

— *farcis à la moelle (de boeuf).*
— *farcis à la turque.*

— *frais.*
— *frits.*
— *glacés à la française.*

— *à la grecque.*

— *d'hiver salés.*
— *à l'italienne.*

— *en légume.*
— *à la maître d'hôtel.*
— *à la moutarde.*
— *aux oeufs.*

Ägyptische Zehrwurzel[1]).
Gurke, Kukumer[2]). [Soſe.
Gurken mit Speck in brauner
— mit weißer Rahmſoſe.
— in weißer Soſe.
Gekochte Gurken.
Geſchmorte Gurken.
— Gurken auf engliſche[3]) Art.
Gurken braun eingemacht.
— mit Rahmſoſe.
— nach Herzogin-[4])Art.
Gefüllte Gurken.
— Gurken in Rahmſoſe.
— Gurken in ſpaniſcher Soſe.
— Gurken mit Käſe.
— und überglänzte Gurken.
— Gurken auf italieniſche[5]) Art.
Gurken mit Rindsmark und Semmel gefüllt.
— mit gehacktem Hammelfleiſch und Reis gefüllt.
Friſche Gurken.
Gebackene Gurken[6]).
Überglänzte Gurken auf franzöſiſche[7]) Art.
Gurken auf griechiſche[8]) Art.

Geſalzene Winter-Gurken.
Gurken auf italieniſche[9]) Art.

— -Gemüſe[10]).
— nach Haushofmeiſter-[11])
— mit Senfſoſe. [Art.
— mit Ei(gelben).[12])

Colocasia.
Cucumber. [brown sauce.
Cucumbers with bacon in
— with white cream sauce.
— in a white sauce.
Boiled cucumbers.
Braised cucumbers.
— cucumbers in the English style. [seed.
Cucumbers brown fricas-
— with cream sauce.
— in the duchess style.
Stuffed cucumbers. [sauce.
— cucumbers in cream
— cucumbers stewed in brown sauce.
— cucumbers with cheese.
— and glazed cucumbers.
— cucumbers in Italian style.
Cucumbers stuffed with bread and marrow.
— stuffed with hashed mutton and rice.
Fresh cucumbers.
Fried cucumbers.
Glazed chestnuts in the French style.
Cucumbers stuffed with pillau of chicken-livers.
Salt-pickles, -cucumbers.
Cucumbers stuffed, mushroom sauce.
— as a vegetable.
— fried, butter sauce.
— with mustard sauce.
— with egg(-yolks)

---

[1]) *Colocasia esculenta*, in Ostindien heimisch, in Ägypten unter dem Namen Kulkas gebaut. Die Wurzel, oft bis 6 kg schwer, ist roh scharf und ätzend, schmeckt aber nach dem Kochen kastanienartig und enthält sehr viel Stärkemehl. Man benutzt sie daher allgemein als Gemüse und baut sie zu diesem Zweck in Ost- und Westindien, auf den Molukken, in Südamerika, Neuseeland usw. unter dem Namen Taro (s. *taro*) oder Kalo. Mehrfach wird aus der Knolle Mehl hergestellt und dieses zu Brot verbacken. Blätter und Blattstiele werden als karibischer Kohl gegessen (s. *chou caraïbe*, S. 994).

[2]) *Cucumis sativus*, von welcher im Laufe der Zeit zahlreiche Sorten entstanden sind. Man unterscheidet lange oder Schlangen-Gurken, mittellange und kleine oder Trauben-Gurken. Der Anbau der Gurken wird in Deutschland besonders in Lübbenau im Spreewalde, in Liegnitz und Calbe in großem Umfange betrieben.

[3]) Man schneidet die Gurken der Länge nach in Viertel, taucht sie in Mehl, bäckt sie in Butter braun und dämpft sie mit Chili-Essig, etwas Zucker und brauner Fleischbrühe weich und bindet letztere mit Eigelben.

[4]) Die Gurken in Stücke geschnitten, gefüllt, gar gemacht, in Würfel geschnitten, schichtweise mit Käse bestreut, angerichtet und mit weißer Sose übergossen.

[5]) Man bereitet ein Füllsel von hartgekochten Eigelben, geweichter Semmel, geriebenem Käse, gestoßenen Mandeln nnd Eigelb. Die geschälten Gurken kocht man einige Minuten in Salzwasser, höhlt sie aus und füllt sie, dünstet sie mit Butter weich und gibt sie mit einer Kräuter-Sose zu Tisch.

[6]) Die Gurken werden in Streifen oder Scheiben geschnitten, gepfeffert, in Mehl gewendet und in Butter gebacken.

[7]) Man schneidet die Gurken in angemessene Stücke, wällt (blanchiert) sie ab und dämpft sie über Schinken-Scheiben mit Bratensaft *(jus)*. In die Kasserolle gießt man ein Glasvoll Weißwein, verdickt die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)* und gibt sie zu den Gurken.

[8]) Man bereitet einen Pilau von Geflügel-Lebern, höhlt die Gurken von einer Spitze aus, füllt den Pilau hinein, röstet die Gurken in Öl an und dämpft sie mit etwas Fleischbrühe und Zitronensaft. Man gibt sie sowohl warm als auch kalt in ihrer Brühe zu Tisch.

[9]) Ein Füllsel aus Fleisch, Tafel-Pilzen und feinen Kräutern füllt man in die Gurken-Schnitten, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse und übergießt sie mit Tafelpilz-Sose. Vergl. *concombres farcis à l'italienne.*

[10]) Man schneidet die Gurken zollang und fingerdick, kocht sie eine Minute in Salzwasser, dann in weißer Sose mit Muskatnuß.

[11]) Die Gurken-Schnitten mit gehackter Petersilie und Schalotten in Butter geschwungen, die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[12]) Gurken-Scheiben in Mehl gewälzt, in Fleischbrühe mit Petersilie und Zucker eine Viertelstunde langsam gekocht, zwei Eigelbe, Zucker, Essig und *Worcestershire*-Sose hinzu.

Concombres au parmesan.	Gurken mit Parmesan-Käse.[1])	Cucumbers with Parmesan cheese.
— *à la philadelphienne.*	Philadelphiaer Gurken.	Philadelphia cucumbers.
— *à la polonaise.*	Gurken auf polnische[2]) Art.	Cucumbers w. sour cream and fennel.
— *à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— in cream-colo(u)red sauce.
— *salés.*	Salzgurken.	Pickled cucumbers[3]).
— *à la sauce aux tomates.*	Gurken mit Paradiesapfel-Soſe.	Cucumbers with tomato sauce.
— *sautés.*	— geſchwungen.	— fried.
— *sautés aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern geſchwungen.	— fried with fine herbs.
— *à la souabe (souabienne).*	— auf ſchwäbiſche[4]) Art.	— with onions, sour cream and brown meat-gravy.
— *à la végétarienne.*	— n. Vegetari(an)er-[5])Art.	— stewed, breaded.
Coquilles aux concombres.	— in Muſchel-Schalen.	— in shells.
Escalopes de concombres.	— -Schnitzel.	Collops of cucumbers.
Fricassée de concombres.	— -Frikaſſee[6]).	Fricasseed cucumbers.
— *de concombres à la française.*	— -Frikaſſee auf franzöſiſche[7]) Art.	— cucumbers, French style.
Purée de concombres.	Gurkenmus.	Purée of cucumbers.
Ragoût de concombres.	Gurken-Ragout.	Ragout of cucumbers.
Consoude (officinale), langue-de-vache.	Beinwell, Bein-, Wall-, Schwarzwurz(el).[8])	Comfrey, consound.
Coontie.	Zapfenfarn[9]).	Coontie, coonty, coontah[10]).
Coq(-)des(-)jardins, baume coq, baume des jardins.	Frauen-Minze, Frauen-Würze.[11])	Ale-cost, costmary.
Coquelicot, ponceau, pavot-coq, pavot rouge, pavot sauvage.	Feldmohn, Klatſchmohn, Klatſchroſe, Kornroſe, Feuer-Blume.[12])	Corn-rose, corn-poppy, cuprose, cupper-rose, coquelico(t).
Coquette I.	Art Garten-Lattich[13]).	Species of lettuce.
Coquette II.	Saubrot[14]).	Earth-mouse.
Coriandre.	Koriander, Wanzenkraut.[15])	Coriander.
Corinole[16]).	Waſſer-Kaſtanie.	Water-chestnut.
Côtelettes de pain blanc.	Semmel-Koteletten.[17])	White bread-cutlets.
Coucourzelle (d'Italie).	**Italieniſcher Kürbis**[18]).	**Italian gourd.**
Coucourzelle (d'Italie) sautées à la napolitaine.	Geſchwungene italieniſche Kürbiſſe mit Zitronenſaft und Peterſilie.	Fried Italian gourds with lemon-juice a. parsley.

[1]) Die Gurken in Stücke geschnitten; etwas weiße Rahmsose *(béchamel)* auf die Schüssel gegossen, Gurken darüber, Käse obenauf gestreut, darüber wieder Gurken, Käse usw., obenauf Sose, Käse und geriebene Semmel; das Ganze im Ofen gebräunt.

[2]) Man schält und schneidet frische Gurken, bestreut sie mit Salz, mischt sie gut und gibt sauere Sahne und gehacktes Fenchelkraut darüber.

[3]) Auch *salt-pickles.*

[4]) Man dünstet die geschnittenen Gurken mit Zwiebeln in Butter, gibt etwas Mehl, sauere Sahne und Bratensaft *(jus)* dazu, kocht die Gurken weich.

[5]) Man schwitzt Mehl in Butter, füllt mit Wasser auf, schmort die in Stücke geschnittenen Gurken darin und überstreut sie mit gerösteten Semmel-Bröseln.

[6]) Man dämpft die geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Gurken in Essig mit Salz halb weich, macht sie in etwas weißer Sose vollends gar und zieht diese mit einem Eigelb ab. Vergl. *concombres aux oeufs.*

[7]) Die geschälten Gurken-Scheiben werden mit Butter, Salz, gestoßenen Nelken, gehackten Tafel-Pilzen und Korinthen weich gedämpft; die Brühe wird mit einem Eigelb gebunden.

[8]) *Symphytum officinale*, mit ästiger, außen schwarzer Wurzel, 30 bis 90 cm hohem Stengel und rauhhaarigen Blättern, auf feuchten Wiesen, an Ufern der Flüsse im größten Teil von Europa, wird in Irland zur Suppe, als Gemüse und auch als Salat verwendet.

[9]) *Zamia integrifolia*, in Florida und Westindien vorkommende Pflanze, von welcher man Sago bereitet.

[10]) Auch *Indian bread-root, koontie* genannt, weil die Indianer viele Jahre hindurch ihr Brot von dem aus dieser Pflanze gewonnenen Mehl bereiteten.

[11]) *Tanacetum balsamita*, franz. auch *tanaisie baumière*, in Italien und Frankreich, auch in Deutschland gepflanzt. Man benutzt die jungen Pflanzen als Gemüse und Gewürz.

[12]) *Papaver rhoeas*, besonders im Getreide vorkommend, in Irland als Gemüse, mit Butter und Käse gemischt, gegessen.

[13]) Name für eine Spielart des Garten-Lattichs.

[14]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

[15]) *Coriandrum sativum*, 30 bis 60 cm hoch, mit gefiederten Wurzel- und doppelt gefiederten Stengel-Blättern, welche in England und Ostindien als Gemüse und als Salat verwendet werden. Die Samen (Schwindel-Körner) dienen als Gewürz.

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *marron d'eau.*

[17]) Vegetari(an)er Küche: Man schneidet die Semmel fein und übergießt sie mit etwas heißer Milch, die man vollständig einziehen läßt. Reichlich Zwiebel schneidet man fein, dämpft sie in Butter, mischt die Semmel, etwas Ei, Meiran, gestoßenen Kümmel und Semmel-Bröseln darunter, formt davon Koteletten *(côtelettes)*, die man in Butter zu schöner Farbe bratet.

[18]) Vergl. hierzu *citrouille*, S. 1001.

Courge[1].	**Kürbis.**	**Gourd.**
Courge-calebasse[2]), *fausse*	Flaſchen-, Keulen-Kürbis.	Calabash, crookneck,
Courge laciniée[3]). *[poire.*	Waſſer-Melone.	Water-melon. [gourd.
Courge pastèque[4]).	Waſſer-Melone.	Water-melon.
Couscoussou, couscoussoo, couscous(s).	Arabiſches (marokkaniſches) National-Gericht von Grieß.[5])	Couscousou, couscous, lalo.
Crambe marin, crambé marin[6]).	Meer-, See-, Strandkohl.	Sea-kale, cole.
Cram des Anglais[7]).	Kren, Meerrettich.	Horse-radish.
Cranson[8]).	Löffelkraut.	Spoon-wort.
Cran(son) de Bretagne[9]).	Kren, Meerrettich.	Horse-radish.
Cranson rustique[10]).	Kren, Meerrettich.	Horse-radish.
Crèpe au mou haché.	Strudel mit gehackter Kalbslunge.[11])	Kind of fritter with hashed calf's-lights.
Cresson, cardamine.	Schaumkraut, Kreſſe[12]).	Cress.
Cresson alénois[13]).	Garten-Kreſſe.	Garden-cress.
Cresson d'eau[14]).	Brunnen-Kreſſe[15]).	Water cress.
Cresson de fontaine[16]).	Brunnen-Kreſſe.	Water cress.
Cresson des jardins[17]).	Garten-Kreſſe.	Garden-cress.
Cresson de ruisseau[18]).	Brunnen-, Waſſer-Kreſſe.	Water cress.
Cressonnée, laitue (salade) de chouette, bec(c)abunga.	Bachbunge, Quellen-Ehrenpreis[19]).	Brooklime[20]), beccabunga, becabunga.
Cristalline[21]).	Eispflanze.	Ice-plant.
Crococelli.	Italieniſche Kürbiſſe[22]).	*Crococelli.*
Crosne.	Knollenzieſt[23]).	**Hedge-nettle.** [sauce.
Crosnes à la cardinale.	— mit Krebsſoſe.	— -nettle with crayfish
— *à la persillade.*	— mit Peterſilien-Soſe.	— -nettle w. parsley sauce.
— *au velouté ou à la sauce veloutée.*	— mit weißer Stammſoſe.	— -nettle with stock white sauce.

---

[1]) Vergl. hierzu *citrouille*, S. 1001.

[2]) Mehrzahl *courges-calebasses*. Vergleiche *citrouille*, S. 1001.

[3]) *Cucumis citrullus* = *melon d'eau.*

[4]) *Cucumis citrullus* = *pastèque.*

[5]) a) Die Araber bereiten eine Art Grieß von Getreide-Körnern, indem sie dieselben grob zerreiben, mit Wasser anfeuchten, in der Sonne blendend weiß trocknen und durch ein Sieb schütten. Diesen Grieß thun sie mit Salz, Pfeffer und anderen Würzen in einen Topf und stellen denselben in einen größeren mit etwas Wasser, welcher fest zugedeckt wird. Dergestalt wird der Grieß in Dampf gekocht, erhaben angerichtet und mit gekochtem Lamm- oder Geflügelfleisch umlegt. In die Mitte macht man ein Loch und gießt von der Brühe hinein. Bei feierlichen Gelegenheiten färbt man den Grieß rot mit Cochenille oder gelb mit Safran. Die Araber essen den Grieß mit Holzlöffeln, das Fleisch mit den Fingern. b) Hirse mit Fleisch und Blättern des Affenbrotbaumes, auch *lalo* genannt.

[6]) *Crambe maritima* = *chou marin.*

[7]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *cran(son) de Bretagne, cranson rustique.*

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *cochléaria.*

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *cranson rustique, cram des Anglais.*

[10]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, besser: *raifort.*

[11]) Man bereitet einen gut geschlagenen Teig von Weizenmehl, Butter und Wasser, den man mit einem warmen Topf überdeckt. Eine Kalbslunge dämpft man mit Speck, Wurzelwerk und Lorbeerblatt weich und hackt alles zusammen fein. Den Teig rollt man dünn aus, bestreut ihn mit braun gerösteten Semmel-Bröseln, streicht das mit sauerer Sahne und einem Ei gebundene Gehäck *(hachis)* darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt ihn mit Butter im Ofen. Man kann ihn auch in Fleisch- oder Fischbrühe dämpfen.

[12]) Es gibt gegen 60 Arten dieser Pflanzen-Gattung, welche mit Ausnahme der Tropen, fast über die ganze Erde verbreitet sind. — *Cardamine pratensis*, Wiesen-Schaumkraut, franz. *cresson des prés, cresson élégant*, engl. *meadow cress; cardamine amara*, Bitterkresse, franz. *cresson amer*, engl. *bitter-cress.* Von beiden werden die jungen Blätter als Salat verwendet oder wie Spinat (s. *épinard*, S. 1006) gegessen.

[13]) *Lepidium sativum* = *alénois.*

[14]) Auch *cresson de fontaine, cresson de ruisseau.*

[15]) *Nasturtium*, Wasser-Kresse, wächst in Quellen, Bächen, Gräben, am Rande der Teiche in Europa, Asien, Afrika und Amerika. Das bitterlich-scharfe, rettichartig schmeckende frische Kraut wird als Salat gegessen. Zu diesem Zweck wird die Kresse in Quellen gezogen und liefert vom Oktober bis April ein sehr wohlschmeckendes, mildes Kraut. Besonders großartig wird der Kressenbau bei Erfurt betrieben.

[16]) *Nasturtium* = *cresson d'eau.*

[17]) *Lepidium sativum* = *cresson alénois.*

[18]) *Nasturtium* = *cresson d'eau.*

[19]) *Veronica beccabunga*, ein in Quellen, Bächen wachsendes Kraut, ist durch ganz Europa verbreitet, mit runden oder länglich-eiförmigen (ovalen) Blättern und blauen Blüten. Das etwas scharf schmeckende Kraut wird in einigen Gegenden als Salat gegessen, hin und wieder auch als Gemüse verwendet.

[20]) Früher *broklempe* und *broklympe* geschrieben.

[21]) *Mesembryanthemum crystallinum* = *glaciale.*

[22]) Kleine Kürbisse, welche man in Würfel schneidet, in Salzwasser kocht und in einer Butter-Sose schwenkt.

[23]) *Stachys tuberifera*, neuerdings aus Japan vom Gärtner Pailleux in Crosne, dem Geburtsorte Boileau's, als Gemüse eingeführt, übertrifft an Wohlgeschmack den bekannteren *stachys afinis*, den Sumpf-Ziest.

Cruchade, *gaude, bouillie de maïs.*
— *au four.*
— *frite.*
— *au fromage.*

Beignets de cruchade.
Croquettes de cruchade.
Cucubale.
Cyclame(n) d'Europe.[5])
Cymette, cimette[6]).
Dahlia tubéreux.
Dent(-)de(-)chien.[8])
Dent(-)de(-)lion, *laitue de chien, salade de taupe.*[11])
— *(-)de(-)lion à l'anglaise.*
— *(-)de(-)lion bouillie.*
— *(-)de(-)lion à la crème.*
Dioscorée[16]).
Dolic, dolichos, dolique.
Doura(h)[19]).
Dragées de cheval[20]).
Échalotte, *échalote.*

Échalottes en légume.
Échalot(t)e d'Espagne[23]).
Écharbot, escharbot.[24]).
Écorce noire.[25])
Endive[26]).
Énothère bisannuelle[27]).

Maisbrei, Maismus.

— im Ofen gebacken.[1])
Gebackener Maisbrei.
Maismus mit Käse, braun gebacken.
Maisbrei-Krusteln.[2])
— -Krusteln[3]).
Taubenkropf, Gliedweich.[4])
Erdscheibe.
Rosen-, Sprossenkohl.
Knollen-Dahlia[7]).
Hundszahn[9]).
Löwenzahn, Butterblume, Pfaffenöhrlein[12]).
— mit Sauerampfer.[14])
Gekochter Löwenzahn.[15])
Löwenzahn mit Rahmsose.
Jamswurzel.
Fasel, Heilbohne[17]).
Durrha, Doura.
Heide-Grütze.
Schalotte, askalonische Zwiebel, Eschlauch[21]).
Schalotten-Gemüse.[22])
Schlangenlauch.
Wassernuß.
Schwarzwurz(el).
Endivie.
Garten-Rapunzel.

Hominy, corn-meal mush (-porridge).
Baked hominy.
Fried hominy.
Cooked hominy made up w. cheese, baked brown.
Hominy fritters.
Croquettes of hominy.
Cucubale.
Cyclamen.
Brussels sprouts.
Dahlia-tuber.
Dog('s)-tooth[10]).
Dandelion, lion's-tooth[13]), monk's-head, leontodon.
— with sorrel.
Boiled dandelion.
Dandelion with cream sauce.
Dioscorea.
China bean; Egyptian Durra. [bean.[18])
Buckwheat.
Shallot, eschalot, scallion.

Shallots for vegetable.
Rocambole.
Water-nut.
Vegetable oyster.
Endive.
Evening-primrose.

---

[1]) Der Maisgrieß wird in Wasser gekocht, nach dem Erkalten mit zerlassener Butter, geschlagenen Eigelben, Milch, Zucker und Eierschnee verrührt und im Ofen in einer Form gebacken.

[2]) a) Maisgrütze *(hominy grits)* gut gekocht, in einen Mehl-Schlagteig gerührt, bis es zusammenhält, löffelweise in heißes Fett gegeben, braun gebraten. b) Maisbrei *(hominy porridge)* mit Eiern, Zucker und ein wenig Mehl, löffelweise in heißes Fett gegeben und braun gebraten.

[3]) Man bereitet einen dicken Brei von Maisgrieß und Wasser, den man nach dem Erkalten mit etwas Butter, drei bis vier Eiern und etwas Zucker vermischt und tüchtig mit dem Löffel bearbeitet. Von der Masse formt man Klöße, rollt sie in Mehl und bäckt sie in Butter.

[4]) *Cucubalus Behen*, wild wachsend, als Gemüse und Suppe, die Wurzeln als Salat.

[5]) *Cyclamen europaeum = pain de pourceau.*

[6]) Vergl. *chou de Bruxelles, chou de Brabant.*

[7]) Nach dem schwed. Botaniker *Dahl* benannt; die bekannteste Art dieser Pflanzen-Gattung ist die Georgine. Man bereitet die Wurzel-Knollen in Mexiko gleich den Erdbirnen *(topinambours)* zu.

[8]) Mehrzahl *dents de chien;* auch *érythrone.*

[9]) *Erythronium dens canis;* die Tataren trocknen die Wurzeln im Frühjahr und genießen sie wie Kastanien und gestoßen als Milchmus zubereitet.

[10]) Mehrzahl *dog('s)-teeth.*

[11]) Auch *pissenlit, liondent, léontodon, urinaire.* — Mehrzahl von *dent(-)de(-)lion* ist *dents(-)de(-)lion.*

[12]) *Taraxacum vulgare, leontodon taraxacum*, kurzstengeliges Kraut, sehr gemein an Wegen und auf Wiesen. Die jungen Blätter werden als Salat verwendet, oft aber auch als Gemüse zubereitet. Ein aus der Wurzel bereiteter Extrakt wird in der Heilkunde als mild lösendes Mittel bei Stockungen im Unterleib angewendet.

[13]) Mehrzahl *lion's-teeth.*

[14]) Man kocht die Blätter beinahe weich, fügt dann ebensoviel Sauerampfer zu, stampft das Ganze zu einem Brei, gibt Butter daran und würzt mit Salz und Pfeffer.

[15]) In der Schweiz als Pfaffen-Röhrli bekannt: Die Löwenzahn-Blätter werden in Salzwasser gekocht, bis sich die Blattrippen leicht zerdrücken lassen, und dann wie Spinat angemacht.

[16]) Wissenschaftliche Bezeichnung = *igname.*

[17]) Krautartige Gewächse mit platten Hülsen, die in mehreren Arten wegen der bohnenähnlichen Hülsen und Samen als Nahrungs-Pflanzen angebaut werden. Etwa 20 Arten, meist im wärmeren Afrika, Asien und Australien. — *Dolichos sesquipedalis*, Riesen-Fasel, aus dem tropischen Amerika, mit hellgrünen Hülsen, welche ein ausgezeichnetes Gemüse liefern; wird auch in Südeuropa angebaut. — *Dolichos biflorus*, in Ostindien gebaut; man benutzt die unreifen Hülsen als Gemüse, die Samen als Viehfutter.

[18]) *Black bean, Egyptian bean, hyacinth bean = dolichos lablab; black-eyed bean, China bean = dolichos sinensis.*

[19]) *Sorghum vulgare = gros millet.*

[20]) *Polygonum fagopyrum = blé noir.*

[21]) *Allium ascalonicum*, nach der Stadt Askalon in Palästina benannt, von wo sie durch die Kreuzfahrer nach Deutschland kam, mit mittelgroßen, büschelig gehäuften Zwiebeln. Die Schalotten-Zwiebeln schmecken milder und feiner als die gewöhnliche Zwiebel und werden als feineres Küchen-Gewürz benutzt.

[22]) Die Schalotten werden gebrüht, abgezogen und mit Butter, brauner Fleischbrühe und Schinken gedämpft. Die Brühe wird mit etwas gebräuntem Mehl *(roux)* verdickt.

[23]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *rocambole.*

[24]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *marron d'eau.*

[25]) *Scorzonera hispanica = salsifis noir.*

[26]) Wenig gebräuchlich; gebräuchlicher: *chicorée endive.*

[27]) *Oenothera biennis = oenothère bisannuelle.*

Enseté.	Enſeth[1]).	Ensete.
Épeautre[2]).	Spelz, Dinkel.	Alica.
Épiaire[3]).	Zieſt[4]).	Hedge nettle, stachys.
Épi fleuri[5]).	Roßneſſel.	Hedge nettle.
Épilobe à épi, laurier de Saint-Antoine.	Weiden-Röschen, Weiderich, Feuer-, Sankt Antoniuskraut.[6])	Willow-herb, Saint Anthony's herb.
Épinard[7]).	Spinat.	**Spinach,** spinage.
Épinards à l'ail.	— mit Knoblauch.[8])	— with garlic.
— *à l'allemande.*	— auf deutſche[9]) Art.	— dressed in German [fashion.
— *à l'américaine.*	— mit einer gebratenen Schinken-Scheibe obenauf.	— with a thin slice of hot roast ham on top.
— *à l'ancienne.*	— nach alter[10]) Mode.	— with butter, cream, nutmeg and sugar.
— *à l'anglaise.*	— gekocht, in Butter geſchwungen.[11])	— boiled, fried in butter.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmſoſe.	— with white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.	— with butter.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[12]) Art.	— in the family style.
— *à la célestine.*[13])	Aufgewärmter Spinat.	Re-cooked[14]) spinach.
— *à la Colbert.*	Spinat mit verlorenen Eiern.	Spinach with poached eggs.
— *à la comtesse.*	— nach Gräfin-[15])Art.	— with butter and hard-boiled yolks of eggs.
— *à la crème.*	Spinatmus mit Rahmſoſe.	— -purée w. cream sauce.
— *à la demi-glace.*	Spinat mit verdicktem Fleiſchſaft.	— with brown meat-gravy.
— *à la dresdoise.*[16])	— mit geſchwitzter Zwiebel und gewiegtem Hering.	— with fried onion and finely minced herring.
— *à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.	— with Spanish sauce.
— *farcis.*	Gefüllter Spinat.[17])	Stuffed spinach.
— *au four.*	Spinat im Ofen gebacken.[18])	Baked spinach.
— *à la française.*	— mit weißer Soſe und Zucker.	Spinach with white sauce and sugar.
— *en galettes.*	— -Kuchen, -Fladen.	— -cakes.
— *à l'italienne.*	— mit Sardellen und Knoblauch.	— with anchovies and garlic.
— *au jus.*	— mit Bratenſaft.	— with brown gravy.
— *au lard.*	— mit Speck.	— with bacon.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeiſter-Butter.[19])	— with *maître d'hôtel* butter.
— *à la noisette.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.

---

[1]) *Musa ensete*, eine Art Pisang in Abessinien, wird 9 m hoch und trägt 6 m lange, 90 cm breite Blätter. Ihre Früchte sind ungenießbar, aber ihre Schößlinge bilden ein vortreffliches Gemüse. Das Innere des Stammes wird gekocht und bildet das einzige pflanzliche (vegetabilische) Nahrungs-Mittel einiger afrikanischer Völkerschaften.

[2]) *Triticum spelta* = *alica.*

[3]) Auch *épi fleuri, stachys.*

[4]) *Stachys*, Gattung der Lippenblütler, besonders Sumpfziest, in England als Küchen-Gewächs gebaut. Seine keulenförmig verdickten, unterirdischen Ausläufer geben, im Dezember und Januar gesammelt, ein zartes, dem Spargel ähnliches Gemüse. Vergl. hierzu *crosne*, S. 1004.

[5]) *Stachys* = *épiaire.*

[6]) *Epilobium spicatum, epilobium angustifolium*, in Nordeuropa und Nordasien, 1 bis 1,5 m hoch, mit roten Blüten. Die Wurzeln und jungen Triebe ißt man im nördlichen Europa wie Spargel und in Kamtschatka das ganze Kraut als Gemüse.

[7]) *Spinacia*, Spinat; vier morgenländische Arten. Von dem gemeinen Spinat zieht man zwei Arten, den Sommer-Spinat (großer holländischer Spinat) und den Winter-Spinat, welch' letzteren man im Herbste säet und im Frühjahre schneidet. In Griechenland füllt man Gebäck mit Spinat und einigen Gewürz-Kräutern als Fasten-Speise; in Frankreich verbäckt man den Samen zu Brot. — *Épinards* Spinat (als Gemüse).

[8]) Mit Mehl gebunden, mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt.

[9]) Der gewaschene Spinat eine Viertelstunde mit etwas Salz gekocht, ausgedrückt, fein geschnitten; Butter, Brotkrumen, feingehackte Zwiebel, Rahm und Milch, alles zusammen mit dem Spinat gekocht.

[10]) Mit Butter, geriebener Muskatnuß, Rahm (Sahne) und Zucker.

[11]) Gekocht, abgegossen, mit frischer Butter geschwungen.

[12]) Er wird mit Mehl gebunden und mit Fleischbrühe verdünnt.

[13]) Vergl. *épinards à la religieuse.*

[14]) *A warm-up of spinach.*

[15]) Mit Butter und hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und Fleischbrühe angemacht.

[16]) *Épinards à la saxonne* ist dasselbe.

[17]) Auch »Laubfrösche« genannt. Große Spinat-Blätter überbrüht (blanchiert), auf jedes ein Häufchen Fleischfüllsel gesetzt, in das Blatt eingeschlagen, in Fleischbrühe gedämpft. Man kann auch eine Semmel-Fülle in die »Laubfrösche« geben.

[18]) Der Spinat roh gehackt, mit einem Teig von Mehl, Butter, Quark, Eiern und Rahm (Sahne) vermischt, auf eine tiefe Schüssel gethan und gebacken.

[19]) Gekocht, mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Essig gewürzt.

Épinards aux oeufs.	Spinat mit Eiern.[1])	Spinach with eggs.
— *à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.[2])	— with sorrel.
— *à la piémontaise.*	— auf piemontiſche[3]) Art.	— in the Piedmontese style.
— *à la provençale.*	— auf provençaliſche Art.	— in the Provencial style.
— *en ravioles.*	— -Mundtäſchchen.	Little turnovers w. spinach
— *à la religieuse.*[4])	Aufgewärmter Spinat.	Re-cooked spinach.
— *au riz.*	Spinat mit Reis.[5])	Spinach with rice.
— *aux sardines.*	— mit Sardinen.	— with sardines.
— *en s(o)ubrics.*[6])	— -Nocken[7]).	— -custards.
— *au sucre.*	— mit Zucker.	— with sugar.
— *à la vieille mode.*	— mit Muskatnuß.[8])	— with grated nutmeg.
Chartreuse d'épinards.	Kartäuſer-Gericht v. Spinat.	*Chartreuse* of spinach.
Pain d'épinards à la printanière.	Spinatbrot mit jungen Gemüſen.[9])	Mould of spinach with spring vegetables.
Pannequets aux épinards.	Spinat-Strudel[10]).	Rolled pancakes w. spinach.
Petites timbales d'épinards.	Kleine Spinat-Becherpaſteten.	Small thimble-patties of Spinach-pudding.
Pouding d'épinards.	Spinat-Pudding.[11])	Spinach-pudding.
Roulade d'épinards.	— -Rolle.	Roulade of spinach.
Vert d'épinards.	Spinatgrün[12]).	Spinach-green,-colo(u)ring.
Épinard d'Amérique[13]).	Beerblume.	Malabar nightshade.
Épinard-fraise[14]), *blite, blette, blète.*	Beermelde, Erdbeer-Spinat.[15])	Blite, strawberry-blite.
Épinard de l'Inde.[16])	Klimmelde, Beerblume.	Basella.
Épinard du Malabar[17]).	Klimmelde.	Malabar nightshade.
Épine-vinette[18]), *vinet(t)ier, berbéris.*	Sauerdorn, Berberitze[19]).	Barberry, berbe(r)ry, berberis.
Éprault[20]).	Sellerie.	Celery.
Éricle[21]).	Melde.	Or(r)ach.
Érucag(u)e, érucago.[22])	Art Zacken-Schote.	Species of bunias.

---

[1]) Ung. *kerti paraj tojással.* Man gibt sowohl verlorene, als auch weiche, harte und Setzeier.

[2]) Man nimmt Spinat und Sauerampfer zu gleichen Teilen, dünstet beides in Butter und bindet es mit gebräuntem Mehl und sauerer Sahne. Man gibt die Blätter sowohl ganz als auch gehackt.

[3]) Mit spanischer Sose, Sardellen-Butter, Knoblauch und brauner Butter.

[4]) Vergl. *épinards à la célestine*, S. 1006.

[5]) Reis in Fleischbrühe ziemlich weich gekocht, dann mit Eiern und sauerer Sahne vermischt. Spinat gedämpft, mit Semmel-Bröseln vermischt; beides abwechselnd in eine Form gefüllt, gebacken und mit brauner Sose zu Tisch gegeben.

[6]) *S(o)ubrics d'épinards* ist dasselbe.

[7]) Von einem Spinatmus, worunter mehrere Eigelbe gemischt sind, sticht man Nocken ab, setzt sie in eine Pfanne mit Butter und röstet sie auf beiden Seiten.

[8]) Gewällter Spinat wird fein gewiegt, in eine Pfanne mit Butter und geriebener Muskatnuß gegeben, fünf Minuten unter Umrühren mit Holzlöffel gekocht, Mehlbutter, Staubzucker, eine Tassevoll Milch hinzu, noch zehn Minuten unter öfterem Umrühren gekocht; in Butter geröstete Brotkrusten als Umlage.

[9]) Dicker Spinat mit Eigelben verrührt, in eine Cylinderform gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, gestürzt, obenauf Rippchen, unten herum junge Gemüse angerichtet.

[10]) Dünne Pfannkuchen dick mit Spinat bestrichen, gerollt und in Stücke geschnitten, diese in eine flache Kasserolle gereiht, mit Rahm (Sahne), worin man einige Eier zerschlagen hat, übergossen und im Ofen gebacken.

[11]) Gekochter Spinat fein gewiegt, Semmel in Milch geweicht; eine Kalbsniere mit Petersilie, Schnittlauch und Schalotten fein gewiegt; der Spinat in Butter heiß gemacht, die Semmel und Niere zugefügt, nach und nach einige Eigelbe und der Eierschne darunter gezogen. Einige dünne Pfannkuchen in Streifen geschnitten, davon auf ein mit Butter bestrichenes Mundtuch ein Gitter gelegt, die Spinat-Masse darauf, zugebunden, eine reichliche Stunde in Salzwasser gekocht, mit brauner Butter und Schinken oder Cervelatwurst zu Tisch gegeben.

[12]) Auch Spinat-Matte, Spinat-Topfen. Die grüne Farbe, welche man erhält, indem man Spinat im Mörser stößt und in einem Tuch völlig auspreßt. Dieser Saft wird mit wenig Salz auf den heißen Ofen gesetzt, bis er anfängt zu gerinnen; dann wird er auf ein ganz feines Haarsieb gegossen und das Zurückbleibende zum Färben verwendet.

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *baselle.*

[14]) Mehrzahl *épinards-fraises.*

[15]) *Blitum virgatum*, wegen der zahlreichen, hochroten, erdbeerähnlichen Früchte in Gärten gebaut; *blitum capitatum*, mit dreieckigen Blättern und nackten Ähren. Beide Arten wachsen in Süddeutschland wild. Die Blätter dienen, wie Spinat zubereitet, als Gemüse. Vergl. Fußbem. zu *ansérine.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *baselle.*

[17]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *baselle.*

[18]) Mehrzahl *épines-vinettes.*

[19]) *Berberis vulgaris*, Strauch mit gelben Blüten und bei der Reife lebhaft roten Beeren, Berberitzen-Beeren, Weinnägelein, Erbsele, welche sehr saueren Geschmack besitzen. In manchen Gegenden verwendet man die jungen Blätter wie Sauerampfer (s. *oseille)* oder bereitet einen Salat davon. Aus den noch grünen Beeren macht man Kapern; auch ein wohlschmeckender Sirup, desgleichen Sulze, Marmelade und Gefrorenes (Berberitzen-Eis) wird von den saueren Beeren gewonnen. Den Berberitzensaft verwendet man zur Bereitung der Berberitzen-Küchel, roter, halbrunder Zucker-Scheibchen von angenehm sauerem, kühlem Geschmack.

[20]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *céleri.*

[21]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *arroche.*

[22]) Vergl. Fußbemerkung zu *bunias.*

Ervalenta, revalenta[1]).	Revalenta.	Ervalenta, revalenta.
Érynge, éryngion[2]).	Kollerdiſtel.	Eryngo, eryngium.
Érythrone[3]).	Hundszahn.	Dog('s)-tooth.
Escarole[4]).	Endivie, Eskariol.	Endive.
Escauton.	Hirſebrei.	Millet-porridge, -pap.
Espargou(l)e, espargou(t)te.[5])	Spergel, Mariengras.	Spurry, spurrey.
Farinade de Gênes.	Genueſer Mehlſpeiſe[6]).	Genoese *farinada.*
Faséole, fasolet.	Zwergbohne[7]).	Dwarf-bean.
Fausse branc(he)-ursine[8]).	Unechte Bärenklau.	Cow-parsnep, -parsnip.
Fausse poire[9]).	Flaſchen-Kürbis.	Crookneck.
Fausses huîtres.	Falſche Auſtern von Mais.[10])	Mock-oysters of green corn
Faux raifort.[11])	Meerrettich.	Horse-radish.
Fave[12]).	Saubohne.	Hog's-bean.
Favelotte[13]).	Feld-, Saubohne.	Horse-bean.
Faverolle[14]).	(Puff)bohne.	(Windsor) bean.
Faviole[15]).	(Puff)bohne.	Broad-bean.
Favonette, favouette[16]).	Erd-, Ackernuß.	Earth-nut, -mouse.
Fayol[17]).	Trockene Bohne.	Navy-bean.
Fayon[18]).	(Puff)bohne.	(Windsor) bean.
Fazeole si mazare batula.[19])	Kaltes Bohnen- oder Erbs-	Cold purée of beans or
Fenou[20]).	Fenchel. [mus.	Fennel. [peas.
Fenouil[21]).	**Fenchel**[22]).	**Fennel.**
Gâteau de fenouil à la suisse.	Schweizer Fenchel-Kuchen.	Swiss fennel-cake.
Pieds de fenouil.	Fenchel-Wurzeln[23]).	Sprigs of fennel. [sauce.
— *de fenouil à l'espagnole.*	— -Wurzeln mit ſpan. Soſe.	— of fennel with Spanish
— *de fenouil farcis.*	— -Wurzeln gefüllt.[24])	— of fennel stuffed.
— *de fenouil au velouté.*	— -Wurzeln mit weißer Stammſoſe.	— of fennel with stock white sauce.
Fenu(-)grec, foin-grec.[25])	Bockshornklee, griech. Heu[26]).	Fenugreek.

[1]) Auch *revalescière du Barry* Dubarry's Erbsmehl, ein Geheimmittel, bestehend aus einer schwankenden Mischung von Erbsen-, Saubohnen-, Wicken-, Linsen- und Reismehl, mit Kochsalz und Zucker versetzt (500 g Mk 3,75). Dieses angebliche Kräftigungs-Mittel soll zuerst von einem englischen Kaufmann in den Handel gebracht worden sein.

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung = *panicaut.*

[3]) Wissensch. Bezeichn. = *dent(-)de(-)chien.*

[4]) Nach *Poitevin escarolle.* Vergl. *chicorée endive,* S. 990.

[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *spergule.*

[6]) Die *farinada* ist das beliebteste Volksgericht in Genua: Vom Mehl der Kicher-Erbse *(pois chiche)* bereitet man mit lauem Wasser einen Teig, den man auf einem mit Öl bestrichenen Blech höchstens messerrückendick ausstreicht. Dieses Blech stellt man in den Backofen und nimmt es heraus, sobald der Teig fest und braun geworden ist. Die *farinada* wird heiß gegessen.

[7]) *Phaseolus nanus;* vergl. *haricot.*

[8]) *Heracleum spondylium* = *berce.*

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *courge-calebasse.*

[10]) Rohe Maiskörner gerieben, mit Salz, Pfeffer, Eiern und ein wenig Mehl vermischt, wie Eier auf beiden Seiten einzeln gebraten, zum Frühstück gegeben.

[11]) *Cochlearia armoracia* = *raifort.*

[12]) Prov. im Süden Frankreichs = *fève.*

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *fève.*

[14]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *fève.*

[15]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *faverolle.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *macusson.*

[17]) Daher der Matrosen-Ausdruck: *doubler le cap fayol* = aufhören, trockene Bohnen zu essen, frische Gemüse statt der gewöhnlichen (Konserven-) Schiffskost erhalten.

[18]) Prov. im Süden Frankreichs = *fève;* vergl. *fayol* und vorhergehende Fußbemerkung.

[19]) Rumänisches Gericht.

[20]) Prov. im Süden Frankreichs = *fenouil.*

[21]) Prov. im Norden Frankreichs: *fenouille.* — *Fenouillet* Fenchel-Apfel.

[22]) *Foeniculum,* findet sich an trockenen, steinigen Orten am Mittelmeer, in Frankreich, Südengland und Irland, am Kaukasus und den südkaspischen Gegenden, wird in gemäßigten Ländern, in Sachsen (zwischen Weißenfels und Lützen), Franken, Württemberg, in Böhmen, Mähren, Polen angebaut. Der Fenchel wird als Speisen-Würze, zum Einmachen und in der Likör-Fabrikation viel gebraucht. In Tirol bäckt man Fenchel in Brot. Die alten Römer aßen seine jungen Sprosse, mit Salz und Essig angemacht, und noch heute genießen die Italiener das junge Kraut als Gemüse. — *Foeniculum dulce,* römischer Fenchel, engl. *Azorean fennel, sweet fennel,* in Südfrankreich, Italien, Malta, schmeckt etwas süßer und milder. Seine jungen, süßen Wurzel-Triebe werden als Gemüse gegessen, ebenso die fleischige, fenchelartig riechende und schmeckende Wurzel von *foeniculum capense,* Fenchelwortel, engl. *cape fennel,* am Kap.

[23]) Unter *pieds de fenouil* sind hier die jungen Wurzel-Sprosse zu verstehen.

[24]) Ausgehöhlt, abgewällt (blanchiert), mit Fleischmasse und Kräutern gefüllt, weich gedünstet; spanische Sose *(espagnole).*

[25]) Auch *senegrain, senègre, senegré.*

[26]) *Trigonella foenum graecum,* mit blaßgelben Blüten und 10 cm langen, kahlen, längsgestreiften Hülsen, zwischen dem Getreide im südlichen Europa, in Kleinasian und Nordafrika, in Indien, auch in Europa der Samen halber gebaut. Diese schmecken widerlich bitter und standen bei den Ägyptern, Griechen und Römern in hohem Ansehen, sie wurden meistens geröstet gegessen. Mit Milch zubereitet, genießen sie die Frauen im Morgenland, um die in den Harems gern gesehene Wohlbeleibtheit zu gewinnen. Die Stengel werden als Salat gegessen.

Feuille-grasse[1]).	Fette Henne[2]).	Orpine, stonecrop[3]).
Fève[4]).	**(Puff)bohne**[5]).	**(Horse-)bean.**
Fève d'Égypte, nélumbo (nélombo) spécieux.	Indiſche Seeroſe, Nillilie[6]).	Asiatic nelumbo, sacred lotus.
Fève épaisse[7]).	Fette Henne.	Fat hen.
Fève grasse[8]).	Fetthenne.	Orpine.
Fève de haricot[9]).	Bohne.	Bean. [bean[11]).
Fève de marais[10]).	**Puffbohne**, große Bohne.	**Windsor bean,** broad
Fèves de marais à l'anglaise.	Puffbohnen mit friſcher Butter.[12])	— beans with fresh butter. [sauce.
— *de marais à la béchamel.*	— mit weißer Rahmſoſe.	— beans with white cream
— *de marais au beurre.*	— in Butter geſchwungen.	— beans fried in butter.
— *de marais à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche Art.	— beans in the family style.
— *de marais à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— beans with cream sauce.
— *de marais à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.	— beans w. Spanish sauce.
— *de marais aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— beans with fine herbs.
— *de marais au lait de beurre*[13]).	— mit Buttermilch.[14])	— beans with buttermilk.
— *de marais au lard.*	— mit Speck.[15])	— beans with bacon.
— *de marais à la lyonnaise.*	— mit gehackten Kräutern, Schalotten u. Zitronenſaft.	— beans with herbs, shallots and lemon-juice.
— *de marais à la macédoine (de légumes).*	— in weißer Soſe mit Salbei, Peterſilie, Tafel-Pilzen und Artiſchocken-Böden.	— beans in white sauce with sage, parsley, mushrooms, etc.
— *de marais à la moutarde.*	— mit Senf.[16])	— beans with mustard.
— *de marais à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— beans w. a white sauce.
— *de marais à la sarriette.*	— mit Pfefferkraut.	— beans with pepperwort.
— *de marais sautées.*	— geſchwungen.	— beans fried.
— *de marais à la westphalienne.*	— mit gebratenen Schinken-Würfeln u. Weißwein.[17])	— beans with fried cubes of ham and white wine.
Crème de fèves de marais.	Puffbohnenſchleim.	Cream of Windsor beans.
Purée de fèves de marais au gras. [maigre.	Puffbohnenmus mit Bratenſaft.	Purée of Windsor beans with gravy. [cream.
— *de fèves de marais en (au)*	— mit Rahm (Sahne).	— of Windsor beans with
— *de fèves de marais au velouté.*	— mit weißer Stammſoſe.	— of Windsor beans with stock white sauce.
Ragoût de fèves de marais aux artichauts.	Puffbohnen-Ragout mit Artiſchocken.[18])	Ragout of Windsor beans with artichokes.

---

[1]) Mehrzahl *feuilles-grasses*. Auch *grasset, reprise, orpin, fève épaisse, fève-grasse.*

[2]) *Sedum telephium*, Schmerwurz(el), Dickblatt; in manchen Gegenden werden die jungen Blätter als Spinat zubereitet.

[3]) Auch *fat hen, life-forever, orpin,* seltener *fetticus.*

[4]) Auch *fave, favelotte, faverolle, faviole, fayon.* Vergl. das unter *haricot* Gesagte.

[5]) *Vicia faba*, Acker-, Puff-, Pferde-, Sau-, Viehbohne. Es gibt von dieser Pflanze zwei Hauptarten: die kleine Acker- oder Viehbohne (vorzugsweise als Viehfutter benutzt, franz. *féverole, fèverole*, engl. *horse-bean*), und die große Bohne, Garten-, Puff-, Buffbohne, *fève de marais*, engl. *broad bean, Windsor bean*, welche als Gemüse dient. Für die beste Sorte der letzten Art gilt die Windsor-Puffbohne *(Windsor bean, English bean).* — Nicht mit dieser Wickenart *vicia* zu verwechseln ist die eigentliche Bohnen-Gattung *phaseolus*, Fasohle, Fisole (vergl. *haricot*, S. 1014).

[6]) *Nelumbium speciosum*, wächst auf Gewässern in Süd- und Mittelasien bis China und Japan. Herodot nennt sie die Lilie oder Rose des Nils, Theophrast die ägyptische Bohne. Ihre stärkemehlreichen Wurzeln und die Samen (ägyptische Bohnen) wurden roh, gekocht und gebraten gegessen. — *Nelumbium luteum*, nordamerik. Art, hat gleichfalls genießbare Wurzeln.

[7]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[8]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[9]) Provinziell = *haricot.*

[10]) Vergl. Fußbem. zu *fève.*

[11]) Auch *English bean, marsh bean.*

[12]) In Salzwasser gekocht, mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Löffelvoll weißer Sose, gehackter Minze geschwenkt, angerichtet; ein großes Stück Butter oben in die Mitte.

[13]) Auch (schlechthin) *babeurre*, schweiz. *lait battu.*

[14]) Man verrührt ein wenig Mehl mit Buttermilch, kocht diese auf und schwenkt die gekochten Bohnen nebst gehackter Petersilie und einem Stück Butter darin.

[15]) In einer hellbraunen Sose.

[16]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht, erhaben und trocken angerichtet und mit einer Senfbutter begossen.

[17]) Die Bohnen in Salzwasser gekocht, bis die Schale abgeht, geschält; Schinken-Würfel mit Butter braun geröstet, Mehl hineingestäubt, Rheinwein und Fleischbrühe daran gegossen, mit Pfeffer und Petersilie gewürzt, nach einer halben Stunde die Bohnen hineingegeben, diese weich gekocht, Petersilie entfernt, angerichtet.

[18]) Gehackte Zwiebel wird in Butter geschwitzt, darin würfelig geschnittenes Pökelfleisch geröstet, Artischocken und Bohnen hinzugefügt und alles zusammen gedämpft.

Féverole, fèverole[1].	Weiße Bohne; Pferdebohne.	Navy bean; horse bean.
Ficoïde[2].	Feigen-Mittagsblume[3].	Fig-marigold.
Fidelini.	Art ital. Faden-Nudeln.[4]	Sort of Italian thin noodles.
Figuier du Cap[5].	Feigen-Mittagsblume.	Fig-marigold.
Figuier des Hottentots[6].	Feigen-Mittagsblume.	Fig-marigold.
Flageolets, haricots flageolets[7].	Grüne (unreife) Kerne der weißen Bohne.	Green seed-beans shelled out of string-beans.
Flamiche.	Käse-Keulchen[8].	Kind of cheese-fritter.
Flan à la suisse.	Schweizer Fladen[9]	Swiss custard.
Flèche d'eau, fléchière.[10]	Pfeilkraut.	Arrow-head.
Flûte de berger, flûteau, plantain d'eau ou aquatique.	Wasser-Wegerich, Wegebreit.[11]	Water-plantain.
Foin-grec[12].	Griechisches Heu.	Fenugreek.
Follette[13].	Garten-Melde.	Garden orach.
Fondue.	**Rührei(er) und Käse, Käse-Auflauf.**[14]	**Eggs and cheese scrambled together with butter.**
— *à l'américaine.*	Amerikanischer Käse-Auf[lauf.15]	American fondue.
— *à l'anglaise.*	Englischer Käse-Auflauf.[16]	English fondue.
— *à la Brillat-Savarin.*	Käse-Auflauf nach Brillat-Savarin[17].	Fondue in the Brillat-Savarin style.
— *en caisses.*	— -Auflauf in Kästchen.[18]	— in paper-cases.
— *à la fribourgeoise.*	— -Auflauf in Papier-Kästchen gebacken.	— baked in small paper-cases.
— *à la genevoise.*	Genfer Käse-Auflauf.[19]	— with noodles.
— *à l'italienne.*	Italienischer Käse-Auflauf.[20]	Italian fondue.
— *à la ménagère.*	Käse-Auflauf nach Haushälterin-[21] Art.	Fondue in the housewife style.
— *à la moderne.*	— -Auflauf, dem neuesten Geschmack entsprechend.[22]	Modern fondue.
— *à la napolitaine.*	— -Auflauf mit Hohl-Schwamm, Pilz. [nudeln.[23]	Fondue with boiled macaroni.
Fonge[24].	Mushroom.	

[1]) Auch Bezeichnung für »trockene Schminkbohne«.

[2]) Auch *figuier du Cap, des Hottentots*; Frucht: *figue du Cap, des Hottentots.*

[3]) *Mesembryanthemum edule*, ein Strauch mit fingerdicken, langen Blättern, welche im Kapland wie Spinat, auch in Essig eingemacht, gegessen werden, während die großen wohlschmeckenden Früchte als Hottentotten-Feigen genossen werden. — *Mesembryanthemum geniculiflorum*, Strauch auf dem Kap, in Ägypten und Arabien, dessen mehlreiche Samen von den Beduinen zur Bereitung eines nahrhaften Brotes benutzt werden.

[4]) Dicker als die *vermicelli*, aber dünner als die *spaghetti*, sind in Dosen zu einem Pfund erhältlich.

[5]) *Mesembryanthemum edule* = *ficoïde.*

[6]) *Mesembryanthemum edule* = *ficoïde.*

[7]) Auch *haricots flageolets.*

[8]) Käse, Butter, Eier.

[9]) Man bereitet einen Blätterteig von Mehl, Butter, Wasser und ein bis zwei Eiern, den man viermal schlägt. Hiervon treibt man einen Boden aus, setzt einen Rand auf und bäckt ihn im Ofen. Rahm und Butter läßt man aufkochen, gibt etwas Weizenmehl hinein und rührt es zu einer dicklichen Masse, gibt Butter und dreimal soviel Schweizer und Parmesan-Käse dazu, sowie vier Eigelbe und den Schnee von drei Eiweiß, füllt die Masse in den Kuchen und bäckt ihn eine halbe Stunde.

[10]) *Sagittaria sagittifolia* = *sagette.*

[11]) *Alisma plantago*, eine in Gräben und Teichen Europas wachsende Pflanze mit langgestielten Blättern und rötlichen Blüten, enthält in Wurzel und Kraut einen scharfen Saft. Die Wurzel wird, da sie reich an Stärkemehl ist, getrocknet, wodurch sie ihre Schärfe verliert. Gebraten wird sie von den Kalmücken gegessen.

[12]) *Trigonella foenum graecum* = *fenu(-)grec.*

[13]) *Atriplex hortensis* = *arroche cultivée.*

[14]) 250 g Schweizer Käse werden gerieben, mit 3 Eigelben und einer Tassevoll Rahm verrührt. Ein Stück Butter läßt man zergehen, gibt die Masse hinein und rührt sie, bis sie kocht und steigt, worauf man sie sofort zu Tisch gibt.

[15]) Eier, feingeschnittener amerikanischer Käse, eine Tassevoll Rahm, Butter, ein wenig Salz, Muskatnuß, über flottem Feuer verrührt, aber nicht kochen gelassen; beim Anrichten mit in Butter gerösteten, viereckigen Brotschnitten umlegt.

[16]) 3/8 l Milch und 30 g Butter läßt man aufkochen, fügt 60 g glattgerührtes Pfeilwurzmehl *(arrowroot)* hinzu, sowie 4 Eigelbe, 125 g Parmesan-Käse, etwas Cayenne-Pfeffer und den Schnee der Eier, füllt alles in einen Auflaufnapf und bäckt es rasch.

[17]) Zwei Eier schlägt man in eine Kasserolle, fügt Schweizer Käse und Butter, sowie zwei Eßlöffelvoll Milch oder Weißwein zu, würzt mit Salz und Pfeffer, rührt die Masse auf dem Feuer ab und gibt sie sofort zu Tisch.

[18]) 125 g Schweizer und ebensoviel Parmesan-Käse, 140 g zerlassene Butter, etwas weißer Pfeffer, Zucker, 10 Eigelbe und der Schnee der 10 Eier werden vermischt, in Papier-Kästchen gefüllt und gebacken.

[19]) Einen leichten Käseteig richtet man inmitten von in Butter geschwenkten (sautierten) Nudeln an.

[20]) 2 Löffelvoll Mehl und eine halbe Tassevoll Rahm rührt man zu einem dicken Brei, fügt 250 g Parmesan-Käse, 4 Eigelbe und den Eierschnee dazu und bäckt die Masse rasch im Auflaufnapf.

[21]) 100 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eigelbe, ein halbes Glasvoll Milch, 100 g Parmesan-, ebensoviel Schweizer Käse, 2 festgeschlagene Eiweiß.

[22]) 6 Eigelbe, 20 g Mehl, 10 g Kartoffelmehl, 1 Glasvoll Milch, 50 g Butter, 200 g Parmesan-, 150 g Schweizer Käse in Würfeln, 2 festgeschlagene Eiweiß.

[23]) Ein Auflauf von Käse, Eiern und Butter gerührt bis heiß, nicht kochend, und über gekochte Hohlnudeln gegossen.

[24]) Veraltet; jetzt: *champignon*

Fougère.	Adlerfarn[1]).	Eagle-like brake(-fern).
Fragon piquant[2]).	Mäusedorn.	Knee holly.
Frichti[3]).	Art Quetschkartoffeln.	Mashed potatoes.
Fricon[4]).	Mäusedorn.	Knee holly.
Frigousse[5]).	Art Quetschkartoffeln.	Mashed potatoes.
Fromage.	**Käse.**	**Cheese.**
— *à l'ale.*	— mit Ale.[6])	— with ale.
— *à l'anglaise.*	Englisches[7]) Käse-Gericht.	English cheese-fritter.
— *paille à l'anglaise.*	Englische Käse-Stangen.[8])	— cheese straws.
Crème de fromage.	Rahmspeise von Käse.[9])	Cream of cheese.
Grissins au fromage.	Butterteig-Stangen mit Käse.[10])	Puff-paste straws with cheese.
Soufflé de fromage. [mage.	Auflauf von Käse.[11])	Puff of cheese.
Tartelettes suisses au fro-	Schweizer Käse-Törtchen.[12])	Swiss cheese-tarts.
Fromage blanc, *caille-bot(t)e.*	**Quark,** Käsequark, Schmier-, Streichkäse.	**Curd,** white cheese, cheese-curds.
— *blanc à la crème aigre.*	Schmant und Glums.[13])	Cheese-curds and sour cream.
Boulettes de fromage blanc.	Quarkklöße[14]).	Curd-balls.
— *au fromage blanc à la polonaise.*	Polnische Quarkklöße »Sierniki«[15]).	Polish curd-balls "sierniki".
Nouilles de fromage blanc.	Quarknudeln[16]).	Curd-noodles.
Tartelettes au fromage blanc à la russe.	Russische Törtchen mit Quark gefüllt.	Russian tarts filled with white cheese.
Fromage chevalier.[17])	Quark mit Zucker angemacht.	Cheese-curds seasoned with sugar.
Fromageon[18]).	Käsepappel.	Mallow.
Froment.	**Weizen.**	**Wheat.**
— *mondé.*	— -Graupen.	Peeled wheat.
Crème de froment.	Weizenschleim.	Wheat-porridge.
Fromentée, semoule.	Grieß.	Semolina, farina.
Fruits séchés aux quenelles et aux abattis.	Backobst mit Klößen und Schwarzsauer.	Dried fruits with dumplings and giblets.
Fungus.	Pilz, Schwamm.	Fungus[19]).
Galanga.	Galgant-Wurzel[20]).	Galanga, galingale.
Galetou.	Art Pfannkuchen.[21])	Kind of pancake.

[1]) *Pteris aquilina*, in ganz Europa und Nordasien, mit sehr langem Wurzelstock, welcher Stärkemehl und Pflanzenschleim enthält, wird auf den Kanarischen Inseln unter dem Namen Helecho zur Bereitung des Helecho-Brotes verwendet.

[2]) *Ruscus aculeatus* = *housson.*

[3]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[4]) Prov. in Mittel-Frankreich = *housson.*

[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[6]) Gloucester- oder Bath-Käse wird in dünne Scheiben geschnitten, diese werden mit Senf bestrichen und mit heißem starken *ale* übergossen. Dazu geröstete Brotschnitten *(croûtons)* oder *toasts.*

[7]) 125 g Chester- oder Schweizer Käse werden in dünne Scheiben geschnitten, mit 70 g Butter und zwei bis drei Löffelvoll Rahm gedämpft, bis der Käse geschmolzen ist, alsdann rührt man 2 Eier darunter, läßt die Masse von oben bräunen und gibt sie zu Tisch. Statt des Rahmes verwendet man auch Portwein und würzt mit Cayenne-Pfeffer und Senf.

[8]) Von 175 g Mehl, 175 g Butter, 175 g geriebenem Parmesan-Käse, drei Eigelben, Cayenne-Pfeffer und einem Löffelvoll rohem Rahm *(crème crue)* bereitet man einen Teig (indem man zuerst die Butter und den Käse vermischt), treibt ihn dünn aus, schneidet denselben in Stäbchen von 10 bis 12 cm Länge, rollt diese mit den Händen zusammen, überstreicht sie mit Ei, bäckt sie sechs Minuten bei lebhaftem Feuer und richtet sie, mit bunten Bändchen zusammengebunden, auf einem Mundtuch (Serviette) an.

[9]) Eigelbe, Butter, Pfeffer, Muskatnuß auf gelindem Feuer abgerührt; genügend geriebener Schweizer und Parmesan-Käse hinzu, der Schnee einiger Eier und einige Löffelvoll Schlagsahne darunter, in Auflauf-Pfanne gefüllt, gebacken.

[10]) Während man den Teig schlägt, streut man geriebenen Käse dazwischen, schneidet gleichgroße Streifen, rollt sie rund, überstreut sie mit Käse und bäckt sie.

[11]) Wie *soufflé de parmesan* (s. d.).

[12]) Gefüllt mit einer Masse von einem Löffel Mehl, 4 Löffel Parmesan-Käse, 7 Eigelben und einem Glas Milch, mit wenig Butter, auf dem Feuer abgerührt, Schnee von vier Eiweiß darunter, gebacken und mit Käse bestreut.

[13]) Eine ostpreußische National-Speise: Dicker sauerer Rahm wird in eine Schüssel über zerbröckelten Quark (Glums) gegossen. Das Gericht wird mit Schwarzbrot gegessen.

[14]) Aus Quark, Mehl, Eiern und Butter bereitete Klöße.

[15]) Von 250 g Quark, 200 g Butter, 500 g Mehl und 5 bis 6 Eigelben nebst zwei ganzen Eiern macht man einen Teig, formt davon Klößchen, kocht sie in Salzwasser, übergießt sie mit brauner Butter, streut geriebenen Käse darüber.

[16]) Aus Quark, Mehl und Eiern bereitete Nudeln.

[17]) Auch *un chevalier* mit Zucker angemachter Quark.

[18]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *mauve (sauvage).*

[19]) Mehrzahl *fungi,* wenig gebräuchlich *funguses.*

[20]) Die Wurzeln tragen mehlreiche Knollen von weißem oder rotem Fleisch. Sie sind leichtverdaulich und werden nach Art der Kartoffeln zubereitet.

[21]) Von 250 g Buchweizenmehl, 4 Eiern, einem Glasvoll Branntwein, 2 Löffeln Olivenöl und der nötigen saueren Milch bereitet man einen Teig, den man in besonderen Pfannen *(galettoires, galetières)* bäckt.

Galette.	Französischer Fladen[1].	**Flat (round) cake.**
— *à l'allemande.*	Untereinander[2].	Sort of pancake.
— *à l'anglaise.*	Englischer Fladen.[3]	English flat cake.
— *feuilletée.*	Geblätterter[4] Flachkuchen.	Kind of flat cake.
— *au fromage.*	Fladen mit Käse[5].	Flat cake with cheese.
— *lorraine.*	Lothringer Flachkuchen.[6]	Lorraine flat cake.
Galettes à la viennoise.	Wiener Schmarren, Schmar(r)n.[7]	Vienna pancakes.
Galimafrée.	Gaskonisches Ragout.[8]	Gallimaufry[9], galli-maufrey.
Gantelée, gantelet.	Nesselblätterige Glocken-Blume.[10]	Throat-wort.
Garoube, garousse[11].	Kicherling.	Chickling-pea.
Garouil[12].	Mais.	Indian corn.
Garvance[13].	Kichererbse.	Chick-pea, *garbanzo.*
Gaude[14].	Maisbrei.	**Corn-meal porridge.**[15]
— *à la bourguignonne.*	— auf Burgunder Art.[16]	— -meal porridge, Burgundy style.
Gesse, garoube, garousse[17].	Platterbse, Kicherling[18].	Chickling-pea, -vetch[19].
Gesse tubéreuse[20].	Erdmandel, Erdnuß.	Earth-nut, arnut.
Gigogne[21].	Frühlings-Blume.	Primrose.
Giraumon(t).	Türkenbund[22].	**Turk's-cap.**
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— -cap with cream.
— *à la française.*	— auf französische[23] Art.	— -cap in the French style.
Girole[24].	Zucker-Wurzel.	Skirret.
Girole[25], *girolle ordinaire.*	Eierschwamm, Gelbling.	**Yellow agaric.**
Croûtes aux giroles.	Brotkrusten mit Eier-Schwämmen.	— agarics on toast
Glaciale, cristalline.	Eiskraut, Eisblume[26].	Ice-plant.

[1]) Mehl, Butter, Salz und etwas kaltes Wasser verarbeitet man zu einem festen Teige, schlägt ihn tüchtig ab, nach und nach Wasser zufügend, bis er leidlich weich geworden ist, worauf man ihn zu runden Kuchen austreibt und, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen bäckt.

[2]) Zu einem Liter Mehl nimmt man 6 bis 8 Eier und soviel Milch, als zu einem dünnen Teig nötig ist. Davon gießt man in eine Pfanne mit heißer Butter, läßt die Kuchen auf einer Seite backen, zerschneidet sie mit der Eierkuchen-Schaufel und bäckt die Stückchen fertig.

[3]) Von 250 g Mehl, 50 g Butter, Salz und Milch bereitet man einen ziemlich festen Teig, läßt ihn unter einem heißen Topfe ruhen, treibt ihn dick aus, schneidet davon kleine Kuchen ab, die man mit einer Gabel sticht, schnell abbäckt und zu Tisch gibt.

[4]) Von Mehl, 200 g frischer Butter, 2 Eiern und einer Obertassevoll Wasser bereitet man einen Teig, den man nicht knetet, sondern tüchtig schlägt. Man läßt ihn eine Stunde im kalten ruhen, rollt ihn mehrfach aus und schlägt ihn wieder zusammen, rollt davon Kuchen aus, welche man mit dem Messer zeichnet, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schnell.

[5]) Unter einen Teig von Mehl, Butter, Eiern und etwas Wasser mischt man kleingeschnittenen Schweizer Käse, formt davon Kuchen, bestreicht dieselben mit Ei, belegt sie mit dünnen Käse-Scheiben und bäckt sie bei mäßigem Feuer 45 Minuten im Ofen.

[6]) Von Mehl, Butter, Salz, Eiern und etwas kaltem Wasser macht man einen Teig, läßt ihn ruhen, treibt ihn aus, erhöht seinen Rand und legt Butter-Stückchen darüber. Darauf bäckt man ihn eine Viertelstunde, gibt einen Guß von Eiern und Rahm darüber und bäckt ihn nochmals eine Viertelstunde.

[7]) Teig von 2 dl Milch, 3 Eigelben, 8 bis 10 Löffelvoll Weizenmehl, Schnee von 3 Eiweiß; in eine Pfanne mit heißer Butter gegossen, fest werden gelassen, in mehrere Stücke gestochen, überall braun gebacken und mit grünem Salat zu Tisch gegeben.

[8]) Ein Ragout, bei welchem nach Art des *haricot de mouton* (vergl. S. 547, Fußbem. 7) zu einer dicken Schinken-Scheibe nach und nach alle möglichen Gemüse-Arten gethan werden, um mit diesem Schinken in Schweinefett weichzudünsten. — Unter *galimafrée* versteht man auch in der gewöhnlichen Umgangs-Sprache »schlechtes Essen«, »Mischmasch«.

[9]) Mehrzahl *gallimaufries.*

[10]) *Campanula trachelium*, an Hecken und Waldungen, als Gemüse und Salat verwendet.

[11]) *Lathyrus sativus* = *gesse.*

[12]) Prov. in Angoulême = *maïs.*

[13]) Prov. im Süden Frankreichs = *pois chiche.* — Spanisch *garbanzo.*

[14]) Provinziell in Ostfrankreich.

[15]) Auch: *porridge (mush) of sweet corn, of Indian corn, of green corn, of maize.*

[16]) Man löst das nötige Maismehl in kaltem Wasser auf, rührt es zu einem gut durchgekochten Brei ab, zieht ein Stück frische Butter darunter und gibt den Brei mit kalter Sahne oder Milch, oder auch mit Weißwein zu Tisch.

[17]) Auch *pois breton*, *pois carré*, *gar(r)osse.*

[18]) *Lathyrus sativus*, deutsche Kicher, Saatplatterbse, weiße Erve, spanische Linse oder Wicke, ein Sommer-Gewächs in Südeuropa, in Deutschland wenig gebaut. Die Samen werden unreif und reif wie Erbsen gegessen, sind aber weniger wohlschmeckend.

[19]) Auch (veraltet) *chichling, chicheling, chich(e)ling-pea.*

[20]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

[21]) *Primula veris* = *primevère.*

[22]) Eine Kürbis-Art; vergleiche *citrouille.*

[23]) In einer weißen Sose mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Dragun, Pfeffer und Zitronensaft.

[24]) Prov. *(Lyonnais)* = *chervi(s).*

[25]) Prov. in *Lyon* auch »Zuckerwurzel« *(= sium, berle).* — *Cantharellus cibarius* = *bouche de lièvre, cantharelle, chanterelle, chevrette, jaunelet, mérule.* Über Bereitungs-Arten siehe *cèpe, champignon, oronge.*

[26]) *Mesembryanthemum crystallinum*, ein- bis zweijähriges Gewächs auf dem Kap der guten Hoffnung, den Kanarischen Inseln, in Griechenland, auf sandigen Meeres-Küsten, hat flache, große, fleischige Blätter, welche etwas salzig schmecken und wie Spinat gegessen werden.

Gland de terre[1]).	Erd-, Ackernuß.	Earth-mouse.
Glauque, glaux maritime.	Milch-, Salz-, Mutter-	Milk-tare, glaux.
Glouteron[3]).	Klette. [kraut.[2])	Bur.
Gnocchi[4]).	**Italienische Nocken.**	**Italian dumplings.**
— *à la florentine.*	Florentiner[5]) Nocken, Klöße.	Florentine dumplings.
— *gratinés à la béchamel.*	Italienische Nocken in weißer Rahmsose überkrustet.	Italian dumplings coated with white cream sauce, browned.
— *à la lombarde.*	Lombardische Nocken.	Lombard dumplings.
— *à la Marie-Louise.*	Gefüllte[6]) Nocken.	Dumplings filled with salpicon of game.
— *à la parisienne.*	Pariser[7]) Nocken.	Parisian dumplings.
— *de pommes de terre.*	Italienische Kartoffel-Nocken.	Italian potato-dumplings.
— *à la romaine.*	Römische[8]) Nocken.	Roman dumplings.
— *au salpicon.*	Italienische Nocken mit Würfel-Ragout gefüllt.[9])	Italian dumplings filled with salpicon of game.
— *à la suisse.*	Schweizer[10]) Nocken.	Swiss dumplings.
Croustade de gnocchi à la romaine.	Kruste von römischen Nocken.	Croustade of Roman dumplings.
Timbale de gnocchi à la parisienne.	Becher-Pastete von Käse-Nocken.[11])	Thimble-mould of cheese-dumplings.
— *de gnocchi à la romaine.*	— -Pastete aus römischen Nocken.	— -mould of Roman dumplings.
Gombo, *gombaut.*	**Gombo, Okra, Gombro**[12]).	**Gumbo,** gombo, okra, [oc(h)ra.
— *à la créole.*	Okra-(Schoten) mit Olivenöl und Pfeffer.[13])	Okra with olive oil and a minced red or green [pepper.
— *étuvé.*	Gedämpfte Okra(-Schoten).[14])	Stewed okra.
— *étuvé, sauce aux tomates.*	— Okra-(Schoten) mit Paradiesapfel-Soße.[15])	— okra with tomato sauce.
— *étuvé aux tomates.*	Okra- und Paradiesapfel-Scheiben zusammen gedämpft.	Raw sliced tomatoes and okra stewed together with seasonings.
Gonfle-bougres.[16])	Weiße Bohnen.	White beans.
Gouet commun, goué commun[17])	Gefleckter Aron.	Cuckoo-pint(le).

[1]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

[2]) *Glaux maritima*, am Strande des Meeres und bei Salzwerken ziemlich häufig in Mittel-Europa, mit 15 bis 30 cm langem, krautartigem Stengel, fleischigen Blättern und kleinen, weißen oder rötlichen Blüten, wird sowohl als Spinat zubereitet, als auch wie Salat gegessen.

[3]) *Arctium*, = *bardane.*

[4]) Einz. *gnocco* (sprich »njokko«); Mehrzahl *gnocchi* (sprich »njokki«, nicht »njotschi«, im letzteren Falle müßte man *gnocci* schreiben, was aber falsch ist). Falsche Schreibweisen sind außerdem: *guonochi, gnochi, gnoquis.* — Vergl. hierzu *noques, boule, boulettes.*

[5]) Grießmasse mit Eierschnee vermischt, Nokken geformt, schichtweise angerichtet, mit Käse bestreut, im Ofen gebräunt.

[6]) Eine Käseauflauf-Masse gebacken, wenn erkaltet, in Form von Pastetchen ausgestochen, mit einem Wildragout *(salpicon de gibier)* gefüllt, zweimal krustiert (paniert) und gebacken.

[7]) Halb Brandteig *(pâte à choux)*, halb Geflügel-Fülle *(farce de volaille)* mit etwas Käse verarbeitet, Nocken geformt, in Salzwasser gekocht, mit Käse bestreut, erhaben angerichtet, überkrustet und etwas Bratensaft *(jus)* darunter gegeben.

[8]) 250 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl, 1 l Milch, 150 g Butter, 15 Eigelbe, 2 ganze Eier. — Mehl, Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel, nach und nach mit der Milch verrührt, die Hälfte der Butter hinzu, auf dem Feuer abgerührt, nach und nach der Rest der Butter, sowie etwas geriebener Käse hinzu, auf einem Deckel fingerdick ausgebreitet. Dann, wenn erkaltet, viereckige Stücke abgeschnitten oder runde ausgestochen, diese auf eine Schüssel gesetzt, mit Käse schichtweise bestreut, mit Butter-Papier bedeckt und gebacken.

[9]) Wie *gnocchi à la Marie-Louise* (s. d.).

[10]) Von Brandteig macht man Klöße, kocht sie in Salzwasser, taucht sie in Butter und geriebenen Käse und läßt sie im Ofen Farbe nehmen.

[11]) Von Brandteig mit Käse formt man kleine Klöße, kocht sie, schwenkt sie in weißer Rahmsose *(béchamel)* mit Käse, füllt sie in eine mit Teig ausgelegte Becherform, schließt diese mit Teig und bäckt sie im Ofen.

[12]) *Hibiscus esculentus*, eßbarer Eibisch, Ibisch, Rosen-Pappel, in Ostafrika heimisch, wird in beiden Indien, in Syrien und Ägypten, auch in Südfrankreich gebaut. Die großen Kapseln, in Indien Okra und Gombo oder Gombro genannt, werden unreif als Gemüse gegessen. auch werden sie in allen wärmeren Erdteilen als Zusatz zu Brühen oder als Kaffee-Ersatz, sog. Gombo-Kaffee, genossen. — *Hibiscus cannabinus*, eine in Ostindien häufig gebaute Art, deren säuerlich und etwas schleimig schmeckende Blätter als Gemüse genossen werden. — Über *chicken gumbo, oyster gumbo, crab gumbo, shrimp gumbo* siehe die betr. Abteilungen im ersten Band.

[13]) In ganz wenig Wasser mit Salz, Butter-Papier darüber, weich gekocht, einige Löffelvoll Olivenöl und roter oder grüner Pfeffer darunter geschwenkt, als Gemüse angerichtet.

[14]) Die Okra-Schoten werden gewaschen, 45 Minuten in Salzwasser gekocht, Wasser abgegossen Butter, Pfeffer, Salz hinzu, ohne die Schoten zu brechen, angerichtet.

[15]) In Salzwasser mit Speckscheibe ziemlich gar gemacht, in eine Kasserolle gelegt, worin Paradiesapfel- und braune Sose, sowie ein wenig Butter ist.

[16]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich.

[17]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

Gougère.	Käse-Kuchen[1].	Cheese-cake.
Gourgane[2].	Pferde-Bohne.	Horse-bean.
Graine d'oiseau[3].	Hirse.	Millet.
Graine de Pologne[4].	Schwaden-Grütze.	Manna-groats.
(Grande) jacobée.	Jakobs-Kreuzkraut[5].	Groundsel, ragwort.
Grand millet d'Inde.[6]	Mohren-, Moorhirse.	Indian millet.
Grasset[7].	Fetthenne.	Fat hen.
Griset[8].	Rheindorn.	Sea-buckthorn.
Gros millet.[9]	**Mohren-Hirse**[10].	**Guinea-corn**[11].
Gruau de gros millet.	Grütze von Mohren-Hirse.	Grits of guinea-corn.
Groux[12].	Buchweizenmehl-Brei.	Buckwheat-porridge.
Gru[13].	Gersten-, Haferschleim.	Oatmeal(-cream).
Gruau[14], *gruon.*	(Hafer-)Grütze[15].	**Grits,** groats[16].
— *bouilli.*	Grütze gekocht.	Boiled grits. [rooms.
— *bouilli aux cèpes.*	— gekocht mit Löcher-Pilzen.	Grits boiled with mush-
— *au consommé.*	— in Kraftbrühe gekocht.	— boiled in broth.
— *de Gurjew.*	— aus Gurjew[17].	Gurjew grits.
— *à la maigre.*	Fasten-Grütze.	Boiled grits.
— *noir.*	Schwarze Grütze[18].	— grits with pig's blood.
— *à la royale.*	Grütze auf königliche Art.	— grits, royal style.
— *de Smolensk.*	— von Smolensk[19].	Smolensk grits.
Blini(s) de gruau.	Russische Grütze-Plinsen[20].	Blini of grits.
Boudins blanc de gruau à la	Polnische Grütze-Würstchen.	Polish grit-sausages.
Soufflé de gruau. [polonaise.	Grütze-Auflauf.	Puff of grits.
Guimauve, althéa, althée.	Eibisch, weiße Pappel.[21]	Marsh-mallow.
Hai-tai.	Algen[22].	Sea-weed.
Haricot, phaséole.	Bohne, Fisole, Faso(h)le[23].	Bean, phasel.
Haricot blanc.	**Frische (weiße) Bohne** ohne grüne Hülse.	**White (haricot-)bean**[24].
Haricots blancs à l'aigre.	Sauere weiße Bohnen.	— beans in vinegar.

[1]) Unter einen Brandteig arbeitet man einige Eigelbe und reichlich Butter, zuletzt den Schnee einiger Eier und eine Handvoll Käse, streicht die Masse fingerdick aus, belegt sie mit dünnen Scheiben von Schweizer Käse und bäckt sie 20 Minuten. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, gibt man ihn, in Streifen geschnitten, zu Tisch.

[2]) *Vicia faba = fève (de marais).* Besonders »trockene Pferde-Bohnen« als Schiffsproviant.

[3]) Besser *mil, millet* (s. d.).

[4]) *Glycerea fluitans = manne de Pologne.*

[5]) *Senecio jacobaea,* an Rainen wild wachsend, deren Blätter von den Kamtschadalen als Gemüse mit Bärenfett bereitet werden.

[6]) *Sorghum vulgare = gros millet.*

[7]) *Sedum telephium = feuille-grasse.*

[8]) *Hippophaë rhamnoides = argouse, argousier.*

[9]) Auch *hou(l)que sorg(h)o, sorg(h)o, dou-ra(h), millet d'Afrique, millet d'Éthiopie, grand millet d'Inde, millococo, mil à chandelles.*

[10]) *Sorghum vulgare,* Moorhirse, Kafferkorn, Negerkorn, Durrha, Dari, Dara, Doura, Mtama, einjähriges Gewächs mit knotig gegliedertem, bis 5 m hohem Halm, kam zu Plinius' Zeit nach Europa, im 13. Jahrh. nach Italien und im 16. Jahrh. als sarazenische Hirse nach Frankreich. Sie wird jetzt an der Ost- und Westküste Afrikas als Brotkorn gebaut, auch in Polen, Ungarn, Dalmatien, Portugal und Italien in mehreren Spielarten gezogen. Man bereitet aus den Körnern auch Grütze, ein berauschendes Getränk und Essig.

[11]) Auch *Indian millet, Turkey millet, durra. sorgo, sorghum.*

[12]) Prov. *(Bretagne);* auch Kuchen von Buchweizenmehl.

[13]) Vergl. *crème d'avoine,* S. 975.

[14]) *Gruau* oder *gruau d'avoine* Haferschleim. *Gruau* bedeutet neben »Grütze« noch: Grießbrei; feine Sorte Weizenmehl; Kartoffel-Sago.

[15]) Unter Grütze versteht man grobgemahlenes, von den Hülsen gereinigtes Getreide, meistens Buchweizen, Hafer und Gerste, welches, mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe gekocht (blaue Grütze), eine kräftige Nahrung bildet. Die Grütze ist National-Speise im skandinavischen Norwegen. Rote Grütze heißt eine in Norddeutschland und Dänemark beliebte kalte Speise aus Buchweizen-Grütze, Sago, Grieß oder Reismehl mit Kirsch-, Johannisbeer- oder Himbeersaft. — Russische oder braune Grütze *(kacha),* die zuerst in einer eisernen Pfanne trocken geröstet und dann in Wasser ausgequollen ist, gibt man in Rußland zu der National-Kohlsuppe.

[16]) *Emden groats* Hafer-Grütze.

[17]) *Gurjew,* Kreishauptstadt im asiatisch-russischen Gebiet Uralsk, nahe der Mündung des Urals in das Kaspische Meer.

[18]) Buchweizen-Grütze in Salzwasser dick, aber nicht ganz weich gekocht, nach dem Erkalten mit drei gehackten Zwiebeln, 250 g würfelig geschnittenem Nierentalg, Meiran, Thymian und $2^1/_2$ l Schweinsblut vermischt und in einer Pfanne langsam im Ofen gebacken.

[19]) *Smolensk,* großrussisches Gouvernement. — 500 g Smolensker Grütze auf ein Blech gethan, mit zwei zerschlagenen Eiern angefeuchtet, getrocknet; 1 l Milch mit 250 g Butter aufgekocht, die Grütze hineingegossen, langsam weich gekocht; heiße Butter gibt man nebenbei.

[20]) Vergl. dass. unter *blinis* im Alphabet.

[21]) *Althaea officinalis,* samtartig filziges Kraut, in Süd-, auch in Mittel-Europa bis zur Ostsee, dessen Wurzel von den Kalmücken roh gegessen wird. Mehr bekannt ist die Pflanze als Heilmittel (Althee-Sirup).

[22]) Werden aufgeweicht, in feine Streifen geschnitten und in China als Gemüse gegessen.

[23]) *Phaseolus,* hiervon 60 Arten in allen wärmeren Gegenden, von denen viele der eßbaren unreifen Hülsen und der Samen halber wichtige Kultur-Pflanzen sind.

[24]) Nicht *navy-bean.* Unter *navy-beans* versteht man (im Handel) die getrockneten weißen Bohnen, welche sehr oft als Schiffsproviant (daher *navy)* geführt werden.

Haricots blancs à l'ail.	Weiße Bohnen mit Knoblauch.[1])	White beans with garlic.
— *blancs à la béchamel.*	— Bohnen mit weißer Rahmsoſe.	— beans with white cream sauce.
— *blancs au beurre de piment.*	— Bohnen mit Gewürz-(Piment-)Butter.	— beans with minced red pepper in butter.
— *blancs à la bonne femme.*	— Bohnen nach Liebfrauen-Art. [Zwiebelmus.	— beans, good woman's style.
— *blancs à la bretonne.*	— Bohnen mit braunem	— beans with onions.
— *blancs aux carottes.*	— Bohnen und Möhren.[2])	— beans and carrots.
— *blancs à la crème.*	— Bohnen in Rahmsoſe.	— beans with cream.
— *blancs à l'espagnole.*	— Bohnen mit ſpaniſcher Soſe.	— beans with Spanish sauce.
— *blancs en fricassée.*	— Bohnen als Frikaſſee.	— beans fricasseed.
— *blancs garnis de riz à la crème.*	— Bohnen mit Rahm und Reisrand.	— beans with cream and border of rice.
— *blancs garnis de riz à l'intendance.*	— Bohnen mit Madeira in Reisrand. [ſchwungen.	— beans with madeira in border of rice.
— *blancs à la graisse d'oie.*	— Bohnen in Gansfett ge-	— beans fried in goose-fat.
— *blancs à la hollandaise.*	— Bohnen in holländ. Soſe.	— beans with Dutch sauce.
— *blancs à l'italienne.*	— Bohnen, italieniſch[3]).	— beans, Italian style.
— *blancs au jus.*	— Bohnen mit Bratenſaft.	— beans w. brown gravy.
— *blancs au lard.*	— Bohnen mit Speck.	— beans with bacon.
— *blancs à la lyonnaise.*	— Bohnen mit gehackten Schalotten.	— beans with chopped shallots.
— *blancs à la maître d'hôtel.*	— Bohnen nach Haushofmeiſter-[4])Art.	— beans with butter sauce and lemon juice.
— *blancs à la moelle (de boeuf).*	— Bohnen mit Rindsmark. [Käſe.	— beans seasoned with marrow. [cheese.
— *blancs au parmesan.*	— Bohnen mit Parmeſan-	— beans with Parmesan
— *blancs au petit-salé.*	— Bohnen mit Pökelfleiſch.[5])	— beans with salt-pork.
— *blancs aux pommes de terre.*	— Bohnen mit Kartoffeln.[6])	— beans with potatoes.
— *blancs à la provençale.*	— Bohnen auf provençaliſche[7]) Art.	— beans fried in oil with shallots.
— *blancs, sauce à la Robert.*	— Bohnen mit brauner Zwiebel-Soſe.	— beans with brown onion sauce.
— *blancs sautés.*	— Bohnen geſchwungen.	— beans fried in butter.
— *blancs secs.*	Getrocknete weiße Bohnen.	Navy-beans[8]).
— *blancs à la Soubise.*	Weiße Bohnen mit weißem Zwiebelmus.	White beans with white purée of onions.
— *blancs à la styrienne.*	Steiriſcher Ritſcher[9]).	Styrian dish of navy beans and barley.
— *blancs au sucre.*	Weiße Bohnen mit Zucker.	White beans with sugar.
— *blancs à la suisse.*	Schweizer Ritſcher[10]).	Swiss dish of navy beans with salt pork.

[1]) Man schüttet weiße Bohnen in die Kasserolle, fügt einige Knoblauch-Zehen, eine gehackte Zwiebel und einige Gans- oder Schweinsgrieben *(rillons)*, sowie die nötige Fleischbrühe zu und kocht die Bohnen weich.

[2]) Die Gemüse werden einzeln gekocht und mit verdickter Hammel-Fleischbrühe etwas gedämpft.

[3]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht und abgezogen. Butter oder Speck läßt man heiß werden, schwitzt eine feingeschnittene Zwiebel und etwas Knoblauch darin, gibt die Bohnen nebst etwas Bratensaft *(jus)* darauf und dämpft sie so noch einige Minuten.

[4]) In Fleischbrühe gedämpft, mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt, mit Zitronensaft im Geschmack gehoben.

[5]) Man wällt ein Stück mageren Speck ab, schwitzt eine würfelig geschnittene Zwiebel in zerlassener Butter, fügt den Speck und die Bohnen nebst etwas Fleischbrühe hinzu und dämpft alles langsam weich.

[6]) Vegetari(an)er Küche: Weiße Bohnen werden mit Wasser und einer Zwiebel zwei Stunden gekocht, alsdann fügt man Kartoffeln zu und dünstet beides fertig.

[7]) Mit Bratensaft *(jus)* gedämpft, in Olivenöl mit gehackten Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Kapern geschwenkt.

[8]) Vergl. Fußbem. zu *haricot blanc*, S. 1014.

[9]) Gleiche Mengen von groben Graupen und getrockneten weißen Bohnen weich gekocht, erstere mit Rauchfleisch, letztere mit Wasser; Mehl bräunt man in Butter, fügt gehackte Zwiebel hinzu, bräunt diese, schüttet die Graupen und die Bohnen mit ein wenig Rauchfleisch-Brühe hinein, verkocht alles zu einem dicken Brei, den man beim Anrichten mit Rauchfleisch, Schinken oder geräucherter Wurst belegt. Man kann den Brei auch mit Essig oder Zitronensaft säuerlich machen.

[10]) Ein Schweizer Gericht: Man kocht die Bohnen mit Schweinefleisch, Sellerie und Lauch; etwas Mehl und Zwiebel röstet man in Butter braun und bindet damit die Bohnen-Brühe.

Haricots blancs à la westphalienne.
Purée de haricots blancs.
Haricot à bouquet[2]).
Haricot d'Espagne, haricot à bouquet, phaséole rouge.
Haricots flageolets[4]).

— *flageolets à l'anglaise.*

— *flageolets à la crème.*
— *flageolets à la lyonnaise.*

— *flageolets à la maître d'hôtel.*
— *flageolets à la moelle (de boeuf).*
— *flageolets panachés.*

— *flageolets au velouté.*
Haricot de Lima.
Haricots de Lima sautés au beurre.
Haricots mange-tout[8]).
Haricot nain[9]).
Haricot nain hâtif de
Haricot noir. *[Laon*[10]).
Haricots noirs au beurre.

— *noirs au vin rouge.*
Haricots nouveaux[13]).
Haricots panachés.

— *panachés à la maître d'hôtel.*

— *panachés à la provençale.*
(Haricots) princesses.
Haricot rouge.
Haricots rouges à la bourguignonne.

Blindhuhn, Nachlese[1]).

Mus von weißen Bohnen.
Blumen-Bohne.
Feuerbohne, türkische, arab. Blumen-, Speckbohne[3]).
Grüne Bohnen-Kerne der weißen Bohne.
— Bohnen-Kerne m. frischer Butter. [sose.[5])
— Bohnen-Kerne in Rahm-
— Bohnen-Kerne mit gehackten Schalotten.
— Bohnen-Kerne mit Haushofmeister-Butter.
— Bohnen-Kerne mit Rindsmark.[6])
— Bohnen-Kerne m. Schnittbohnen. [Stammsose.
— Bohnen-Kerne mit weißer Lima-Bohne[7]).
— -Bohnen in Butter geschwungen.
Grüne Bohnen m. der Schale.
Zwergbohne.
Flageolett-Bohne.
Schwarze[11]) Bohne.
— Bohnen in Butter geschwungen.
— Bohnen mit Rotwein.[12])
Junge Bohnen.
Grüne Bohnen-Kerne und Schnittbohnen gemischt.
Gemischte Bohnen mit Haushofmeister-Butter.

— Bohnen mit Öl u. Knob-
Prinzeß-Bohnen. [lauch.
Rote[14]) Bohne.
— Bohnen auf Burgunder[15]) Art.

White beans, Westphalian style.
Purée of white beans.
Many-flowered bean.
Spanish bean, scarlet runner, French bean.
Green seed-beans shelled out of string beans.
— seed-beans with fresh butter.
— seed-beans with cream.
— seed-beans w. chopped shallots.
— seed-beans with *maître d'hôtel* butter.
— seed-beans with marrow.
— seed-beans with string-beans. [white sauce.
— seed-beans with stock
Lima-bean, butter-bean.
— -beans fried in butter.

Bean-butter.
Dwarf or bush-bean.
Flageolet-bean.
Black (haricot-) bean.
— beans fried in butter.

— beans with claret.
Young beans.
Green seed-beans and string-beans mixed.
String-beans and white beans mixed in white parsley sauce.
Mixed beans with oil and
Princess-beans. [garlic.
Red (-shelled) bean.
— beans in the Burgundy style.

---

[1]) Ein westfälisches Gericht. Vergl. *ragoût westphalien.*

[2]) *Phaseolus multiflorus* = *haricot d'Espagne.*

[3]) *Phaseolus multiflorus,* Mutterbohne, Prahlbohne, aus Südamerika, bis 4 m hoch, stets windend. Die verschiedenen Sorten dieser Bohne haben entweder einfarbige oder bunte Samen. Zu den einfarbigen Sorten gehören die schwarze Blumenbohne, mit scharlachroten Blüten und schwarzen Samen, und die weiße Blumenbohne, mit weißen Blüten und Samen; zu den buntsamigen Sorten gehören die gemeine Feuerbohne, mit scharlachroten Blüten und rosenroten oder lilafarbenen, schwarz gefleckten Samen. Die Feuerbohne liefert reichlichere Erträge als die gemeine Stangenbohne *(haricot vert)*, und manche ihrer Spielarten sind sehr schmackhaft. Die Wurzel der Feuerbohne ist giftig.

[4]) Bezeichnet sowohl eine Gattung kleiner, sehr wohlschmeckender Bohnen, als auch den noch grünen (unreifen) Bohnenkern der weißen Bohne.

[5]) Man kocht die Bohnen-Kerne in Salzwasser mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt und schwenkt sie in einer kräftigen Rahmsose *(sauce à la crème).*

[6]) Man kocht die Bohnen-Kerne in Salzwasser, schwenkt dieselben in Bratensaft *(jus)* mit Bratenfett oder frischer Butter und umlegt sie mit frisch gekochtem Rindsmark *(moelle de boeuf).*

[7]) *Phaseolus lunatus;* große, schwarze (in Amerika) sehr geschätzte Bohne. Wird wie Schoten-Kerne *(petits pois)* gekocht und mit denselben Sosen angerichtet.

[8]) Vergl. *mange-tout.*

[9]) Eine Spielart der gemeinen Garten-Bohne; vergl. *haricot vert.*

[10]) Art kleine, sehr wohlschmeckende Bohne = *(haricot) flageolet.*

[11]) Man versteht hierunter, ebenso wie unter weißen und roten Bohnen, die ausgereiften Kerne; vergleiche *haricot,* S. 1014.

[12]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux)*, gibt die Bohnen hinein, fügt gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel, Fleischbrühe und Rotwein zu und kocht die Bohnen weich.

[13]) Die ersten grünen Bohnen im Frühjahr.

[14]) Man versteht hierunter, ebenso wie unter weißen oder schwarzen Bohnen, die ausgereiften Bohnen-Kerne, vergl. *haricot,* S. 1014.

[15]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux)*, füllt sie mit Fleischbrühe und Rotwein auf, gibt die Bohnen, gehackte und geschwitzte Zwiebeln, Knoblauch und ein Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* hinzu, dämpft die Bohnen weich und umlegt sie mit kleinen überglänzten Zwiebeln.

Haricots rouges étuvés.	Rote Bohnen gedämpft[1].	Red beans stewed.
— *rouges au lard.*	— Bohnen mit Speck.	— beans with bacon.
— *rouges à la mâconnaise.*	— Bohnen mit einer Rotwein-Soſe.[2]	— beans with red wine sauce.
Purée de haricots rouges.	Mus von roten Bohnen.	Purée of red beans.
Haricot de Soissons, *haricot du soissons.*	**Soiſſons-Bohne,** große, platte weiße Bohne.	**Soissons-bean,** large, flat white bean.
Haricots de Soissons à la tête de porc.	— -Bohnen mit Schweinskopf.[3]	— -beans with pork's-head.
Haricot vert.	**Grüne Bohne**[4].	**String-bean.**[5]
Haricots verts à l'aigre-douce.	— Bohnen, ſüß-ſauer. [Art.	— -beans, sour-sweet.
— *verts à l'allemande.*	— Bohnen auf deutſche[6] Art.	— -beans with mutton.
— *verts à l'anglaise.*	— Bohnen auf engliſche[7] Art.	— -beans with fresh butter.
— *verts bouillis au lait.*	— Bohnen in Milch gekocht.[8]	— -beans boiled in milk.
— *verts à la bretonne.*	— Bohnen mit ſpaniſcher Soſe und Zwiebeln.	— -beans with Spanish sauce and onions.
— *verts à la crème.*	— Bohnen mit Rahmſoſe.	— -beans with cream.
— *verts à l'espagnole.*	— Bohnen mit ſpaniſcher	— -beans with Spanish
— *verts étuvés.*	— Bohnen gedämpft. [Soſe.	— -beans stewed. [sauce.
— *verts à la française.*	— Bohnen auf franzöſiſche[9] Art. [Kräutern.	— -beans with bread-crusts.
— *verts aux fines herbes.*	— Bohnen mit feinen	— -beans with fine herbs.
— *verts à la hollandaise.*	— Bohnen mit holländiſcher Soſe.[10] [Art.	— -beans with Dutch sauce. [style.
— *verts à la hôtelière.*	— Bohnen nach Wirtin-[11]	— -beans in the hostess
— *verts à l'israélite.*	— Bohnen, israelitiſch[12].	— -beans, israelitic style.
— *verts à l'italienne.*	— Bohnen mit Schalotten und Zitronenſaft.	— -beans with shallots and lemon juice.
— *verts au lard.*	— Bohnen mit Speck.	— -beans with bacon.
— *verts liés.*	— Bohnen in weißer Soſe.	— -beans in white sauce.
— *verts à la lyonnaise.*	— Bohnen mit Zwiebel-Ringen.[13]	— -beans with fried onion-rings.

---

[1]) Mit etwas Pökelfleisch gedämpft, dieses in Scheiben geschnitten, die Bohnen mit etwas Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[2]) Die Bohnen in Regen-Wasser mit Petersilie, einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel, Pökelfleisch $1^1/_2$ Stunde gekocht; gehackte Zwiebeln in Butter braun geröstet, mit Rotwein zur Hälfte eingekocht; Zwiebel, Pökelfleisch, Petersilie entfernt, die Bohnen in die Weinsose mit Salz, Pfeffer, Butter und gehackter Petersilie gegeben.

[3]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux)*, füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, fügt eine Zwiebel, Knoblauch, Paradiesapfelmus, Schweinsohren, Schweinsrüssel und die Bohnen hinzu und kocht alles langsam weich.

[4]) *Phaseolus vulgaris*, gemeine Stangen-Bohne, Garten-, Schmink-, Schneide-, Veits-, Vits-, Lauf-, Steig-, Schwert-Bohne, angeblich aus Ostindien stammend, mit ziemlich geraden, glatten Hülsen und meist weißen Blüten und Samen. Man zieht ungemein zahlreiche Spielarten: Gemeine Veitsbohne, Schwert- oder Speckbohne, Eck- oder Salat-Bohne, Kielbohne, Dattel-Bohne, Eier-Bohne, Kugel- oder Perlbohne. Je nachdem die Pflanzen hoch werden oder niedrig bleiben, unterscheidet man Stangen-Bohnen und Krug- oder Zwergbohnen.

[5]) *Kidney-bean, pole-bean, garden-bean, haricot-bean.*

[6]) a) Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebeln und doppelt soviel Petersilie dazu, röstet dies einige Minuten, dann schüttet man die gehörig vorbereiteten Bohnen nebst Salz, Zucker und Bohnenkraut, sowie gute Fleischbrühe hinzu, dünstet die Bohnen langsam weich. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit Mehl bestäubt, noch einige Minuten gedünstet und mit gedünstetem Hammelfleisch zu Tisch gegeben. b) In Fleischbrühe mit etwas Schinken weich gekocht, mit weißer Sose, Petersilie und Muskatnuß geschwenkt.

[7]) In kochendem Salzwasser gebrüht (blanchiert), gehäuft in einer silbernen oder Porzellan-Schüssel angerichtet und mit einem Stück ganz frischer Butter belegt. Diese schmilzt man über den Bohnen, welche dadurch einen feinen Geschmack erhalten.

[8]) Man schneidet die Bohnen, kocht sie in Wasser halb, in Milch vollends weich und fügt zum Schluß Pfeffer und Zitronensaft zu.

[9]) Die Bohnen streifig *(en filets)* geschnitten, abgewällt (blanchiert), auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, mit einem Stück frischer Butter geschwungen, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit feingeschnittener, abgewällter (blanchierter) Petersilie und einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* vermischt, nochmals geschwungen, in einer Gemüse-Schüssel erhaben angerichtet und mit Brotkrusten *(croûtons)* umlegt.

[10]) Die grünen Bohnen werden in Stücke gebrochen oder geschnitten, in Salzwasser gekocht und in holländischer Sose geschwungen.

[11]) In einer Sose von Fleischbrühe, Mehl, Essig, Knoblauch und Petersilie.

[12]) Die gebrochenen Bohnen werden mit Wasser, Fett und Salz weichgekocht, Essig, Zucker (Sirup), Zimt, Zitronen-Schale, Zitronensaft, englisches Gewürz und Pfeffer zugefügt. Das Ganze verdickt man mit geröstetem Mehl oder geriebener Schokolade und gießt ein Glas Rotwein an.

[13]) a) Bohnen gekocht, mit Zwiebel-Ringen in Öl geröstet, mit Salz, Pfeffer und Petersilie geschwenkt, angerichtet; ein wenig Essig in die Kasserolle und dann darüber gegossen. b) Mit Knoblauch, Schalotten und brauner Butter.

Haricots verts à la maître d'hôtel.	Grüne Bohnen mit Haushofmeister-[1])Butter.	String-beans with *maître d'hôtel* butter.
— *verts à la ménagère.*	— Bohnen in weißer Soſe mit gehackten Zwiebeln.	— -beans in white sauce with chopped onions.
— *verts au parmesan.*	— Bohnen mit Parmeſan-Käſe.[2]) [geſchnitten.[3])	— -beans with Parmesan cheese.
— *verts en petits pois.*	— Bohnen wie Schoten-Kerne	Pease-beans.
— *verts aux poires.*	— Bohnen mit Birnen.[4])	String-beans with pears.
— *verts aux pommes.*	— Bohnen mit Äpfeln.[5])	— -beans with apples.
— *verts et pommes de terre au beurre.*	— Bohnen und neue Kartoffeln mit Butter.[6])	— -beans and potatoes with butter.
— *verts à la poulette.*	— Bohnen mit weißer Soſe.	— -beans with white sauce.
— *verts à la provençale ou sautés à la provençale.*	— Bohnen in Öl mit Knoblauch und Sardellen-Butter geſchwungen.	— -beans fried in oil with garlic and anchovy-butter.
— *verts au roux.*	— Bohnen mit braunem Mehl[7]) gebunden.	— -beans with butter- and flower-thickening.
— *verts à la russe.*	— Bohnen mit Rahm, Butter und Peterſilie gedämpft.	— -beans stewed w. cream, butter and parsley.
— *verts à la sauce blanche.*	— Bohnen m. weißer Soſe.[8])	— -beans w. white sauce.
— *verts sautés.*	— Bohnen geſchwungen.	— -beans fried.
— *verts sautés au beurre noir.*	— Bohnen in brauner Butter geſchwungen.	— -beans fried with brown butter.
— *verts sautés aux oignons.*	— Bohnen mit Zwiebeln geſchwungen.	— -beans fried with onions. [sauce.
— *verts à la Tourangelle*[9]).	— Bohnen m. gelber Soſe.[10])	— -beans with a yellow
— *verts au vinaigre.*	Eſſig-Bohnen[11]).	— -beans with vinegar.
Bottillons de haricots verts.	Grüne Bohnen in Bündelchen[12]).	Small bundles of string-beans.
Crème de haricots verts.	Bohnenſchleim.	Cream of string-beans.
Croquettes de haricots verts à l'Édimbourg.	Kruſteln von grünen Bohnen auf Edinburger Art.	Croquettes of string-beans, Edinburgh style.
Purée de haricots verts à la crème.	Bohnenmus mit Rahm.	Purée of string-beans with cream.
Ragoût de haricots verts au jus.	Bohnen-Ragout mit Bratenſaft.	Ragout of string-beans with meat-gravy.
Herbe aux âmes.[13])	Garten-Rapunzel.	Evening-primrose.
Herbe aux teigneux[14])	Klette.	Bur.
Herbe aux vers.[15])	Rainfarn.	Tansy.
Héricourt.	Pökelfleiſch, Kartoffeln und Zwiebeln.[16])	Salt-pork, potatoes and onions.
Hominy[17]).	Maisbrei.	Hominy.[18])

[1]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht und mit warmer Haushofmeister-Butter begossen oder mit kalter belegt.

[2]) Man bindet die Bohnen in Bündel, kocht sie in Salzwasser und gibt sie mit zerlassener Butter, geriebenem Parmesan-Käse und einer Fleischbeilage zu Tisch.

[3]) Ganz schmale, grüne Bohnen erbsengroß geschnitten, gekocht und geschwungen.

[4]) a) Vegetari(an)er-Küche: Grüne Bohnen, Kartoffeln und Birnen werden zusammen gedämpft. b) Israelitische Küche: Die Bohnen werden in Stücke gebrochen und mit gehacktem Bohnenkraut in fetter Fleischbrühe weich gekocht. Währenddessen fügt man geschälte Birnen-Viertel, Zucker, Zitronen-Schale und -Scheiben, Zimt und Gewürz-Körner hinzu und verdickt die Brühe mit in Fett geröstetem Mehl.

[5]) Vegetari(an)er-Küche.

[6]) In Salzwasser gekocht, trocken angerichtet und mit heißer Butter übergossen.

[7]) Auch (braune) Mehlschwitze, (braune) Einbrenne genannt.

[8]) In Salzwasser gekocht, in eine Kasserolle mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gegeben; weiße Sose und Zitronensaft.

[9]) *Tourangeau, tourangelle* aus Tours oder aus der Touraine.

[10]) Man kocht die Bohnen in einer leichten weißen Sose und bindet diese mit einem Eigelb und einem Stück Butter.

[11]) Norddeutsche Küche: Die Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht; würfelig geschnittenen Speck bratet man aus, schwitzt in dem erhaltenen Fett etwas fein gehackte Zwiebel, fein gewiegte Petersilie und Mehl, füllt mit Brühe und ein wenig Essig auf, dämpft die Bohnen noch kurze Zeit darin und gibt die gebratenen Speckwürfel darüber.

[12]) Man bindet zarte Bohnen in gleichgroße Bündelchen, stutzt sie zu, kocht sie in Salzwasser und verwendet sie entweder als warme, oder gebeizt als kalte Umlage.

[13]) *Oenothera biennis* = *jambon (de Saint-Antoine).*

[14]) *Arctium* = *bardane.*

[15]) *Tanacetum vulgare* = *tanaisie.*

[16]) Norddeutsches Gericht: Pökelfleisch, einige rohe Kartoffeln und Zwiebeln schneidet man in Scheiben, füllt alles schichtweise in eine Form, gießt etwas Wasser darüber, bindet die Form fest zu und bäckt sie zwei bis drei Stunden im Wasserbade *(au bain-marie).*

[17]) Amerikanische Bezeichnung, veraltet auch *homony;* vergl. *cruchade,* S. 1005.

[18]) *Hulled corn* = *home made hominy.*

Hopping-yohn[1]).	Gericht aus Speck, Erbsen und Hopfen[2]).	Hopping-yohn.
Houblon.		**Hop.**
Jets[3]) *de houblon.*	— =Keimchen, =Spargel.	— -sprigs.
Pointes de houblon à la bourgeoise.	— =Keimchen mit Butter=Soſe.[4])	— -sprigs with drawn butter.
— *de houblon frites.*	— =Keimchen gebacken[5]).	— -sprigs fried.
— *de houblon aux oeufs pochés.*	— =Keimchen mit verlorenen Eiern.	— -sprigs with poached eggs.
— *de houblon à la polonaise.*	— =Keimchen mit Semmel=Butter.	— -sprigs, butter sauce with bread-crumbs.
— *de houblon à la poulette.*	— =Keimchen weiß gemacht.	— -sprigs in a white sauce.
— *de houblon au velouté ou à la sauce veloutée.*	— =Keimchen in weißer Stammſoſe.	— -sprigs in stock white sauce.
Pousses[6]) *de houblon.*	— =Spargel.	— -sprigs.
Hou(l)que sorg(h)o.[7])	Kafferkorn.	Sorgo.
Hour(r)a[8]).	Art Mais.	Species of maize.
Housset[9]).	Mäuſedorn.	Knee holly.
Housson[10]).	Mäuſedorn[11]).	Knee holly.[12])
Houx-frelon[13]).	Mäuſedorn.	Knee holly.
Hsiao-mai.	Chineſiſcher Weizen[14]).	Chinese wheat.
Hsiao-mi.	Hirſe[15]).	Millet.
Hsiao-tao.	Kleine Bohnen.[16])	Small beans.
Hsien-ao[17]).	Lotos=Wurzel.	Lotus-, lotos-root.
Huang-tao.	Gelbe Bohne.[18])	Yellow bean.
Hung-kao-liang.[19])	Rote Hirſe.	Red millet.
Igname, yam, dioscorée.	Yamswurzel, Igname[20]).	Yam, dioscorea.
Illipé[21]).	Gallertbaum.	Bassia.
Jambon (de Saint-Antoine), oenothère (énothère) bisannuelle, herbe aux Jan im Sack.[24]) *âmes.*	Garten=Rapunzel, Rapontika.[22])	Evening-primrose, rampion, ramps.[23])
	Weſtfäliſcher Reisklos[25]).	Westphalian national dish of rice.
Japrak lâni dolmassi.	Sauerer Kürbis u. Kohl.[26])	Pickled gourd a. cabbage.

[1]) Im Süden Amerikas.

[2]) *Humulus lupulus;* die jungen Triebe *(pousses, jets, pointes)* haben einige Ähnlichkeit mit Spargel und werden als Gemüse gegessen.

[3]) Gleichbedeutend mit *pointes* oder *pousses de houblon.*

[4]) Man kocht die Keimchen in Salzwasser und schwenkt sie in einer Butter-Soſe.

[5]) In Backteig *(pâte à frire)* getaucht und ausgebacken.

[6]) Gleichbedeutend mit *jets* und *pointes de houblon.*

[7]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[8]) Nubische Bezeichnung für eine Maisart. Die Neger bereiten vom Mehl derselben dünne Kuchen, welche ihnen als Brot dienen und ein Bier, genannt *bouza.*

[9]) *Ruscus aculeatus* = *housson.*

[10]) Auch *houx-frelon, housset, petit-houx, fragon piquant, fricon.*

[11]) *Ruscus aculeatus,* ein 60 cm hoher, myrtenähnlicher Strauch mit eiförmigen Blättern, in Südeuropa wachsend. Die jungen Sprosse werden als Gemüse gegessen.

[12]) Auch *knee holm, butcher's-broom.*

[13]) Mehrzahl *houx-frelons. Ruscus aculeatus* = *housson.*

[14]) Man unterscheidet roten und weißen Weizen.

[15]) Wird als Grütze, von armen Leuten im Norden Chinas auch an Stelle von Reis gegessen.

[16]) In China benutzt man ihr Mehl zu süßen Backwaren.

[17]) Ein japanisches Gemüse.

[18]) Aus dieser Bohne bereitet man in China das Bohnenöl.

[19]) In China als Grütze gegessen.

[20]) *Dioscorea,* portug. *inhame.* Yam heißt in der Neger-Sprache von Guinea »essen«. Von den zahlreichen Arten werden mehrere wegen der fleischigen, mehlreichen Knollen in den Tropen angebaut. Die Knollen sind verschieden gestaltet, werden 15 bis 20 kg schwer, sind zwar weniger schmackhaft als Bataten, bieten aber wegen ihres Gehalts an Stärkemehl ein sehr wichtiges Nahrungs-Mittel. Die Knollen mancher Arten auf dem Indischen Archipel und in Ostindien sind gelb oder rot und liefern ein durch Wasser nicht zu entfärbendes gelbes oder rotes Stärkemehl.

[21]) *Bassia longifolia;* vergl. *bassie,* S. 976.

[22]) *Oenothera biennis,* aus Virginia stammend, jetzt aber in Europa einheimisch, wird 1 m hoch. Die lange, schmächtige Wurzel wird in nahrhaftem Boden fleischig möhrenartig und liefert dann ein wohlschmeckendes Gemüse (Rapontika). Auch kocht man die Wurzel, nachdem man das äußere Häutchen entfernt hat, in Salzwasser weich und bereitet Salat ganz und gar wie aus der Sellerie-Wurzel. Im Jahre 1614 kam die Pflanze nach England und später zu uns.

[23]) *Rampion, ramps* bezeichnet auch noch die »Rapunzel-Glockenblume« (s. *raiponce).*

[24]) Auch Pöttges-Beutel und Pöttge-Beutel.

[25]) Ein in heißem Wasser ausgewaschenes Mundtuch (Serviette) legt man in eine Kasserolle, gibt gebrühten Reis (oder halb Reis, halb Graupen), gebackene Pflaumen und Rosinen in mehrfachen Lagen über das Tuch, streut etwas Salz über den Reis, bindet das Mundtuch oben leicht zusammen, stellt einen Teller unter das Mundtuch in der Kasserolle, gießt letztere voll mit kochendem Wasser und läßt den »Serviettenkloß« zwei Stunden langsam kochen. Der »Jan im Sack« wird auf eine große Schüssel ausgestürzt, mit Zucker bestreut und mit brauner Butter begossen; nebenbei Schinken, Rauchfleisch, auch Braten, nicht selten auch nur eine Milchsose.

[26]) Ein türkisches Gericht.

Jarmusch *aux croquettes*
— *aux marrons.* [*de riz.*
— *à la polonaise.*
— *aux saucisses.*
Jar(r)osse[5]).
Jonc fleuri.[6])
Joubarbe, barbajou, barbajoue.
Kacha.

— *aux gribouis.*

Kalalou à l'orientale.
Kan-fen-tiao.[10])
Kao-liang.[11])
Kao-mo[12]).
Kiang-mi.[13])
Kiche.
Kloski.
Kokko.
Kutja *de riz.*
Laitue[18]).
Laitues à l'ancienne mode.

— *à la béchamel.*
— *bouillies.*
— *à la bourgeoise.*
— *braisées.*
— *à la crème.*
— *à la crème aigre.*
— *à l'espagnole.*

Jarmusch in Reiskrusteln.[1])
— mit Kastanien[2]).
—, polnisch[3]).
— mit Würstchen.[4])
Platterbse.
Blumen-Linse.
Hauswurz, Hauslauch, Immergrün[7]).
Russische Buchweizen-Grütze[8]).
— Buchweizen-Grütze mit Pilzen.
Orientalisches Mischgemüse[9]).
Trockene Bohnenmehl-Nudeln.
Barbados-Hirse. [flour.
Getrocknete Pilze.
Stromreis.
Schweizer Käse-Torte[14]).
Russische Brotnocken[15]).
Kokko[16]).
Russischer Reis mit Zucker.[17])
Lattich, (Garten-)Salat[19]).
Gefüllter Lattich nach alter[20]) Mode.
Lattich mit weißer Rahmsose.
— gekocht[21]).
— auf bürgerliche Art.
— gedämpft.
— mit Rahmsose.
— mit saurer Rahmsose.
— mit spanischer Sose gedämpft.

Jarmusch in rice-croquettes.
— with chestnuts.
Polish *jarmusch.*
Jarmusch with sausages.
Chickling-vetch.
Flowering rush.
Houseleek, sengreen, sempervive.
Russian buckwheat-grits.

— buckwheat-grits with mushrooms.
Oriental vegetable dish.
Dried noodles of bean-
Sorghum. [flour.
Dried mushrooms.
Sort of Chinese rice.
Swiss cheese-tart.
Russian bread-dumplings.
Kokko.
Rice with sugar.
Lettuce.
Stuffed lettuce, ancient fashion.
Lettuce with white cream
— boiled. [sauce.
— in the family style.
— braised.
— with cream sauce.
— with sour cream.
— braised with Spanish sauce.

---

[1]) Polnisch *jarmuż w ryżowych krokietach.* — Man bäckt kleine Becher-Pastetchen von Reis, füllt sie mit dem Jarmusch, schließt sie mit Reis und bäckt sie im Ofen.

[2]) Polnisch *jarmuż z kasztanami albo kiełbaskami.* — Weißkraut wird gedünstet, gehackt, in Butter mit Zwiebel, geriebenen Möhren und roten Rüben geschwitzt, mit geröstetem Mehl und Fleischbrühe gebunden und mit überglänzten Kastanien (oder Würstchen) umlegt.

[3]) Polnisch *jarmuż sposobem zwyczajnym.* — Man kocht und hackt Weißkraut, bindet es mit geröstetem Mehl und Fleischbrühe, fügt saure Sahne (Rahm) zu und kocht darin Kastanien *(jarmusch aux marrons)* oder Würstchen *(jarmusch aux saucisses)* langsam weich.

[4]) Vergl. Fußbem. zu *jarmusch aux marrons.*

[5]) Prov. in *Poitou* und *Vendée* = *garousse.*

[6]) *Butomus umbellatus* = *butome.*

[7]) Dickfleischige, ausdauernde Kräuter und Halbsträucher mit sehr fleischigen Blättern, im Geschmack dem Portulak ähnlich.

[8]) Russisches National-Gericht: Buchweizen-, auch andere Grütze wird gebrüht und mit wenig Wasser, Speck und Zwiebeln festverschlossen im Ofen gebacken. Vergl. Fußbem. zu *gruau,* S. 1014.

[9]) Setzt sich zusammen aus Zwiebeln, Pfeffer-Schoten, Eier-Früchten, Paradies-Äpfeln, grünen Bohnen und Eibisch *(gombo).*

[10]) Vergl. Fußbem. zu *ching-tao,* S. 991.

[11]) Wird von den Armen im Norden Chinas wie Reis gegessen, auch für Herstellung des gewöhnlichen Branntweines gebraucht. Vergl. *sorg(h)o.*

[12]) Chinesisches Gericht, als Beigabe zu Fleisch, auch als selbständiges Gericht.

[13]) Das Mehl dieser Sorte Reis wird zu süßen Backwaren benutzt, auch wird der in China sehr beliebte *Shao-chin-chiu* daraus gemacht.

[14]) Eigelbe, geriebener Schweizer Käse, Eierschnee, alles dick gerührt; aus Weizenmehl, Butter, Milch und Salz ein fester Teig bereitet, dieser ausgerollt, in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform gebacken; der Eierrahm darüber gegossen, die Torte nochmals im Ofen heiß gemacht.

[15]) 500 g Weißbrot läßt man in 2 dl kochender Milch weichen, fügt 125 g Butter zu und brennt die Masse ab. Nach und nach fügt man 4 Eier, eine gehackte Zwiebel, 200 g würfelig geschnittenen Schinken und ebensoviel Semmel-Würfel zu, sticht Nocken ab und kocht sie in Salzwasser. Sauere Sahne (Rahm) gibt man dazu.

[16]) Japanischer Name der eßbaren, stark milchenden Wurzel von *campanula glauca* (Strauch mit blauen Blumen). Vergl. *campanule,* S. 982.

[17]) 200 g Reis werden abgewällt und mit etwas Mandelmilch weich, aber körnig gekocht. Man richtet den Reis erhaben an und umlegt ihn mit Malaga-Rosinen und Würfel-Zucker. — Auf manchen Dörfern Rußlands bereitet man die *kutja,* indem man den Reis mit Honig kocht und verspeist ihn nur bei Leichen-Mählern.

[18]) Spielarten *cocasse, coquette* (auch Saubrot), *dauphine, mousseronne.*

[19]) *Lactuca sativa,* von welchem man drei Abarten unterscheidet: Schnitt- oder Stichsalat; Bindsalat (römischer Salat, Sommer-Endivie); Kopfsalat. Von diesen Hauptsorten baut man viele Spielarten. — Der blaue Lattich *(lactuca perennis),* in Süd- und Mittel-Europa, als Salat benutzt. — Salat mit rotgefleckten Blättern nennt man Forellen-Salat *(laitue truitée).*

[20]) Spinat, Kerbel, Schnittlauch und Minze werden gehackt, mit etwas Butter gedämpft und mit einem Ei gebunden. Mit diesem Füllsel wird der Lattich gefüllt und in einer weißen Sose mit gehackten Kräutern gedämpft.

[21]) Lattich in wenig Wasser gekocht, oft gewendet; wenn weich, ausgedrückt, fein geschnitten, in eine Pfanne mit ein wenig Rahm, Butter, Pfeffer und Salz gegeben.

Laitues étuvées.	Gedämpfter Lattich.	Stewed lettuce.
— *farcies.*	Gefüllter Lattich.	Stuffed lettuce.
— *farcies à la demi-glace.*	— Lattich mit verdicktem Fleischsaft.	— lettuce with brown meat-gravy.
— *à la fermière.*	Lattich nach Pächterin-[1])Art.	Lettuce with bacon and sausage.
— *garnies de petits pois.*	— mit Schoten-Kernen um-	— garnished with green
— *hachées.*	— gehackt.[2]) [legt.	— hashed.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— with gravy.
— *au lard.*	— mit Speckfose.[3])	— with bacon sauce.
— *à la mode de Cernay*[4]).	— mit Geflügelmus gefüllt.	— stuffed with purée of fowl.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammfose.	— with stock white sauce.
Queues de laitues en légume.	— -Stiele als Gemüse.[5])	— -stalks as vegetable.
Laitue de brébis[6]).	Rapünzchen.	Lamb('s)-lettuce.
Laitue de chien[7]).	Löwenzahn.	Lion's-tooth.
Laitue de chouette[8]).	Bachbunge.	Brooklime.
Laitue marine.	**Meerlattich**, Lattichflappe[9]).	**Laver**, sloke, sloakan.
— *marine bouillie.*	— gekocht.	Boiled laver.
— *marine frite.*	— gebacken[10]).	Fried laver.
Laitue pommée.	**Kopfsalat.**	**Cabbage-lettuce.**
— *pommée au jambon.*	— mit Schinken.[11])	— -lettuce with ham.
Laitue romaine[12]).	Römischer Salat.	Cos lettuce.
Laminaire.	Bandalge, Riementang, Blattang.[13])	Devil's-apron, kelp, laminaria.
Laminée saccharine, baudrier de Neptune.	Zucker-Riementang, Zuckertang.[14])	Sea-belt, kelp.
Langue-de-boeuf[15]), *bug-los(s)e.*	Ochsen-Zunge[16]).	Oxtongue, landbeef, bugloss.
Langue-de-vache.[17])	Bein-, Schwarzwurzel.	Comfrey, consound.
Lardé aux pommes.	Bratkartoffeln mit Speck.	Fried potatoes with bacon.
Laser.	Laserkraut[18]).	Laser-wort.
Laurier de Saint-Antoine.[19])	Sankt Antoniuskraut.	Saint Anthony's herb.
Lazagnes, *lasagnes.*	**Bandnudeln.** [backen.	**Lasagnes**-paste cut short.
— *à la crème, au four.*	— mit Rahm, im Ofen ge-	— with cream, baked.
— *au fromage, au four.*	— m. Käse, im Ofen gebacken.	— with cheese, baked.
— *à la génoise.*	— mit geriebenem Käse krustiert.[20])	— sprinkled with grated cheese, baked.
— *au jambon.*	— mit Schinken.	— with ham.
— *au lait.*	Milchnudeln[21]). [nudeln.	— with milk.
Timbale de lazagnes.	Becher-Pastete von Band-	Thimble-mould of lasagnes.

[1]) Als Umlage *(garniture)* gegeben. Man dämpft den Lattich mit einer geräucherten Wurst und einem Stück frischen Brustspeck in Fleischsaft *(jus)*, schneidet Speck und Wurst und verwendet alles als Umlage.

[2]) Grob gehackt, in Butter mit Zwiebel gedämpft, mit Mehlbutter *(beurre manié)* gebunden.

[3]) Der Lattich wird in Salzwasser gekocht und mit Specksose übergossen.

[4]) Auch *Sernay*, Sennheim, Stadt im Ober-Elsaß, Kreis Thann.

[5]) Die Stiele von in Samen geschossenem Salat werden von den Blättern und Fasern befreit, in Salzwasser gekocht und in einer Eier-Sose geschwungen.

[6]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*

[7]) *Taraxacum vulgare* = *dent(-)de(-)lion.*

[8]) *Veronica beccabunga* = *cressonnée.*

[9]) *Ulva lactuca*, Alge mit lebhaft grünem Thallus, wird in England wie Spinat, auch als Salat gegessen.

[10]) Erst gekocht, dann in zerlassenem Speck gebacken.

[11]) Man schneidet die Salat-Köpfe halb durch, entfernt die Strünke und dämpft die Hälften mit einem Stück Schinken, einer Zwiebel und wenig fetter Fleischbrühe.

[12]) *Lactuca romana* = *romaine.*

[13]) *Laminaria*, Algen-Gattung. Die 20 Arten sind fast sämtlich in den Meeren des kälteren Erdgürtels einheimisch. — *Laminaria saccharina*, Zucker-Riementang, bis 2 m lang, 3 bis 22 cm breit, besonders in der Nord- und Ostsee. In Island, Irland und Schottland wird die Pflanze jung als Gemüse und Salat gegessen. — *Laminaria esculenta*, eßbarer Flügeltang, bis 6 m lang, im Atlantischen und Stillen Ozean häufig, wird auf den Färöern als Gemüse gegessen.

[14]) *Laminaria saccharina;* vergl. Fußbem. zu *laminaire.*

[15]) Mehrzahl *langues-de-boeuf.*

[16]) *Anchusa officinalis*, in Deutschland überall häufig, in Schweden, Dänemark und Irland als Gemüse und zu Suppen benutzt. Vergl. *bourrache.*

[17]) Mehrzahl *langues-de-vache; symphytum officinale* = *consoude (officinale).*

[18]) Spielte bei den alten Griechen eine Hauptrolle, bei ihnen galten die jungen Sprosse als feinstes Gemüse, auch der Stengel wurde in verschiedenen Zubereitungen als Leckerbissen geschätzt. In manchen Gegenden, so in Sibirien und Cochinchina werden die jungen Stengel gebrüht zu Wild gegessen.

[19]) *Epilobium angustifolium* = *épilobe à épi.*

[20]) Kurz vor dem Anrichten in Salzwasser gekocht, wenig abgekühlt, schichtweise mit geriebenem Käse bestreut, angerichtet und einige Minuten in den heißen Ofen gesetzt.

[21]) Vegetari(an)er-Küche: 200 g Bandnudeln gibt man in 1 l kochendes Wasser und 1,5 l Milch, kocht sie eine Stunde lang und fügt vor dem Anrichten 30 g Butter hinzu

Timbale de lazagnes aux gelinottes.
— *de lazagnes à la mode de Mantua.*

Légume.
Légumes à l'impériale.
— *italiens*[2]).
— *mêlés.*
— *mêlés à l'espagnole.*
— *mêlés à la leipsicoise*[5]).
— *à la princière.*
— *verts.*
Chartreuse de légumes.
— *de légumes à la gelée.*
— *de légumes à la leipsicoise.*[9])
Hochepot de légumes à la bohémienne.
Macédoine de légumes.
— *de légumes à la béchamel.*
— *de légumes à la gelée.*
Pain de légumes.
Petites chartreuses de légumes.
Vol-au-vent de légumes.

Lentille.
Lentilles à l'aigre-douce.
— *à l'allemande.*
— *à la bavaroise.*
— *bouillies.*
— *à la bretonne.*
— *à la crème.*
— *à la diable.*
— *à l'espagnole.*
— *aux fines herbes.*

Becher-Pastete von Bandnudeln mit Haselhühnern.
— -Pastete von Bandnudeln mit getrüffeltem Gansleber-Ragout in Champagner.
Gemüse.
Kaiser-Gemüse[1]).
Italienisches[3]) Gemüse.
Gemischtes Gemüse.
Spanisches[4]) gemischtes Gemüse.
Leipziger Allerlei[6]).
Fürsten-Gemüse.[7])
Grünkraut[8]).
Kartäuser-Gericht von Gemüsen.
— -Gericht von Gemüsen in Gallerte.
Leipziger Gemüse-Allerlei.
Gemüse-Hotschpotsch auf böhmische[10]) Art.
Mischgemüse[11]).
— in weißer Rahmsose.
— in Gallerte.
Gemüse in einer Form gestockt.
Kleine Gemüse-Becher-(formen).
Blätterteig-Hohlpasteten mit Gemüsen gefüllt.
Linse[12]).
Linsen mit süß-sauerer Sose.
Sauere Linsen.
Linsen auf bayrische[13]) Art.
Gekochte Linsen.
Linsen mit Zwiebeln.
— mit Rahmsose.
— mit Kari-Sose.
— mit spanischer Sose.
— mit feinen Kräutern.

Thimble-mould of lasagnes with hazel-grouse.
— -mould of lasagnes with truffled goose-liver ragout in champagne.
Vegetable.
Mould of vegetables.
Italian vegetables.
Assorted vegetables.
— vegetables, Spanish style.
Leipsic assorted vegetables.
Cauliflower, beans, green pease and carrots with sausages.
Green vegetables.
Chartreuse of vegetables.
— of vegetables in jelly.
Leipsic vegetable-hotchpotch.
Bohemian hotchpotch of vegetables.
Assorted vegetables.
— vegetables with white cream sauce.
— vegetables in jelly.
Mould of vegetables.
Small cup-shapes of vegetables.
Puff-paste patty cases filled with vegetables.
Lentil.
Lentils with sour-sweet sauce.
Sour lentils.
Lentils in the Bavarian style.
Boiled lentils.
Lentils with onions.
— with cream sauce.
Devilled lentils.
Lentils w. Spanish sauce
— with fine herbs.

---

[1]) Man hat dazu nicht sehr hohe, runde Formen, welche fächerartig sechs bis achtmal geteilt sind. Verschiedene Gemüse bereitet man, jedes für sich, füllt sie ebenso in die Form und stürzt diese auf die Schüssel.

[2]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes *légumes* (weibl.) *italiennes.*

[3]) Schoten-Kerne, Stangen-Spargel, Reis und Tafel-Pilze werden, jedes für sich, gekocht und zusammen angerichtet.

[4]) Eine Kasserolle mit Speckscheiben ausgelegt, darüber Lamm- und Rindfleisch in Würfeln, Kohlrabi in Scheiben, Wirsingkohl in Schnitten und einige Würstchen, mit etwas Fleischbrühe übergossen, fest verschlossen und langsam gedünstet.

[5]) Auch *à la leipzic(k)oise.* Vergl. *macédoine de légumes à la leipsicoise.*

[6]) Junge Gemüse gekocht, in Krebssose geschwungen, mit gefüllten »Krebsnasen«, Klößchen usw. verziert.

[7]) Blumenkohl, junge Bohnen, Schoten-Kerne und junge Möhren werden in guter Fleischbrühe weich gedünstet, mit einer Mehlschwitze *(roux)* gebunden. Eine viereckige Schüssel wird hierauf durch kleine Würstchen in vier Felder geteilt, in jedes Feld wird ein Gemüse geordnet, mit der Brühe übergossen, mit kleinen gerösteten Kartoffeln umlegt.

[8]) Ein Frühjahrs-Gemüse von Spinat, Sauerampfer, Brennesseln, Melde, Schafgarbe und Kohlrabi-Blättern, die man abkocht, hackt, mit Kerbel, Schnittlauch und Petersilie in Butter schwitzt, mit Mehl überstäubt und mit Pfeffer würzt.

[9]) Auch *macédoine de légumes à la leipsicoise, légumes mêlés à la leipsicoise, mélange.*

[10]) Kohlrüben, Sellerie, Möhren und weiße Rüben ausgestochen, abgewällt (blanchiert), in Butter gedämpft, mit ebensoviel überglänzten Perlzwiebeln und Kastanien in brauner Sose geschwungen und mit Stücken von überglänzten Hammel-Schwänzen umlegt.

[11]) Jedes für sich gekocht, alles mit Salz, Muskatnuß, Zucker und weißer Sose geschwungen.

[12]) Man baut die Linse in mehreren Spielarten: die Winter-Linse, in Süddeutschland als Winterfrucht gebaut, körner- und strohreich; die Pfennig-Linse, mit sehr großen, mehlreichen, wohlschmeckenden Körnern; die rote, weiße, schwarze Linse, mit sehr kleinen, schwarzen Körnern; die Algarobas, mit großen, grauen, schwarzfleckigen Körnern.

[13]) a) In Wurstsuppe (Metzel-Suppe) gekochte Linsen. b) Linsen mit Speck und Zwiebeln.

Lentilles à la française.	Linsen auf französische[1]) Art.	Lentils with claret.
— *en fricassée.*	— =Frikassee.	Fricasseed lentils.
— *au jus.*	— mit Braten=Soſe.	Lentils with brown meat-gravy.
— *au lard.*	— mit Speck.	— with bacon.
— *à la maître d'hôtel.*	— nach Haushofmeiſter=[2]) Art.	— with butter sauce and parsley. [style.
— *à la mecklembourgeoise.*	— auf Mecklenburger[3]) Art.	— in the Mecklenburg
— *aux oignons.*	— mit gehackten Zwiebeln.	— with chopped onions.
— *au petit-salé.*	— mit Pökelfleiſch.	— with salt-pork.
— *à la poulette.*	— in weißer Soſe mit gehackter Peterſilie.	— in a white sauce with chopped parsley.
— *à la provençale.*	— mit Zwiebeln.	— with fried onions.
— *à la russe.*	— mit Rahm.[4])	— with cream.
— *sautées au beurre.*	— in Butter geſchwungen.	— fried in butter.
Côtelettes de lentilles.	— =Koteletten.[5])	Lentil-cutlets.
Crème de lentilles.	Linſenſchleim.	Cream of lentils.
Purée à la Conti.	Linſenmus.	Purée of lentils.
— *de lentilles.*	—, Linſenbrei.	— of lentils.
Vol-au-vent aux lentilles.	Blätterteig=Hohlpaſteten mit Linſen gefüllt.	Puff-paste patty cases filled with lentils.
Léontodon[6]).	Löwenzahn.	Leontodon.
Lichen.	Eßbare Flechte.[7])	Lichen.
Liondent[8]).	Löwenzahn.	Lion's-tooth.
Lis (blanc).	(Weiße) Lilie[9]).	(White) lily.
Liseron maritime.[10])	Meerſtrands=Winde.	Sea-withwind.
Lotier.	Schotenklee, Flügel=Erbſe[11]).	(Yellow honey-) lotus.
Luh-sun.[12])	Bambus=Sproſſe.	Bamboo-shoots.
Lü-tao.[13])	Kleine grüne Bohne.	Small green bean.
Lyciet, lycium.	Bocksdorn[14]).	Box-thorn.
Lycopersicon[15]).	Paradies=Apfel.	Tomato.
Macaroni[16]).	[Röhrnud.[17]) Hohlnudeln, Schlauch= oder	**Macaroni.**
— *à l'allemande.*	— auf deutſche[18]) Art.	— in the German style.
— *à l'anglaise.*	— auf engliſche[19]) Art.	— breaded, browned.

[1]) Die Linsen werden mit Speck und Zwiebeln gedämpft, mit Mehl, das man in Butter mit gehackter Petersilie und Schnittlauch geschwitzt hat, gebunden und mit einem Glasvoll gutem Rotwein durchgekocht.

[2]) Die Linsen mit Sellerie, Petersilien-Wurzel und Zwiebel weich gekocht; gewiegte Petersilie und Schnittlauch in Butter geschwitzt, Mehl hineingestäubt, mit Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sose eingekocht, in welcher man die Linsen, nachdem man zuvor die Zwiebel und das Wurzelwerk entfernt hat, heiß macht. Zuletzt vermischt man die Linsen noch mit einem Stück Butter und umlegt sie mit Würstchen, Fleischklößchen, geschmorten Rebhühnern usw.

[3]) a) In Fleischbrühe mit feingeschnittenem Lauch und Sellerie gedämpft. b) Mit Speck, Zwiebeln und etwas Essig gedämpft.

[4]) Die Linsen werden in Wasser beinahe weich gekocht, sodann mit Butter, gehackter Zwiebel, Schnittlauch, Pfeffer, Muskat-Blüte und Semmel-Bröseln gedämpft, zuletzt etwas süßer Rahm darunter gegeben.

[5]) Vegetari(an)er-Küche: In 1 l kochendes Wasser rührt man 250 g gemahlene Linsen, fügt 40 g Butter hinzu und kocht davon einen steifen Brei, den man erkalten läßt. In Scheiben geschnittene Semmel übergießt man mit 2 dl heißer Milch; würfelig geschnittene Zwiebel schwitzt man in Butter; die Zwiebel, die Semmel, etwas Meiran und 200 g Semmel-Bröseln knetet man mit den Linsen zusammen, formt Koteletten davon und bratet diese in Butter.

[6]) *Leontodon taraxacum* = *dent(-)de(-)lion.*

[7]) *Lichen esculentus;* die jungen Pflanzen werden von den Tataren in Stutenmilch gekocht.

[8]) *Leontodon taraxacum* = *dent(-)de(-)lion.*

[9]) *Lilium candidum*, aus Vorderasien, wird 1,5 m hoch und trägt 5 bis 20 weiße Blüten, in mehreren Spielarten gebaut. Zwiebel und Blüten wurden früher als Heilmittel benutzt, auch werden die Zwiebeln im Morgenlande gegessen.

[10]) *Convolvulus soldanella* = *soldanelle.*

[11]) *Lotus edulis*, ein Sommer-Gewächs in Südeuropa, dessen Hülsen süß schmecken und auf Kreta roh gegessen werden.

[12]) Ein chinesisches Gemüse von den Sprossen des *mao-sun*, des großen Bambus.

[13]) Ihr Mehl wird zu Backwaren und Bohnenmehl-Nudeln verwendet. Ihre Keime findet man, in Schweinefett gebraten, auf allen Tafeln des nördlichen China. Im Sommer mischt man die Bohnen unter den zu kochenden Reis.

[14]) *Lycium barbarum*, Hexen-, Teufelszwirn, aus dem westlichen Nordafrika, 3 bis 10 m hoher Strauch mit fein behaarten Zweigen und weißlichen Blüten. Man ißt die Blätter als Gemüse, die Früchte *(grainettes)* roh und als Kompott.

[15]) *Solanum lycopersicum* = *tomate.*

[16]) Selten im Franz. eine Mehrzahl *macaronis*, noch seltener im Engl. *macaronies* und *macaronis;* it. *maccheroni.*

[17]) Am besten sollen die Hohlnudeln aus Amalfi bei Neapel sein, während besonders die außeritalienischen Waren sehr minderwertig sind. Die besten Sorten sind weiß und quellen beim Kochen beträchtlich, ohne zu platzen. Man zieht die ganz frisch bereiteten Hohlnudeln vor; besonders in Italien werden seit längerer Zeit lagernde Hohlnudeln überhaupt nicht gekocht.

[18]) a) Weich gekocht, mit Butter geschwenkt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt; Rahm daran gegossen. b) Mit Schinken.

[19]) Die Hohlnudeln werden in Milch oder Fleischbrühe gekocht, abgegossen, mit geriebenem Käse vermischt, mit einem Gemisch desselben und Semmel-Bröseln bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen gebräunt.

Macaroni à la Banking.	Hohlnudeln mit Banking-[1] Soſe.	Macaroni with Banking sauce.
— *à la bayonnaise.*	— mit Bayonner Schinken.	— with Bayonne ham.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmſoſe.	— w. white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.[2])	— with butter.
— *au beurre.*	Gebutterte Hohlnudeln.[3])	Buttered macaroni.
— *à la bourgeoise.*	Hohlnudeln mit Butter und Parmeſan-Käſe.	Macaroni with butter and Parmesan cheese.
— *à la calabraise.*	— auf kalabr(eſ)iſche[4]) Art.	— with purée of tomatoes.
— *à la Camerani.*	— nach Camerani[5]).	— with egg-plant, cheese, mushrooms, cock's-
— *à la cardinale.*	— nach Kardinals-[6])Art.	— w. crayfish. [combs.
— *en coquilles.*	— in Muſcheln angerichtet.	— served in shells.[7])
— *à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— with cream. [combs.
— *à la Cussy.*	— nach Cussy[8]).	— w. truffles and cock's-
— *à la dominicaine.*	— gekocht, mit Tafelpilzmus und Sardellen.	— boiled, with purée of mushrooms and ancho-
— *au four.*	— im Ofen gebacken[9]).	Baked macaroni. [vies.
— *fourré.*	— mit feinem Gehäck[10]) überzogen.	Macaroni coated with a fine hash.
— *à la française.*	— mit Weißwein.	— with white wine.
— *au fromage.*	— mit Käſe.[11])	— with cheese.
— *à la génoise.*	— auf Genueſer[12]) Art.	— in the Genoese style.
— *au gratin.*	— mit einer Kruſte von Butter und Käſe.	— with a crust of butter and cheese.
— *aux huîtres.*	— mit Auſtern.[13])	— with oysters.
— *à la hussarde.*	— nach Huſaren-[14])Art.	— with truffles, cheese and cream.
— *incasciati.*	Verſteckte[15]) Hohlnudeln.	— with egg-plant, mush-rooms, cock's-combs, etc.
— *à l'italienne.*	Hohlnudeln m. brauner Soſe, Butter u. Parmeſan-Käſe.	— with brown gravy, butter and cheese.

---

[1]) In Salzwasser gekochte Hohlnudeln vermischt man mit einer Sose von Milch, Butter, Mehl, Eigelben, Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffelvoll geriebenem Parmesan-Käse, füllt sie in eine Backform, läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen, gibt sie in der Form mit gedünsteten Rippchen zu Tisch.

[2]) Eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, abgegossen, ein Stück Butter in die Mitte, Käse darüber gestreut, in den heißen Ofen gestellt, bis oben braun.

[3]) Ein Stück frische Butter in eine warme Schüssel, gekochte Hohlnudeln darauf, letztere werden, wie beim Salat, mit einer Gabel gut durcheinander gearbeitet; während des Durcheinandermengens wird viel geriebener Parmesan-Käse hinzugegeben.

[4]) In Paradiesapfelmus mit Knoblauch, Zwiebel, Schinken und einem Kräuter-Klößchen *(bouquet)* geschwungen, mit Käse angerichtet und mit brauner Butter begossen.

[5]) Hohlnudeln schichtweise mit Käse, gebakkenen Eierfrucht-Schnitten und einem Ragout von Tafel-Pilzen und Hahnkämmen angerichtet.

[6]) a) Mit Tafelpilzmus, Käse, Krebsschwänzen und Krebsbutter geschwungen, mit brauner Butter übergossen. b) Gekochte Hohlnudeln in eine Schüssel, eine Lage Hummer-Butter, dann eine Lage weiße Sose, darüber geriebener Käse, wieder von vorn angefangen, bis die Schüssel voll, Hummer-Stücke und Trüffeln obenauf; heiß, aber nicht braun gemacht.

[7]) Auch *coquilles of macaroni.*

[8]) Hohlnudeln schichtweise mit Käse und einem Ragout von Trüffeln und Hahnkämmen angerichtet, mit einem, mit Paradiesapfelmus versetztem Fleischsaft *(jus)* begossen.

[9]) Die Hohlnudeln werden schichtweise, mit geriebenem Käse bestreut, in eine Form gefüllt und im Ofen gebacken.

[10]) Die Nudeln werden mit Fleischsaft *(jus)*, Butter und Käse angemacht und schichtweise mit gehacktem mageren Schinken, Huhnlebern, Huhnbrüstchen, Tafel-Pilzen und Trüffeln, mit Paradiesapfelmus gebunden, angerichtet.

[11]) Gekochte Hohlnudeln mit Butter, Salz und geriebenem Käse heiß vermischt.

[12]) 250 g Hohlnudeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit 1 l Fleischbrühe gedämpft, bis sie alle Feuchtigkeit aufgesogen haben. 35 g Butter vermischt man mit einem Kaffeelöffelvoll Senfpulver und mischt dies nebst 125 g geriebenem Parmesan-Käse und etwas Cayenne-Pfeffer unter die Hohlnudeln, die man anrichtet und im Ofen überkrustet.

[13]) Die Austern gebrüht, in Stücke geschnitten; Rahmsose mit der verdickten Austern-Brühe gemacht, die Austern lagenweise mit den inzwischen gekochten Hohlnudeln hinzu, Brotkrumen und Butter obenauf.

[14]) Gekocht und mit fein geschnittenen Trüffeln *(julienne)*, Butter, geriebenem Käse, weißer Rahmsose *(béchamel)*, Fleischsaft *(jus)* und Cayenne-Pfeffer geschwungen.

[15]) Ein echt italienisches Gericht, von dem schon Brillat-Savarin in seiner »*Physiologie du goût*« voller Begeisterung schreibt. — Man bereitet einen kräftigen Rindfleischsaft *(jus)* mit Paradiesapfelmus, kocht Hohlnudeln in Salzwasser, gibt von diesen eine Schicht in eine tiefe Schüssel, darauf geriebenen Käse, darüber von dem Fleischsaft. Auf diese Schicht legt man Eierfrucht-Schnitten *(aubergines)*, die in Mehl gewendet und gebacken wurden, darauf dünngeschnittene Tafel-Pilze und Hahnkämme, bedeckt mit einer Lage geriebenem Käse, gibt Sose darüber, dann wieder Hohlnudeln und so fort, bis die Schüssel gefüllt ist. Man stellt sie noch zehn Minuten in den Ofen, um sie dann schnell zu Tisch zu geben.

Macaroni à l'italienne	Hohlnudeln in Milch gekocht.	Macaroni cooked with
— *au jambon. [maigre.*[1])	— mit Schinken.	— with ham. [milk.
— *au lait.*	— mit Milch.	— with milk. [and ham.
— *à la levantine.*	— auf levantiſche[2]) Art.	— with purée of tomatoes
— *à la livournaise (livournine).*	— mit Paradiesapfelmus ſchichtweiſe angerichtet.	— with purée of tomatoes.
— *maigres à la napolitaine.*	— in Milch gekocht, mit Muſcheln.[3])	— boiled in milk, served with mussels.
— *aux marrons.*	— mit Kaſtanien.[4])	— with chestnuts.
— *à la ménagère.*	— gekocht, mit Schweizer Käſe.	— boiled, with Swiss cheese.
— *à la milanaise.*	— mit Schinken, Zunge, Tafel-Pilzen und Paradiesapfelmus.	— with ham, tongue, mushrooms and purée of tomatoes.
— *à la Montgelas.*	— m. Montgelas-Ragout[5]).	— w. Montgelas garnish.
— *à la moutarde.*[6])	— mit Senf.	— with mustard.
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitaniſche[7]) Art.	— in the Neapolitan style.
— *à la Nicotéra.*	— nach Nicotera[8]).	— with fillet of beef.
— *au poisson.*[9])	— mit Fiſch.	— with fish.
— *à la portugaise.*	— mit Paradiesapfelmus und Käſe.	— with purée of tomatoes and cheese.
— *à la Pospolity.*	Hohl- und Bandnudeln zuſammen gekocht.	— and lasagnes boiled together.
— *à la princesse.*	Hohlnudeln mit Rebhuhnfleiſchmus.	— with purée of rabbit.
— *à la reine.*	— mit Käſe und Geflügelmus.	— with cheese and purée of chicken.
— *et rognons.*	— und Nieren.[10])	— and kidneys.
— *à la Rossini.*	— mit Füllſel von Gansleber und Trüffeln.[11])	— filled with purée of goose-liver and truffles.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Soſe.	— with tomato sauce.
— *à la sicilienne.*	— mit Eierfrucht, Pilzen, Hahnkämmen, Käſe.[12])	— with egg-plant, mushrooms, cock's-combs,
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[13])	— with truffles. [cheese.
— *au vin.*	— mit Wein.[14])	— with wine.
Beignets de macaroni.	Hohlnudel-Krapfen.	— -fritters.
Croquettes de macaroni.	— -Kruſteln.	Croquettes of macaroni.

[1]) Auch nur *macaroni à la maigre.*

[2]) Mit Butter, Käse, Paradiesapfelmus, weißer Rahmsose und würfelig geschnittenem Schinken geschwungen.

[3]) Die Italiener verwenden dazu die *arcelli,* eine kleine im Mittelmeer häufige Muschelart.

[4]) Man röstet 12 bis 15 große Kastanien, schält und drückt sie, mischt den Brei unter 250 g Hohlnudeln, gibt eine Zwiebel, 100 g Butter und etwas Milch dazu, dämpft alles zusammen und überkrustet es.

[5]) In Butter geschwungen, mit in Streifen geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, Huhnfleisch und Zunge vermischt.

[6]) Diese jedem guten Geschmacke hohnsprechende Zusammenstellung findet man auf einigen englischen Tafeln.

[7]) a) Mit Butter und Zwiebel in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit Käse und Rahm gedämpft. b) Die nötigen Huhnlebern hackt man mit Sellerie, Möhre, Zwiebel und Rübe fein und dünstet sie langsam in Butter. Alsdann gibt man Hohlnudeln, die gehackten Lebern und geriebenen Käse schichtweise in eine Form, überkrustet und gibt das Gericht zu Tisch.

[8]) Sprich »Nikotera«; *Giovanni Nicotera,* it. Staatsmann, geb. 9. Sept. 1828 zu San Biase in Kalabrien, 1891—92 Minister des Innern. — Ein Stück Rindslende mit einem Kalbsknochen und einigen Paradies-Äpfeln gedämpft; von der Brühe eine Sose bereitet, die würfelig geschnittene Lende hineingegeben, in tiefer Schüssel schichtweise mit Hohlnudeln in Butter und Käse angerichtet.

[9]) Wie *macaroni aux huîtres* (s. d., S. 1024), nur gibt man Fisch (Stockfisch, Lachs oder andere) anstatt der Austern.

[10]) In Scheiben geschnittene Nieren gebraten, Paradiesapfel-Sose hinzu, eine Lage Hohlnudeln, Nieren, dann wieder Paradiesapfel-Sose darüber, obenauf Hohlnudeln, zuletzt hartgekockte gehackte Eier und geriebener Käse; gebacken, bis der Käse zergeht.

[11]) In kräftiger Brühe gar gemachte Gansleber und in Madeira gekochte Trüffeln werden gestoßen, mit ein wenig brauner Sose und Wein verdünnt, durchgestrichen, in Hohlnudeln, die mit Butter nicht zu weich gekocht wurden, mittels einer Spritze gefüllt; die gefüllten Hohlnudeln in eine mit Butter ausgestrichene silberne Kasserolle gelegt, Paradiesapfel-Sose darüber, im Ofen heiß gemacht.

[12]) Auf eine Schüssel eine Lage in Salzwasser gekochte Hohlnudeln, Käse darüber, dann Paradiesapfelmus, gebackene Eierfrucht, eine Lage Tafel-Pilze, Hahnkämme, darüber Käse, Sose, obenauf Hohlnudeln; im Ofen erwärmt.

[13]) Man nimmt dazu feine Hohlnudeln, kühlt sie nicht ab, gibt rohe, geriebene Trüffeln, die man mit etwas Paradiesapfelmus gebunden hat, darunter und fügt Käse und frische Butter zu.

[14]) Man kocht die Hohlnudeln in Salzwasser, gibt etwas Rahm, Butter und geriebenen Käse dazu und macht die Nudeln damit heiß. Ein geschältes Mundbrot weicht man in soviel Weißwein, als es aufsaugen kann, zerrührt es dann und mengt es unter die Hohlnudeln.

Croquettes de macaroni au fromage, sauce aux tomates.	Hohlnudel-Kruſteln mit Käſe, Paradiesapfel-Soſe.	Croquettes of macaroni with cheese, tomato sauce.
Croustade de macaroni.	Kruſte von Hohlnudeln.	Croustade of macaroni.
Petites croustades de macaroni.	Kleine Hohlnudel-Kruſten.	Small crusts of macaroni.
Pouding de macaroni.	Hohlnudel-Pudding[1]).	Macaroni-pudding.
— de macaroni aux cèpes.	— -Pudding mit Löcher-Pilzen.[2])	— -pudding with mushrooms.
— de macaroni à la parisienne.	— -Pudding auf Pariſer[3]) Art.	— -pudding, Parisian style.
Quenelles de macaroni.	— -Klöße[4]).	— -dumplings.
Timbale de macaroni.	— -Becherpaſtete.	Thimble-mould of macaroni.
— de macaroni à la béchamel.	— -Becherpaſtete mit weißer Rahmſoſe.	— -mould of macaroni w. white cream sauce.
— de macaroni à la Beckedorff.	— -Becherpaſtete nach Beckedorff[5]).	— -mould of macaroni with smoked salmon.
— de macaroni à la Bontoux[6]).	— -Becherpaſtete mit getrüffeltem Ragout.	— -mould of macaroni with truffled ragout.
— de macaroni à la bourgeoise.	— -Becherpaſtete auf bürgerliche Art.	— -mould of macaroni in the family style.
— de macaroni à la Chevreuse.	— -Becherpaſtete nach der Chevreuse[7]).	— -mould of macaroni, Chevreuse style.
— de macaroni à la crème.	— -Becherpaſtete mit Rahmſoſe.	— -mould of macaroni with cream sauce.
— de macaroni à l'émincé de thon.	— -Becherpaſtete mit feingeſchnittenem Thunfiſch.	— -mould of macaroni with minced tunny.
— de macaroni à la florentine.	— -Becherpaſtete mit Paradies-Äpfeln.[8])	— -mould of macaroni with tomatoes.
— de macaroni aux moules.	— -Becherpaſtete mit Muſcheln.	— -mould of macaroni with mussels.
— de macaroni à la napolitaine.	— -Becherpaſtete auf neapolitaniſche[9]) Art.	— -mould of macaroni, Neapolitan style.
— de macaroni aux oeufs et aux laitances.	— -Becherpaſtete mit Eiern und Karpfenmilch.	— -mould of macaroni with eggs and carp-roe.
— de macaroni à la Pahlen.	— -Becherpaſtete nach Pahlen.	— -mould of macaroni, Pahlen style.
— de macaroni à la parisienne.	— -Becherpaſtete auf Pariſer Art.	— -mould of macaroni, Parisian style.
— de macaroni à la romaine.	— -Becherpaſtete auf römiſche Art.	— -mould of macaroni, Roman style.
Mâche[10]).	Rapunzel.	Lamb('s)-lettuce.
Macre (flottante), macle.[11])	Waſſernuß.	Water-chestnut.

[1]) 250 g Hohlnudeln bricht man in kleine Stücke, kocht sie in Salzwasser und schwenkt (sautiert) sie mit 90 g fein geriebenem Käse, 1/2 l sauerer Sahne (Rahm), 3 bis 4 Eigelben und etwas zerlassener Butter. Diese Hohlnudeln füllt man schichtweise mit gehacktem Schinken in eine Pudding-Form und bäckt sie im Ofen.

[2]) Gekochte Hohlnudeln bindet man mit einer Rahmsose, läßt sie nahezu auskühlen und mischt einige zerschlagene Eier darunter; sodann bereitet man eine Mischung von gehacktem Schinken, Pilzen, Morcheln und geriebenem Käse, füllt diese abwechselnd mit den Hohlnudeln in eine Form und bäckt sie im Wasserbade *(au bain-marie)*.

[3]) 70 g Parmesan-Käse, 125 g Schinken und das Brustfleisch eines Brathuhnes, beides gehackt, vermischt man mit einer Tassevoll Rahm, zwei Löffelvoll Fleischbrühe, vier Eigelben und dem Schnee von zwei Eiern, mischt 200 g Hohlnudeln darunter und bäckt die Masse im Wasserbade *(au bain-marie)*.

[4]) 200 g Hohlnudeln werden gewällt, in Fleischbrühe weich gekocht und in 1 1/2 cm lange Stückchen geschnitten. 90 g schaumige Butter verrührt man mit zwei Eigelben, zwei ganzen Eiern, drei bis vier Löffelvoll Semmel-Bröseln, 30 g Schweizer und ebensoviel Parmesan-Käse, fügt die Hohlnudeln hinzu, sticht davon Klöße ab und kocht dieselben in Salzwasser.

[5]) *Georg Philipp Ludwig von Beckedorff*, Schriftsteller, geb. 1777 zu Hannover, gest. 27. Febr. 1858 zu Grünhof in Pommern. — Man kocht 750 g Hohlnudeln, schwenkt sie mit Butter und Käse und füllt damit eine Becherform zur Hälfte. Die Mitte vertieft man und gibt Streifen von geräuchertem Lachs hinein, welche man in Paradiesapfel-Sose getaucht hat. Sodann füllt man die Form mit Hohlnudeln und bäckt sie im Ofen.

[6]) Sprich »Bongtuh«; aus der berühmten Handlung der Madame Bontoux.

[7]) Vergl. Seite 202, Fußbemerkung 1.

[8]) a) Eine mit Butter ausgestrichene Becherform füllt man mit Hohlnudeln, welche mit Rahmsose und geriebenem Käse geschwenkt sind, gibt in die Mitte Paradies-Äpfel, in Viertel geschnitten, bedeckt sie mit Nudeln und bäckt das Ganze im Ofen. b) Süß gemachte Hohlnudeln oder Hohlnudel-Pudding in einer Teigkruste gebacken, ausgestürzt; süße Sose mit Rosinen (siehe auch unter *Entremets sucrés*).

[9]) Vergl. Fußbemerkung zu *macaroni à la napolitaine*, S. 1025 unter b).

[10]) *Valerianella olitoria* = *raiponce*.

[11]) *Trapa natans* = *marron d'eau*.

Macusson, gland de terre, favonette, souris de terre, gesse tubéreuse, coquette,
Maïs[2]. *[marion.*
— *bouilli.*
— *à la souabe (souabienne).*
Bouillie de maïs.[7])
Épis[8]) *de maïs.*
— *de maïs à la broche.*
— *de maïs verts.*
Farine de maïs.
Bouillie de farine de maïs.
Gâteau de maïs à l'américaine.
— *de maïs à la styrienne.*
Pouding de maïs.
Semoule de maïs. [maïs.
Croquettes à la semoule de
Timbale à la semoule de maïs.
Malakoffs.
Mamaliga, mammeliga.

Mange(-)tout[17]).
Manioc, magnoc, manioque, manihot.

Erdnuß, Ackernuß, Erdmandel, Saubrot, Erdeichel[1]).
Mais, Welschkorn[3]).
Gekochter Mais.[5])
Mais auf schwäbische[6]) Art.
Maisbrei.
Maiskolben.
— am Spieß gebraten.[10])
Grüne Maiskolben[11]).
Maismehlbrei.
Maismehlbrei.
Amerikanischer Maiskuchen.

Steirischer Maistomerl[13]).
Maispudding[14]).
Maisgrieß.
— -Krusteln.
Becher-Pastete von Mais-
Malakoffs[15]). [grieß.
Maisbrei mit rumänischem Schafkäse.[16]) [Erbsen[18]).
Grüne Bohnen oder grüne
Maniok, Juka, Kassawa, Kassawe[19]).

Earth-nut, earth-mouse, arnut, arnot(t).

Maize[4]).
Boiled maize.
Maize broiled or grilled.
Hominy.
Ears[9]) of maize.
— of maize roasted on the [spit.
— of green corn.
Maize-meal mush.
Corn-(maize-)meal mush.[12])
American maize-(corn-) cake.
Styrian maize-cake.
Green corn pudding.
Farina.
— -croquettes.
Thimble-mould of farina.
Swiss cheese-fritters.
Maize-meal porridge with ewe-cheese. [pease.
Green beans or green
Manioc, mandioc, manihoc, manihot.

---

[1]) *Lathyrus tuberosus*, ausdauerndes Kraut mit 30 bis 60 cm hohem Stengel, großen, rosenroten, wohlriechenden Blüten auf langen Blüten-Stielen, entwickelt an den Wurzeln haselnußgroße, außen schwarze, innen weiße Knollen, welche süßlich schmecken und besonders nach dem Kochen in Salzwasser wohlschmeckend (der echten Kastanie ähnlich) sind.

[2]) Auch *blé de Turquie, froment d'Espagne, froment des Indes, garouil, millet d'Inde, millet de Turquie.*

[3]) Auch türkischer Weizen, Kukuruz, seit 1520 in Spanien, seit 1560 in Italien, später auch in Süddeutschland angebaut, stammt aus Amerika und soll in Paraguay wild vorkommen. Man unterscheidet zunächst amerikanischen und europäischen Mais. Er wird auf Grieß und Mehl verarbeitet, das Mehl wird besonders in Amerika zu Brot verbacken. Maisbrei bildet als *polenta (pouleinte, poulinte)* die gewöhnliche Kost des italienischen Landmannes; an der unteren Donau heißt eine ähnliche Speise Mammeliga (Mamaliga). Als Maizena kommt feines Maismehl oder Maisstärke in den Handel.

[4]) *Turkey corn, guinea-wheat, Indian corn* (amerik.), *Indian wheat* (amerik.), *corn* (amerik.), *sweet corn* (amerik. Art). — *Corn oyster* Maispfannkuchen; *Indian pudding* Art Kloß oder Mehlspeise aus Maismehl; *hominy* Maismus; *supawn* Maismus.

[5]) Die Blätter werden von den noch weißen, weichen Maiskolben entfernt, die letzteren in Salzwasser 25 bis 35 Minuten gekocht und recht heiß mit frischer Butter zu Tisch gegeben.

[6]) Die Kolben halbiert und unter öfterem Bestreichen mit Butter auf dem Rost gebraten.

[7]) Siehe dasselbe unter *bouillie*, S. 978.

[8]) Auch *panouil* und *panouille* Maiskolben.

[9]) Amerikanisch: *cob* leerer Maiskolben.

[10]) Man gibt dazu frische Butter, Salz u. Pfeffer.

[11]) Man nimmt Maiskolben, deren Kerne zwar noch nicht reif, aber schon etwas mehlig sind, kocht sie in Salzwasser weich und gibt sie mit frischer Butter zu Tisch.

[12]) *Porridge of corn-(maize-)meal boiled in water. — Corn (maize-)meal gruel = corn (maize-) meal mush made thin.*

[13]) 1 l sauere oder süße Milch wird mit ½ l Maismehl, Butter, gehackter Zwiebel und Salz glatt gequirlt und in einer Bratpfanne mit Butter gebacken. Statt der Zwiebel nimmt man oft feingeschnittene Äpfel.

[14]) a) Der Mais mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Eigelben vermischt, gebacken, als Gemüse gegessen. b) *Grated corn pudding:* Die grünen Körner roh zerrieben, das Mus mit Rahm, Eiern und Butter gut verrührt, gebacken oder im Mehlspeisen-Kocher *(farina-boiler, farina-kettle)* gar gemacht.

[15]) Von Schweizer Käse schneidet man ½ cm starke Stücke, taucht diese in Backteig mit Weißwein und bäckt sie auf beiden Seiten in Butter.

[16]) Rumänisches National-Gericht. Vergl. Fußbemerkung zu *maïs.*

[17]) Mehrzahl *mange-tout.* Nur in der familiären Sprachweise.

[18]) Grüne Bohnen oder Erbsen, die man mit den Schalen ißt.

[19]) Große Kräuter oder Halbsträucher mit großen, knolligen Wurzeln; 40 fast sämtlich südamerikanische Arten. — *Jatropha manihot,* bitterer Maniok, bittere Juka, Kassawastrauch, ein im tropischen Amerika einheimischer Strauch von 2 m Höhe. Die 30 bis 60 cm langen, in Büscheln beisammenstehenden, stärkemehlreichen Wurzeln enthalten Blausäure und sind deshalb giftig; durch geeignete Behandlung wird aber die flüchtige Blausäure entfernt, und man erhält dann ein gutes Nahrungs-Mittel. Die Benutzung der Knollen stammt von den Indianern. Man zerreibt die Knollen, preßt die Masse aus, wäscht sie durch Bambusrohr-Geflecht und röstet sie im Ofen. Die in der Presse zurückbleibende Masse liefert das Maniok- oder Mandiokamehl *(farinha);* aus der ablaufenden Flüssigkeit schlägt sich Stärkemehl *(polvilho)* nieder, welches geröstet Tapioka liefert. Aus dem Mehl *(cassave, cassavi)* bereitet man Kuchen, die unserem Brote mehr oder weniger ähnlich sind; auf den Antillen mischt man das Mandiokamehl mit Weizenmehl und bäckt daraus Brot *(conague).* Die Blätter des Maniok werden als Gemüse gegessen. — *Manihot Aipi,* süßer Maniok, ein 2 m hoher Strauch Brasiliens; *jatropha Janipha,* ein 2 bis 4 m hoher Strauch Südamerikas, dessen knollige, büschelige Wurzel ebenfalls als süße Kassawa geröstet oder gebraten gegessen wird. Vergl. Fußbemerkung zu *aracatcha,* Seite 967

Manne de Pologne[1].	Schwaden-Grütze[2].	**Manna-groats,** -croup.
— *de Pologne bouillie.*	Gekochte Schwaden-Grütze.[3]	Boiled manna-groats.
Manne de Prusse[4].	Manna-Grütze.	Manna-groats.
Marion[5].	Erdnuß.	Earth-nut.
Marron[6].	Kastanie[7].	**Chestnut,** chesnut.
Marrons à la diable.	Gebratene Kastanien mit Cayenne-Pfeffer.[8]	Fried chestnuts with salt and cayenne[9].
— *à l'espagnole.*	Kastanien auf spanische Art.	Chestnuts in the Spanish
— *étuvés.*	— gedämpft.	— stewed. [style.
— *étuvés aux côtelettes.*	— gedämpft, mit Rippchen.	— stewed, with cutlets.
— *à la française.*	— auf französische[10] Art.	— in the French style.
— *glacés.*[11]	Überglänzte Kastanien.	Glazed chestnuts.
— *aux pommes.*	Kastanien mit Äpfeln.	Chestnuts with apples.
Croquettes de marrons.	— -Krusteln.	Chestnut-croquettes.
Farce de marrons.	— -Füllsel.[12]	— -stuffing.
Purée de marrons.	Kastanienmus.	Purée of chestnuts.
— *de marrons à la crème.*	— mit Rahm.	— of chestnuts w. cream.
Timbale de marrons.	Becher-Pastete von Kastanien.	Thimble-mould of chest-
Marron de cochon.[13]	Saubrot.	Sow-bread. [nuts.
Marron d'eau.[14]	Wasser-Kastanie[15].	Water-chestnut.[16]
Martagon, turban.	Türkenbund(-Lilie)[17].	Turk's-cap(lily), martagon.
Matacon.	Eßbare Erdnuß in Madagaskar.	Eatable earth-nut
Mauve[18], *fromageon.*	Malve, Käsepappel[19].	Mallow[20]. [in Madagascar.
Méchoacan du Canada.[21]	Kermes-, Schminkbeere.	Poke(-weed), pocan.
Mélange[22].	(Gemüse-)Allerlei.	Mixed vegetables.
Melon, *melonide, melonidie.*	Melone[23]. [Schnitten[24].	**Melon.**
Friture de melon.	Gebackene Melonen-	Fried slices of melon.

---

[1]) Auch *manne de Prusse, sémence de manne, graine de Pologne.*

[2]) *Glycerea fluitans*, Enten- oder Flutgras, Manna-Schwingel, Manna-Grütze, Himmelstau, Schwaden, Grashirse (franz. *fétuque flottante, glycérie,* engl. *manna-grass*), in Sümpfen, Teichen, Gräben, Bächen und an Ufern wachsend. Aus den hellgelben Samen wird in Polen, Schlesien und dem nördlichen Deutschland die Manna-Grütze, polnischer, Frankfurter Schwaden bereitet und, ähnlich dem Sago, zu Suppen oder zur Mehlbereitung verwendet.

[3]) Die Grütze wird mehrmals gewällt (blanchiert) und langsam in Milch weich gekocht.

[4]) *Glycerea fluitans* = *manne de Pologne.*

[5]) *Lathyrus tuberosus* = *gesse tubéreuse.*

[6]) Vergl. hierzu *châtaigne,* S. 989.

[7]) Auch Edelkastanie, it. *castagna, marrone,* poln. *kasztani,* russ. *kaschtan,* span. *castaña,* ung. *gesztenye,* zum Unterschied von der Roßkastanie, engl. *edible, sweet chestnut* im Gegensatz zu *common, horse chestnut;* die Samen der Edelkastanie nennt man Kastanien, die besseren Sorten auch Maronen. Diese werden meist aus Südtirol und Italien, sowie aus Südfrankreich, besonders über Lyon bezogen. In südlichen Ländern bilden die Kastanien ein Hauptnahrungsmittel der Armen, die auch Mehl und eine Art Brot daraus bereiten. — *Castanea americana,* deren Früchte von den Amerikanern hoch geschätzt werden. — *Castanea pumila,* Zwergkastanienbaum *(chincapin),* ein niedriger Busch von nur 3 bis 4 m Höhe, mit ebenfalls eßbaren Früchten. — *Castanea argentea,* deren silberweiße Früchte von den Bergbewohnern Javas gegessen werden.

[8]) Geschälte Kastanien in heiße Butter gegeben, Salz und Cayenne-Pfeffer hinzu, hellbraun gebraten.

[9]) Entweder *cayenne* oder *Cayenne pepper.*

[10]) Die geschälten Kastanien abgebrüht (blanchiert) und abgezogen, in eine Kasserolle mit Wasser, Salz und einer klein geschnittenen Sellerie-Knolle gethan, langsam weich gekocht, als Umlage (Garnitur) für Gemüse, Fleisch oder Ragouts benutzt.

[11]) *Marrons à la glace (de viande)* ist dasselbe.

[12]) Man röstet und schält die Kastanien, kocht sie eine Viertelstunde in Fleischbrühe, zerstampft sie im Mörser mit Geflügel-Lebern, gehacktem Schinken, Schalotten, Butter, Eigelben und Semmel-Bröseln und würzt die Masse.

[13]) *Cyclamen europaeum* = *pain de pourceau.*

[14]) Auch *trape nageante, écharbot, escharbot, châtaigne d'eau, macre (flottante), macle, truffe d'eau, saligot, corniole.*

[15]) *Trapa natans,* Wassernuß, Jesuitennuß, in Seen und Teichen durch ganz Europa und Asien, aber überall selten, hat weiße Blüten und eine vierstachelige Frucht von der Größe einer Haselnuß, deren Kern roh und gekocht gegessen wird. — *Trapa bicornis,* wird in China gegessen. — *Trapa bispinosa,* in Indien angebaut.

[16]) Auch *jesuits-nut, water-truffle.*

[17]) *Lilium martagon,* in fast ganz Europa und Nordasien, wird 1 m hoch, hat rotbraune, selten weiße Blüten. Die gelbe Zwiebel wird in Sibirien gegessen.

[18]) *Mauve en arbre* syrischer Hibiskus; *mauve des juifs* Gemüse-Chorchorus; *mauve rose* große Garten-Malve; *mauve sauvage, fromageon* gemeine Käsepappel.

[19]) Sechzehn Arten in Europa, dem gemäßigten Asien und Nordafrika. Besonders hervorzuheben ist hier die Kohlmalve, Kohlpappel, mit weißlichen, purpurrot überlaufenen Blüten, ein Sommer-Gewächs in Syrien, in Deutschland gemeines Garten-Gewächs und auch verwildert vorkommend. Der faserige Stengel liefert Bastfasern und die jungen Blätter Gemüse.

[20]) *Dwarf mallow (its fruits called "cheeses"), musk mallow, rose mallow (hollyhock), curled mallow.*

[21]) *Phytolacca decandra* = *morelle des Indes.*

[22]) Oft auf Konserve-Büchsen für »Leipziger Allerlei« zu lesen.

[23]) *Cucumis melo,* Melonen-Gurke. Man unterscheidet: Kantalupen, platt, warzig, sehr gewürzhaft; Netzmelonen *(melon brodé),* mit dünner, netzförmiger Schale; geriefte, mit furchiger Schale. — *Cucumis citrullus,* Wasser-Melone.

[24]) Die Melonen-Schnitten werden in Backteig getaucht und in Öl gebacken.

Melon d'eau, (courge) pastèque, courge laciniée.	Waſſer-Melone, Arbuſe, Zitrullen-Gurke [1]).	Water-melon.
Mélongène, melongène, mérangène, béringène. [2])	Melanganapfel.	Mad-apple, bangun [3]).
Melonnée, courge melonnée. [4])	Melonen-Kürbis.	Squash.
Membre d'évêque [5]).	Gefleckter Aron.	Calf's-foot.
Menestra *à l'espagnole.*	Spaniſches Miſchgemüſe [6]).	Spanish vegetable-dish.
Mil à chandelles. [7])	Mohren-Hirſe.	Guinea-corn.
Miliasse.	Art Hirſebrei.	Millet-porridge.
Millet, *mil.*	Hirſe, Fennich [8]).	**Millet** [9]).
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche [10]) Art.	— in the family style.
— *au lait.*	Milchhirſe.	— with milk.
— *au porc.*	Hirſe mit Schweinefleiſch.	— with pork.
— *aux saucisses.*	— mit Würſtchen.	— with sausages.
Bouillie de millet. [11])	Hirſe(n)brei.	— -porridge.
Quenelles de millet.	Hirſe-Nocken. [12])	— -dumplings.
Millet d'Afrique ou d'Éthiopie. [13])	Moorhirſe, Mohren-Hirſe.	Guinea-corn, durra.
Millet en épis. [14])	Kolben-Hirſe.	Italian millet.
Millet à grappes. [15])	Kolben-Hirſe.	Italian millet.
Millet d'Inde, de Turquie. [16])	Mais, Welſchkorn.	Maize, Indian corn.
Millet d'Italie. [17])	Kolben-Hirſe.	Italian millet.
Millet noir [18]).	Haden, Gricken.	Buckwheat.
Millococo [19]).	Mohren-Hirſe.	Sorgo, durra.
Mimule.	Gaukler-, Affen-Blume. [20])	Monkey-flower.
Mirette, miroir de Vénus.	Frauen-, Venus-Spiegel. [21])	Venus's looking-glass, lady's looking-glass.
Mirgoule.	Morchel.	Morel.
Mondamine.	**Mondamin** [22]).	**Mondamine.**
— *aux oeufs.*	— -Ei [23]).	— with egg.
Morelle des Indes, méchoacan du Canada, phytaque.	Kermes-Beere, Schmink-, Scharlach-Beere. [24])	Poke(-weed), garget, pigeon-berry, pocan.

---

[1]) *Cucumis citrullus*, trägt 10 bis 15 kg schwere Früchte, welche ein sehr saftiges Fleisch und rote oder schwarze Samen besitzen. Sie ist in Afrika und Ostindien heimisch, wird aber jetzt häufig in Unteritalien, Südfrankreich, Ungarn, Südrußland und Nordamerika angebaut. Das äußere Fleisch ist ungenießbar, das innere weich, rot und saftig, süß und sehr schmackhaft.

[2]) *Solanum melongena* = *aubergine.*

[3]) *Bangun* in Ostindien gebräuchlich.

[4]) *Cucurbita moschata;* vergl. *pâtisson.*

[5]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

[6]) In einer Sose von Butter, würfelig geschnittenem Schinken, Mehl und Fleischbrühe dämpft man verschiedene Gemüse, als Artischocken, Lattich, Schoten-Kerne, grüne, weiße Bohnen, Spargel, Pfeffer-Schoten und vor allem viel spanische Trüffeln *(manequillos).*

[7]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[8]) Man baut namentlich folgende Arten: Die gemeine Fennich- oder Rispen-Hirse *(panicum miliaceum);* die Klumphirse *(panicum contractum);* die Finger-, Manna- oder Bluthirse, auch Blutfennich, Blutfingergras oder Himmelstau *(panicum sanguineum).* Die Samen werden entweder nach vorherigem Enthülsen als menschliches Nahrungs-Mittel in Form von Mehl, Graupen oder Grütze verwendet, die Italiener bereiten ihr *pane de miglio* aus Hirsemehl, die Walachen brauen ihr Lieblings-Getränk aus Hirse.

[9]) *Bajra, bajree, bajri* Art Hirse.

[10]) Die Hirse (früher nur der Hirse) wird zweimal abgebrüht und in Salzwasser mit Butter oder in Fleischbrühe weich gekocht; sie muß dicklich sein. Auch kann man die Hirse mit wenig Wasser ausquellen, daß sie trocken und ungekocht aussieht. So zubereitet nennt man sie Brinkel-Hirse.

[11]) Siehe dasselbe unter *bouillie*, S. 978.

[12]) a) 1/4 l Hirse wird gebrüht, in 1 l Milch mit Butter gekocht, 4 Eier zugefügt, davon Nocken abgestochen und in Salzwasser gekocht. b) Hirse-Klöße: Von Hirse und Milch kocht man einen dicken Brei, rührt nach dessen Erkalten Butter, mehrere Eier und geröstete Semmel-Würfel darunter, formt Klöße von der Masse, läßt diese eine halbe Stunde kochen.

[13]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[14]) *Setaria italica* = *panic d'Italie.*

[15]) *Setaria italica* = *panic d'Italie.*

[16]) *Zea maïs* = *maïs.*

[17]) *Setaria italica* = *panic d'Italie.*

[18]) *Polygonum fagopyrum* = *blé noir.*

[19]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[20]) *Mimulus luteus*, im westlichen Nordamerika, in Peru, Chili, in Schlesien, Thüringen, 30 bis 60 cm hoch; die Blätter werden als Gemüse gegessen.

[21]) *Campanula speculum*, in Frankreich zur Suppe als Gemüse und Salat verwendet.

[22]) Entöltes Maismehl aus indischem Mais.

[23]) Vegetari(an)er-Küche: Einen Theelöffelvoll Mondamin verquirlt man mit drei Löffelvoll kaltem Wasser und rührt es auf dem Feuer ab. Ein Ei wird mit einem Löffelvoll Wasser zerschlagen, etwas Zucker und Zitronensaft zugefügt, unter die Masse gemischt und diese im Wasserbade *(au bain-marie)* fertig gemacht.

[24]) *Phytolacca decantra*, ein über 3 m hohes, ausdauerndes Kraut mit ästigem Stengel, großen Blättern, weißen, später roten Beeren, in Nordamerika, Nordafrika, Südeuropa, China, auf den Azoren und Sandwich-Inseln. Die jungen Schößlinge, welche durch Kochen ihre große Schärfe verlieren, werden wie Spargel gegessen, während die Beeren, obwohl deren Saft abführend und brechenerregend wirkt, zum Färben des Weines, von Zuckerwerk usw. Verwendung finden.

Morille.	**Morchel**[1].	**Morel.** [Spanish sauce.
Morilles à l'andalouse.[2])	Morcheln auf andalusische[3])	Morels with sherry and
— *au bain-marie.*	— im Wasserbade gekocht.[4])	Steamed moulds of morels.
— *au beurre.*	— in Butter geschwungen.	Morels fried in butter.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *aux croûtons frits.*	— gedämpft, über gerösteten Brotkrusten angerichtet.	— stewed, served w. the sauce on buttered toast.
— *aux écrevisses et aux asperges.*	— mit Krebsen u. Spargel.	— with crayfish and asparagus.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed. [morels.
— *farcies à la forestière.*	— mit Klößchen gefüllt[5]).	— stuffed w. balls of hashed
— *farcies aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— *fraîches.*	Frische Morcheln.	Fresh morels.
— *à la genevoise.*	Morcheln mit Genfer Sose, Butter und Zitronensaft.	Morels with Genevan sauce, butter and lemon.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[6]) Art.	— stewed in oil with garlic and butter.
— *au pain de poisson.*	— mit einem Fischlaibchen.[7])	— with a mould of fish.
— *en petits moules*[8]).	— in kleinen Formen[9]).	— in small moulds.
— *à la poulette.*	— in weißer Sose mit Zitronensaft und Petersilie.	— in a white sauce with lemon juice and parsley.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[10]) Art.	— with onion, garlic and purée of tomatoes.
— *sèches.*	Getrocknete Morcheln. [sose.	Dried morels. [sauce.
— *au velouté.*	Morcheln mit weißer Stamm-	Morels with stock white
— *en vol-au-vent.*	— in Blätterteig-Hohlpasteten.	— in puff-paste patty cases.
Croûtes aux morilles.	Kruften mit Morcheln.	Crusts with morels.
Fricassée de morilles.	Frikassee von Morcheln.	Fricasseed morels.
Hachis de morilles.	Morchel-Gehäck.	Hashed morels.
Ragoût de morilles.	— -Ragout. [einer Form.[11])	Ragout of morels. [plant.
Moussaka *à la moldav(iqu)e.*	Hammelfleisch u. Eierfrucht in	Mould of mutton and egg-

---

[1]) *Morchella esculenta*, gemeine Morchel, Speise-Morchel, süddeutsch Maurachel, ist weit über Europa, Asien und Nordamerika verbreitet. Eine zweite Art wird als Spitzmorchel bezeichnet. — *Morchella patula*, Glocken-Morchel, in Gebirgs-Gegenden, ist der vorigen an Güte gleich. Die Morchel enthält einen giftigen Bestandteil, welcher die Blutkörperchen auflöst und schwere Nieren-Entzündungen mit tötlichem Ausgange verursacht. Dieser giftige Bestandteil findet sich nur in frischen Morcheln. Bei etwa vierwöchentlicher Trocknung verflüchtet sich das Gift, während nach dreiwöchentlicher Trocknung immer noch Vergiftungs-Erscheinungen zu beobachten sind. Durch kaltes Waschen wird die Schädlichkeit der Morcheln auf etwa den vierten Teil herabgemindert; dagegen nimmt heißes Wasser einen großen Teil des Giftes auf, weshalb die gut gewaschenen Pilze mit reinem Wasser wiederholt aufgekocht und dann abgespült werden müssen.

[2]) Auch *à l'andaloue, à l'andalousienne.*

[3]) In heißem Öl röstet man erst würfelig geschnittenen Schinken, dann Morcheln in größeren Stücken und gehackte Zwiebeln, gibt den Schinken dazu, gießt das Öl ab und dämpft die Morcheln mit Xereswein und spanischer Sose.

[4]) Die Morcheln werden ganz weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Mus verdünnt man mit hellem Fleischsaft *(jus)*, verrührt es mit einigen Eiern, füllt es in kleine Formen, deren Boden man mit Krebsschwänzen ausgelegt hat, macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. Man gibt eine braune Sose dazu.

[5]) Morchel-Abfälle hackt und dünstet man mit Zwiebel und Schalotten und bereitet davon mit Weißbrot und Schweinefleisch eine Fülle, von der man Klößchen formt, welche man ins Innere der Morcheln setzt. Letztere dämpft man dann in Butter.

[6]) Morcheln und Knoblauch in Öl und Butter gedünstet, mit Zitronensaft geschärft und in einer Brotkruste angerichtet.

[7]) Die Morcheln gewällt (blanchiert), gehackt, mit Butter geschwitzt, Mehl angestäubt, mit Fleischbrühe weich gedünstet. Ein Karpfen oder Hecht (500 g) wird samt dem Rogen oder der Milch in Salzwasser einige Minuten gekocht, ausgegrätet und gehackt. Weißbrot wird geschält, mit $2^1/_2$ dl Rahm (Sahne) begossen, mit acht Eiern und 70 g Butter verrührt, der Fisch nebst gehacktem Schnittlauch darunter gezogen, das Ganze in ein Mundtuch gebunden und in Salzwasser gekocht. Wenn es fertig ist, gibt man die Morcheln darüber.

[8]) *Le moule* die Form, *la moule* die Muschel.

[9]) Die Morcheln werden weich gekocht; etwas Weißbrot weicht man in Milch ein, streicht dieses durch ein Sieb und bereitet damit eine Eier-Gallerte *(gelée d'oeufs)*. Diese vermischt man mit den Morcheln, gibt die Masse in kleine Formen, macht diese im Wasserbad *(au bain-marie)* gar. Man gibt dazu eine Krebs- oder feine Kräuter-Sose.

[10]) Zwiebel und Knoblauch wird gehackt und beides in Butter geschwitzt. Dazu fügt man die weichgedämpften Morcheln, gehackte Petersilie und Paradiesapfelmus, läßt das Ganze einige Minuten dämpfen und richtet es auf in Öl gebackenen Brotschnitten *(croûtons)* an.

[11]) Eine Anzahl Eier-Früchte wird geschält, halbiert und gedämpft; andere werden in Scheiben geschnitten und in Öl gebacken. Von gebratenem Hammelfleisch bereitet man ein Gehäck. Eine glatte Form legt man mit den halben Früchten aus, gibt schichtweise das Gehäck und die gebackenen Früchte hinein, bäckt das Ganze eine Stunde und stürzt es aus.

Mousseron[1].	**Moosschwamm**[2].	**Mushroom.**
Mousserons à la bordelaise.	Moosschwämme mit Schalotten in Öl gebraten.	Mushrooms fried with shallots in oil.
Nalesnikis *à la polonaise.*	Polnische Plinsen mit Käse.[3]	Sort of Polish pancakes with
Navet, *chou-navet, turneps, olive de savetier, rabio(u)le*[4].	**Kohlrübe,** Steckrübe, weiße Rübe[5].	**Turnip,** turnep. [cheese.
Navets à la béchamel.	Weiße Rüben mit weißer Rahmsoße.	Turnips with white cream sauce.
— *à la bière.*	— Rüben in Bier.	— in beer.
— *à la bourgeoise.*	— Rüben auf bürgerliche Art.	— in the family style.
— *braisés.*	— Rüben geschmort.	— braised.
— *au brochet.*	— Rüben mit Hecht.[6]	— with pike.
— *au caramel*[7].	— Rüben m. Zucker gedämpft.	— stewed with caramel.
— *à la crème.*	— Rüben mit Rahmsoße.	— with cream sauce.
— *à l'espagnole.*	— Rüben mit spanischer Soße.	— with Spanish sauce.
— *à l'est-prussienne.*	— Rüben auf ostpreußische[8] Art.	Purée of turnips with brown butter.
— *étuvés.*	— Rüben gedämpft.	Stewed turnips.
— *farcis.*	— Rüben gefüllt.	Stuffed turnips.
— *farcis à la russe.*	— Rüben gefüllt auf russische	— turnips in the Russian
— *glacés.*	— Rüben überglänzt. [Art.	Turnips glazed. [style.
— *glacés à la Chartres.*	— Rüben mit spanischer Soße überglänzt.[9]	— glazed with Spanish sauce.
— *glacés en forme de poires.*	— Rüben überglänzt, in Birnenform.	— glazed, cut into pear-shapes.
— *en haricot.*	Ragout von weißen Rüben.[10]	Haricot of turnips.
— *au jus.*	Weiße Rüben mit Bratensaft.	Turnips with meat-gravy.
— *marinés.*	— Rüben, sauer.	— marinated.
— *à la moutarde.*[11]	— Rüben mit Senf.	— with mustard.
— *aux pommes de terre.*	— Rüben mit Kartoffeln.[12]	— with potatoes.
— *à la poulette.*	— Rüben in Mehlsoße.	— in a white sauce.
— *glacés au sucre.*	— Rüben mit Zucker überglänzt. [Brühe.[13]	— glazed with sugar.
Mitonnaga eux navets.	— Rüben in Semmel-	— with panada.
Pouding de navets.	Rüben-Pudding[14].	Pudding of turnips.
Purée de navets.	Rübenmus.	Purée of turnips.
Navet de Suede.[15]	Schwedische Kohlrübe.	Ruta-baga.
Navet de Teltow.	**Teltower Rübe**[16].	**Teltow turnip.**
Navets de Teltow à la française.	— Rüb(ch)en auf französische Art.	— turnips in the French style.
— *de Teltow glacés.*[17]	— Rüb(ch)en überglänzt.	— turnips glazed.
— *de Teltow aux marrons.*	— Rüb(ch)en mit Kastanien.	— turnips with chestnuts.

[1]) Altfranz. *mouscheron,* altengl. *muscheron;* engl. auch *agaric musseron.*

[2]) *Agaricus prunulus,* mit fleischigem Hut, findet sich häufig in den Alpen, wo er verschiedene Spielarten bildet, indem seine Farbe zwischen weiß, grau und gelb schwankt. Er schmeckt vortrefflich und bildet einen einträglichen Handels-Artikel für Piemont, die Lombardei und gewisse Alpen-Thäler. — Über Bereitungs-Arten siehe *cèpe, champignon, oronge.*

[3]) Man streicht 250 g weißen Käse (Quark) durch ein Sieb, vermischt ihn mit 250 g Butter und 2 Eiern, macht 20 dünne Pfannkuchen *(pannequets)* davon, gibt den Käse in ihre Mitte, schlägt sie viereckig zusammen, klebt die Ränder mit Backteig oder Ei zu, taucht die *Nalesnikis* in Backteig und bäckt sie goldgelb.

[4]) Schwedische Kohlrübe: *rutabaga,* engl. *ruta-baga.*

[5]) *Brassica rapifera,* schweizerisch »Kohlrebe«, eine Abart des Rübsen, mit fleischig-saftiger Wurzel, deren zahllose Sorten sehr verschiedene Namen führen: weiße Rübe, Mairübe, Wasser-Rübe, Stoppel-Rübe, Herbstrübe, märkische Rübe, Teltower Rübe u. a. m.

[6]) Zerpflückter Hecht wird unter ein weißes Rüben-Gemüse geschwungen.

[7]) Schweizerisch *à la caramelle.*

[8]) Man zerschneidet die Rüben, kocht sie mit Wasser, Fett, Zwiebel und Gewürz-Nelken weich, streicht sie durch ein Sieb und übergießt sie mit brauner Butter.

[9]) Die Rüben zu kleinen Bällen ausgestochen.

[10]) Nach Art eines *haricot de mouton* bereitet.

[11]) In weißer Sose mit Senf geschwungen.

[12]) Man wällt (blanchiert) Rüben und Kartoffeln, jedes für sich, kocht sie zusammen in Fleischbrühe, wobei man die Kartoffeln ganz zerkochen läßt, mischt etwas gehackte Petersilie darunter.

[13]) Man schneidet die Rüben, kocht sie in Wasser und dünstet sie in Butter, mengt sie dann unter gebrühte Semmel *(mitonnage).*

[14]) Von den Rüben bereitet man mit Butter und weißer Rahmsose *(béchamel)* ein Mus, rührt einige ganze Eier darunter, füllt die Masse in eine Pudding-Form und bäckt sie im Wasserbad *(au bain-marie).*

[15]) Auch *rutabaga* (s. d.).

[16]) Ungarisch *teltowi répácska.*

[17]) *Navets de Teltow colorés* ist dasselbe.

Navets de Teltow à la reine.	Teltower Rüb(ch)en in weißer Rahmsoſe geſchwungen.[1]	Teltow turnips in white cream sauce with pepper and meat-glaze.
— *de Teltow à la sauce blanche.*	— Rüb(ch)en mit weißer Soſe.	— turnips with white sauce.
— *de Teltow aux tripes.*	— Rüb(ch)en mit Kaldaunen.	— turnips with tripes.
— *de Teltow au velouté.*	— Rüb(ch)en mit weißer Stammſoſe.	— turnips with stock white sauce.
Charlotte de navets de Teltow.	— Rüb(ch)en mit Geflügelfleiſch in einer Form.[2]	Mould of Teltow turnips and duck-meat.
Purée de navets de Teltow.	Mus von Teltower Rüb(ch)en.	Purée of Teltow turnips.
Nez-coupé[3]*, pistache*	Pimpernuß[4].	Bladder-nut.
Noce[5]*).* *[sauvage.*	Hafergrütze(-Mus).	Oatmeal(-porridge).
Noisette de terre, pois de terre, pistache de terre, arachis, arachide.	Erdnuß, Erdmandel, Erdeichel, Erdbohne, Erdpiſtazie, Mandubi-	Peanut, earth-nut, ground-nut, goober, arach, arachis.
Noix de terre[7]*).*	Erdkaſtanie. [Bohne[6].	Earth-nut.
Noques[8]**).**	**Nocken,** Klößchen[9]).	**Dumplings.**
— *à l'allemande.*	Deutſche[10]) Nocken.	German dumplings.
— *à la badoise.*	Badiſche[11]) Nocken.	Baden dumplings.
— *à la béchamel.*	Nocken mit weißer Rahmſoſe.	Dumplings w. white cream sauce.
— *au beurre.*	Butter-Nocken.	Butter-dumplings.
— *à la bohémienne.*	Böhmiſche[12]) Nocken.	Bohemian flour-balls.
— *de farine.*	Mehlnocken, Spatzen[13]).	Kind of small flour-dumplings.
— *de farine à la souabe.*	Schwäbiſche Spätzle, Spatzen.[14])	Swabian flour-dumplings.
— *à la Frascati.*	Nocken nach Frascati[15]).	Dumplings in the Frascati style.
— *au gratin.*	Überkruſtete Nocken.	Browned dumplings.
— *au parmesan.*	Käſe-Nocken.[16])	Dumplings with Parmesan cheese.
— *à la polonaise.*	Polniſche Nocken.[17])	Polish dumplings.

[1]) Die Rübchen werden in Fleischbrühe gekocht; eine weiße Rahmsose wird bereitet, mit etwas gestoßenem Pfeffer und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* verkocht und darin die Rübchen geschwungen.

[2]) Teltower Rübchen und Möhren dämpft man mit Entenfleisch weich, füllt sie schichtweise in eine Form, die man bäckt und mit gebratenen Würstchen umlegt.

[3]) Mehrzahl *nez-coupés.*

[4]) *Staphylea pinnata*, Paternosterbaum, Blasen-, Klappernuß, 3 bis 5 m hoch, Strauch mit länglichen Blättchen, rötlichweißen Blüten und hellbraunen Samen (Ölnüßchen), in Gebirgs-Wäldern Mitteleuropas und Vorderasiens. Die Samen sind eßbar und werden in der Schweiz gern roh gegessen.

[5]) Prov. im Norden Frankreichs = *gruau d'avoine.*

[6]) *Arachis hypogaea*, eine einjährige, ästige, niederliegende oder nur zu geringer Höhe ansteigende Pflanze. Der Fruchtknoten dringt 5 bis 8 cm tief in den Boden ein, in welchem die Frucht zur Reife kommt. Dieselbe bildet eine eiförmige, nicht aufspringende Hülse von durchschnittlich 20 mm Länge. Die rötlich-braunen, seltener weißlichen Samen schmecken mandelartig mit einem Beigeschmack nach Bohnen. In Spanien, in Nordamerika, neuerdings auch bei uns, werden die Samen geröstet, in Amerika als *peanuts* und bei uns als »Kamerun-Nüsse« an Straßen-Ecken feil gehalten. Die afrikanischen Völker genießen die Erdnuß frisch und zu Brei gekocht. Auch die Preßkuchen, welche ein weißes Mehl geben, werden noch als Nahrungs-Mittel für Menschen und Tiere verwertet. Die gepreßten Samen liefern ein farbloses, angenehm schmeckendes Öl (Katjangöl), welches im südlichen Frankreich in großer Menge zur Verfälschung des Olivenöls dient.

[7]) *Barum bulbocastanum* = *terre-noix.*

[8]) Nach dem it. *gnocchi* gebildetes franz. Wort.

[9]) Österreichisch Nockerl(n).

[10]) 300 g Butter schaumig gerührt, nach und nach 6 Eigelbe und 3 ganze Eier, sowie 300 g Mehl, Salz, Muskatnuß und Eierschnee dazu gegeben, mit dem Löffel abgestochen, in Salzwasser gekocht.

[11]) Butter dick gerührt, nach und nach drei Eigelbe und drei ganze Eier hinein, zu Schnee geschlagen, Salz, Muskatnuß, Mehl, Eierschnee hinzu; in kochendem Salzwasser gar gemacht.

[12]) 7 dl Milch aufgekocht, 175 g Mehl zugefügt, die Masse abgebrannt, wenn kalt, gibt man 2 bis 3 Eier und 100 g Mehl dazu, sticht davon Nocken ab und kocht diese in Salzwasser.

[13]) 750 g Mehl, 2 Eier, etwas Milch, 75 g warme Butter werden zu einem Teig verrührt und fest geschlagen. Davon werden kleine Nocken abgestochen, diese in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter übergossen.

[14]) 1 kg Mehl, 5 Eier und etwas Milch bindet man zu einem ziemlich festen Teig, den man verarbeitet, bis er Blasen wirft.

[15]) *Café Frascati*, feines Café in Paris, bis 1837 Spielhaus. — Dieselben Nocken wie *noques à la badoise* (s. d.), diese in eine tiefe Gemüse-Schüssel gelegt, abwechselnd mit Lagen von Butter, geriebenem Käse und einer dicken Sose von fein streifig geschnittenen Tafel-Pilzen, Rindszunge und Huhnfleisch, zuletzt geriebener Käse und zerlassene Butter darüber, hellbraun gebacken.

[16]) Von einem Brandteig mit Parmesan-Käse bereitet man Nocken, kocht sie in Salzwasser, und richtet sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und Käse an.

[17]) Drei Eier, 1/4 l sauerer Rahm, 70 g zerlassene Butter und das nötige Mehl arbeitet man zu einem ziemlich festen Teig, den man fingerdick ausrollt, in nußgroße Stückchen schneidet, in Salzwasser kocht und mit Semmel-Butter übergießt.

Noques à la Rothschild.	Rothschild-Nock n.[1])	Rothschild dumplings.
— *à la strasbourgeoise.*	Straßburger Nocken.	Strasburg dumplings.
Nouilles.	**Nudeln**[2]).	**Noodles.**
— *à l'allemande.*	— in Milch gekocht, mit Butter und Käse.[3])	— boiled in milk, with butter and cheese.
— *à l'allemande au pain.*	Deutsche[4]) Nudeln mit Brotsoße.	German noodles with bread sauce.
— *à la bourgeoise.*	Nudeln in Fleischbrühe ge-	Noodles boiled in broth.
— *braisées.*	Gedämpfte Nudeln. [kocht.	Braised noodles.
— *à l'étuvée.*	— Nudeln.	Stewed noodles.
— *étuvées aux écrevisses.*	— Nudeln mit Krebsschwänzen.	— noodles with crayfish-tails.
— *en éventail.*	Fächer-[5])Nudeln.	Rolled squares of noodle-paste.
— *au four.*	Nudeln im Ofen gebacken.	Baked noodles.
— *frites.*	— gebacken[6]).	Noodles fried.
— *frites à l'allemande.*	— in brauner Butter ge-	— fried in brown butter.
— *au fromage blanc.*	Quarknudeln[8]). [braten.[7])	Curd-noodles.
— *au fromage blanc à la levure.*	— mit Hefe.[9])	— -noodles with yeast.
— *au fromage à la suisse.*	Nudeln mit Käse auf Schweizer[10]) Art.	Noodles with cheese, Swiss style.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— browned.
— *à l'italienne.*	Gebackene Nudeln mit Zunge und Schinken.	— with sliced tongue and ham.
— *au jambon.*	Nudeln mit Schinken.	— with ham.
— *au lait.*	Gestutzte[11]) Nudeln.	— boiled in milk, browned.
— *au naturel.*	Nudeln in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— *à la palermitaine.*	Palermitanische Nudeln.	Palermitan noodles.
— *à la Palffy.*	Nudeln nach Palffy[12]).	Palffy noodles.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.[13])	Noodles with Parmesan cheese.
— *au pavot.*	— mit Mohn.[14])	— sprinkled with poppy-seeds.
— *à la polonaise.*	— mit Semmel-Butter übergossen.	— covered with bread-crumbs and butter.
— *aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.[15])	— with crayfish-tails.
— *sautées au beurre.*	— in Butter geschwungen.	— fried in butter.
Carrés de nouilles au jambon.	Schinken-Nudeln, -Flecke.[16])	Ham-noodles.

[1]) Ein Brandteig *(pâte à choux)* wird mit ebensoviel Geflügel-Füllsel *(farce de volaille)* verarbeitet, etwas Käse darunter gemischt, Nocken abgestochen, in Salzwasser gar gemacht, in eine silberne Kasserolle über einer weißen Sose angerichtet, mit Käse bestreut und überkrustet.

[2]) Italienische Nudel-Arten: *Capeletti, fettuccia, fidelini, lazagnes, rizzoletti, spaghetti, tagliati, tagliarini, tagliatelli, vermicelli.* — Über Bereitungs-Arten siehe auch *macaroni, lazagnes, vermicelle.*

[3]) Mit Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt.

[4]) Auch Eier-Nudeln, mit Semmel-Butter übergossen.

[5]) Man bereitet von Eiern und Mehl einen festen Nudelteig, rollt ihn aus, schneidet Stücke davon, bestreicht diese mit Butter, schlägt sie wieder zusammen und setzt dies mehrmals fort, schneidet schließlich viereckige zollgroße Stückchen, welche in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter geschwenkt werden.

[6]) Man wällt (blanchiert) die Nudeln in Salzwasser, füllt sie mit Butter-Stückchen in eine Form und bäckt sie so. b) Unter 125 g schaumige Butter mischt man vier Eier, etwas Zucker und die Nudeln, füllt sie in eine gebutterte Form und bäckt sie.

[7]) Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt.

[8]) Den Quark vermischt man mit Mehl oder geriebener Semmel, gibt Hefe, Eier und Muskatnuß zu, macht davon einen nicht zu weichen Nudelteig, den man dick austreibt und etwas trocknen läßt. Dann schneidet man breite Nudeln davon, welche man in Butter auf beiden Seiten bäckt.

[9]) 25 g Hefe werden mit Milch aufgelöst, mit zwei bis drei Löffelvoll Mehl vermischt. Nachdem man die Hefe hat aufgehen lassen, rührt man 35 g Butter schaumig, fügt ein Ei, drei Eigelbe, 125 g Quark, 200 g Mehl, 1/4 l Milch und das Hefenstück zu, formt von dem Teig dicke Nudeln und bäckt sie, nachdem sie aufgegangen, in Butter. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit Zucker.

[10]) Drei Eier, drei Löffelvoll geriebenen Käse und 1/4 l Rahm läßt man aufkochen und schwenkt die in Salzwasser gekochten Nudeln darin.

[11]) Man rollt einen Nudelteig von vier Eigelben und Rahm (Sahne) nicht zu dünn aus, schneidet ihn in fingerbreite Nudeln, kocht diese mit 3/4 l Milch, bis letztere ziemlich eingekocht ist, fügt ein Stück frische oder Krebsbutter hinzu und läßt die Nudeln Farbe nehmen.

[12]) Siehe unter *entremets sucrés.*

[13]) Man kocht die Nudeln in Salzwasser und mischt, ohne sie abzukühlen, etwas Butter und geriebenen Parmesan-Käse darunter.

[14]) Von einem gewöhnlichen Nudelteig schneidet man kurze, breite Nudeln, kocht sie in Salzwasser, bestreicht sie mit Butter und überstreut sie mit Mohn.

[15]) Die Nudeln werden in Salzwasser gekocht und mit den Krebsschwänzen schichtweise in eine gebutterte Form gepackt. Darüber gießt man einige Eier, die man mit Krebsbutter zerschlagen hat und bäckt das Ganze im warmen Ofen.

[16]) Man rollt einen Nudelteig aus, schneidet davon viereckige Stückchen, kocht sie in Salzwasser und gibt sie, mit gehacktem Schinken vermischt, in eine gebutterte Form, worin man sie 30 bis 45 Minuten bäckt.

Cassolettes de nouilles à la piémontaise.
Nudel-Paſtetchen auf piemontiſche[1]) Art.
Patties with noodles and cream.

Croquettes de nouilles.
— -Kruſteln.[2])
Croquettes of noodles.

Croustade de nouilles à la financière.
— -Kruſte mit Reichen-Ragout[3]) gefüllt.
Croustade of noodles filled with financier's garnishing.

— *de nouilles à la purée de gibier.*
— -Kruſte mit Wildmus gefüllt.
— of noodles filled with purée of game.

Petites croustades de nouilles à la reine.
Kleine Nudel-Kruſten mit Geflügelmus.
Small croustades of noodles with purée of chicken.

— *timbales de nouilles au salpicon.*
— Nudel-Becherpaſteten mit Würfel-Ragout.
— thimble-moulds of noodles with salpicon.

Timbale de nouilles.
Becher-Paſtete von Nudeln.
Thimble-mould of noodles.

— *de nouilles au beurre de homard.*
— -Paſtete von Nudeln mit Hummer-Butter.
— -mould of noodles with lobster-butter.

— *de nouilles à la chasseur.*
— -Paſtete von Nudeln nach Jäger-[4])Art.
— -mould of noodles, hunter's fashion.

— *de nouilles à la crème.*
— -Paſtete von Nudeln mit Rahmſoſe.[5]) [füllt.
— -mould of noodles with cream. [garnishing.

— *de nouilles garnie.*
— -Paſtete von Nudeln gefüllt.
— -mould of noodles with

— *de nouilles garnie d'un hachis de poisson.*
— -Paſtete von Nudeln mit Fiſchgehäck.
— -mould of noodles garnished with hashed fish.

— *de nouilles aux huîtres.*
— -Paſtete von Nudeln mit Auſtern.
— -mould of noodles with oysters.

— *de nouilles à la milanaise.*
— -Paſtete von Nudeln auf Mailänder Art.
— -mould of noodles, Milanese style.

— *de nouilles à la purée de lapereau.*
— -Paſtete von Nudeln mit Kaninchenfleiſchmus.
— -mould of noodles with purée of rabbit.

Oenocarpe.
Moſtpalme[6]).
Oenocarpus.

Oenothère bisannuelle[7]).
Garten-Rapunzel.
Evening-primrose.

O(i)gnon, *ail oignon*[8]).
Zwiebel, Bolle[9]).
Onion.

Oignons bouillis.
Gekochte Zwiebeln.
Boiled onions.

— *à la crème.*
— Zwiebeln in einer Rahmſoſe. [Fleiſchſaft.
Onions boiled in salted water, put in cream.

— *à la demi-glace.*
Zwiebeln in verdicktem
— in brown meat-gravy.

— *étuvés.*
Gedämpfte Zwiebeln.[10])
Stewed onions.

— *farcis.*
Gefüllte Zwiebeln.
Stuffed onions.

— *frits.*
Gebratene Zwiebeln.
Fried onions.

— *glacés.*
Überglänzte Zwiebeln.
Glazed onions.

— *au jus.*
Gekochte Zwiebeln mit Bratenſaft.
Boiled onions with brown meat-gravy. [sauce.

— *en matelote.*
Zwiebeln in Matroſen-Soſe.
Onions with matelote

— *à la poulette.*
— in gelber (Eier-)Soſe.
— in yellow sauce thickened with yolks.

— *au vin.*
— in Wein.
— in wine.

---

[1]) Kleine Teigkrusten füllt man mit Nudeln in Rahmsose, überstreut sie mit Käse und bräunt (überkrustet) sie.

[2]) Nudeln werden mit Butter, geriebenem Käse und weißer Rahmsose *(béchamel)* angemacht, wenn kalt, in viereckige Stücke geschnitten, in fein geriebenem Käse gewendet, krustiert (paniert) und gebacken.

[3]) Über *ragoût à la financière* siehe S. 491, Fußbemerkung 1.

[4]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Oliven, Steinpilzen, Fleischklößchen *(quenelles)*, spanischer und Paradiesapfel-Sose gefüllt.

[5]) Eine Becherform wird mit Butter ausgestrichen, mit weißen Semmel-Bröseln ausgestreut, mit Nudeln gefüllt, die mit Käse und weißer Rahmsose *(béchamel)* angemacht sind, gebacken.

[6]) *Oenocarpus*, Gattung aus der Familie der Palmen, Bäume mit fast runder, einsamiger Frucht mit genießbarem Fleisch. Das Fruchtfleisch dient zur Bereitung eines beliebten Getränkes.

[7]) *Oenothera biennis* = *jambon (de Saint-Antoine).*

[8]) Vergl. Fußbemerkung zu *ail* und *ciboule.* — *O(i)gnonnée* Zwiebel-Suppe.

[9]) *Allium cepa*, Hauszwiebel, Sommer-Zwiebel, gemeine Zwiebel, Zwiebellauch, eine uralte Kultur-Pflanze, deren Heimat wahrscheinlich Persien und Afghanistan ist. Sie wird in mehreren Spielarten mit runden, plattrunden oder birnförmigen Zwiebeln, besonders bei Frankenthal in Rheinbayern, Bamberg, Erfurt gezogen. — Die Winter-Zwiebel (Röhrenlauch, Schlotten-Zwiebel, Schnittzwiebel, ewige Zwiebel, Jakobs-, Johannislauch, *allium fistulosum*), mit mehreren kleinen, länglichen, nebeneinander stehenden Zwiebeln, sonst der vorigen ähnlich, stammt aus Sibirien, vom Altai und Baikalsee und wird bei uns vielfach angebaut. Die Zwiebeln schmekken milder als die Hauszwiebeln. Man benutzt vielfach nur die Blätter als Küchen-Gewürz. — Die Zwiebeln werden in Süd- und Osteuropa roh oder geröstet wie Obst oder Gemüse gegessen, bei uns fast nur als Küchen-Gewürz benutzt.

[10]) In Fleischbrühe mit Butter, gestoßenem Zwieback und Zitronensaft gedämpft.

Fricassée d'oignons.	Zwiebel-Frikaſſee.	Fricasseed onions.
Purée à la bretonne.[1])	Braunes Zwiebelmus.	Brown purée of onions.
— *d'oignons.*	Zwiebelmus.	Purée of onions.
— *d'oignons aux croûtons frits.*	— mit geröſteten Brotkruſten.	— of onions with slices of fried bread.
— *à la Soubise.*[2])	Weißes Zwiebelmus.	White purée of onions.
Ragoût d'oignons.	Zwiebel-Ragout.	Ragout of onions.
Oignonade.	— -Gericht.	Dish of onions.
O(i)gnon d'Espagne[3]).	Winter-Zwiebel.	Welsh onion, cibol.
Oignonette.	Kleine Zwiebel.	Small onion.
Olive[4]).	Olive[5]).	**Olive.** [rooms.
Olives aux champignons.	Oliven mit Tafel-Pilzen.	Olives with button-mush-
— *sur croûtons à la diable.*	— auf Röſtbrotſchnitten mit Pfeffer-Soſe.	Devilled olives on slices of toast.
— *farcies.*	— gefüllt.	Olives stuffed.
— *farcies aux anchois.*	— mit Sardellen gefüllt.	— stuffed with anchovies.
— *marinées.*	— eingemacht.	— pickled.
— *picholines*[6]).	Picciolinen[7]).	— preserved in the Picciolini fashion.
Ragoût d'olives.	Ragout von Oliven.	Ragout of olives.
— *d'olives à la Maillebois.*	— von gefüllten Oliven.	— of stuffed olives.
Olive de savetier[8]).	Weiße Rübe.	Turnip.
Olivet[9]).	Zwiebel.	Onion.
Olivette, olivète.	Ölrettich[10]).	Oil-radish.
Onagre[11]).	Nachtkerze.	Evening-primrose.
Onoporde, pédane.	Krebs-, Eſels-Diſtel[12]).	Cotton-thistle.
Orange de Limousin.[13])	Kartoffel.	Potato.
Orge[14]).	Gerſte[15]).	**Barley**[16]).
Crème d'orge.	Gerſtenſchleim.	— -milk, -cream, -water.
Gruau d'orge.	Gerſten-Grütze. [Tumme.[17])	— -groats. [groats.
— *d'orge à la russe.*	Ruſſiſche Gerſtengrütze-	Russian porridge of barley-

[1]) *Purée d'oignons rousse dite bretonne* ist dasselbe.

[2]) *Purée d'oignons (blancs) dite Soubise* ist dasselbe.

[3]) *Allium fistulosum;* vergl. Fußbem. zu *o(i)gnon.*

[4]) *Olives vertes* eingemachte Oliven; *olives noires* auf dem Baume reif gewordene Oliven; *pigau* kleine schwarz und rot gestreifte Olive; *olives picholines* Picciolinen (spr. »Pitschölinen«), nach einer von dem Italiener *Picciolini* erfundenen Bereitungs-Vorschrift eingemachte Oliven (auch *olives à la picholine).*

[5]) *Olea europaea*, mit kugelrunder oder eiförmiger, grüner, weißlicher, rötlicher, blauer oder schwarzer Steinfrucht mit grünlichweißem, öligem Fleisch und knochenharter Steinschale. Die Olive stammt aus Asien, wächst wild an der Ostküste Afrikas, findet sich jetzt verwildert in den Mittelmeer-Ländern, besonders in Griechenland. Die schwarzen Oliven werden im Süden als Tafelobst gegessen; sie werden mit Salz und Essig eingemacht und spielen so bei der russischen Saluska eine Rolle. Auch getrocknete Oliven werden gegessen. In der Küche werden frische und eingemachte Oliven zu Ragouts, Salaten, Sosen und zu Umlagen (Garnituren) benutzt.

[6]) Vergleiche Fußbemerkung zu *olive.*

[7]) Der Genueser *Picciolini*, welcher diese Art der Konservirung von Oliven um die Mitte des 18. Jahrh. in der Provence einführte, machte der Länge nach einen Einschnitt in die Früchte, legte sie neun Tage in Wasser, welches er täglich wechselte und verwahrte die Oliven dann, luftdicht verschlossen, in Salzwasser.

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *navet.*

[9]) Nur in der Gauner-Sprache.

[10]) *Raphanus sativus oleiferus*, dessen junge Blätter als Gemüse benutzt werden. — *Raphanus raphanistrum*, Hederich, Unkraut auf Äckern, dessen Blätter in Spanien, besonders von den Katalonien als Gemüse gegessen werden. — *Raphanus caudatus*, geschwänzter Rettich, dessen Wurzel roh mit Salz als Salat gegessen wird.

[11]) *Oenothera;* vergl. *oenothère (énothère) bisannuelle*, S. 1034.

[12]) *Onopordon acanthium*, Woll-, Krampfdistel, mit aufrechtem, fast wollhaarigem Stengel, spinnwebenartig-wollenen Blättern, in Europa heimisch. Die jungen Wurzeln werden wie Schwarzwurzel *(salsifis noir)* bereitet, auch die zarten Stengel werden in manchen Gegenden als Gemüse gegessen.

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *pomme de terre.*

[14]) *Orge* als Pflanze weiblich: *orge carrée, orge commune, petite orge* usw.; als Gemüse männlich: *orge mondé* Gersten-Graupen, *orge passé* Gerstenschleim, *orge perlé* Perlgraupen, *eau d'orge mondé (perlé)* Gerstenschleim. Auch als Gemüse wird *orge* oft weiblich gebraucht, was nicht als falsch zu bezeichnen ist, da in verschiedenen großen franz. Wörterbüchern so vorkommend. — *Orgeot* prov. im Süden Frankreichs: März-, Sommer-Gerste.

[15]) Die Gerste ist ein Hauptnahrungsmittel in Sibirien, Norwegen, Schottland und Irland; geschält liefert sie die Perlen-Gerste oder Graupen, Gersten-Grütze und Gerstengrieß.

[16]) *Barley-bread* Gerstenbrot; *barley-bree, barley-broo* (schott.) Bier, Gerstensaft, auch Gerstenschnaps; *barley-broth* Gersten-Suppe, auch Bier; *barley-corn* Gerstenkorn; Bier; *barley-meal* Gerstenmehl; *barley-milk* Milchgrütze; *barley-water* Gerstenschleim, Gerstentrank; *barley-wine* Gerstensaft, Bier; *patent barley* Patent-Graupenmehl (z. B. *Robinson's patent barley).*

[17]) ½ l Gersten-Grütze wird eine Stunde in kaltem Wasser geweicht und dann zu einem steifen Brei gekocht, den man mit 125 g Butter verrührt, mit kochendem Wasser verdünnt, durch ein Sieb streicht, aufkocht und mit frischen oder Backpflaumen vermischt.

Orge mondé.

— *mondé au beurre noir.*

— *mondé à la mode d'Ulm.*
— *mondé à la polonaise.*

— *mondé aux pruneaux.*

— *mondé à la styrienne.*

Orge perlé.

— *perlé aux choux-fleurs.*
— *perlé au vin blanc.*
Ornithogale.
Orobanche[7]).

Orobe[9]).

Oronge (franche).[11])

Oronges (franches) à la bordelaise.
— *(franches) farcies.*
— *(franches) farcies et gratinées.*
— *(franches) grillées.*
— *(franches) grillées sur croûtons.*
Orpin[15]).
Ortie[16]).
Orties bouillies.
Ortie blanche, ortie morte, pied-de-poule.

(Gerſten-)Graupen, Koch-, Rollgerſte[1]).
— Graupen mit brauner Butter.
Ulmer (Gerſten-)Graupen.[2])
(Gerſten-)Graupen in einer Form m. ſauerer Sahne.[3])
— Graupen mit Backpflaumen.[4])
Graupen-, Gerſten-Ritſcher.[5])

Perlgraupen.

— mit Blumenkohl.
— mit Weißwein.
Vogelmilch, Milchſtern.[6])
Sommerwurz, Erven-Würge[8]).
Wald-, Bergerbſe, Wald-, Bergerve[10]).
Kaiſerling, Kaiſerſchwamm[12]).
Kaiſerſchwämme m. Schalotten in Olivenöl gebraten.[13])
Gefüllte Kaiſerſchwämme.
—, überkruſtete Kaiſerſchwämme.[14])
Geröſtete Kaiſerſchwämme.
— Kaiſerſchwämme auf geröſteten Brotſchnittchen.
Schmerwurz(el).
Brenneſſel[17]).
Gekochte[18]) Brenneſſeln.
Taubneſſel, weißer Bienenſaug.[19])

Peeled barley, hulled, pot, Scotch barley.
— barley with brown butter.
— barley with sugar and cinnamon.
— barley in a mould with sour cream.
— barley with prunes.

Styrian dish of peeled barley with beans, etc.
Pearl barley, French barley.
— barley with cauliflower.
— barley with white wine.
Star-flower.
Strangle-tar, strangle-weed.
Heath-pea, bitter-vetch, wood-pea, wood-vetch.
Golden agaric.

— agarics fried in olive-oil with chopped shallots.
Stuffed golden agarics.
— and browned golden agarics.
Broiled golden agarics.
— golden agarics on slices of buttered toast.
Orpin, orpine.
(Common) nettle.
Boiled nettles.
Dead nettle, blind nettle, white archangel.

---

[1]) Enthülste, abgerundete und geglättete Körner der Gerste (des Weizens und Dinkels). Oft werden die Körner auch mehrfach zerbrochen und die Stücke zu Graupen abgerundet. Man unterscheidet Perlgraupen, Eier-Graupen (wegen der Größe) u. a. Graupen aus unreifen Dinkel-Körnern bilden das Grünkorn.

[2]) Zwei Obertassenvoll Gersten-Graupen kocht man in etwas Fleischbrühe weich, fügt zwei Eigelbe hinzu, streut klaren Zucker und gestoßenen Zimt darüber und gibt die Gerste mit Schweine-Braten zu Tisch.

[3]) Man wällt (blanchiert) 250 g Graupen, kocht sie mit 1,5 l Milch und 30 g Butter. Wenn sie weich sind, fügt man 250 g Butter, 6 Eier und 3 dl sauere Sahne (Rahm) hinzu, füllt sie in eine Form, bäckt und stürzt sie. Sauere Sahne gibt man nebenbei.

[4]) Oft streut man Zucker und Zimt über die Graupen.

[5]) $^1/_2$ l große Graupen kocht man in Fleischbrühe, $^1/_2$ l weiße Bohnen in Wasser, schwitzt einige Zwiebeln und Mehl in Butter, schwenkt (sautiert) die Gemüse darin und gibt den Saft einer halben Zitrone daran.

[6]) Die Wurzel-Knollen einiger Arten werden, nachdem sie mehrmals sauber gewaschen sind, wie Kartoffeln zubereitet.

[7]) *Mort au chanvre* ästige Sommerwurz; *pain de lapin* hohe Sommerwurz.

[8]) *Orobanche*, Schmarotzer-Gewächse mit fleischigem, schuppigem Stengel, welche auf den Wurzeln sehr verschiedener Pflanzen leben, kommen in Deutschland seltener, in den Mittelmeer-Ländern häufig vor. Die jungen Sprosse werden wie Spargel gegessen.

[9]) *Orobe bâtard, orobe des boutiques* Erven-Wicke.

[10]) *Orobus*, deren Wurzeln kleine Knollen tragen, welche man sowohl roh als gekocht ißt.

[11]) Auch *oronge vraie, dorade.*

[12]) Man darf diesen schon von den alten Römern geschätzten Pilz nicht mit dem giftigen Fliegenschwamm *(fausse oronge)* verwechseln. — Über Bereitungs-Arten siehe *cèpe, champignon, mousseron.*

[13]) Spanische Sose, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Zitronensaft zu dem Öl als Sose.

[14]) Die Stiele werden gehackt und mit den Köpfen in Öl mit etwas Knoblauch gedämpft. Von den Stielen wird mit etwas Petersilie, Semmel-Bröseln und Sardellen eine Fülle gemacht, die Pilzköpfe damit gefüllt und überkrustet.

[15]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[16]) *Ortie brûlante, ortie(-)grièche, petite ortie* kleine Brennessel *(urtica urens); ortie dioïque* große Brennessel *(urtica dioïca); ortie romaine* kugelblütige Brennessel *(urtica pilulifera).*

[17]) *Urtica*, ein- oder mehrjährige Kräuter mit gesägten bis gezahnten, meist mit Brennhaaren besetzten Blättern. — *Urtica dioïca*, große Brennnessel, 60 bis 180 cm hoch, ist weitverbreitet und bedeckt oft große Strecken. — *Urtica urens*, kleine Brennessel, 15 bis 30 cm hoch, ist ebenfalls weit verbreitet. Man benutzt beide Nesseln jung als Gemüse (in Rußland, Walachei). — Die Knollen von *urtica tuberosa* werden in Indien gegessen.

[18]) Man bereitet die jungen Brennesseln wie Spinat.

[19]) *Lamium album*, eine sehr verbreitete Pflanze, welche, wenn jung, in Schweden und Irland als Gemüse gegessen wird.

Oseille.	**Sauerampfer**[1].	**Sorrel**[2].
— *au beurre.*	— mit Butter.	— with butter.
— *à la crème.*	— mit Rahm.	— with cream.
— *à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.	— with Spanish sauce.
— *au jus.*	— mit Braten-Soſe.	— with meat-gravy.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeiſter-Butter.	— with *maître d'hôtel*-butter.
— *aux oeufs pochés.*	— mit verlorenen Eiern.	— with poached eggs.
Beignets d'oseille.	— -Krapfen.[3]	— -fritters.
Purée d'oseille.	Sauerampfermus.	Purée of sorrel.
— *d'oseille aux oeufs.*	— mit Eiern.[4]	— of sorrel with eggs.
Oseille de bûcheron[5].	Art Sauerklee.	Wood sorrel.
Oseille à trois feuilles[6].	Art Sauerklee.	Wood sorrel.
Oxalide[7].	Sauerklee.	Wood sorrel.
Pai-mi.[8]	Weißer Reis.	White rice.
Pain de coucou[9].	Art Sauerklee.	Wood sorrel.
Pain de lièvre[10].	Gefleckter Aron.	Calf's-foot.
Pain du pauvre.	Art Kürbis aus Valparaiſo.	Sort of gourd in Valparaiso.
Pain de pourceau, marron de cochon, cyclame(n)	Erdſcheibe, Saubrot, Alpen-Veilchen.[11]	Rabbits'-ears, sow-bread, cyclamen.
Palourde[12]. *[d'Europe.*	Art Kürbis.	Sort of gourd.
Panais.	**Paſtinake**[13].	**Parsnip,** parsnep.
— *bouillis.*	Gekochte Paſtinaken.[14]	Parsnips boiled.
— *bouillis à l'anglaise.*	— Paſtinaken, engliſch[15].	— boiled in salt water.
— *braisés à l'anglaise.*	Paſtinaken in weißer Soſe mit Rahm gedämpft.	— braised in white sauce with cream.
— *braisés à la russe.*	— auf ruſſiſche[16] Art gedämpft.	— braised in the Russian style.
— *à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— with cream sauce.
— *étuvés.*	Gedämpfte Paſtinaken.	Stewed parsnips.
— *frits.*	Gebackene Paſtinaken.	Fried parsnips.
— *frits à l'anglaise.*	— Paſtinaken, engliſch[17].	— parsnips, English style.
— *au gratin ou gratinés.*	Gekochte Paſtinaken mit Salz und Bratenfett im Ofen gebräunt.	Boiled parsnips browned with salt and fat from the roast pan.
— *à la sauce aigre.*	Paſtinaken in ſauerer Soſe.	Parsnips in sour sauce.
Beignets de panais.	Paſtinak(en)-Krapfen.[18]	Parsnip-fritters.
Petits gâteaux de panais.	Kleine Paſtinak(en)-Kuchen.[19]	Small parsnip-cakes.
Purée de panais.	Paſtinak(en)mus.	Purée of parsnips.

[1]) *Rumex acetosa*, auf guten Wiesen wachsend, in einer langblätterigen (spanischen) und einer breitblätterigen Spielart (französischer Spinat) gebaut. Die Blätter dienen als Zuthat zu Suppen und Gemüsen und als Salat. — *Rumex patientia*, Geduld-, Garten-, Gemüse-Ampfer, englischer Spinat, Mönchsrhabarber, ewiger Spinat, franz. *patience*, engl. *patience (dock)*, *monk's-rhubarb*, wird 2 m hoch. Man baut ihn als Gemüse-Pflanze besonders in England. Die Wurzel dient als Ersatz des Rhabarbers. — *Rumex alpinus*, Alpen-, Gemüse-Ampfer, franz. *rhapontic des Alpes*, engl. *butter-leaves*, an grasreichen Stellen der Alpen, mit fleischigem, verzweigtem Wurzelstock, im Mittelalter häufig in den Kloster-Gärten gezogen, als Gemüse und als Rhabarber-Ersatz benutzt.

[2]) Auch *sharp dock, sour dock, cock-sorrel.* — *Butter-dock* stumpfblätteriger Ampfer.

[3]) Schöne, fleischige Sauerampfer-Blätter in Backteig getaucht und ausgebacken.

[4]) Unter das Mus rührt man einige Eier, die man mit Rahm zerschlagen hat.

[5]) *Oxalis esculenta* = *petite-oseille.*

[6]) *Oxalis esculenta* = *petite-oseille.*

[7]) *Oxalis;* vergl. *petite-oseille*, S. 1039.

[8]) Im nördlichen China gebaut.

[9]) *Oxalis esculenta* = *petite-oseille.*

[10]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

[11]) *Cyclamen europaeum*, mit roten, wohlriechenden Blumen, herzförmigen Blättern und Knollen, welche Brechen bewirken, weshalb die Pflanze für giftig gilt. Geröstete Knollen haben keine nachteiligen Eigenschaften, schmecken wie Kastanien und werden gleich solchen gegessen.

[12]) Prov. in *Maine-et-Loire.*

[13]) *Pastinaca sativa*, zweijähriges, 30 bis 90 cm hohes Kraut, wächst in ganz Europa und Nordasien und wird der Wurzel halber allgemein angebaut. Man zieht lange Pastinaken, mit langer, dünner Wurzel, Jersey-Pastinaken, mit stärkerer, mehr rübenartiger Wurzel, runde Zucker- oder Königs-Pastinaken, mit der breitesten, kürzesten, gehaltreichsten Wurzel, welche sowohl als Gemüse wie als Wurzelwerk verwendet wird. — *Pastinaca sekakul*, Sekakul, eine zweijährige, in Syrien und Ägypten einheimische Pflanze, wird im Morgenlande der wohlschmeckenden Wurzel wegen häufig gebaut.

[14]) a) In fetter Fleischbrühe mit Butter, Salz und Zucker gekocht. b) In einer weißen Sose mit Essig, Zucker und Muskatnuß gekocht.

[15]) In schwach gesalzenem Wasser gekocht.

[16]) Die Pastinaken mit wenig Wasser, Butter und Zitronensaft gedämpft und durch hineingestäubtes Mehl gebunden.

[17]) In Salzwasser gekocht, in Backteig getaucht und ausgebacken.

[18]) Pastinakenmus mit Butter, Pfeffer, Salz, Ei, ein wenig Mehl verrührt, löffelweise in heißes Fett gegeben.

[19]) Wie *beignets de panais*, aber ohne Eier, flach.

Panicaut, chardon Roland, chardon roulant, chardon à cent têtes, érynge, éryn-
Panic d'Italie.[2]) *[gion.*
Pannequets roulées au hachis de veau rôti.[4])
— au salpicon à la crème.

Panouil[6]) *ou panouille (de*
Pastèque[7]). *[maïs).*
Pâte allemande dite »Spatzen«. [Spatzen«.
— allemande dite »Wasser-
— allemande de pain dite »Brotspatzen«.
— allemande de pommes de terre dite »Kartoffel-Spatzen«.
— d'oeufs à l'allemande-méridionale (sud-allemande).
Patience.
Pâtisson[14]).
Patraque.
Pavot-coq.[15])
Pavot rouge, pavot sau-
Pédane[17]). *[vage.*[16])
Pelmenes *à la sibérienne.*

Pelure.
Pensée[19]).
Pepper pot.

Persil[23]).
— à l'allemande.

Mannstreu, blaue Meerwurz, Brachdiſtel, Kollerdiſtel[1]).

Kolben-, Fuchshirſe[3]).
Gebackene Eier-Wämmlein mit Kalbsbraten-Fülle.
Gefüllte Eier-Flecke[5]).

Maiskolben.
Waſſer-Melone.
Abgerührte Spatzen, Spatzi, Spätzle.[8]) [-Spätzle.[9])
Waſſer-Spatzen, -Spatzi,
Brot-ſpatzen, -ſpatzi, -ſpätzle.[10])
Kartoffel-Spatzen, -Spatzi, -Spätzle.[11])

Mehl-ſchmarr(e)n, -ſchmarn, -ſchmärrlein, -ſchmarben, -ſchmarwen.[12])
Engliſcher Spinat[13]).
Melonen-Kürbis.
Runde Kartoffel.
Feld-, Klatſchmohn.
Feldmohn, Klatſchmohn.
Krebsdiſtel.
Sibiriſche[18]) Mundtäſchchen.

Art Kartoffel.
Acker-Veilchen[20]).
Ragout von Gemüſen und Kaſſawa-Soſe.[22])
Peterſilie[24]).
Peterſilien-Gemüſe.

Sea holly, eryngo, eryngium.

Italian millet.
Pancakes spread w. hashed roast veal and rolled.
Thin pancakes with salpicon and cream.
Ears of maize.
Water-melon.
Paste of flour, butter, milk, eggs.
— of flour, eggs and milk.
— of soaked bread, flour and eggs.
— of grated potatoes with eggs.

German egg-paste named "Mehlschmarren".

Patience(dock), monk's-
Squash. [rhubarb.
Round potato.
Cuprose, cupper-rose.
Coquelico(t), corn-poppy.
Cotton-thistle.
Patties filled with noodles and salpicon.
Sort of potato.
Pansy[21]).
Stew of vegetables and cassareep.
Parsley.
— in the German style.

---

[1]) *Eryngium campestre*, Mannstreu, Brach-, Brack-, Roll-, Kraus-, Radendistel, Elend, Unruhe, eine in Deutschland häufige, ausdauernde Pflanze von hell graugrüner Farbe. Die Wurzel (Stech-, Elend-, Braundistel-, Donnerdistel-, Tolldistel-, Brackendistel-, Ellaub-, Meer-, Mordwurzel, Elendkraut) riecht schwach, schmeckt süß schleimig, fast möhrenartig, später sehr schwach gewürzhaft; die Wurzel wird als Gemüse gegessen, während die jungen Wurzel-Sprosse als Salat verwendet werden. — *Eryngium maritimum*, blaue Meerwurz(el), Meerstrands-Mannstreu, Meerbrackdistel, deren fleischige Frühjahrs-Sprosse wie Spargel (s. *asperges*, S. 971) gegessen werden.

[2]) Auch *millet en épi, millet à grappes, millet d'Italie.*

[3]) *Setaria italica*, aus Indien stammend, schon von Griechen und Römern, noch jetzt in Südeuropa angebaut. Der Geschmack der Körner ist weichlicher als der der gemeinen Hirse.

[4]) Siehe dasselbe unter »Eier-Speisen«.

[5]) Man bäckt ganz dünne Pfannkuchen *(pannequets)*, ohne sie Farbe nehmen zu lassen, schlägt sie über einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von Kalbsmilch, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen oder einem Gehäck *(hachis)* zusammen, gibt sie in eine tiefe, gebutterte Schüssel, übergießt sie mit zerschlagenen Eiern und Rahm und läßt sie damit einige Male aufkochen.

[6]) Provinziell *épi de maïs.*

[7]) *Cucumis citrullus* = *melon d'eau.*

[8]) Brot wird geschnitten und mit 3 dl Milch übergossen. 140 g Butter macht man heiß, gibt das Brot, 4 Eier und 5 dl Mehl daran und kocht davon Spatzen in Salzwasser.

[9]) 5 dl Mehl, 2 Eier und etwas Milch arbeitet man zu einem nicht zu dünnen Teig.

[10]) Unter einen Liter Mehl mengt man geweichtes Brot und zwei Eier und macht von diesem Teig Spatzen.

[11]) 70 g Butter, vier Eier, ein Tellervoll geriebene Kartoffeln und 5 dl Mehl.

[12]) Auch Eierhaber, Schäbel. — $^1/_2$ l kalte Milch mit $^1/_2$ l Mehl und vier Eiern verarbeitet. Dieser Teig in eine Pfanne mit heißer Butter gegeben, mit der Kuchen-Schaufel zerteilt und unter öfterem Wenden der einzelnen Stückchen braun gebacken.

[13]) *Humex patientia;* vergl. Fußbem. zu *oseille.*

[14]) *Cucurbita melopepo;* vergl. *melonnée.*

[15]) Mehrzahl *pavots-coq. Papaver rhoeas* = *coquelicot.*

[16]) *Papaver rhoeas* = *coquelicot.*

[17]) *Onopordon acanthium* = *onoporde.*

[18]) Von Nudelteig und einem braunen Geflügel-Ragout *(salpicon)* bereitet man Mundtäschchen *(ravioles)*, welche in Salzwasser gekocht und mit gewürztem Fleischsaft *(jus)* übergossen werden.

[19]) Auch *fleur de la trinité.*

[20]) *Viola tricolor*, Dreifaltigkeits-Blume, Freisamkraut, Stiefmütterchen, Jelängerjelieber, 10 bis 20 cm hoch, in ganz Europa. Das Kraut wird zu Gemüse verwendet.

[21]) Auch *love-in-idleness, heart's-ease.*

[22]) In Westindien sehr beliebtes Gericht.

[23]) *Persil odorant* Sellerie.

[24]) *Petroselinum sativum*, wächst in Südeuropa wild, wurde schon im Altertum arzneilich benutzt Karl der Große befahl ihren Anbau in den kaiserlichen Gärten. Jetzt ist sie das gebräuchlichste Küchen-Gewürz.

Persil frit.	Gebackene Peterſilie.[1])	Fried parsley.
— *aux petites quenelles de semoule.*	Peterſilien-Gemüſe mit Grießklößchen.	Parsley with semolina-(farina-)dumplings.
Racines de persil.	— -Wurzeln, Wurzel-Peterſilie.	Turnip-rooted parsley, Hamburg parsley.
Persil de cerf, persil de montagne blanc.	Hirſchwurz(el), Augen-Wurz(el).[2])	Mountain-parsley.
Persil de Macédoine.	Mazedoniſche Peterſilie[3]).	Macedonian parsley.
Petite-oseille[4]).	Eßbarer **Sauerklee**[5]).	**Wood sorrel.**
— *-oseille à la cendre.*	Sauerklee(-Knollen) in der Aſche gebraten.	— sorrel cooked in the coals.
— *-oseille farcie.*	— (-Knollen) gefüllt[6]).	— sorrel stuffed.
— *-oseille au gratin.*	— (-Knollen) überkruſtet[7]).	— sorrel browned.
Purée de petite-oseille.	Sauerkleemus.	Purée of wood sorrel.
Petite rave.[8])	Radieschen.	Radish.
Petit-houx[9]).	Mäuſedorn.	Knee holly.
Petit raifort des jardins.[10])	Radieschen.	Summer-radish.
Petits gâteaux à l'eau.	Waſſer-Küchlein[11]).	Small cakes cooked in water.
Petits pains d'oeufs à la souab(ienn)e.	Schwäbiſcher Pfitzauf[12]).	Small Swabian moulds of egg-paste.
Petits pois, *pois verts.*	Schoten-Kerne, Brockel-Erbſen.[13])	**Green pease,** young pease.
— *pois à l'allemande.*	— -Kerne in deutſcher Soſe.	— pease in German sauce.
— *pois à l'ancienne mode.*	— -Kerne mit Rahm und Eigelb.	— pease with cream and yolk (of egg).
— *pois à l'anglaise.*	— -Kerne mit friſcher Butter.[14])	— pease with fresh butter.
— *pois au beurre.*	— -Kerne mit Butter.	— pease with butter.
— *pois à la bonne femme.*	— -Kerne in Butter mit Zwiebel und Lattich gedämpft.	— pease stewed in butter with minced onion and lettuce.
— *pois à la bourgeoise.*	— -Kerne mit Eigelb und Rahm.	— pease with egg-yolks and cream.
— *pois à la (en) casserole.*	— -Kerne in der Schmorpfanne.[15])	— pease with egg-yolks
— *pois en cosse.*[16])	— -Kerne in den Hülſen (Schoten) gekocht.	— pease served in the saucepan.
— *pois à la crème.*	— -Kerne mit Rahmſoſe.	— pease boiled in the pods.
— *pois à la dionysienne (dionysiaque).*	— -Kerne mit Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Lattich, Kerbel.[17])	— pease with cream.
— *pois aux écrevisses.*	— -Kerne mit Krebſen.[18])	— pease with carrots, potatoes, onions, lettuce, chervil.
		— pease with crayfish.

[1]) Von den großen Stielen befreite Petersilie bäckt man einen Augenblick in heißem Fett und salzt sie.

[2]) *Athamanta Matthioli,* in den Alpen von Krain und Steiermark, mit eßbarer Wurzel. — Von der in Griechenland und Nordafrika heimischen *athamanta macedonica* werden die möhrenartigen Wurzeln als Gemüse und Salat gegessen.

[3]) *Bubon macedonicum,* in Mazedonien und Mauretanien (Mauritanien) heimisch, wird in Italien und Frankreich roh mit Öl und Zucker oder Salz und Pfeffer gegessen.

[4]) Ohne Mehrzahl. Auch *oseille à trois feuilles, oseille de bûcheron, pain de coucou, oxalide.*

[5]) *Oxalis esculenta,* Art Sauerklee aus dem tropischen Amerika, hat einen knolligen, nußartigen, genießbaren Wurzelstock, wird deshalb in Amerika vielfach angebaut. Auch die Blätter ißt man als Salat, sie ähneln im Geschmack dem Sauerampfer.

[6]) Man höhlt die geschälten, rohen Knollen aus, füllt sie mit einem Mus von Geflügelfleisch und Schinken und macht sie im Ofen mit ein wenig Butter und Fleischbrühe gar.

[7]) Man schichtet die rohen Knollen-Scheiben mit Scheiben von Schweizer Käse in eine Form, gibt Butter darüber und bäckt sie eine halbe Stunde im Ofen.

[8]) *Petite rave* wenig gebräuchlich; mehr gebräuchlich: *radis.*

[9]) *Ruscus aculeatus* = *housson.*

[10]) *Raphanus sativus radiola* = *radis.*

[11]) Man schneidet Semmel in Scheiben, bespritzt sie, falls sie nicht ganz frisch ist, mit Milch, taucht sie in einen dicken Teig von Mehl, Eiern und Milch, und kocht sie eine Viertelstunde in Salzwasser. Beim Anrichten überschüttet man sie mit gerösteten Semmel-Bröseln oder Zwiebeln.

[12]) 375 g Mehl werden mit 1/4 l Milch glatt gerührt, mit acht Eiern, 90 g Butter und noch 1/2 l Milch vermischt, in kleine gebutterte Formen gefüllt und im nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde gebacken.

[13]) Die noch grünen, halbreifen Früchte (Kerne) der Erbsen. Vergleiche ferner Fußbemerkung zu *pois.*

[14]) In gesalzenem kochenden Wasser schnell abgebrüht (blanchiert), gehäuft angerichtet; obenauf ein Stück frische Butter.

[15]) In Butter gedämpft und in der Kasserolle zu Tisch gegeben.

[16]) *Petits pois sans cosse* Zucker-Erbsen.

[17]) Mit Möhren, Kartoffeln, jungen Zwiebeln und Lattich gedämpft, mit gehacktem Kerbel bestreut.

[18]) Man dämpft die Schoten-Kerne in Fleischbrühe, bindet sie mit geschwitztem Mehl, schwenkt die Krebsschwänze darin und umlegt die Schüssel mit ganzen Krebsen.

Petits pois à la flamande.	Schoten-Kerne mit Kartoffeln gekocht.	Green pease boiled with potatoes.
— *pois à la florentine.*	— -Kerne mit Paradies-apfelmus.[1])	— pease with purée of tomatoes.
— *pois à la française.*[2])	— -Kerne auf französische[3]) Art.	— pease stewed w. onion, parsley and lettuce.
— *pois à la hollandaise.*	— -Kerne mit holländischer Soße.	— pease with Dutch sauce.
— *pois au jambon frit.*[4])	— -Kerne mit gebackenem Schinken.	— pease with fried ham.
— *pois au jus.*	— -Kerne mit Bratensaft.	— pease stewed in stock.
— *pois aux laitues.*	— -Kerne mit Lattich.	— pease with lettuce.
— *pois au lard.*	— -Kerne auf Speckscheiben gedünstet.	— pease stewed on layers of bacon.
— *pois à la magdeburgeoise.*	— -Kerne auf Magdeburger[5]) Art.	— pease in the Magdeburg style.
— *pois à la ménagère.*	— -Kerne mit Lattich und grüner Zwiebel gedämpft.	— pease stewed with lettuce and onion.
— *pois à la menthe.*	— -Kerne mit Minze.	— pease with mint.
— *pois à la mode.*	— -Kerne nach der Mode.[6])	— pease stewed in butter with parsley.
— *pois à la morue sèche.*[7])	— -Kerne mit Stockfisch.[8])	— pease with dried cod.
— *pois au naturel.*	— -Kerne in Salzwasser gekocht, mit frischer Butter.[9])	— pease boiled in salt water, served with fresh butter.
— *pois à la parisienne.*	— -Kerne auf Pariser[10]) Art.	— pease in the Parisian style.
— *pois aux petits oignons.*	— -Kerne mit kleinen Zwiebeln.	— pease with small onions.
— *pois et pommes de terre au beurre.*	— -Kerne und Kartoffeln mit Butter.[11])	— pease and potatoes with butter.
— *pois sautés à la saxonne.*	— -Kerne mit Stockfisch und Petersilie in Butter geschwungen.[12])	— pease fried with dried cod and parsley.
— *pois sautés.*	— -Kerne geschwungen.	— pease fried.
— *pois sautés au jambon.*	— -Kerne mit Schinken geschwungen.	— pease fried with ham.
— *pois sautés au lard.*	— -Kerne mit Speck geschwungen.	— pease fried with bacon.
— *pois au sel.*[13])	— -Kerne in Salzwasser gekocht.	— pease boiled in salt water.
— *pois de Seon à la paysanne.*[14])	— -Kerne von Seon[15]) nach Bauern-Art.	— pease of Seon in the peasant's style.
— *pois au sucre.*	— -Kerne mit Zucker.	— pease with sugar.
— *pois au velouté.*	— -Kerne mit weißer Stammsoße.	— pease with stock white sauce.
Purée de petits pois.	Mus von Schoten-Kernen.	Purée of green pease.
Pe-tsai.	Chinesischer Kohl.	Chinese cabbage.
Phaséole.[16])	Fisole, Faso(h)le.	Phasel,. bean.

[1]) Die Schoten-Kerne werden mit einer Zwiebel und einem Sträußchen *(bouquet)* Petersilie in Butter gedünstet und mit Paradiesapfelmus geschwenkt.

[2]) Auch *petits pois aux laitues à la française.*

[3]) Die Kerne werden in Butter mit Zwiebel, Petersilie und einem Kopf Lattich gedünstet, mit Zucker gewürzt und mit Mehlbutter *(beurre manié)* gebunden.

[4]) Oder *au jambon grillé* mit geröstetem Schinken *(with broiled ham).*

[5]) Die Schoten-Kerne werden in Butter gedünstet, fein geriebene Semmel und gehackte Petersilie wird zugefügt, worauf die Schoten-Kerne noch einige Minuten gedämpft werden.

[6]) Die Schoten-Kerne werden in Butter gedämpft, mit etwas Mehl und gehackter Petersilie bestäubt und noch kurze Zeit weiter gedämpft.

[7]) Vergl. hierzu Seite 357, Fußbemerkung 3.

[8]) Der Stockfisch wird mehrere Tage gewässert, langsam in Wasser erhitzt, dann in Stückchen gepflückt, in Butter geschwitzt und unter die gedämpften und gebundenen Schoten-Kerne geschwenkt.

[9]) Wie *petits pois à l'anglaise.*

[10]) a) Wie *petits pois à la française* (s. d.). b) Mit Zwiebeln, Butter, Salz und Zucker gekocht, mit der Sose angerichtet.

[11]) Sehr saubere neue Kartoffeln werden mit Schoten-Kernen zusammen in Salzwasser gekocht, geschält, mit den Schoten-Kernen angerichtet und mit heißer Butter übergossen.

[12]) Schoten-Kerne werden mit Stockfisch und gehackter Petersilie in Butter geschwenkt.

[13]) Vergl. *petits pois au naturel.*

[14]) Gegeben im *Hôtel Baur au Lac*, Zürich, am 3. Juni 1893 gelegentlich des Festbanketts des Internationalen Vereines der Gasthofs-Besitzer *(de la société Internationale des Hôteliers).*

[15]) *Seon*, Dorf im schweiz. Kanton Aargau.

[16]) Gattung *phaseolus*, wofür nach *Génin* bis zum 17. Jahrh. *fève* gebraucht wurde; vergl. *haricot.*

Phaséole rouge[1].	Türkiſche Bohne.	Scarlet runner.
Phytaque[2].	Kermes-Beere.	Poke(-weed).
Picride.	**Bitterkraut**[3].	**Picris.**
— *à la crème.*	— mit Rahmſoſe.	— with cream sauce.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *au jus.*	— mit Bratenſaft.	— with meat-gravy.
Pied-de-poule.[4])	Weißer Bienenſaug.	White archangel.
Pied-de-sauterelle[5]), *rai-*	Rapunzel-Glockenblume[6]).	Rampion, ramps.
Pied-de-veau[7]). *[ponce.*	Gemeiner Aron.	Calf's-foot.
Pignatelli.	Art italieniſche[8]) Klöße.	Dumplings of cheese, eggs
Pilau.	Pilau, Pilaw[9]).	Pillau. [and ham.
— *à la turque.*	Türkiſcher Pilau.[10])	Turkish pillau.
Pimprenelle, pi(m)pinelle.	Bibernelle, Pimpernelle[11]).	Pimpernel, pimpinel.
Pione, péone.[12])	Päonie.	Peony, piony.
Piropies.	Käſe-Plätzchen[13]).	Piropies.
Pissenlit[14]).	Löwenzahn.	Lion's-tooth.
Pistache sauvage.[15])	Pimper-, Blaſennuß.	Bladder-nut.
Pistache de terre[16]).	Erdpiſtazie.	Groundnut, earth-nut.
Pit-sai.	Chineſiſcher Kohl.	Chinese cabbage.
Pivoine femelle.[17])	Päonie, Gichtwurzel.[18])	Peony, piony, paeony.
Pizza *à la napolitaine.*	Art Brotkruſten mit Sardellen und Paradies-Äpfeln.[19])	Sort of bread-cake with anchovies and tomatoes.
Plantain d'eau, plantain aquatique.[20])	Waſſer-Wegerich.	Water-plantain.
Plockfinken *à la hambour-*	Hamburger[21]) Plockfinken.	Hamburg *plockfinken.*
— *à la hanovrienne.* *[geoise.*	Hannöveriſche[22]) Plockfinken.	Hanoverian *plockfinken.*
Podrida à la créole.	Bohnen mit Speck in Reis-rand.[23])	Red beans with bacon and a border of rice.
Poêlée.	Gefüllte Pfanne[24]).	Kind of thick omelet with apples.

[1]) *Phaseolus multiflorus* = *haricot d'Espagne.*

[2]) *Phytacca;* vergl. *morelle des Indes,* S. 1029.

[3]) *Picris;* in Südfrankreich, wo es häufig wächst, bereitet man die Blätter wie Spinat und auch als Salat zu.

[4]) Mehrzahl *pieds-de-poule. Lamium album* = *ortie blanche.*

[5]) Mehrzahl *pieds-de-sauterelle.*

[6]) *Campanula rapunculus,* hier und da in europäischen Wäldern und in Nordafrika, mit knolliger, wohlschmeckender Wurzel, in Frankreich und England als Gemüse und Salat gegessen.

[7]) Mehrzahl *pieds-de-veau. Arum maculatum* = *chou poivré.*

[8]) Ein italienisches Gericht: ½ l Wasser läßt, man mit 20 g Butter aufkochen, rührt 125 g Mehl und 30 g geriebenen Käse hinzu, läßt den Brei etwas auskühlen, mischt drei bis vier Eier, 35 g gekochten, würfelig geschnittenen Schinken zu, formt von der Masse nußgroße Klöße, welche man in heißem Schmalz bäckt.

[9]) Gedünsteter Reis. Vergl. S. 552, Fußbemerkungen 5 und 6.

[10]) Nach einer Bereitungs-Vorschrift des kaiserlichen Konsulats in Beirut bereitet man in den dortigen Kasernen Pilau wie folgt: Es dienen dazu 12 große Kessel *(kazan),* jeder für 120 Mann, in diese gibt man 64 kg Wasser mit 2 kg Salz und 22½ kg Reis, den man so 20 Minuten kocht. Dann wird das Wasser abgegossen, der Reis noch eine halbe Stunde gequellt, und 4½ kg heiße Butter darüber gegossen und alles noch einige Zeit gedämpft.

[11]) *Poterium sanguisorba, sanguisorba minor,* Nagelkraut, Becherblume, Sperberkraut, Blutkraut, im mittleren und südlichen Europa wachsend, wird wegen der scharf gewürzhaft schmeckenden Blätter als Garten-Bibernelle in Gärten gezogen und als Gewürz, Gemüse oder Salat-Pflanze benutzt.

[12]) *Paeonia;* vergl. *pivoine femelle.*

[13]) Butter schaumig gerührt, nach und nach einige ganze Eier, eine Prise Salz, Zucker, Zitronen-Schale, ausgepreßter Quark oder weißer Käse hinzu, alles mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig verrührt, dieser zwei Messerrücken dick aufgerollt, in schmale Streifen, diese wieder in schräge Vierecke geschnitten, in kochendem Salzwasser fünf Minuten gekocht, mit brauner Butter übergossen, angerichtet.

[14]) *Taraxacum vulgare* = *dent(-)de(-)lion.*

[15]) *Staphylea pinnata* = *nez-coupé.*

[16]) *Arachis hypogaea* = *noisette de terre.*

[17]) Auch *pione, péone.*

[18]) *Paeonia officinalis,* mit knollig verdicktem Wurzelstock, wächst in Südeuropa. Im südlichen Sibirien bereiten die Sajanen ein Mus von der Wurzel.

[19]) Ein neapolitanisches Volksgericht: Brotteig wird dünn ausgerollt, mit Öl bestrichen und mit frischen Sardellen, sowie halbierten Paradies-Äpfeln, oft auch mit Schafkäse belegt. Hierauf bestreut man den Kuchen mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch, Petersilie und Saturei (Pfefferkraut), spritzt Öl darüber und bäckt ihn 20 Minuten im Ofen. Vor dem Anrichten träufelt man nochmals Öl darüber.

[20]) *Alisma plantago* = *flûte de berger.*

[21]) Vergl. Seite 516, Fußbemerkung 15.

[22]) Vergl. Seite 516, Fußbemerkung 15.

[23]) Rote Bohnen werden mit würfelig geschnittenem Speck weich gedämpft und in einem Rand *(bordure)* von Reis mit Schweineschmalz angerichtet.

[24]) In 2 l Milch quirlt man 6 Eigelbe und etwas Zitronen-Schale. Zehn alte Weißbrötchen schneidet man in Scheiben und mischt diese und den Schnee der sechs Eiweiß unter die Milch. Fünf große geschälte Äpfel schneidet man in dicke Scheiben und dämpft sie in wenig Wasser. Eine Pfanne streicht man mit Butter aus, gibt die Hälfte der Masse hinein, die Apfel-Scheiben darauf, die andere Hälfte Masse darüber, legt einige Butter-Stückchen obenauf und bäckt das Ganze zwei Stunden. Statt der Äpfel kann man auch rohe Kirschen einlegen. (Vegetarianer-Küche.)

Poireau, *por(r)eau.*	Lauch, Porree[1]).	**Leek,** porret.
Poireaux à l'aigre-douce.	— mit ſüßſauerer Soſe.	Leeks w. sour-sweet sauce.
— *en asperges.*	— wie Spargel bereitet.[2])	—, asparagus fashion.
— *braisés.*	— gedämpft.	— braised.
— *à la hessoise.*	— mit Roſinen und Zwieback auf heſſiſche[3]) Art.	— with raisins, pounded biscuit, vinegar, sugar.
— *à la mode de Montreux.*	— mit Leberwurſt.[4])	— with liver-pudding.
— *à la sauce blanche.*	— in weißer Soſe.	— in white sauce.
Hachis de poireaux.	Gehäck von Lauch.[5])	Hashed leeks.
Poire de terre.[6])	Erdbirne.	Jerusalem artichoke.
Poires et pommes de terre à la hollandaise.	Birnen und Kartoffeln mit Speck gedämpft.[7])	Pears and potatoes stewed with bacon.
Poires vertes aux quenelles.	Grüne Birnen mit Klößen	Green pears with dumplings.
Poirée[8]).	Runkelrübe; weißer Mangold.	**Beet(-root);** white beet.
— *en épinard.*	Mangold(-Blätter) als Spinat.	White beets as spinach.
Cardes[9]) *de poirée.*	— -Blattrippen.	Leafstalks of white beet.
— *de poirée gratinées.*[10])	— -Blattrippen überkruſtet.	— of white beet browned.
Gâteau de poirée.	— -Kuchen.	Cake of white beets.
— *de poirée à la suisse.*	— -Kuchen auf Schweizer[11])	— of white beets in the Swiss style.
Poirée à carde[12]).	Weißer Mangold. [Art.	White beet.
Pois[13]).	Erbſe[14]).	**Pea**[15]).
— *à l'aigre.*	Sauere Erbſen.	Sour pease.
— *à l'aigre-douce.*	Süßſauere Erbſen.	Sweet-sour pease.
— *à la bohémienne.*	Erbſen auf böhmiſche[16]) Art.	Pease in the Bohemian style.
— *et carottes.*	— und Möhren.	— and carrots.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *au jambon.*	— mit Schinken-Würfeln.	— with cubes of ham.
— *aux jarrets de porc salé.*[17])	— mit (Pökel-)Schweinsknochen.	— with soused pork-feet (-knuckles).
— *au lard.*	— mit Speckwürfeln.	— with bacon cut dice-shaped.
— *à la paysanne.*	— mit Kräutern.	— with herbs.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.

[1]) *Allium porrum*, Winter-Porree, Welschzwiebel, gemeiner Lauch, spanischer Lauch, Aschlauch, Fleischlauch, mit einfacher, weißer, rundlicher Zwiebel, welche nach außen kleine Zwiebeln ansetzt. Man benutzt den Winterlauch als Gemüse und Küchen-Gewürz. Letzterer ist vielleicht nur eine Kulturform von *allium ampeloprasum*, welche Art als Sommerlauch (Sommer-Porree) gebaut wird. Sie gleicht dem gemeinen Lauch sehr, trägt rote Blüten, hat rot angelaufene Stengel, schmeckt pikanter und ist besonders im Morgenlande geschätzt.

[2]) a) In weißer Sose. b) Mit brauner Butter.

[3]) Der Lauch zugestutzt, in ziemlich fetter Fleischbrühe ungefähr eine Stunde gekocht; während dieser Zeit Rosinen, gestoßener Zwieback, Essig und etwas Zucker zugefügt. Dieses Gemüse, ein hessisches National-Gericht, wird mit Kartoffeln zum Suppenfleisch gegeben.

[4]) In Stücke geschnitten, in Butter geschwungen, Mehl und Fleischbrühe hinzugefügt; wenn es kocht, eine Leberwurst dazu gethan und langsam 40 bis 45 Minuten weiter gekocht, angerichtet und mit der geschnittenen Wurst umlegt.

[5]) Mit Sahne (Rahm) und Eigelben.

[6]) *Helianthus tuberosus* = *topinambour.*

[7]) Gleiche Teile Birnen und Kartoffeln dämpft man mit einem Stück mageren Speck in etwas Wasser mit Zucker und Butter.

[8]) a) *Beta* = *bette.* b) *Beta cicla* = *carde poirée.*

[9]) *Carde* eßbare Mittel-Blattrippe des Mangolds und der wilden Artischocke; auch letztere selbst. — *Côtes de poirée* ist dasselbe wie *cardes de poirée.*

[10]) Auch *cardes (côtes) de poirée au gratin.*

[11]) Die Blätter werden gehackt, mit Speck gedünstet, mit Eiern, Mehl, Milch und Salz zu einem dicken Teig verrührt, dieser auf einen Weißbrotteig gegeben und gebacken.

[12]) *Beta cicla* = *carde poirée.*

[13]) *Pois breton, pois carré* gebaute Platterbse *(lathyrus sativus); pois des champs, pois gris* Stockerbse *(pisum arvense); pois chiche, cicer tête de bélier* Kichererbse *(cicer arietinum); pois en cosse* Schoten-Erbsen; *pois mange-tout, pois goulus, pois gourmands* Zucker-Erbsen; *pois maritime* Stranderbse *(pisum maritimum); pois de terre* amerikanische Erdnuß *(arachis hypogaea); pois verts, petits pois* grüne Erbsen, Schoten.

[14]) *Pisum*, hiervon drei Hauptkulturarten: Acker-Erbse *(pisum arvense)*, Pahl- oder Kneifel-Erbse *(pisum sativum)*, Zucker-Erbse *(pisum saccharatum)*, letztere beiden meist als Garten-Erbse zusammengefaßt. Die Garten-Erbsen zerfallen in: a) hohe Erbsen, b) Zwerg- oder Kruperbsen. Nach der Beschaffenheit der Samen unterscheidet man solche mit glatten und solche mit runzlichen Samen, letztere heißen auch Markerbsen, die sich besser zum Grünkochen eignen.

[15]) *Pea*, Mehrzahl *peas* und *pease.* Wenn eine bestimmte Anzahl von Kernen gemeint ist, wird *peas* als Mehrzahl angewendet, z. B. die Hülse enthielt acht Erbsen: *the pod contained eight peas.* Im allgemeinen Sinne jedoch ist die Form *pease* anzuwenden, z. B. wir hatten Erbsen zu Mittag: *we had pease at dinner.* Leider wird dieser Unterschied in der gewöhnlichen Sprache selten gemacht, sodaß man die Mehrzahl *peas* fast allein im Gebrauch findet. — Früher bildete man auch eine Einzahl *pease* und davon eine Mehrzahl *peases, peasen,* auch *peses.*

[16]) Die Erbsen läßt man zwischen glühenden Kohlen ganz langsam ausquellen. Sie müssen ganz weich und trocken sein, werden erhaben angerichtet und mit Semmel-Bröseln bestreut. Sodann übergießt man sie mit klarer Butter oder zerlassenem Speck und gibt Pökelfleisch *(petit-salé)* oder Wurst dazu.

[17]) Vergl. hierzu Fußbem. 1 auf S. 583.

Pois au vert.
Bordure de pois à la bohémienne.
Purée de pois.
Pois breton, pois carré[3]).
Pois-café[4]).
Pois chiche, *cicérole, cicer tête de bélier, garvance.*
— *chiches au beurre.*
— *chiches à l'espagnole.*
Purée de pois chiches.
Pois goulus.[6])
— *goulus aux carottes.*
— *goulus secs.*
Purée de pois goulus.
Pois gourmands.[8])
Pois gris.
— *gris au hareng.*
— *gris secs.*
— *gris secs à la crème aigre.*

Pois mange(-)tout.[13])
— *mange(-)tout à la bourgeoise*
— *mange(-)tout à la pâte.*
Pois de terre[17]).
Pois verts.
Polenta, *polente.*[19])
— *au jus.*[21])
— *à la napolitaine.*
— *au parmesan.*
S(o)ubrics de polenta.

Surtout de polenta à la milanaise.

Erbsen grün gekocht.[1])
Böhmische Erbsen-Wandel, -Wannel[2]).
Erbsmus, Erbsbrei.
Platterbse, Kicherling.
Flügel-Erbse.
Kichererbse, Kicherling, Kaffee-Erbse[5]).
Kichererbsen mit Butter.
— mit spanischer Soße.
Mus von Kichererbsen.
Zucker-Erbsen.
— -Erbsen mit Möhren.
Gedörrte Zucker-Erbsen.[7])
Mus von Zucker-Erbsen.
Zucker-Erbsen.
Stockerbse[9]).
Stockerbsen mit Hering.
Gedörrte Stockerbsen.[11])
— Stockerbsen mit saurem Rahm.[12])
Zucker-Schoten[14]).
(Zucker-)Schoten in Fleischbrühe gekocht.[15])
Zucker-Erbsen mit Teig.[16])
Erdeichel. [erbsen.[18])
Grüne Erbsen, Pflück-
Polenta, ital. Maisbrei.[20])
— mit Bratensaft.[22])
— auf neapolitanische Art.
— mit Parmesan-Käse.
Maisbrei-Nocken in Butter gebraten.
— -Kruste mit feinem braunen Ragout.

Pease cooked with greens.
Bohemian border-moulds of pease.
Purée of pease.
Chickling-pea, -vetch.
Tetragonolobus.
Chick-pea, chich, gram, dwarf-pea.
— -pease with butter.
— -pease w. Spanish sauce.
Purée of chick-pease.
Marrow-fat (pease).
— -fats with carrots.
Dried sugar-pease.
Purée of marrow-fats.
Marrow-fat (pease).
Field-pea[10]).
— -pease with herring.
Dried field-pease.
— field-pease with sour cream.
Sugar-pease, marrow-fats.
Shredded sugar-pease boiled in broth.
Sugar-pease with paste.
Peanut, earth-nut.
Green pease.
Polenta.
— with brown gravy.
— in the Neapolitan style.
— with Parmesan cheese.
Kind of polenta-croquettes.

Croustade of polenta filled with a brown salpicon.

---

[1]) Trockene Erbsen kocht man weich. Eine Handvoll Spinat, ebensoviel Petersilie und Zwiebel-Scheiben hackt man fein, schwitzt das Gehackte in Butter, fügt Mehl und Fleischbrühe daran und bindet mit dieser Sose die Erbsen.

[2]) Wandl, Wandel, Wannel = a) Backform (Rand-, Reif-, Springform) von Blech; b) eine in einer solchen Form gebackene Speise. — ½ l Erbsen weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen; 125 g Butter schaumig gerührt, das Erbsmus, acht Eigelbe, Zucker, Zimt, geriebene Semmel, der Schnee der Eier hinzugegeben, die mit Butter ausgestrichene Form damit gefüllt, eine reichliche Stunde gebacken.

[3]) *Lathyrus sativus = gesse.*

[4]) *Tetragonolobus purpureus = tétragonolobe.*

[5]) *Cicer arietinum*, einjährige, in Südeuropa und im Morgenland auf Feldern als Unkraut wild vorkommende Pflanze mit aufrechtem, 20 bis 25 cm hohem, behaartem Stengel, behaarten Hülsen und rötlichen Samen. Diese Pflanze wird wegen ihrer zuckererbsengroßen, nahrhaften Samen in vielen Gegenden, besonders in Spanien angebaut. Sie bilden in Spanien, wo sie *garbanzos* heißen, das tägliche Gericht der niederen und mittleren, zum Teil selbst der höheren Volksklassen. Auch in ganz Nordafrika bis Ägypten wird die Kichererbse angebaut. Man kennt Abarten mit veilchenblauen Blumen und schwarzen Samen, lilafarbenen oder weißen Blumen und gelben Samen.

[6]) Auch *pois mange-tout, pois gourmands.*

[7]) Gedörrte Zucker-Erbsen werden meist unter dem Namen Moskauer oder russische Zucker-Schoten verkauft.

[8]) Auch *pois mange-tout, pois goulus.* *Pisum arvense;* vergl. Fußbem. zu *pois.*

[10]) *Split pease = English yellow field pease hulled and split.*

[11]) Sogenannte »alte Weiber«.

[12]) In zerlassenem Speck röstet man Zwiebel und Mehl, füllt mit Fleischbrühe und sauerem Rahm auf und schwenkt die in Wasser weichgekochten Erbsen darin.

[13]) Auch *pois goulus, pois gourmands.*

[14]) Man bezeichnet damit die zarte Erbsenart, von der man nicht nur die grünen Kerne, sondern auch die Hülsen (Schoten) ißt.

[15]) Man zieht die Schoten wie Bohnen ab, bricht oder schneidet sie mehrmals durch, kocht sie in Fleischbrühe weich und verdickt diese mit in Butter geschwitztem Mehl.

[16]) Hefenteig von 500 g Mehl, zwei Eiern, Milch und Butter bereitet, aber ziemlich fest; die Erbsen mit einem Stück magerem Speck und dem nötigen Wasser aufgekocht, der Hefenteig, zu einer Platte geformt, darüber, einige Scheibchen Butter darauf, der Topf fest geschlossen, zwischen glühenden Kohlen eine reichliche Stunde backen gelassen. Man gibt dann Speck und Erbsen zusammen und den Teig, sowie rohen Schinken daneben.

[17]) *Arachis hypogaea = noisette de terre.*

[18]) Vergl. *petits pois* und Fußbem. zu *pois.*

[19]) Auch *poulinte, pouleinte* in franz. Kochbüchern zu finden.

[20]) Zwei Liter Wasser kocht man mit Salz auf, rührt 500 g Maismehl hinein, läßt es zu einem steifen Brei einkochen, den man auf verschiedene Art verwendet.

[21]) *Polenta au jus à l'italienne* ist dasselbe.

[22]) Frischbereitete Polenta schneidet man in Streifen, bestreut sie mit Käse, übergießt sie mit Bratensaft *(jus)* und gibt sie zu Tisch.

Timbale de polenta à la piémontaise.	Becher-Pastete von Polenta auf piemontiſche[1]) Art.	Thimble-mould of polenta with cheese.
— *de polenta au poisson.*	— -Pastete von Polenta mit Fiſch.	— -mould of polenta with fish.
Poméranienne.	Längliche Kartoffel-Sorte.	Pomeranian potato.
Pommes en légume.	Äpfel als Gemüſe.[2])	Apples as a vegetable.
— *et pommes de terre en purée.*	Himmel und Erde.[3])	Purée of potatoes and apples.
Boulettes de pommes.	Apfel-Klöße, Apfel-Kugeln.	Apple-dumplings, hop-
Pomme d'amour.[4])	Liebes-Apfel.	Love apple. [abouts.
Pomme (de terre), *solanum tubéreux.*	Kartoffel, Potacke, Erdapfel, Erd-, Grundbirne.[5])	**Potato**[6]).
Pommes de terre à l'agneau.	Kartoffeln mit Lammfleiſch.[7])	Potatoes with boiled lamb.
— *de terre aigres ou à l'aigre.*	Sauere Kartoffel-Stückchen.[8])	Cut-potatoes in a sour sauce.
— *de terre aigres au laurier.*	— Kartoffel-Stückchen mit Lorbeer-Blättern.[9])	— -potatoes cooked in broth with bay-leaves and lemon-juice.
— *de terre à l'allemande.*	Kartoffeln auf deutſche[10]) Art.	Potatoes in the German style. [and onions.
— *de terre à l'américaine.*	— auf amerikaniſche[11]) Art.	— with salt pork, herring
— *de terre aux anchois, au four.*	— mit Sardellen im Ofen gebacken.[12])	— with anchovies fried in cream sauce, baked.
— *de terre à l'ancienne mode.*	— nach alter Mode.[13])	— in the ancient fashion.
— *de terre à l'anglaise.*	— auf engliſche[14]) Art.	— boiled and fried in
— *de terre à l'Anna.*	Anna-[15])Kartoffeln.	Anna potatoes. [butter.
— *de terre à la barigoule.*	Kartoffeln mit Pilzen.	Potatoes with mushrooms.
— *de terre à la béchamel.*	— mit weißer Rahmſoſe.	— with white cream sauce.

[1]) Man kocht Polenta mit etwas Käse, läßt sie in einer Becherform erkalten, stürzt sie, schneidet sie mit einem Faden in Scheiben, bestreicht diese mit Butter, streut geriebenen Käse darüber und legt dünne Scheibchen von *Fontina*-Käse darauf. Alsdann legt man die Scheiben wieder in die Becherform, bäckt sie eine halbe Stunde im heißen Ofen und stürzt die Pastete.

[2]) Man schält die Äpfel, schneidet sie in vier Teile, entfernt die Kerne, kocht sie mit etwas Butter und Zucker, zerdrückt sie ein wenig und gibt sie heiß zu Tisch (zu gebratenem Huhn).

[3]) Kartoffel- und Apfelmus zusammen durchgestrichen, mit durchwachsenem Schweinsbauch, frischer Leber- oder Blutwurst zu Tisch gegeben.

[4]) *Lycopersicum esculentum* = *tomate.*

[5]) *Solanum tuberosum*, wird noch jetzt in Chile und Peru wild wachsend angetroffen, soll durch den Sklaven-Händler *Hawkins* im Jahre 1565 nach Irland gebracht worden sein, wo sie aber wenig beachtet wurde. Zwischen 1560 und 1570 kam sie durch die Spanier nach Italien und Burgund. In letzterem Land soll sie 1588 angebaut worden sein. Damals schon nannten sie die Italiener wegen ihrer Ähnlichkeit mit den Trüffeln *tartufoli*, woraus in Deutschland Tartuffel (noch zu Anfang des 17. Jahrh. gebräuchlich) entstand. — Hier fehlende (süße) Kartoffel-Speisen sind unter der Abteilung »*Entremets sucrés*« zu suchen. — Im Elsaß »Grumbeln«, »Grumbeeren«, »Grombeln« (Grundbirnen).

[6]) Der Name *potato* wurde zuerst auf die süße Kartoffel *(sweet potato)* angewendet; unter *potato* versteht man in den südlichen Vereinigten Staaten nichts anderes als die Batate *(ipomoea batatas)*. Vergl. *batate*, S. 976.

[7]) »Schmeer'ge Er'nöt«, ein norddeutsches Gericht: Ein Stück fettes Lammfleisch wird in Salzwasser gekocht. Geschälte Kartoffeln werden durchgeschnitten und eine halbe Stunde vor dem Anrichten nebst einigen Pfeffer-Körnern an das Fleisch gethan. Die Brühe muß zum Schluß so eingekocht sein, daß sie sosenartig dick ist.

[8]) Man bereitet sie sowohl in brauner als auch in weißer säuerlicher Sose, fügt oft auch geschälte, in Scheiben geschnittene Salzgurken zu.

[9]) Gehackte Zwiebel wird mit würfelig geschnittenem Speck geschwitzt, ein wenig Mehl zugefügt, mit Fleischbrühe aufgefüllt; Lorbeer-Blätter und Zitronensaft daran gethan, die Kartoffeln darin weich gekocht.

[10]) In Fleischbrühe gekocht und mit braun gerösteten Semmel-Bröseln oder gerösteter Zwiebel bestreut.

[11]) 2 l Kartoffeln und 750 g Pökel-Schweinefleisch schneidet man in dünne Scheiben, mischt es mit gehacktem Hering, Zwiebel und Pfeffer, thut es in eine Kasserolle, welche man fest verschließt und macht es im Wasserbad *(au bain-marie)* in einer Stunde gar.

[12]) In Scheiben geschnittene Kartoffeln, harte Eier in Vierteln und Sardellen-Streifen werden in einer Rahmsose geschwungen, in tiefer Schüssel angerichtet und im Ofen überkrustet.

[13]) Roh in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, Ei mit Milch zerschlagen, darüber gegossen, fertig gebraten.

[14]) a) Die geschälten Kartoffeln werden weich gekocht und in Butter geschwenkt. b) Die Kartoffeln in Fleischbrühe mit Salz und Pfeffer zu dickem Brei gekocht, in eine Form gefüllt, im Ofen gebacken, gestürzt. c) Die Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält, mit Salz, Petersilie und Butter geschwenkt, heiß mit der Butter angerichtet.

[15]) Die *pommes à l'Anna Deslions* wurden im Jahre 1864 zuerst im Café Anglais in Paris zubereitet und erhielten ihren Namen nach einer damals gefeierten Schönheit der Halbwelt, welche unter dem Schutze eines ebenso gefeierten Herzoges, der kurzweg »Monseigneur« genannt wurde, stand. Beide waren ständige Besucher des berühmten »Cabinet 16« in jenem Café. Erfunden wurde die Spcise vom Haushofmeister Dugleret, welcher nach Abgang des Küchen-Meisters Charles Delatour dessen Nachfolger wurde und zugleich seinen Posten beibehielt. Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, auf eine Platte, die genug Hitze aushält, geordnet, recht viel frische Butter obenauf gelegt, darüber wieder Kartoffel-Scheiben, dann wieder frische Butter und sofort; eine halbe Stunde gebacken.

Pommes de terre au beurre.	Kartoffeln mit Butter.[1]	Potatoes with butter.
— *de terre au beurre d'ail.*	— mit Knoblauch-Butter.	— with garlic-butter.
— *de terre au beurre noir.*	— mit schwarzer Butter.[2]	— with black butter.
— *de terre à la bière.*	— in Bier gedämpft.[3]	— stewed in beer.
— *de terre à la Bignon.*	— mit Hammelfleisch-Gehäck.[4]	— with mutton mince.
— *de terre à la bonne bouche.*	Scheiben von gekochten Kartoffeln in Butter mit Schalotte, Petersilie und Zitronensaft.[5]	Sliced boiled potatoes simmered in butter with blade of shallot, parsley; lemon juice.
— *de terre à la bonne femme.*	Kartoffel-Stückchen mit Speck und Zwiebeln in brauner Soße geschwenkt.	Cut-potatoes fried in brown sauce with bacon and onions.
— *de terre à la bordelaise.*	Kartoffeln fein geschnitten, mit Zwiebeln in Öl gebraten.	Potatoes cut thin, fried in oil with onions.
— *de terre en boucle.*[6]	— lockenförmig ausgestochen.	Spiral cords of potatoes
— *de terre bouillies.*	Gekochte Kartoffeln.	Boiled potatoes. [fried.
— *de terre au bouillon.*	(Fleisch)brüh-Kartoffeln.	Cut-potatoes boiled in broth.
— *de terre à la bourgeoise.*	Kartoffel-Stückchen, (Fleisch)-brüh-Kartoffeln.[7]	Cut-potatoes boiled in broth.
— *de terre à la brabançonne.*	Kartoffeln mit Schalotten, Petersilie und Käse gebacken. [mus.[8]	Potatoes with shallots, parsley and cheese, baked. [onions.
— *de terre à la bretonne.*	— mit braunem Zwiebel-	— with brown purée of
— *de terre à la Carlsruhe.*	— mit weißem Zwiebelmus, Pökel-Zunge und Bratwurst.[9]	— with white purée of onions, salt tongue and sausage.
— *de terre au carré de porc et aux pommes.*	— mit Schweinsbraten und Äpfeln.[10]	— with roast ribs of pork and apples. [(ashes).
— *de terre à la cendre.*	— in der Asche gebraten.	— cooked in the coals
— *de terre à la Chantilly.*	Chantilly-[11])Kartoffeln.	Chantilly potatoes.
— *de terre à la chartreuse.*	Kartäuser-Gericht von Kartoffeln.[12]	Potatoes, pike, pickled cabbage and cream sauce, browned.
— *de terre à la château.*	Kartoffel-Streifen in Fett gebacken.[13]	Potato-strips fried in hot fat.
— *de terre à la Chateaubriand.*	Kartoffeln olivenförmig ausgestochen, in Butter gebraten. [kartoffeln.[15]	Potatoes cut raw into shape of olives, fried in butter.
— *de terre en chemise.*[14]	— in der Schale, Pell-	— in their jackets.

[1]) a) In der Schale gekocht, mit frischer Butter zu Tisch gegeben. b) Vergl. *pommes de terre à l'anglaise.*

[2]) Unter die schwarze Butter kann man einige gehackte Kapern mischen.

[3]) Man dämpft die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit einem Stück Butter und Braunbier kurz.

[4]) a) In den Schalen gekochte Kartoffeln, wenn kalt, geschält, innen ausgehöhlt, mit stark gewürztem Hammelfleisch gefüllt, mit einem Stück Kartoffel geschlossen, mit Butter im Ofen gebräunt. b) Mit Bratwurst-Füllsel gefüllt.

[5]) Scheiben von gekochten Kartoffeln mit Butter, gehackter Schalotte, Petersilie, Kräutern unter öfteren Umrühren langsam gebräunt; zuletzt der Saft einer Zitrone darüber.

[6]) Vergl. *pommes de terre frisées* und *pommes de terre à la serpentine.*

[7]) Die Kartoffeln werden geschält, geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht. Auch bezeichnet man die saueren Kartoffeln oft als *pommes de terre à la bourgeoise.*

[8]) Ein braunes Zwiebelmus *(purée à la bretonne)*, mit spanischer Soße verdünnt, die Kartoffeln darin geschwenkt.

[9]) Man kocht und schält Kartoffeln, bereitet ein weißes, nicht zu dickes Zwiebelmus; Pökel-Zunge, Bratwurst und die Kartoffeln schneidet man in Scheiben, schichtet alles, immer von dem Mus dazwischen gebend, in eine tiefe Schüssel, streut Semmel-Bröseln darüber und überkrustet das Ganze.

[10]) Ein Schweinsrippenstück wird halbweich gebraten. In die leere Bratpfanne legt man kleine rund geschälte Kartoffeln und auf diese das Rippenstück mit der hohlen Seite nach oben. Diese Höhlung füllt man mit geschälten, geviertelten saueren Äpfeln, gießt ein wenig Wasser unter und bratet das Fleisch fertig.

[11]) Vergl. Seite 278, Fußbemerkung 15.

[12]) Ein Hecht in Salzwasser gekocht, in kleine Stückchen geschnitten; Kartoffel-Scheiben in Butter geröstet; Sauerkraut mit Krebssose gebunden; alles schichtweise in eine tiefe Schüssel gefüllt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* überstrichen und im Ofen gebräunt.

[13]) Rohe Kartoffeln erst in Scheiben, dann in Streifen geschnitten, in Fett ausgebacken.

[14]) Vergl. *pommes de terre en robe de chambre.*

[15]) Schälkartoffeln, ganze K. (sächsisch), Pellk. Berlin (Nordostdeutschl.).

Pommes de terre à la chipolata.	Kartoffeln mit Bratwurſt-Füllſel.[1])	Potatoes stuffed with sausage-forcemeat.
— *de terre aux choux.*	— mit Kraut (Kohl).[2])	— and cabbage hashed.
— *de terre en collerette.*	— kollerartig ausgeſtochen, gebacken.[3])	Curly-potatoes, fried in fat.
— *de terre à la comtesse.*	— nach Gräfin-Art.	Potatoes in the countess style.
— *de terre en coqu(ill)es.*	Gefüllte Kartoffeln in der Schale gebacken.[4])	— stuffed and browned in their skins.
— *de terre à la crapaudine.*	Kartoffeln in einer Tortenform gebacken.[5])	Sliced raw potatoes in layers w. cheese, baked.
— *de terre à la crème.*	— mit Rahm.[6])	Potatoes with cream.
— *de terre à la crème aigre.*	— mit ſauerem Rahm.	— with sour cream.
— *de terre cuites à la vapeur.*	— in Dampf gekocht.[7])	— steamed.
— *de terre au cumin.*	— mit Kümmel.	— with caraway-seeds.
— *de terre à la dauphine.*	Nocken von Kartoffelmus mit Brandteig.[8])	Custards of mashed potatoes and puff-paste.
— *de terre à la Demidow (Démidoff).*	Kartoffel-Scheiben in Fett gebacken; Kartoffel-Pritſcheln[9]).	Sliced potatoes fried in hot fat.
— *de terre à la dieppoise.*	—- und Wurſtſcheiben in Butter gebraten, in brauner Soſe geſchwenkt.	Slices of potatoes and sausage fried in butter and tossed w. brown sauce.
— *de terre à la dijonnaise.*	— -Scheiben und Schinken-Würfel in Fleiſchbrühe.[10])	Sliced potatoes and fried cubes of ham in broth.
— *de terre à la Don Pédro.*	Kartoffelmus mit Fleiſchgehäck in einer Form.[11])	Mould of mashed potatoes and hashed meat.
— *de terre à la duchesse.*	Herzogin-[12])Kartoffeln.	Duchess-potatoes.
— *de terre à l'eau salé.*	Salzkartoffeln.	Potatoes boiled in salt water.
— *de terre à l'écossaise.*	Kartoffeln auf ſchottiſche[13]) Art.	Parboiled potatoes fried in oil.
— *de terre émiettées.*	Zerkrümelte oder zerbröckelte Kartoffeln.[14])	Crumbled potatoes.
— *de terre à l'espagnole.*	Kartoffeln m. ſpaniſcher Soſe.	Potatoes w. Spanish sauce.
— *de terre à l'est-prussienne.*	— in einer Braunbier-Soſe gedämpft.[15])	Boiled potatoes stewed in a sweet brown sauce.

[1]) Aus rohen, geſchälten Kartoffeln ſticht man mit einem langen Ausſtecher eine Säule heraus, gibt an deren Stelle Bratwurſt-Fülle *(farce à saucisses)* und dämpft die Kartoffeln langſam in Butter.

[2]) Gekochtes Kraut und Kartoffeln zuſammen gehackt und in Butter gebraten.

[3]) Mit einem Gemüſe-Ausſtecher bohrt man rohe Kartoffeln ſpiralförmig aus und bäckt ſie in heißem Fett. Vergl. *pommes de terre frisées, pommes de terre en boucle, pommes de terre à la serpentine.*

[4]) Man röſtet die Kartoffeln auf einem Backblech *(plafond)* ſchnell, ohne die Schale bräunen zu laſſen, ſchneidet ſie halb durch, ſchält das Innere ſorgfältig heraus, vermiſcht es mit etwas Brandteig oder rohem Geflügel-Füllſel, Butter, Eigelb, gehackten Kräutern und gehacktem Schinken, füllt damit die Schalen, überſtreut ſie mit geriebenem Käſe und bäckt ſie im nicht zu heißen Ofen eine Viertelſtunde.

[5]) Dünne, rohe Kartoffel-Scheiben richtet man mit Käſe-Schnitten abwechſelnd in eine Tortenform ein, bäckt ſie zwiſchen glühenden Kohlen und gibt ſie in der Form zu Tiſch.

[6]) a) In Scheiben geſchnittene Kartoffeln werden in weißer Rahmſoſe *(béchamel)* mit gehackter Peterſilie geſchwenkt. b) In Scheiben geſchnittene Kartoffeln werden in Rahm (Sahne) kurz gekocht und mit Butter und fein gewiegter Peterſilie geſchwenkt.

[7]) Man hat dazu beſondere, feſtſchließende Töpfe mit einem Einſatz, der die Kartoffeln aufnimmt, deſſen Boden aber nicht ganz bis auf die Oberfläche des im Topfe kochenden Waſſers reicht.

[8]) Unter ein feſtes Kartoffelmus nimmt man ein drittel Brandteig, formt davon Nocken und bäckt ſie in Fett.

[9]) Süddeutſcher Ausdruck.

[10]) Die gekochten Kartoffeln in Scheiben, Schinken würfelig geſchnitten; letzterer in Butter geröſtet, Mehl hinzu, mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, etwas Senf hinzu, die Kartoffeln hinein und durchgekocht.

[11]) Eine Form ſtreicht man dick mit Kartoffelmus aus und füllt ſie mit Rindfleiſch- oder Hammelfleiſch-Gehäck.

[12]) a) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelben, formt davon kleine langrunde, an den Enden zugeſpitzte Kuchen, zeichnet ſie mit dem Meſſer-Rücken und bratet ſie in Butter hellbraun. b) Große gekochte Kartoffeln werden, wenn kalt, mit einem Ausſtecher ausgeſtochen, geſalzt, in geſchlagene Eier getaucht, gebacken.

[13]) Halbgar gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geſchnitten, in eine Miſchung von Ei, Semmel-Bröſeln und gehacktem Schinken getaucht und in Öl gebacken.

[14]) Man kocht Kartoffeln in Salzwaſſer, läßt ſie gut abtropfen und bratet ſie dann in einer Pfanne, ſie dabei mit einer Eierkuchen-Schaufel zerkleinernd. Zum Schluß ſchiebt man ſie in Form eines Eierkuchens *(omelette)* zuſammen, läßt ſie Farbe nehmen und gibt ſie auf einer langen Platte zu Tiſch.

[15]) Die gekochten, in Scheiben geſchnittenen Kartoffeln werden in einer Brühe aus Braunbier mit Pfeffer-Kuchen, klarem Zucker, Zwiebel und Nelken gedämpft.

Pommes de terre étuvées.	Kartoffeln gedämpft.[1])	Potatoes stewed.
— *de terre étuvées à l'ancienne.*	— altmodisch gedämpft.[2])	— stewed in ancient fashion.
— *de terre étuvées à la hollandaise.*	— mit Zwiebeln gedämpft.[3])	— stewed with onions in butter.
— *de terre farcies.*	Gefüllte[4]) Kartoffeln.	Stuffed potatoes.
— *de terre farcies aux cèpes.*	Kartoffeln mit Löcher-Pilzen gefüllt.	Potatoes stuffed with mushrooms.
— *de terre farcies à la vénitienne.*	— mit Trüffeln, Pilzen und Zunge gefüllt.[5])	— stuffed with truffles, mushrooms and tongue.
— *de terre farcies à la viennoise.*	— gefüllt auf Wiener[6]) Art.	— stuffed, Viennese style.
— *de terre aux filets de hareng.*	— mit Hering gebacken.[7])	— with fillets of herring.
— *de terre à la financière.*	— nach Reichen-[8])Art.	— in the financier's style.
— *de terre fondantes.*	— saftig gebraten.[9])	Fried potatoes soaked in melted butter.
— *de terre à la forestière.*	— nach Försterin-Art.	Potatoes in the forester's style.
— *de terre au four.*	— im Ofen gebacken.	Baked potatoes.
— *de terre au four à l'italienne.*	— im Ofen gebacken, italienisch[10]).	— potatoes with Parmesan cheese, anchovies and salami.
— *de terre au four à la russe.*	— im Ofen gebacken, russisch[11]).	— potatoes with sour cream.
— *de terre à la francfortoise.*	— in Senfsose mit Zwiebeln und feingeschnittenem Schinken.	Potatoes in mustard sauce with onions and finely minced ham.
— *de terre en fricassée.*	Kartoffel-Frikassee[12]).	Fricasseed potatoes.
— *de terre frisées.*[13])	— -Späne, -Bänder.[14])	Curly-potatoes.
— *de terre frites.*	Bratkartoffeln.	Fried potatoes.
— *de terre frites en copeaux.*	[Bänder.[15]) Zusammengerollte Kartoffel-	Curly-potatoes fried
— *de terre frites entières.*	Kartoffeln ganz gebraten.	Potatoes fried whole.
— *de terre frites à la Long Branch.*	— streifig geschnitten, in Fett gebraten.[16])	— cut in long shreds, fried in plenty of hot lard.
— *de terre frites à la lyonnaise.*	Gebackene Kartoffeln auf Lyoner Art.	Fried potatoes in the Lyons style.
— *de terre au fromage.*	Kartoffeln mit Käse.[17])	Potatoes with cheese.

[1]) a) In der Schale in Dampf gekocht. b) In Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln langsam in Fleischbrühe gedämpft. c) Die geschälten Kartoffeln gibt man mit wenig Fleischbrühe und etwas Butter in einen Topf, den man zudeckt, mit Teig verklebt und zwischen glühenden Kohlen eine Stunde bäckt.

[2]) Man thut die roh geschälten Kartoffeln in einen Topf, streut Salz darauf, deckt ein feuchtes Tuch darüber und setzt diesen Topf in einen größeren mit etwas Wasser, den man fest verschließt.

[3]) Kleine rund geschälte Kartoffeln mit reichlich Zwiebel-Scheiben in Wasser mit Butter langsam weich gedämpft.

[4]) Kartoffeln in der Schale im Ofen gebacken, etwas ausgehöhlt, das Innere mit Butter, Eigelb und geriebenem Käse verarbeitet, wieder eingefüllt und im Ofen erhitzt. Vergl. *pommes de terre en coqu(ill)es.*

[5]) Im Ofen gebacken, halbiert, mit ihrem Mus und geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge gefüllt, mit Käse bestreut und überkrustet.

[6]) Kartoffeln in der Schale gekocht, halbiert, ausgehöhlt; von dem Inneren ein Mus bereitet, mit Trüffeln, Zunge und Tafel-Pilzen vermischt, eingefüllt und überkrustet.

[7]) Vergleiche *pommes de terre à la strasbourgeoise.*

[8]) Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, in Butter mit gewiegter Zwiebel, Thymian und Meiran geschmort.

[9]) Man schält die Kartoffeln länglich rund, bäckt sie langsam in Braten- oder Schweinefett zu gleichmäßiger Farbe, legt sie in zerlassene Butter und läßt sie dieselbe während zehn Minuten aufsaugen, worauf man sie erhaben anrichtet.

[10]) Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in einer Rahmsose mit Zwiebeln, Schinken, Parmesan-Käse, Sardellen-Streifen, Salamiwurst und gehackten Eigelben geschwenkt und im Ofen überkrustet.

[11]) Eine Handvoll Mehl, zwei Eier, etwas Butter und einen Liter saueren Rahm vermischt man, rührt das Ganze auf dem Ofen zu einer dicklichen Sose ab. Eine Kasserolle streicht man dick mit Butter aus, streut Semmel hinein, gibt gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und dann und wann von der Sose hinzu und bäckt das Ganze im Ofen.

[12]) Runde Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht. Vier Eigelbe, eine Tassevoll Essig, ein halber Löffelvoll Mehl und etwas Fleischbrühe werden zu einer Sose abgeschlagen, die Kartoffeln werden darin geschwenkt (sautiert) und zu Tisch gegeben.

[13]) Vergl. *pommes de terre en boucle* und *pommes de terre à la serpentine.*

[14]) Man schält geschälte Kartoffeln fortgesetzt so, daß man lange, fingerbreite Bänder erhält, die man in heißem Fett bäckt.

[15]) Die geschälten Kartoffeln werden in recht lange, dünne Bänden (mit einer Schälmaschine) geschnitten, diese werden durcheinander geschlungen, in Fett ausgebacken, mit Butter beträufelt, angerichtet.

[16]) Ähnlich den *Saratoga chips*, in recht viel Fett gebraten, gesalzt, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[17]) Die Kartoffeln werden roh in Scheiben geschnitten, in einer mit Butter bestrichenen Schüssel schichtweise mit geriebenem Käse angerichtet und gebacken.

Pommes de terre au fromage chevalier[1]. *[crème.*	Kartoffeln mit ſüßem Quark.	Potatoes with sweetened cheese-curds.
— *de terre au fromage à la*	— mit Quark.[2])	— with curd.
— *de terre au fromage du Mont d'or (Mont-Dore).*	— mit Mont d'or-Ziegen-käſe.	— with *Mont d'or*-goat cheese.
— *de terre en galette.*	Kartoffel-Kuchen, -Fladen.	Potato-pancake.
— *de terre à la Garfield.*	— -Stückchen in Butter geſchwungen.	Cut-potatoes fried in butter.
— *de terre à la gastronome.*	Kartoffeln nach Feinſchmecker-[3])Art.	Potatoes cut into shape of bottle corks, fried.
— *de terre à la genevoise.*	— auf Genfer[4]) Art.	Cut-potatoes boiled in broth and white wine.
— *de terre à la Georgette*[5]).	— mit Garneelen-Ragout gefüllt.	Potatoes hollowed out, filled with salpicon of shrimps.
— *de terre au gratin.*[6])	Überkruſtete Kartoffeln.[7])	Browned potatoes.
— *de terre gratinées aux anchois.*	— Kartoffeln mit Sardellen.[8])	— potatoes with anchovies.
— *de terre gratinées au fromage.*	Kartoffeln mit Rahm und Käſe überkruſtet.[9])	Potatoes coated with cream and cheese, browned.
— *de terre gratinées à la russe.*	— auf ruſſiſche[10]) Art überkruſtet.	— with eggs, anchovies, sour cream, browned.
— *de terre grillées.*	— auf dem Roſt gebraten.[11])	— broiled or grilled.
— *de terre grillées au lard.*	— mit Speck geröſtet.	— broiled with bacon.
— *de terre à la hambourgeoise.*	Hamburger Kartoffeln.	Hamburg potatoes.
— *de terre à la hanovrienne.*	Kartoffeln, hannöveriſch[12]).	Potatoes, Hanoverian style.
— *de terre au hareng.*	Hering(s)-Kartoffeln.[13])	Herring-potatoes.
— *de terre au hareng grillé.*	Kartoffeln mit geröſtetem Hering.	Potatoes with broiled herring.
— *de terre à la hollandaise.*	— in holländiſcher Soſe.[14])	— with Dutch sauce.
— *de terre à la hongroise.*	— auf ungariſche[15]) Art.	— boiled, fried with onion and baked.
— *de terre à l'impératrice.*	Kaiſerin-Kartoffeln.	Empress potatoes.
— *de terre à l'indienne.*	Kartoffeln mit Kari und Reis.[16])	Potatoes curried with rice.
— *de terre à l'irlandaise.*	— auf irländiſche[17]) Art.	— with mutton and onions.
— *de terre à l'italienne.*	— auf italieniſche[18]) Art.	— in the Italian style.

[1]) *Fromage chevalier* Quark, welcher mit Zucker angemacht ist.

[2]) Sehr oft werden dem Quark Schnittlauch oder Zwiebeln beigemischt.

[3]) Rohe Kartoffeln werden korkförmig ausgestochen, in Salzwasser ziemlich gar gekocht, in heißem Fett schnell gebacken, mit feinem Salz und Petersilie bestreut.

[4]) Man macht mit Fleischbrühe eine helle Sose, gibt würfelig geschnittene Kartoffeln und Weißwein hinein und kocht die Kartoffeln weich.

[5]) Man gab diese Speise zuerst im Restaurant-Café *Paillard (M. Joseph)* in Paris nach der ersten Aufführung von Sardou's »*Georgette*«. — Ausgehöhlte Kartoffeln werden mit einem Garneelen-Ragout (und einer Sose von den gestoßenen Schwänzen und Abfällen der Garneelen) gefüllt und in der Asche gebraten.

[6]) *Pommes de terre à la crème au gratin.*

[7]) Die gekochten Kartoffeln werden in einer weißen Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt, angerichtet, mit Käse und Semmel-Bröseln bestreut und im Ofen gebräunt.

[8]) In eine Auflauf-Schüssel eine Lage geschälte, gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, darüber eine Lage harte Eier und von den Gräten befreite Sardellen, wieder Kartoffeln und so fort, bis die Schüssel voll ist; sauerer Rahm hinzugegossen, Semmel obenauf gestreut, gebacken.

[9]) Unter die weiße Rahmsose *(béchamel)* mischt man geriebenen Käse.

[10]) Kartoffeln und Eier werden gekocht, in Scheiben geschnitten; Sardellen werden fein gehackt; auf einer tiefen Schüssel werden Kartoffeln, Eier, Sardellen schichtweise angerichtet, mit sauerer Sahne begossen und überkrustet.

[11]) Kalte gekochte oder rohe Kartoffeln auf dem Rost gebraten und fortwährend mit Butter bestrichen.

[12]) Die Kartoffeln werden geschält und mit nur soviel Fleischbrühe gekocht, als sie allmählich in sich aufnehmen können, dann wird frische Butter darüber gepflückt und beim Anrichten Petersilie obenauf gestreut.

[13]) Gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit feingeschnittenem Hering und sauerem Rahm in einer Form gebacken.

[14]) Man bereitet diese Schüssel auch, indem man Salzkartoffeln erhaben anrichtet und mit zerlassener Butter übergießt.

[15]) Mit Zwiebeln geröstet, dann mit ein wenig geriebenem Käse bestreut, gebacken, feingeschnittene Petersilie als Umlage.

[16]) In Kari-Sose gekocht und mit einer Handvoll trocken ausgequollenem Reis geschwenkt.

[17]) Kartoffeln mit Hammelfleisch und gehackten Zwiebeln zusammen gekocht.

[18]) a) In Scheiben geschnitten, in Öl gebacken, mit feinen Kräutern, Salz und Bratensaft geschwenkt. b) Ein Kartoffelmus wird mit Semmel-Bröseln, geschlagenem Eigelb und Eierschnee im Ofen gebacken.

Pommes de terre à la Jackson.	Kartoffeln nach Jackson[1]).	Mashed potatoes with anchovies.
— *de terre au jambon.*	Schinken-Kartoffeln.[2])	Mould of potatoes and ham.
— *de terre à la (en) julienne.*	Kartoffel-Streifen, Streifen-Kartoffeln.[3])	Potato straws, shredded potatoes.
— *de terre au jus.*	Kartoffeln in Bratensaft gedämpft.	Potatoes with brown meat-gravy.
— *de terre au kari.*	— mit Kari.[4])	Curried potatoes.
— *de terre* kertedes.	Kartoffel-Bällchen mit Käse überkrustet.	Potato-balls crusted with cheese.
— *de terre au lait.*	Kartoffeln in Milch gekocht.	Potatoes boiled in milk.
— *de terre au lait et aux oignons.*	— in Milch gekocht, mit Zwiebeln.[5])	— boiled in milk and sprinkled with fried onions.
— *de terre au lard.*	— mit Speck.[6])	— with bacon.
— *de terre en légume.*	Kartoffel-Gemüse.[7])	Mashed potatoes.
— *de terre à la lyonnaise.*	Kartoffeln auf Lyoner[8]) Art.	Cold boiled potatoes fried w. onion and parsley.
— *de terre à la Macaire.*	Kartoffel-Streifen in Butter gebraten.[9])	"Shoestring" fried potatoes.
— *de terre machées.*	Quetschkartoffeln[10]), zerdrückte Kartoffeln.	Mashed potatoes.
— *de terre à la Madeleine (Madelaine).*	Magdalenen-Kartoffeln.	Magdalen potatoes.
— *de terre à la Maire.*	Kartoffeln nach der Art des Restaurant Maire[11]).	Potatoes in the Maire style.
— *de terre à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.[12])	— boiled, served in hot *maître d'hôtel* sauce.
— *de terre à la mantaise.*	Kartoffelmus mit weißer Soſe und Semmel-Bröseln.[13])	Mashed potatoes with white sauce and fried bread-crumbs.
— *de terre à la maréchale.*	Quetschkartoffeln mit Käse bestreut, gebacken.[14])	— potatoes sprinkled with cheese.
— *de terre à la Marie.*	Kartoffelmus mit Rahm und Butter.[15])	— potatoes quite soft with cream and butter.
— *de terre à la marinière.*	Kartoffel-Stückchen mit Zwiebeln, Wacholder-Beeren, Ingwer und Senf.[16])	Cut-potatoes with onions, juniper-berries, ginger and mustard.
— *de terre à la marjolaine.*	Kartoffeln mit Meiran.[17])	Potatoes with marjoram.

[1]) Die Kartoffeln werden in der Asche gebraten, geschält, durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe zu einem dicken Mus verrührt, erhaben angerichtet und mit würfelig geschnittenen Sardellen bestreut.

[2]) Eine Oldenburger Speise: Man kocht Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und schichtet sie mit feingeschnittenem, gekochten Schinken in eine Form. Darüber gibt man einen Guß von Eigelben, Rahm und zerlassener Butter und bäckt die Masse braun.

[3]) Kartoffeln roh in feine Streifen geschnitten, schnell in heißem Fett gebacken, mit Salz und Petersilie bestreut.

[4]) Kleine rundgeschälte Kartoffeln werden mit Butter und einem Löffelvoll Kari-Pulver geschwenkt (sautiert).

[5]) Die Kartoffeln werden roh in Scheiben geschnitten, in Salzwasser halb, in Milch ganz weich gekocht und mit feingeschnittenen, gelb gerösteten Zwiebeln überschüttet.

[6]) a) Rohe Kartoffeln mit würfelig geschnittenem Speck und gehackten Schalotten einige Minuten geröstet, Fleischbrühe hinzugegossen, langsam weich gekocht. b) Speckwürfel in Butter geröstet, mit Mehl bestäubt; Fleischbrühe und Weißwein, sowie rund geschälte Kartoffeln hinein, mit Pfeffer gewürzt, gar gemacht.

[7]) Die Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, abgegossen, zerdrückt und mit Fleischbrühe zu einem dickflüssigen Brei gerührt.

[8]) Kalte gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel in Butter gebraten; Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie während des Bratens hinzugegeben.

[9]) Die Kartoffeln werden roh in recht lange Streifen (Bänder) geschnitten und in zerlassener Butter gebraten.

[10]) Die Kartoffeln werden in Fleischbrühe gekocht, zerdrückt und mit gehackter Petersilie bestreut.

[11]) *Restaurant Maire*, eine der vorzüglichsten Speise-Anstalten von Paris, verabreicht die Kartoffeln in folgender Zubereitung: Die Kartoffeln werden roh geschält, mit einem Dressir-Messer *(couteau cannelé)* in dünne Scheiben geschnitten, in Salzwasser ziemlich gar gekocht, in ganz dick eingekochtem Rahm (Sahne) angerichtet. Vergl. *pommes de terre à la Marie.*

[12]) Die Kartoffeln werden gekocht, in Würfel geschnitten, mit etwas Butter, Fleischbrühe, gehackter Petersilie und Zitronensaft gedämpft und mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[13]) Ein Kartoffelmus wird erhaben angerichtet, mit weißer Sose übergossen und mit Semmel-Bröseln bestreut.

[14]) Die rohen Kartoffeln schneidet man in dünne Scheiben, dämpft sie in Butter, zerstößt sie mit einem Holzlöffel, richtet sie schichtweise, mit geriebenem Käse bestreut, an und überkrustet sie im heißen Ofen.

[15]) Vergl. *pommes de terre à la Maire.*

[16]) Kartoffel-Stückchen werden in Salzwasser gekocht; recht viel Zwiebeln werden gelb geschwitzt, Mehl, Fleischbrühe, Wacholder-Beeren, Ingwer und Senf zugefügt, die Kartoffeln darin aufgekocht.

[17]) Man schneidet gekochte Kartoffeln in kleine Stücke und schwenkt (sautiert) sie in einer braunen Sose mit Meiran.

Pommes de terre en marrons.	Kartoffeln wie Kaſtanien.[1])	Potatoes in chestnut fashion.
— *de terre à la Masséna.*	— nach Maſſena[2]).	— in the Massena style.
— *de terre à la milanaise.*	— auf Mailänder[3]) Art.	— with truffles and tongue in cream sauce.
— *de terre à la militaire.*	Kruſtierte, gebackene Kartoffel-Bällchen in einer Form.[4])	Breaded, fried potato-balls served in tent-shape.
— *de terre à la Mirabeau.*	Kartoffeln nach Mirabeau.	Potatoes in the Mirabeau style.
— *de terre à la mode de Berchtesgaden.*	— auf Berchtesgadener[5]) Art.	— in the Berchtesgaden style.
— *de terre à la mode de Figaro.*	— mit gehacktem Hering, Zunge und Schinken.[6])	Mould of potatoes, herring, tongue a. ham.
— *de terre à la Monaco.*	— auf Monacoer[7]) Art.	Potatoes in the Monaco style.
— *de terre à la Monsclet.*	— nach Monselet[8]).	— with mushrooms and shredded truffles.
— *de terre au mouton.*	— mit Hammelfleiſch.[9])	— with mutton.
— *de terre à la napolitaine.*	— auf neapolitaniſche Art.	— in the Neapolitan style.
— *de terre au naturel.*[10])	— in Salzwaſſer gekocht.	— boiled in salt water.
— *de terre à la navarraise (navarroise, navarrine).*	Kartoffel-Viertel angekocht, in Öl hellbraun gebacken.	— cut in large blocks, parboiled, fried in oil.
— *de terre à la neige.*	Schneekartoffeln.[11])	— boiled and grated.
— *de terre à la nemourienne.*	Kartoffeln nach Art von Nemours.	— in the Nemours style.
— *de terre à la normande.*	Runde Kartoffeln roh in Butter gebraten.	Raw potatoes fried in butter.
— *de terre à la Nostitz.*	Kartoffel-Krapfen mit Krebsbutter.[12])	Potato-croquettes with crayfish-butter.
— *de terre nouvelles.*	Neue Kartoffeln, Frühkartoffeln.	New potatoes.
— *de terre aux oeufs.*	Kartoffeln mit Eiern.[13])	Potatoes with eggs.
— *de terre aux oeufs brouillés.*	— mit Rührei(ern).[14])	— with scrambled eggs.

---

[1]) a) Kleine Kartoffeln werden gekocht, geschält, wie Kastanien überglänzt und an deren Stelle zu Kohl und Rübchen gegeben. b) Rohe, geriebene Kartoffeln vermischt man mit Semmel-Bröseln, Butter, Eiern und etwas Zucker. Von dieser Masse formt man kleine kastaniengroße Klöße, welche in Mehl und Staubzucker gewendet und braun gebacken werden.

[2]) Vergl. Seite 205, Fußbemerkung 12.

[3]) Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit Trüffeln und Pökel-Zunge in weißer Rahmsose geschwenkt und überkrustet.

[4]) In einer Form werden Kartoffel-Bällchen zu einem Zelt geordnet, die Mitte wird mit feingehacktem Huhnfleisch ausgefüllt; das Zelt wird auf die Mitte eines Tellers gestürzt, mit Eigelb überstrichen, gebräunt, mit mehreren Kartoffel-Bällchen (Kanonen-Kugeln darstellend) und Grünem umlegt.

[5]) Berchtesgaden, Landschaft in den Salzburger Alpen. — Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in Rahm gekocht. Zwiebel und Mehl röstet man in Butter, füllt mit der Sahne auf und schwenkt (sautiert) die Kartoffeln mit einem Stück frischer Butter darin.

[6]) Scheiben von Bratkartoffeln werden mit gehackten Heringen, Zunge und Schinken in eine Form eingesetzt. Sauerer Rahm, Mehl, Eigelb und die Heringsmilch werden verquirlt, über die Kartoffeln gegossen und diese gebacken.

[7]) Rohe Kartoffeln in Form eines Zweimark-Stückes ausgestochen, in Salzwasser dreiviertels gar gemacht, in heißem Fett hellbraun gebacken, mit Salz und Petersilie bestreut.

[8]) Die Kartoffeln werden roh in runde Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. Tafel-Pilze werden in Butter geschwenkt, mit den Kartoffeln umlegt und mit feingeschnittenen *(en julienne)* Trüffeln überstreut.

[9]) Ein norddeutsches Gericht, auch Hammel-Kartoffeln genannt: Hammelfleisch wird von allen Sehnen befreit und in haselnußgroße Würfel geschnitten. Sodann wird es mit Zwiebel in Butter $1^1/_2$ Stunde geschmort, dann und wann etwas Fleischbrühe nachgegossen. Zuletzt fügt man rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln zu und schmort diese mit weich. Es darf keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein, wenn die Kartoffeln gar sind.

[10]) Auch *pommes de terre naturelles.*

[11]) Besonders für Kranke geeignet: Recht mehlige Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und schnell durch einen erwärmten Durchschlag auf die Schüssel gerieben.

[12]) Hermann von Nostitz-Wallwitz, sächsischer Minister, geb. 30. März 1826 in Oschatz, 1866—91 Minister des Inneren, 1876—82 auch des Äußeren, 1874—82 Mitglied des Reichstags. — Sein Bruder Oswald von Nostitz-Wallwitz, geb. 28. Feb. 1830, 1873—85 sächs. Gesandter in Berlin, gest. 24. Febr. 1885 in Erlangen. Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelben, treibt es einen Fingerdick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher kleine Kuchen ab, bestreut diese mit Käse und Semmel-Bröseln, träufelt Krebsbutter darüber und überkrustet sie im Ofen.

[13]) Zwiebeln bräunt man in Butter; Kartoffeln werden in der Schale gekocht, wenn kalt, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in die Pfanne zu den Zwiebeln gegeben, zwei geschlagene Eigelbe, Salz, gestoßener Pfeffer hinzu, schön braun gebraten.

[14]) Man bereitet Bratkartoffeln, gießt die zerschlagenen Eier darüber und macht sie gar

Pommes de terre aux oignons.	Kartoffeln mit Zwiebeln.[1])	Potatoes with onions.
— *de terre aux oignons à la hollandaise.*	— mit Zwiebeln auf holländische[2]) Art.	— fried with onion-rings.
— *de terre et oignons au petit-salé dite »Labs-*	Labskaus, Seemanns-Kartoffelgericht.[3])	— and onions with hashed salt pork called "Labs-
— *(de terre) paille. [kaus«.*	Strohkartoffeln.[4])	Potato straws. [kaus".
— *de terre panées frites.*	Kartoffeln überkruſtet und gebacken.[5])	Potatoes breaded and fried.
— *de terre à la parisienne.*	— auf Pariſer[6]) Art.	— in the Parisian style.
— *de terre au parmesan.*	— mit Parmeſan-Käſe.	— with Parmesan cheese.
— *de terre à la paysanne.*	— nach Bauern-[7])Art.	Hash-cream potatoes.
— *de terre à la pèlerine (pelerine).*	— mit Zwiebeln und Milch.[8])	Potatoes with milk and onions.
— *de terre à la périgo(u)rdine (périgord).*	— mit gekochten Trüffeln.[9])	— with sliced truffles.
— *de terre au persil.*[10])	— mit Peterſilie.	— with parsley.
— *de terre à la persillade.*	— mit zerlaſſener Butter, Peterſilie u. Zitronenſaft.	— with melted butter, parsley and lemon
— *de terre à la poêle.*	Bratkartoffeln.	Fried potatoes. [juice.
— *de terre aux poires.*	Kartoffeln mit Birnen.[11])	Potatoes with pears.
— *de terre en polenta (polente).*	Polenta von Kartoffeln.[12])	Polenta of potatoes.
— *de terre à la polonaise.*	Kartoffeln mit Semmel-Butter übergoſſen.	Potatoes with butter sauce and bread-crumbs.
— *de terre aux pommes.*	— mit Äpfeln.[13])	— with apples.
— *de terre à la Pont-neuf.*	Gebackene Kartoffel-Bänder.[14])	Fried thin slices of potatoes.
— *de terre à la portugaise.*	Kartoffeln in Paradiesapfel-	Potatoes in tomato sauce.
— *de terre à la poulette.*	— in weißer Soſe. [Soſe.	— in a white sauce.
— *de terre à la princesse.*	Prinzeß-, Prinzeſſin-Kartoffeln.[15])	Princess-potatoes.
— *de terre à la provençale.*	Kartoffeln, provençaliſch[16]).	Potatoes fried in oil.
— *de terre à la Pückler.*	— nach Pückler[17]).	— in a sour brown sauce.

---

[1]) a) Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, Mehl, Zitronensaft und Fleischbrühe zugefügt; die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in dieser Sose geschwenkt. b) Kleine Kartoffeln geschält, mit Zwiebel-Scheiben in einen Topf geschichtet, mit Butter, Wasser und etwas Essig langsam weich gekocht. c) Ein Schweizer Gericht, »geschmälzte Kartoffel-Schnitze«, auch »ausgezogene Kartoffeln« genannt: Die Kartoffeln roh in dicke Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht, mit dem Schaumlöffel angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln oder Semmel-Bröseln bestreut. Man kann auch feingeschnittenen Schnittlauch oder Zwiebel-Ringe darüber streuen.

[2]) Kleine geschälte Kartoffeln werden mit Zwiebel-Ringen zusammen gedämpft.

[3]) Gekochtes Pökelfleisch grob gewiegt; geschälte Kartoffeln ohne Salz gekocht, zerstampft mit viel gedämpften Zwiebeln und mit so viel Pökel-Brühe vermischt, daß man ein schönes Mus erhält, unter welches man das gewiegte Fleisch mischt.

[4]) Die rohen Kartoffeln werden in dünne Streifen *(en julienne)* geschnitten und in heißem Fett gebacken.

[5]) Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, in dicke Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewälzt (paniert) und gebacken.

[6]) a) Zwiebel wird würfelig geschnitten und in Butter geschwitzt, die Kartoffeln werden darauf gegeben, mit Salz, Pfeffer, Wasser und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* gekocht. b) Ausgestochene Kartoffeln werden in Fett gebacken.

[7]) In Milch gekocht, zerdrückt und mit einem Stück Butter vermischt. Vergl. *pommes de terre à la villageoise*, S. 1054.

[8]) Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit Scheiben von gekochten Kartoffeln geschwenkt und mit etwas Milch, Salz, Pfeffer und Zucker einige Minuten gedämpft.

[9]) Man schneidet rohe Kartoffeln und gekochte Trüffeln in gleichgroße runde Scheiben, röstet die Kartoffeln in Öl, schwenkt sie mit den Trüffeln in Butter, gibt etwas Fleischsaft *(jus)* und Knoblauch daran und richtet sie an.

[10]) Hin und wieder liest man auch *pommes de terre persillées; persillé* und *persillée* ist aber besser nur bei Käse anzuwenden: *fromage persillé* im Innern grün gesprenkelter Käse.

[11]) Halbgekochte Kartoffeln und ziemlich weiche Birnen werden zusammen mit Butter und Wasser gekocht und etwas zerstampft.

[12]) 375 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 125 g Butter, 5 Eigelbe und der Eierschnee werden verrührt. Die Hälfte der Masse gibt man in eine Form, streut gehackten Schinken darauf, gibt die übrige Masse darüber und bäckt sie im Wasserbad *(au bain-marie)*. Beim Anrichten bestreut man das Gericht mit geriebenem Käse und gibt braune Butter dazu.

[13]) Halbweiche Kartoffeln werden zusammen mit »geviertelten« Äpfeln zu einem dicken Mus gekocht.

[14]) Rohe Kartoffeln werden in dünne, einen Centimeter breite Bänder geschnitten und in Fett ausgebacken.

[15]) a) Bratkartoffeln mit Hering. b) Kugeln von Kartoffelmus in Fett gebacken.

[16]) In dünne viereckige Scheiben geschnitten, in Öl gebraten, abgegossen, mit einem Stück Mehlbutter *(beurre manié)* und mit gehackter Petersilie geschwenkt (sautiert).

[17]) Man bereitet eine braune, sauere Sose mit etwas Knoblauch und gehackter Petersilie, zieht sie mit einigen Eigelben ab und schwenkt (sautiert) die Kartoffeln darin.

Pommes de terre en pyramide.	Gebackene Pyramide von Kartoffelmus.	Baked pyramid of mashed potatoes.
— *de terre à la reine Margot.*	— Klößchen von Kartoffeln u. Fleisch.[1])	Fried balls of mashed potatoes and hashed meat.
— *de terre à la Reitz.*	In Fett gebackene Kartoffel-[Streifen.	French fried potatoes.
— *de terre rissolées.*	Ausgestochene Kartoffeln knusperig gebraten.	Potatoes cut in rounds, browned.
— *de terre en robe de chambre.*[2])	Kartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln.	— in their jackets.
— *de terre à la Robert.*	— mit brauner Zwiebel-[Soſe.	— w. brown onion sauce.
— *de terre rôties.*	Gebratene Kartoffeln.	Roasted potatoes.
— *de terre rôties aux oignons.*	Kartoffeln mit Zwiebeln gebraten.[3])	Potatoes roasted with onions.
— *de terre à la rouennaise.*	Kartoffel-Klößchen in Schlagteig getaucht u. gebacken.	Potato-balls dipped in batter and fried.
— *de terre à la russe.*	Kartoffeln mit saurem Rahm.[4])	Potatoes with sour cream.
— *de terre à la san-rémoise.*	San-Remo-Kartoffeln.	San-Remo potatoes.
— *de terre à la Saratoga.*	Dünne, in Butter kraus gebratene Kartoffel-Scheiben.[5])	Saratoga chips.
— *de terre à la sauce blanche.*	Kartoffeln in weißer Soſe.	Potatoes in white sauce.
— *de terre, sauce à la moutarde.*	— in Senfſoſe.	— with mustard sauce.
— *de terre à la sauce aux oignons.*	— in Zwiebel-Soſe.	— in onion sauce.
— *de terre à la sauce verte.*	— in grüner Soſe.	— in green sauce.
— *de terre à la sauce au vin.*	— in Weinſoſe.	— in wine sauce.
— *de terre aux saucisses.*	— mit Bratwurſt.[6])	— with sausages.
— *de terre sautées.*	Schmor-, Bratkartoffeln.[7])	Fried or tossed potatoes.
— *de terre sautées crues.*	Rohe Kartoffel-Scheiben in Butter geſchmort.	Raw potato-slices fried in butter.
— *de terre sautées à la hambourgeoise.*	Schmorkartoffeln mit Eiern.[8])	Fried potatoes with eggs.
— *de terre sautées à la lyonnaise.*	— mit dünnen Zwiebel-Scheiben.[9])	Cold boiled potatoes fried with minced onion in butter.
— *de terre à la savoyarde (savoisienne).*	Kartoffeln mit geriebenem Käſe, Ei und Milch.[10])	Potatoes with grated cheese, egg and milk.
— *de terre à la saxonne.*	— auf ſächſiſche Art.	— in the Saxon style.
— *de terre à la Semilasso.*	— nach Semilasso[11]).	— with chives, parsley and yolks.
— *de terre à la serpentine.*[12])	Gebratene Schlangen-Kartoffeln.[13])	Fried spiral cords of potatoes.

[1]) Vergl. Seite 227, Fußbemerkung 4. Unter gehacktes Fleisch mischt man reichlich zerdrückte Kartoffeln und Ei, formt davon Klößchen, taucht sie in Eiweiß und bäckt sie ab.

[2]) Vergl. *pommes de terre en chemise.*

[3]) Kartoffeln gekocht, geschält, in eine Kasserolle mit Butter gethan, in Scheiben geschnittene Zwiebeln darüber, langsam gebraten.

[4]) Gekocht, geschnitten, gebraten, mit Hering und Schinken geschwenkt, mit sauerem Rahm und Eigelb übergossen und gebacken.

[5]) Rohe Kartoffeln werden mit einer Maschine in ganz dünne Scheibchen geschnitten, gewaschen und in Wasser getaucht, in recht viel heißer Butter kraus gebacken; feines Salz darüber gestreut.

[6]) Bratwurst wird mit feingeschnittener Zwiebel in Butter gebraten und in Scheiben geschnitten; in der Butter wird etwas Mehl geschwitzt, Fleischbrühe und Bratensaft *(jus)*, sowie Kartoffel-Stückchen hinein gegeben, durchgekocht. Die Kartoffeln werden mit der Bratwurst abwechselnd in eine Form gefüllt und gebacken.

[7]) Auch geprägelte, gebrägelte, gebregelte Kartoffeln.

[8]) Die Kartoffeln werden in Butter geschmort, mit geschlagenen Eiern übergossen und noch einige Minuten geschwenkt.

[9]) Scheiben von gekochten kalten Kartoffeln werden mit dünnen Zwiebel-Scheiben in Butter geschwenkt (sautiert); Salz, gestoßener Pfeffer und fein gehackte Petersilie hinzu.

[10]) Roh in Scheiben geschnitten, mit geriebenem Käse, geschlagenem Ei und gekochter Milch vermischt, in eine mit Knoblauch ausgeriebene Schüssel gegeben, mit Käse bestreut und 40 bis 45 Minuten gebacken.

[11]) In reichlich Butter mit gehackter Petersilie und Schnittlauch schmort man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und gibt zuletzt einige Eigelbe darunter, die man mit Weinessig zerquirlt hat.

[12]) Vergl. *pommes de terre frisées, pommes de terre en boucle, pommes de terre en collerette.*

[13]) Mit einem Werkzeug, das mit einem Korkzieher Ähnlichkeit hat, bohrt man die Kartoffeln aus, welche wie gewöhnlich gebraten und als Umlage zu Fisch- oder Eingangs-Gerichten *(entrées)* dienen.

Pommes de terre à la souabe (souabienne).	Schwäbiſche Kartoffel-Schnitze.[1])	Quartered potatoes with fried onions.
— *de terre à la Soubise.*	Kartoffeln mit weißem Zwiebelmus überkruſtet.	Potatoes with white purée of onions, browned.
— *de terre soufflées.*	Aufgelaufene Kartoffel-Scheiben.[2])	Fried long slices of potatoes.
— *de terre soufflées en robe de chambre.*	— Kartoffeln in der Schale.[3])	Stuffed potatoes baked in their skins.
— *de terre à la spahi.*	Kartoffeln nach Spahis-[4]) Art.	Fried potatoes in the spahi (spahee) style.
— *de terre à la strasbourgeoise.*	Straßburger (Herings-)Kartoffeln.[5])	Potatoes baked with herring, ham and cream.
— *de terre au sucre pour garniture.*	Kartoffeln mit Zucker als Umlage.[6])	— with sugar for garnish(ing).
— *de terre à la suédoise.*	— auf ſchwediſche[7]) Art.	— with supreme sauce.
— *de terre à la suisse.*	— in Scheiben nach Schweizer[8]) Art.	— with herbs and bacon.
— *de terre en surprise.*	— mit geröſtetem Speck gefüllt.[9])	Baked potatoes filled with broiled bacon.
— *de terre à la Suzette (Suzon, Suson).*	Gebackene Kartoffeln mit Zunge, Huhnfleiſch, Trüffeln und Pilzen gefüllt.[10])	Oval-shaped potatoes filled with tongue, chicken-meat, truffles, mushrooms.
— *de terre à la (en) tabatière.*	— Kartoffeln mit Kartoffelmus und Eigelb gefüllt.[11])	Baked potatoes filled with mashed potatoes and egg-yolks.
— *de terre au torchon.*	Kartoffeln in Dampf gekocht.	Steamed potatoes.
— *de terre tournées.*	Ausgeſtochene Kartoffeln.	Potatoes cut into various [shapes.
— *de terre aux truffes.*	Kartoffeln mit Trüffeln.[12])	— with truffles.
— *de terre à la turque.*	— auf türkiſche[13]) Art.	— with Turkish rice.
— *de terre à la tyrolienne.*	— mit Rahm, Fleiſchbrühe und Butter gedämpft, mit Käſe beſtreut.	— stewed with cream, broth, butter, sprinkled with cheese.
— *de terre à la d'Uxelles.*	Kartoffel-Scheiben gekocht, m. Uxelles-Soſe kruſtiert, gebacken.[14])	Boiled potatoes sliced, coated with Uxelles sauce, breaded, baked.
— *de terre à la Vauban.*	— -Würfel in geklärter Butter gebraten.	Potatoes cut into dice-shape, fried in melted butter.
— *de terre à la vaudoise.*	Kartoffeln mit Käſe in einer Form gebacken.	Mould of potatoes and cheese, baked.

[1]) Die Kartoffeln werden geschält, in Viertel geschnitten, mit Fleischbrühe und Butter gekocht und mit gerösteten Zwiebeln überschüttet.

[2]) Holländische Kartoffeln der Länge nach in Scheiben geschnitten, in Fett dreiviertels gar gebacken; das Fett erhitzt, bis es raucht; die Kartoffeln darin trocken gebacken.

[3]) Die Kartoffeln in der Schale gebacken, dann sorgfältig ausgehöhlt, mit Butter, Parmesan-Käse, Rahm, Eiern, Salz vermischt, in die Schalen gefüllt; die Kartoffeln in eine Pfanne gegeben und gebräunt.

[4]) Früher Teil der türkischen Reiterei; jetzt algerische Reiterei in französischen Diensten. — Die Kartoffeln werden gekocht, in dünne Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln gebraten, mit Fleischbrühe, Eigelb und Senf geschwenkt (sautiert); Zitronensaft und Petersilie.

[5]) Mit Schinken, Hering und Rahm gebacken.

[6]) Man kocht und schält kleine Kartoffeln, läßt Zucker in Butter braun werden, gibt die Kartoffeln kurze Zeit hinein.

[7]) Gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln schwenkt man mit Zwiebeln in weißer Kraftsose *(sauce suprême)*.

[8]) Wurzelwerk und Speck werden würfelig geschnitten, gedünstet, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darauf gelegt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Essig und Pfeffer hinzugefügt, alles langsam weich gekocht.

[9]) Große Kartoffeln in der Schale gebacken, bis dreiviertels gar; das eine Ende der Kartoffeln abgeschnitten, das Innere mit einer Gabel ausgehöhlt, mit geröstetem, gewürztem und zusammengerolltem Speck gefüllt, mit dem abgeschnittenen Ende geschlossen, noch fünf Minuten gebacken.

[10]) Rohe Kartoffeln werden eiförmig zugeschnitten, im Ofen gebacken, ausgehöhlt und mit Kartoffelmus, Zunge, Huhnfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt.

[11]) Ungeschält im Ofen gebacken, ausgehöhlt, überglänzt, mit Kartoffelmus und Eigelben gefüllt, im Ofen gebacken, bis die Deckel sich heben.

[12]) Kartoffeln werden in Öl und Butter braun gebraten, Trüffel-Scheiben darunter gemischt, das Fett gut abtropfen gelassen, mit einem Stück Kräuter-Butter und dann mit einem Löffelvoll Fleischsaft *(jus)* geschwenkt.

[13]) Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und im Kranz um Reis angerichtet, welcher auf türkische Art zubereitet wurde und mit Kari-Sose übergossen wird.

[14]) Gekochte Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten, durch eine dicke *Uxelles*-Sose gezogen, wenn kalt, in Ei und Semmel getaucht (paniert) und gebacken.

Pommes de terre à la végétarienne.	Kartoffeln mit Zwiebeln, Peterſilie und brauner Butter.[1])	Potatoes with onions, parsley and black butter.
— *de terre en vermicelle.*	— wie Faden-Nudeln.[2])	— in the shape of vermicelli.
— *de terre en vermicelle, au gratin.*	— wie Faden-Nudeln, überkruſtet.[3])	— in the shape of vermicelli, browned.
— *de terre vertes.*	— mit Peterſilie (und Spinat).[4])	— with parsley (and spinach).
— *de terre à la Victoria.*	— in Schiffchenform mit Haushofmeiſter-Butter.[5])	— boat-shaped, with *maître d'hôtel* butter.
— *de terre à la viennoise.*	Gekochte Kartoffeln in Scheiben geſchnitten, mit Kümmel-Körnern in Butter heiß gemacht.	Boiled potatoes in slices, made hot in butter with caraway-seeds.
— *de terre à la villageoise.*	— Kartoffel-Stückchen mit Butter u. Rahm geſchwenkt.	Hash-cream potatoes.
— *de terre à la voisine.*	Kartoffeln mit geriebenem Käſe in einer (ſilbernen) Kaſſerolle.[6])	Sliced potatoes with grated cheese in a silver-pan.
— *de terre à la westphalienne.*	Gebackene Häufchen v. geriebenen Kartoffeln mit Ei.[7])	Potatoes grated with egg, fried in small heaps.
— *de terre à la Wörlitz.*	Kleine gebackene Kuchen von Kartoffelmus mit Käſe und Krebsbutter.[8])	Small cakes of mashed potatoes with cheese and crayfish-butter.
Biscottes de pommes de terre au fromage.	Kartoffel-Zwiebäcke mit Käſe.[9])	Long potato-biscuits with cheese.
Blini(s) de pommes de terre.	Ruſſiſche Kartoffel-Plinſen.[10])	Blini of potatoes.
— *de pommes de terre à la levure.*	— Hefen-Plinſen von Kartoffeln.[11])	— of potatoes with yeast.
Bordure de pommes de terre.	Rand von Kartoffelmus.[12])	Border of mashed potatoes.
— *gratinée de pommes de terre.*	— von Kartoffelmus gebacken.[13])	— of mashed potatoes browned.
— *modelée de pommes de terre.*	— von Kartoffelmus aus freier Hand geformt.[14])	— of mashed potatoes modeled.
Boulettes de pommes de terre.	Kartoffel-Klößchen.	Potato-balls.
Brioches de pommes de terre.	Art Kartoffel-Törtchen.[16])	— -buns.

[1]) Die in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit Zwiebeln gekocht, mit brauner Butter und gehackter Petersilie übergossen.

[2]) Mehlige, frischgekochte Kartoffeln streicht man durch ein grobes Sieb auf die Platte, auf welcher man sie sogleich zu Tisch gibt.

[3]) Recht heiße, mehlige Kartoffeln werden durch ein grobes Sieb auf die Schüssel gestrichen, worauf man sie im Ofen unter öfterem Umdrehen Farbe nehmen läßt.

[4]) a) Die Kartoffeln werden in Fleischbrühe mit gehackter Petersilie gekocht. b) Die Kartoffeln werden halbweich gekocht; von Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man mit recht viel feingehackter Petersilie, Spinat und Zwiebel-Röhrchen eine dünne, grüne Sose, in welcher man die Kartoffeln vollends weich kocht.

[5]) Die Kartoffeln werden schiffchenartig zugestutzt, ein Deckel eingeschnitten, gebacken, der Deckel entfernt, ein Stückchen Haushofmeister-Butter an seine Stelle gelegt.

[6]) Die Kartoffeln werden roh in Scheiben geschnitten, mit viel geriebenem Käse schichtweise in eine Silber-Kasserolle gefüllt und langsam im Ofen gebacken.

[7]) Die Kartoffeln roh gerieben und mit einem Ei verrührt; in einer Pfanne Butter erhitzt, von der Masse kleine Häufchen hinein gegeben und diese auf beiden Seiten gebacken.

[8]) Wörlitz, Stadt in Anhalt, Kreis Dessau; Schloß mit berühmtem Park. — Man sticht von einem Kartoffelmus kleine Kuchen *(petits gâteaux)* aus, überkrustet sie mit geriebenem Käse und reichlich Krebsbutter.

[9]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Parmesan- und Schweizer Käse, rollt davon kleine Zwieback-Formen, bestreut sie mit geriebenem Käse und Cayenne-Pfeffer und bäckt sie.

[10]) a) 20 mehlige Kartoffeln werden durch ein Sieb gestrichen, mit 250 g warmer Butter, 200 g Weizenmehl, 20 Eigelben, einem halben Glas saurem Rahm und dem Schnee von 20 Eiern vermischt. b) Ein Kartoffelmus mit Butter, etwas Weizenmehl, Eigelben, Rahm und Eierschnee vermischt, davon in besonderen, kleinen Formen die Plinsen gebacken, die man mit Kaviar und sauerem Rahm zu Tisch gibt.

[11]) Man bereitet zwei Plinsen-Massen, die eine von 500 g Buchweizenmehl, 40 g Hefe, 250 g Weizenmehl, 3 Eigelben, 2 dl sauerem Rahm und dem Schnee der Eier, die andere von 10 mehligen, geriebenen Kartoffeln, 125 g Butter, 100 g Weizenmehl, 10 Eigelben, 1 dl Rahm und dem Schnee der 10 Eier. Beide Massen mischt man unter einander, läßt sie ein wenig aufgehen und bäckt davon Plinsen.

[12]) Man drückt ein Kartoffelmus in eine mit Butter ausgestrichene Randform und stürzt diese auf die Schüssel.

[13]) Die Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmel-Bröseln ausgestreut und, wenn das Mus eingefüllt ist, einige Minuten im Ofen gebacken.

[14]) Man formt den Rand auf der Schüssel, verziert ihn mit Hilfe einer zugestutzten Möhre, überstreicht ihn mit Ei und bäckt ihn im Ofen.

[15]) Siehe *quenelles de pommes de terre.*

[16]) Auch Propheten-, Apostel-Kuchen. Von einem fetten Kartoffelmus formt man Klößchen und zwar größere und kleinere, streicht kleine, hohe Torten-Formen mit Butter aus, gibt ein größeres Klößchen hinein und darauf ein kleines und bäckt sie im Ofen braun.

Chartreuse de pommes de terre.	Kartoffel-Salat in einer Form.[1])	Mould of potato-salad in aspic.
Côtelettes de pommes de terre.	— -Koteletten.	Potato-chops, -cutlets.
Crêpes de pommes de terre.	— -Puffer.[2])	Small potato-pancakes.
— *de pommes de terre au fromage.*	— -Puffer mit Käse.	— potato-pancakes with cheese.
— *de pommes de terre à la magdebourgeoise.*	— -Puffer auf Magdeburger[3]) Art.	— potato-pancakes, Magdeburg style.
Croquettes de pommes de terre.	— -Krusteln, -Schenkelein[4]).	Potato-croquettes.
— *de pommes de terre aux épinards.*	— -Krusteln mit Spinat gefüllt.	— -croquettes stuffed with spinach.
— *de pommes de terre farcies.*	— -Krusteln gefüllt[5]).	— -croquettes stuffed.
— *de pommes de terre aux fines herbes.*	— -Krusteln mit Schalotten und Tafel-Pilzen.	— -croquettes w. shallots and mushrooms.
— *de pommes de terre à la d'Orléans.*	— -Krusteln mit Schinken, Zunge und Trüffeln.[6])	— -croquettes with ham, tongue and truffles.
— *de pommes de terre à la régence.*[7])	— -Krusteln mit Hummer-Füllsel gefüllt.[8])	— -croquettes stuffed wr· patty mixture of lobs te
— *de pommes de terre à la rouennaise.*	— -Krusteln in Olivenform.[9])	— -croquettes olive-shaped.
Croustade de pommes de terre.	— -Kruste.[10])	Croustade of potatoes.
— *de pommes de terre au ragoût.*	— -Kruste mit einem Ragout.[11])	— of potatoes with ragout.
Croutons de pommes de terre pour potage.	— -Kruften zur Suppe.[12])	Potato-crusts for soup.
Diablotins de pommes de terre aux fines herbes.[13])	Gepfefferte Kartoffel-Klößchen mit feinen Kräu-	Devilled potato-balls with fine herbs.
Gâteau de pommes de terre.	Kartoffel-Kuchen.[15]) [tern.[14])	Potato-cake.
— *de pommes de terre au fromage.*	— -Kuchen mit Käse.	— -cake with cheese.
— *de pommes de terre au hareng.*	— -Kuchen mit Hering.[16])	— -cake with herring.
— *de pommes de terre au poisson.*	— -Kuchen mit Fisch.[17])	— -cake with fish.
Gimblettes de pommes de terre.	Gebackene Kartoffelmus-Ringe, -Kringel, -Krengel.	Baked cracknels (cracklings) of potatoes.
Hachis de pommes de terre à la crème.	Feingeschnittene Kartoffeln mit Rahm und Brotkrumen gebacken.[18])	Hash cream potatoes (or baked potatoes with cream).

---

[1]) Kartoffeln werden gekocht, geschält, geschnitten und davon eine Anzahl Scheiben ausgestochen. Ebenso viele Trüffel-Scheiben bereitet man, legt mit diesen und den Kartoffeln unter Zuhilfenahme von Gallerte *(aspic)* eine Form aus, füllt einen Kartoffel-Salat mit Schoten-Kernen, grünen Bohnen, Trüffeln, Kapern und Sardellen hinein und stürzt die Form.

[2]) Die Kartoffeln werden roh gerieben, mit Eiern und Rahm (Sahne) vermischt; von dieser Masse bäckt man kleine Pfannkuchen recht krustig und braun.

[3]) Rohe Kartoffeln zerreibt man und läßt sie so lange stehen, bis sich ein schwarzes Wasser bildet, welches man abgießt und durch Milch ersetzt. Dazu fügt man ein ganzes Ei und eine geriebene Zwiebel, sowie etwas Nelken-Pfeffer und bäckt davon die Puffer in Schweinefett, Butter oder zerlassenem Speck.

[4]) In der Schweiz so genannt.

[5]) Die Kartoffel-Krusteln werden mit Wildmus oder Ragout gefüllt.

[6]) Unter die gewöhnliche Kartoffel-Masse mischt man gehackten Schinken, Zunge, Trüffeln und Petersilie und bereitet sodann die Krusteln.

[7]) *(Petites) croustades de pommes de terre à la régence* ist dasselbe.

[8]) Ein Ende der Krusteln abgeschnitten, Teil derselben ausgehöhlt, mit einem Pasteten-Füllsel von Hummer gefüllt, das abgeschnittene Ende wieder angesetzt; die Krusteln werden aufrecht stehend angerichtet.

[9]) Man gibt ihnen die Form von Oliven und bäckt sie unkrustiert (unpaniert) in heißer Butter.

[10]) Man bereitet die Kruste aus Kartoffelmus, füllt sie mit einem Schweinefleisch-Füllsel und gibt eine spanische Sose dazu.

[11]) Man füllt die Form mit der Kartoffel-Masse, bäckt sie $1^1/_2$ Stunde, höhlt sie aus und gibt ein beliebiges Ragout hinein.

[12]) Wie von Weißbrot schneidet man auch von rohen Kartoffeln halbrunde oder eckige Schnittchen, nicht zu dick, wälzt diese in Mehl und bäckt sie in Butter.

[13]) *(Petites) quenelles de pommes de terre à la diable* ist dasselbe.

[14]) Unter ein Kartoffelmus gibt man feine Kräuter und Cayenne-Pfeffer, formt kleine Klößchen davon, krustiert (paniert) und bäckt sie.

[15]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelb, zieht etwas festgeschlagenes Eiweiß darunter und bäckt das Mus in einer Schüssel oder Form im Ofen.

[16]) Ein Kartoffelmus wird mit Eigelben und feingeschnittenen Heringen vermischt, in einer Form gebacken und gestürzt.

[17]) Man schichtet die Kartoffel-Scheiben und Fischstückchen in eine Form, gibt geriebene Semmel und Butter darüber und bäckt das Ganze.

[18]) Drei gekochte, noch warme Kartoffeln in gleiche Stücke geschnitten, zwei Tassenvoll kochender Rahm hinzugegossen, das nötige Salz daran, in ein kleines Backblech gefüllt, eine Lage Brotkrumen oder geriebener Käse, zuletzt ein Stück Butter obenauf, schön braun gebacken.

Jetons de pommes de terre.	Kartoffel-Scheibchen gebacken.[1])	Small round slices of potatoes fried.
Kedgeree de pommes de terre.	[richt.[2])	Kedgeree of potatoes.
Kromeskis de pommes de terre.	Indisches Kartoffel-Gekruſtgebackenes von Kartoffeln.[3])	Kromeskies of potatoes.
Médaillons de pommes de terre.	Ausgeſtochene Scheiben v. gebackenem Kartoffelmus.[4])	Baked purée of potatoes cut in round slices.
Nouilles de pommes de terre.	Kartoffel-Nudeln[5]).	Noodles of potatoes.
Pain de pommes de terre.	Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck in einer Form.[6])	Potatoes with onions and bacon in a mould.
Petites croustades de pommes de terre.	Kleine Kartoffel-Kruſten.	Small croustades of potatoes.
— *croustades de pommes de terre à la Montgelas.*	— Kartoffel-Kruſten mit Montgelas-Ragout.[7])	— croustades of potatoes w. Montgelas garnishing.
Petits pains de pommes de terre.	Kartoffelmus in kleinen Formen gebacken.	— moulds of mashed potatoes, baked.
Pouding de pommes de terre.	Kartoffel-Pudding.[8])	Potato-pudding.
Purée à la Parmentier[9]).	Kartoffelmus.	Purée of potatoes.
— *de pommes de terre.*	—, Kartoffelſtock[10]).	— of potatoes.
— *de pommes de terre à l'anglaise.*	— auf engliſche[11]) Art.	— of potatoes with cream, browned.
— *de pommes de terre à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[12]) Art.	— of potatoes with butter and milk.
— *de pommes de terre à la [crème.*	— mit Rahm.	Cream-purée of potatoes.
— *de pommes de terre crues.*	— von rohen Kartoffeln.	Purée of raw potatoes.
— *de pommes de terre aux épinards.*	— mit Spinat, überkruſtet.	— of potatoes with spinach, breaded.
— *de pommes de terre au gratin ou gratinée.*	— mit Butter beträufelt, mit dem glühenden Eiſen gebräunt.	— of potatoes sprinkled w. butter and browned.
— *de pommes de terre aux haricots blancs.*	— mit weißen Bohnen.[13])	— of potatoes with mashed white beans.
— *de pommes de terre à la Jackson.*	— nach Jackson.[14])	— of potatoes, Jackson style.
— *de pommes de terre à la mantaise.*[15])	— mit weißer Soſe und Semmel-Bröſeln.	— of potatoes with white sauce and fried bread-crumbs.
— *de pommes de terre à la Marie.*[16])	— mit Rahm und Butter.	— of potatoes with cream and butter.

[1]) Rohe Kartoffeln werden in Form von kleinen Geldstücken zugeschnitten, in Mehl gewendet und in Öl gebraten.

[2]) Gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, gekochte Fischstücke, Reis und harte, in Scheiben geschnittene Eier werden vermischt, mit weißer Rahmsose geschwenkt und überkrustet.

[3]) Kartoffeln und Tafel-Pilze werden in Würfel geschnitten, Schinken wird gehackt, alles zusammen mit dicker Sose gebunden, in kleine Pfannkuchen gefüllt, diese in Backteig getaucht und ausgebacken.

[4]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelben, sticht davon thalergroße Scheiben aus, krustiert (paniert) sie in Ei und Semmel und bäckt sie in Butter.

[5]) Ein Tellervoll gekochte, geriebene Kartoffeln, 4 Eier, 4 Löffelvoll Rahm, 4 Löffelvoll zerlassene Butter werden mit Mehl so lange verarbeitet, bis der Teig sich ziehen läßt und beim Durchschneiden keine Löcher mehr zeigt. Hiervon sticht man kleine, eirunde Stückchen ab, kocht sie in Salzwasser zehn Minuten und bratet sie in Butter gelb.

[6]) Ein süddeutsches Gericht: Die rohen Kartoffeln werden geschält und auf dem Gurken-Hobel geschnitten. Eine Form wird dick mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Kartoffeln, dann gehackte Zwiebeln und sauerer Rahm, dann wieder Kartoffeln hinein gethan, so die Form gefüllt. Obenauf legt man etwas Speck und macht die Speise zwischen glühenden Kohlen gar.

[7]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelb, läßt es erkalten, formt Klößchen davon, krustiert (paniert) diese, sticht mit einem runden Ausstecher hinein, bäckt sie, höhlt sie aus, füllt sie mit einem kleinen Ragout *(salpicon)* und gibt sie zu Tisch.

[8]) Rohe, geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Eine Form wird schichtweise mit Schnitten von rohem Kalb-, Rind- oder Hammelfleisch und mit den Kartoffeln gefüllt. Darüber gießt man etwas saueren Rahm, bindet die Form fest zu, bäckt sie zwei Stunden im Ofen und gibt den Pudding gestürzt zu Tisch. — *Pouding de pommes de terre au caramel, à l'anglaise* u. a. sind unter der Abteilung »*Entremets sucrés*« zu suchen.

[9]) Vergl. Seite 188, Fußbemerkung 5.

[10]) In Süddeutschland und der Schweiz.

[11]) Das Mus wird mehrere Male mit Rahm (Sahne) verdünnt und wieder eingekocht, schließlich in Pyramidenform angerichtet und im Ofen gebräunt.

[12]) Durchgestrichene Salzkartoffeln mit Butter und Milch aufgerührt.

[13]) Die weißen Bohnen werden zu Mus gekocht und mit dem der Kartoffeln vermischt.

[14]) Wie *pommes de terre à la Jackson* (s. d.).

[15]) Dasselbe wie *pommes de terre à la mantaise* (s. d., S. 1049).

[16]) Vergl. auch *pommes de terre à la Marie.*

Purée de pommes de terre aux oeufs pochés.	Kartoffelmus mit verlorenen Eiern.	Purée of potatoes with poached eggs.
— *de pommes de terre aux saucisses.*	— mit Würstchen[1]).	— of potatoes with sausages.
Quenelles de pommes de terre.	Kartoffel-Klöße.	Potato-balls, -dumplings.
— *de pommes de terre à l'anglaise.*	Englische[2]) Kartoffel-Klöße.	English potato-balls, -dumplings.
— *de pommes de terre à la [bourgeoise.*	Kartoffel-Klöße, bürgerlich.	Potato-balls in the family [style.
— *de pommes de terre crues.*	Thüringer, voigtländische, Henneberger Klöße.[3])	Balls of raw potatoes.
— *de pommes de terre crues et bouillies.*	Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln.[4])	— of raw and boiled potatoes.
— *de pommes de terre à la duchesse.*	Kartoffel-Klöße nach Herzogin-[5])Art.	Potato-balls in the duchess style.
— *de pommes de terre frites.*	Gebackene Kartoffel-Klöße.	Fried potato-balls.
— *de pommes de terre au fromage.*	Kartoffel-Klöße mit Käse.[6])	Potato-balls with cheese.
— *de pommes de terre à la [levure.*	-Hefenklöße[7]).	— -balls with yeast.
— *de pommes de terre à la mie de pain.*	-Klöße m. gerösteten Semmel-Bröseln überstreut.	— -balls sprinkled with fried bread-crusts.
— *de pommes de terre à la rouennaise.*[8])	-Klöße in Schlagteig getaucht, gebacken.	— -balls dipped in batter and fried.
— *de pommes de terre, sauce aux tomates.*	-Klöße mit Paradiesapfel-Soſe.	— -balls with tomato sauce.
— *de pommes de terre à la [suisse.*	Schweizer Pfluten[9]).	Swiss potato-balls.
— *de pommes de terre à la thuringienne.*	Thüringer[10]) Kartoffel-Klöße.	Thuringian potato-balls.
Ramequins de pommes de terre.	Kartoffeln mit geriebenem Käse in einer Form.[11])	Mould of sliced potatoes and grated cheese, baked.
Rissoles de pommes de terre.	Kartoffel-Mundtäſchchen.[12])	Little mouthfuls of potatoes.

[1]) Man gibt dazu sowohl Bratwürstchen als auch Blutwurst.

[2]) a) Rohe Kartoffeln werden gerieben und gewässert, dann fügt man die Hälfte ihres Gewichts an Mehl zu, würzt mit Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Meiran und Thymian, formt apfelgroße Klöße, kocht sie, bis sie schwimmen und gibt sie mit brauner Butter zu Tisch. b) Von 500 g Mehl, 20 g Hefe, 1/4 l Milch, 2 Eiern und Salz bereitet man einen Hefenteig, den man eine Stunde lang aufgehen läßt und von welchem man nachher eigroße Kugeln formt. Diese werden ein wenig glatt gedrückt, zehn bis zwölf Minuten in kochendes Wasser gethan und gar gemacht. Man gibt sie zu Fleisch oder mit Butter und Zitronensaft.

[3]) a) Von rohen Kartoffeln, die man auf dem Eisen reibt, auswässert und ganz trocken auspreßt. Die Abfall-Stückchen werden in Salzwasser gekocht, zerrührt, über die geriebenen Kartoffeln geschüttet, diese mit Semmel-Würfeln vermischt, davon Klöße geformt, die man in Salzwasser kocht. b) Man läßt 40 g Grieß in Milch ausquellen; 30 große rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben, gewässert, ausgepreßt und mit dem heißen Grieß übergossen. Dazu fügt man Semmel-Würfel, formt große Klöße davon, kocht sie in Salzwasser.

[4]) Einen Tellervoll geriebene, ausgepreßte rohe und einen Tellervoll geriebene gekochte Kartoffeln verarbeitet man mit 2 Eiern, 2 dl Milch, 2 Löffelvoll Mehl und Semmel-Würfeln, formt davon Klöße und kocht sie in Salzwasser.

[5]) Dasselbe wie *pommes de terre à la duchesse.*

[6]) Kartoffeln werden im Ofen gebacken, fein gestoßen, mit Butter und Mehl vermischt, zu Rollen geformt; diese in Stücke geschnitten, eine Viertelstunde in kochendes Wasser gelegt, mit Käse bestreut, angerichtet und mit brauner Butter übergossen.

[7]) Geriebene Kartoffeln verarbeitet man mit Mehl, Butter, Eiern, Hefe und Milch, läßt den Teig aufgehen, sticht Klößchen ab, welche in heißem Fett gebacken werden.

[8]) Dasselbe wie *pommes de terre à la rouennaise.*

[9]) Ein Schweizer Gericht: Unter ein heißes Kartoffelmus arbeitet man ein wenig Mehl. Mit einem in geklärte Butter getauchten Löffel sticht man davon Klöße ab, richtet sie erhaben an und überschüttet sie mit gerösteter Zwiebel oder Semmel-Bröseln. Auch kann man gehackten Schnittlauch darüber streuen.

[10]) a) 130 g Butter werden mit einem ganzen Ei und drei Eigelben schaumig gerührt, dann drei Löffelvoll Mehl darunter gezogen. Etwas Semmel wird würfelig geschnitten und in Butter geröstet. Ebensoviel würfelig geschnittene Semmel befeuchtet man mit Milch, mischt alles nebst etwas gehacktem Schinken untereinander und formt davon Klöße, die man in Salzwasser kocht. b) Vergl. *quenelles de pommes de terre crues.*

[11]) Man schichtet Kartoffel-Scheiben mit geriebenem Käse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie.

[12]) a) Böhmische Küche: Gekochte, mehlige Kartoffeln werden gerieben, mit Milch, Mehl und Eiern zu einem Teig verarbeitet, welcher ausgetrieben, mit Butter beträufelt, mit geriebener Semmel bestreut und gerollt wird. Von dem Teig schneidet man Stücke ab, die man in Salzwasser kocht, mit heißer Butter bestreicht und zu gedünstetem Obst oder Fleisch gibt. b) 500 g geriebene Kartoffeln rührt man mit zwei Eiern, einem Eigelb und einem Löffelvoll Milch zu einem Teig, von welchem man Häufchen macht, die man fingerdick austreibt. Je zwei bestreicht man mit dickem, sauerem Rahm, legt sie zusammen, drückt die Ränder fest, um das Herausfließen der Sahne zu verhindern. Diese Mund-, Maultaschen bratet man in Butter auf einer Seite braun, dreht sie um, begießt sie mit Sahne (Rahm), worin man ein Ei verquirlt hat, bäckt sie, bis sich eine Kruste bildet.

Rocher de pommes de terre.	Felſen von gebackenem Kartoffelmus.[1])	Rock of baked purée of potatoes.
Soufflé de pommes de terre.	Auflauf von Kartoffelmus.[2])	Puff of mashed potatoes.
Tartelettes de pommes de terre.	Kartoffel-Törtchen[3]).	Small potato-tarts.
Timbale de pommes de terre.	— -Becherpaſtete.[4])	Thimble-mould of potatoes.
— *de pommes de terre aux anchois.*	— -Becherpaſtete mit Sardellen.	— -mould of potatoes with anchovies.
Pomme de terre d'Algérie.	Algier-Kartoffel.	Algerian potato.
Pomme de terre de Malte.	Malta-[5])Kartoffel.	Malta potato.
Ponceau[6]).	Feld-, Klatſchmohn.	Corn-rose.
Potentille.	Gänſekraut[7]).	Silver-weed.
Potiron[8]).	Kürbis, Pfebe.	Pumpkin, pumpion.
Pourassou[9]).	Schnittlauch.	Chive(-garlic).
Pourpier.	Portulak[10]).	**Purslane,** purslain.
— *à l'anglaise.*	— auf engliſche Art.	— in the English style.
— *à l'espagnole.*	— mit ſpaniſcher Soſe.	— with Spanish sauce.
— *à la française.*	— in Öl gedünſtet und mit Käſe überkruſtet.[11])	— stewed in oil, sprinkled w. cheese and browned.
— *en friture.*	— gebacken.	— fried.
— *en friture à la milanaise.*	— in Zimt gerollt und in Schlagteig gebacken.[12])	— rolled in cinnamon, dipped in batter, fried.
— *à la hollandaise.*	— auf holländiſche[13]) Art.	— fried in butter.
— *au jus.*	— mit Bratenſaft.	— with meat-gravy.
— *à la sauce blanche.*	— in weißer Soſe.[14])	— in white sauce.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammſoſe.	— with stock white sauce.
Pourpier de mer[15]).	Meermelde, Meerportulak[16]).	Sea-purslane (purslain).
Prédomme.	Art grüne Bohne.	Species of string bean.
Primeurs.	Erſtes Gemüſe im Frühjahr.	Spring vegetables.
Primevère, gigogne.	Schlüſſel-Blume, Primel.[17])	Primrose, primula.[18])
Ptéride.	Saumfarn[19]).	Brake(-fern).
Puchero *à la prussienne.*	Preußiſche[20]) Gemüſe-Schüſſel.	Prussian dish of vegetables.
Purée à la Conti.	Linſenmus.	Purée of lentils.
Qua-mien.[21])	Salznudeln.	Salt-noodles.
Quanland.	Quanland[22]).	*Quanland.*

---

[1]) Von einem Kartoffelmus mit Eigelben richtet man zwei Drittel davon auf einer Schüssel an, gibt ein braunes Ragout in die Mitte, das übrige Mus darüber, richtet es recht erhaben an, bestreicht den »Felsen« mit Ei, bestreut ihn mit Käse und bäckt ihn braun.

[2]) Durchgestrichene Kartoffeln mit Butter, Eigelben und Rahm verrührt, mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit geschlagenem Eiweiß vermischt, in eine Auflauf-Pfanne gefüllt, im Ofen gebacken.

[3]) Kartoffeln gekocht, abgegossen, mit etwas Milch zerstoßen *(mashed)*, davon Häufchen angerichtet, diese mit Semmel-Butter übergossen.

[4]) Ein Kartoffelmus, mit Eigelb und würfelig geschnittenen Sardellen vermischt, wird in einer Pastetenform gebacken.

[5]) Britische Insel im Mittelmeer, zwischen Sizilien und Afrika.

[6]) *Papaver rhoeas* = *coquelicot.*

[7]) *Potentilla anserina*, deren Wurzeln in Irland und Schottland wie Pastinak zubereitet werden.

[8]) *Cucurbita pepo*, gemeiner Kürbis; vergl. *citrouille.* — *Potiron à verrues* Warzen-Kürbis *(long-neck squash).*

[9]) Provinziell = *civette.*

[10]) *Portulaca oleracea*, Kohlportulak, einjährige Pflanze mit fleischigen Blättern und kleinen, gelben oder gelblichweißen Blüten, in Mittel- und Südeuropa, Asien, Afrika und Amerika. Die jungen, saftigen Blätter werden zu Salat benutzt; ältere Blätter kocht man als Gemüse (wie Spinat).

[11]) Die Blätter werden gewällt (blanchiert), in Öl mit etwas Knoblauch und gehackter Petersilie gedünstet, etwas geweichtes Weißbrot und Fleischbrühe zugefügt, mit einigen Eigelben gebunden, angerichtet, mit Käse überstreut und überkrustet.

[12]) Siehe auch unter *Entremets sucrés.*

[13]) Die Blätter werden in Butter geschwitzt, mit Mehl und einigen Eigelben gebunden und mit gerösteten Weißbrot-Schnitten *(croûtons)* umlegt.

[14]) Der Portulak wird in Salzwasser gekocht.

[15]) Auch (seltener) *arroche halime*, *arroche en arbre*, besser *arroche de mer, maritime, pourpière.*

[16]) *Atriplex halimus*, ein Strauch mit länglichen, säuerlich-salzigen Blättern, die nebst den zarten Stengeln in England und Holland in eine Salzbeize gelegt und als Salat gegessen werden. Die jungen Sprosse werden in Portugal wie Spargel (s. *asperges*, S. 971) gegessen.

[17]) Hiervon etwa 80 Arten in Europa und Asien, wenige in Nordamerika, bilden den ersten Frühlingsschmuck der Wiesen. Man benutzt die Blätter hier und da als Gemüse.

[18]) Früher *primerole, primerolles.*

[19]) *Pteris esculenta*, ein Farnkraut, auf Neuholland weit verbreitet, dessen Wurzel-Stöcke gegessen werden.

[20]) Ein Krautkopf, sechs Möhren, acht Kartoffeln, drei Rüben und ein Pfund Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer und ein wenig Brühe in einen Topf gethan, dieser fest mit Teig verschlossen, und zwei Stunden im Ofen gebacken.

[21]) Chinesisches Gemüse: Nudeln aus Weizenmehl und Salzwasser.

[22]) Von diesem Baume teilt uns Athanasius Kircher (einer der größten Gelehrten seiner Zeit, geb. 2. Mai 1601 zu Geisa, gest. 30. Okt. 1680 in Rom) in seinem »*China illustrata*« mit, daß er in der Provinz Quansi wächst und daß sein Stamm ein mehlreiches, nahrhaftes Mark enthält, welches die Chinesen auf die verschiedenste Weise zubereiten und auch zu Brot verarbeiten.

Quenelles[1]).
Quenolle[2]).
Quiche (à la lorraine).
— au riz.
Quinoa, riz du Pérou.
Rabioule, rabiole[5]).
Racines à la flamande.
Raclette.
Radis, *petite rave, petit raifort des jardins.*
— à la béchamel.
— glacés.
— en légume.
— aux marrons glacés.
Radis de cheval[10]).
Radis (noir), raifort des Parisiens.
Ragoût à la silésienne.
— à la westphalienne.
Raifort (sauvage).[14])
— au lait.
— aux pommes.
— aux pommes de terre.
— à la Sainte-Menehould.
Raifort des Parisiens.[17])
Raiponce, *réponce.*[18])
Raiponces à la sauce au
— à la suisse. [beurre.

Klöße, Nocken.
Weiße Rübe. [Rahm.[3])
Art Butter-, Eier-Torte mit
Reiskuchen mit Käse.
Chilenischer Gänsefuß[4]).
Kohl-, Steckrübe. [dämpft.[6])
Möhren und Rüben ge-
Geröstete Käse-Scheibe.
Radieschen, Monats-Rettich.[7])
— mit weißer Rahmsose.
Überglänzte Radieschen.[8])
Radieschen-Gemüse.[9])
— mit überglänzten Kasta-
Meerrettich. [nien.
(Garten-, Winter-)Rettich[11]).
Schlesisches Ragout »Zur«[12]).
Blindhuhn, Nachlese.[13])
Meerrettich, Kren[15]).
— mit Milch.[16])
— mit Äpfeln, Apfelkren.
— mit Kartoffeln.
Krustierter Meerrettich.
(Garten-)Rettich.
Rapunzel-Glockenblume.
— -Wurzeln in Butter-Sose.
Rapunzeln, schweizerisch[19]).

Dumplings, balls.
Turnip.
Lorraine cream-tart.
Rice-cake with cheese.
Quinoa.
Turnip.
Carrots and turnips stewed.
Broiled slice of cheese.
Early radish, summer-radish. [cream sauce.
— radishes with white
Glazed summer-radishes.
Summer-radishes as a vegetable.
— -radishes with glazed
Horse-radish. [chestnuts.
(Common) radish, winter-radish.
Silesian mushroom-ragout.
Bacon, beans, carrots, pears
Horse-radish. [and apples.
— -radish with milk.
— -radish with apples.
— -radish with potatoes.
Crusted horse-radish.
Winter-radish.
Rampion, ramps.
Rampions in butter sauce.
— in the Swiss style.

---

[1]) Über die verschiedenen Klöße siehe *boulette*, auch *noques, gnocchi.*

[2]) Veraltet; gebräuchlicher: *navet.*

[3]) Teig von 5 Teilen Mehl, 3 Teilen Butter, 2 Eigelben, Salz, Wasser; hiermit eine Torten-Schüssel ausgelegt, darüber kleine Stückchen Butter. Drei geschlagene Eier mit 2 dl Rahm *(crème crue)* verrührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ganz wenig Zucker daran, durchgestrichen, auf den Teig in die Schüssel gelegt, eine reichliche Viertelstunde gebacken. Man kann auch Pökelfleisch und feingeschnittenen Schinken über den Teig streuen, ehe man den Rahm darüber gießt.

[4]) *Chenopodium quinoa*, Mehlschmergel, kleiner Reis von Peru, gegen 1 m hohes Kraut, wächst in Chili und Peru, wird auf den Hochebenen von Peru, wo Roggen und Gerste nicht mehr gedeihen, als Getreide angebaut und gewährt Millionen Menschen das Hauptnahrungsmittel. Man bereitet ein Mus *(porridge)* davon, auch wird es zu Kuchen verwendet. Auch in anderen Teilen Amerikas ist der Same, den die Pflanze sehr reichlich trägt, ein allgemeines und wohlschmeckendes Nahrungs-Mittel; man kocht ihn wie Reis oder röstet ihn wie Kaffee und seiht die Abkochung durch. Die Blätter der jetzt auch in Europa angebauten Pflanze werden wie Spinat (s. *épinard)* zubereitet und liefern ein wohlschmeckendes Gemüse.

[5]) *Brassica rapifera* = *navet.*

[6]) In spanischer Sose mit gehackter Petersilie.

[7]) *Raphanus sativus radiola*, mit kleiner, kugeliger oder rübenförmiger Knolle und roter oder weißer Schale.

[8]) Man wählt große, zarte Radieschen, welche man schält, abwällt und mit Butter, Zucker, Fleischbrühe zu schönem Glanze dämpft.

[9]) In Scheiben geschnitten, gekocht, in Butter-Sose mit gehackter Petersilie geschwenkt. Auch unter der Bezeichn. *radis à la bourgeoise* bekannt.

[10]) Wenig gebräuchlich, meistens: *raifort.*

[11]) *Raphanus sativus*, aus Asien stammend, wird meist roh mit Salz zu Butterbrot, aber auch gekocht als Gemüse gegessen.

[12]) »Zur«, ein oberschlesisches Gericht: Sauerteig in lauwarmem Wasser zerquirlt, einige Eßlöffelvoll Roggenmehl hinzugegeben, die Masse 24 Stunden im warmen stehen gelassen. Eine Handvoll getrocknete, in Scheiben geschnittene Pilze abgebrüht, fünf Minuten kochen gelassen, der Sauerbrei unter beständigem Rühren hinzugegossen, das Ganze mit einer halben Obertasse-voll ausgebratenen Speckwürfeln und dem nötigen Salz einmal aufgekocht. In Scheiben geschnittene Brat- oder Rührkartoffeln werden dazu gegessen.

[13]) Westfälisches National-Gericht: Ein Stück Bauchspeck, weiße Bohnen, jedes für sich weich gekocht; nicht ganz weich gekocht wird eine Anzahl grüne Bohnen, Möhren, Birnen- und Apfel-Viertel und kleine Kartoffeln. Schließlich schneidet man den Speck, mischt alles zusammen, gibt die nötige Speckbrühe darüber und läßt einige Male aufkochen.

[14]) Auch *cran de Bretagne, cranson de Bretagne, cranson rustique, cram des Anglais, radis de cheval.* — *Moutardelle* Meerrettich *(armoracia officinalis).*

[15]) *Cochlearia armoracia*, gemeiner Meerrettich (»über das Meer gekommener Rettich«), in Mecklenburg Marrettich (von *mar* Mähre abgeleitet, engl. daher *horse-radish* Pferde-Rettich), in der Oberpfalz und Österreich Kren (Green), im Oberelsaß Fleischkraut genannt, in Osteuropa und dem Orient heimisch, findet sich verwildert an Flußufern durch ganz Europa und wird vielfach angebaut.

[16]) Eine Stange Meerrettich wird auf dem Reibeisen zerrieben und in einer Rahmsose durchgekocht.

[17]) *Raphanus sativus* = *radis (noir).*

[18]) *Campanula rapunculus* = *pied-de-sauterelle.*

[19]) Man verwendet dazu die ganze Pflanze. Von den Blättern bereitet man ein Gemüse nach Art des Spinats. Die Wurzeln reibt man mit Salz ab, dämpft sie in guter Fleischbrühe mit Butter weich und richtet sie auf dem grünen, von den Blättern bereiteten Gemüse an.

Raiponce, bourcette, mâche, laitue de brebis, salade de Rampon[3]. *[blé*[1]*].*
Râpette, portefeuille.
Rapontique de montagne.[5])
Ravenala, ravenal.
Ravioles.
— *dites »Dreizingge«.*
— *aux épinards.*
— *à la génoise.*
— *à l'italienne.*
— *au parmesan.*
— *à la sarde.*
— *à la souabe.*
Timbale de ravioles au parmesan.
Reprise[13]*).*
Revalenta, revalescière du Rhamnoïde[15]*). [Barry*[14]*).*
Rhapontic[16]*).*
Rhapontic des Alpes.[17])
Rhubarbe des Alpes, *rhubarbe des moines.*
— *des Alpes bouillie.*
Risi-pisi.
Risotto, *risot.*
— *aux alouettes.*

Rapünzchen, Rapunzel, Rapunze[2]).
Rapunzel.
Scharf-, Kleberkraut.[4])
Alpen-Ampfer.
Reiſebaum[6]).
Gefüllte Nudel-Flecke[7]).
Dreizingge.[8])
Mit Spinat gefüllte Nudel-Flecke.
Genueſer[9]) gefüllte Nudel-Flecke.
Gefüllte Nudel-Flecke mit italieniſcher Soſe.[10])
— Nudel-Flecke mit Parmeſan-Käſe.
Nudel-Flecke mit Fülle von Spinat, Eigelben, Rahm, Käſe.[11])
Gefüllte Nudel-Flecke auf ſchwäbiſche[12]) Art.
Becher-Paſtete von Nudel-Flecken mit Parmeſan-Käſe.
Fetthenne.
Revalenta, du Barry's Erbs-
Seekreuzdorn. [mehl.
Rhabarber.
Alpen-, Gemüſe-Ampfer.
Rhabarber[18]**).**
Gekochter Rhabarber.[19])
Schoten-Kerne mit Reis.[20])
Käſereis[21]).
— mit Lerchen.

Corn-salad, lamb('s)-lettuce, rampion, ramps.
Rampion.
Goose-grass.
Butter-leaves.
Ravenala, traveler's tree.
Stuffed little turnovers.
Little turnovers called "Dreizingge".
— turnovers stuffed with spinach.
— turnovers stuffed with veal, curd, marjoram.
Stuffed little turnovers with Italian sauce.
— little turnovers with Parmesan cheese.
Little turnovers stuffed with spinach, egg-yolks, cream, grated cheese.
— turnovers stuffed with parsley, onion, spinach.
Thimble-mould of little turnovers with Parmesan cheese.
Orpin(e).
Ervalenta, revalenta.
Sea-buckthorn.
Rhubarb.
Butter-leaves, butter-dock.
Rhubarb, pie-plant.
Boiled rhubarb.
Green pease and rice.
Risotto, rice with cheese.
— with larks.

---

[1]) Auch (schweiz.) *rampon, boursette, valérianelle potagère, salade de chanoine, petite raiponce.*

[2]) Der Rapunzel, die Rapunze, das Rapünzchen, falsch Rabinschen, *valerianella olitoria*, 10 bis 20 cm hohe Pflanze, wächst in ganz Mittel- und Südeuropa auf Äckern, wird auch in Gemüse-Gärten gezogen, wodurch eine größere, kahlere Spielart, *valerianella oleracea*, entstanden ist.

[3]) Schweizerisch; vergl. *raiponce*, S. 1059.

[4]) *Asperugo procumbens;* in Italien bereitet man von den Blättern eine Suppe.

[5]) Auch *rhapontic des Alpes;* vergl. Fußbemerkung zu *oseille*, S. 1037.

[6]) *Ravenala madagascariensis*, von den Eingeborenen Madagaskars *woafutsi* genannt. Diese bereiten von den Samen eine Art Mehlbrei *(bouillie).*

[7]) Vergl. Seite 161, Fußbemerkung 10.

[8]) Von 500 g Mehl rührt man mit dem nötigen kalten Wasser einen festen Teig an, rollt ihn aus, belegt ihn mit 500 g in Scheiben geschnittener Butter, schlägt ihn darüber zusammen, treibt ihn abermals auf und wiederholt dies noch fünf bis sechsmal. Sodann treibt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in Dreiecke, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie im Ofen bei scharfer Hitze.

[9]) Mit einer Fülle von Kalbfleisch, Quark, Lauch und Meiran.

[10]) a) Mit einer Käse-Fülle und in Paradiesapfel-Sose geschwenkt. b) In italienischer Sose geschwenkt.

[11]) Spinat dreiviertels gar gekocht, fein gewiegt, mit Butter über dem Feuer verrührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, frische Brotkrumen, geriebener Parmesan-Käse, Rahm, Eigelbe hinzu, noch einige Minuten weiter gerührt, erkalten gelassen; die Nudel-Flecke *(ravioli)*, welche man nun auf gewöhnliche Art bereitet, werden lagenweise, abwechselnd mit geriebenem Parmesan-Käse und Paradiesapfel-Sose in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt, obenauf Käse, heiße Butter darüber gegossen.

[12]) Mit einer Fülle von gewiegtem Spinat, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und eingeweichter, wieder ausgedrückter Semmel.

[13]) *Sedum telephium = feuille-grasse.*

[14]) Vergl. *ervalenta.*

[15]) Veraltet, mehr gebräuchlich: *argouse.*

[16]) *Rheum rhaponticum = rhubarbe des Alpes.*

[17]) *Rumex alpinus = rapontique de montagne.*

[18]) *Rheum rhaponticum*, in Sibirien, im Altai und südlichen Ural, an der Wolga-Mündung, in den südkaspischen Gebirgen. — *Rheum undulatum*, in Frankreich, *rheum ribes*, in England gebaut. Die fleischigen Blattstiele des Rhabarbers sind saftig, schmecken angenehm säuerlich-süß, werden als Gemüse oder, mit Zucker eingemacht, als Kompott gegessen; auch verwendet man den Rhabarber zu Kuchen *(rhubarb-pie).*

[19]) Man schält die Blattstiele wie Spargel ab, schneidet sie in fingerlange Stücke, kocht sie in Salzwasser, dämpft sie mit Butter und Zucker und gibt sie so warm als Gemüse oder kalt als Kompott.

[20]) Italienisches Gericht.

[21]) Gebrühter Reis, in zerlassener, mit Rindsmark vermischter Butter unter Zugießen von Fleischbrühe gedünstet und mit Parmesan-Käse versetzt. Oft werden auch Fleisch, Geflügel, Trüffeln und Tafel-Pilze beigemischt.

Risotto des épicuriens.	Käsereis mit Epikureer-[1]) Ragout.	Risotto w. truffles, cock's-combs, sweetbreads.
— *à la florentine.*	— mit Trüffeln und Paradiesapfelmus.[2])	— with truffles and purée of tomatoes.
— *à la gastronome.*	— mit Feinschmecker-[3]) Ragout.	— with truffles, cock's-combs, sweetbreads.
— *inédit*[4]).	— mit verstecktem Ragout.[5])	— with a white ragout of truffles, sweetbreads, etc.
— *maigre à la russe.*	— in Fleischbrühe mit Austern gedämpft.	— stewed in broth with oysters.
— *à la milanaise.*	— auf Mailänder Art.	— in the Milanese style.
— *à la napolitaine.*	— mit Krebsschwänzen, Austern u. Tafel-Pilzen.[6])	— with crayfish-tails, oysters and mushrooms.
— *aux tomates.*	— mit Paradies-Äpfeln.	— with tomatoes.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[7])	— with truffles.
— *aux truffes blanches.*	— mit weißen Trüffeln.	— with white truffles.
Riz[8]).	**Reis**[9]).	**Rice.**
— *aux amandes.*	Mandelreis[10]).	— with almonds.
— *au beurre noisette.*[11])	Reis mit brauner Butter.[12])	— with black butter.
— *à la bonne femme.*	— mit magerem Speck und Paradiesapfelmus.	— with lean bacon and purée of tomatoes.
— *bouilli au naturel.*	Gekochter Reis.	Boiled rice.
— *à la brésilienne.*	Reis mit Schinken und Paradiesapfelmus.[13])	Rice with ham and purée of tomatoes.
— *en capisantis.*	— in (Silber-)Schalen.	— in (silver-)shells.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— w. button-mushrooms.
— *à la chancelière.*	— nach Kanzler-Art.	— in the chancellor's style.
— *aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— with cauliflowers.
— *aux choux de Milan.*	— mit Wirsingkohl.	— with Savoy cabbage.
— *à la citrouille.*	— mit Kürbis.[14])	— with gourd.
— *à la crème.*	— mit Rahm gekocht.	— with cream.
— *à la créole.*	— mit Paradies-Äpfeln.[15])	— with tomatoes.

---

[1]) Reis mit Fleischbrühe, Rindsmark und frischen Würstchen ausgequollen, mit Butter und Käse vermischt, im Kranz angerichtet, in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Hahnkämmen, Kalbsbröschen in spanischer Sose mit Paradiesapfelmus. Vergl. *risotto à la gastronome.*

[2]) Mit Fleischbrühe und Rindsmark gedämpft, mit Butter, Käse, Trüffeln und Paradiesapfelmus vermischt.

[3]) Um ein Ragout von Hahnkämmen, Hahnnieren, Kalbsbröschen und Trüffeln mit brauner Sose und Paradiesapfelmus angerichtet. Vergl. *risotto des épicuriens.*

[4]) *Inédit* ist einer jener französischen Ausdrücke, für welche die Franzosen selbst keine Erklärung haben, welche sie eben »erfinden«, um dem Kind einen Namen zu geben.

[5]) Inmitten eines Reisgerichtes *(risotto)* richtet man ein weißes Ragout von Trüffeln, Hahnkämmen, Hahnnieren und Lammbröschen *(ris d'agneau)* an.

[6]) Zwiebeln mit Reis einige Minuten in Öl geröstet, Fischbrühe aufgefüllt, gehackte Paradies-Äpfel hinzu, Reis gar gemacht. Zuletzt gibt man Parmesan-Käse, Krebsschwänze, Austern und Tafel-Pilze hinzu.

[7]) Reis mit Zwiebel und Fleischbrühe möglichst trocken ausgequollen, mit geriebenem Käse und würfelig geschnittenen Trüffeln vermischt; beim Anrichten wird ein Löffelvoll Madeira-Sose darunter gegossen.

[8]) *Riz d'Allemagne* Bartgerste; *riz du Canada* keuliges Kappengras; *riz du Pérou* kleiner Reis von Peru *(= quinoa); riz sauvage* weißes Hauslaub.

[9]) Handels Sorten: Karolinareis, im Süden der Vereinigten Staaten gebaut, gilt als die vorzüglichste Sorte; Bengalreis, in Indien sehr geschätzt, grobkörnig; Patnareis, die andere Hauptsorte Ostindiens, kleinkörnig, sehr weiß; Rangunreis, aus Britisch-Birma oder Pegu, gute Mittelsorte; Arakanreis, billig; Javareis, gute Sorte, sehr weiß; italienischer Reis, mit dicken, rundlichen, weißen Körnern. Ferner gibt es noch Levantiner, ägyptischen, brasilianischen, westindischen, südafrikanischen Reis.

[10]) Vegetari(an)er-Küche: 200 g süße, geriebene Mandeln werden mit 2,5 l kalter Milch aufgekocht, worauf man sie zugedeckt, erkalten läßt. Nun gießt man die Milch durch ein Sieb, läßt sie aufkochen, gibt 250 g Reis hinein, quellt ihn $1^1/_2$ Stunde aus und gibt zuletzt zwei Eigelbe mit etwas Rahm (Sahne) darunter.

[11]) *Riz à la noisette* ist dasselbe.

[12]) Man kocht den Reis in Fleischbrühe, gibt braune Butter darüber und umlegt ihn mit Bratwürstchen.

[13]) Gehackte Zwiebel wird in Butter geschwitzt; der gewaschene Reis, würfelig geschnittener Schinken, Paradiesapfelmus, Fleischbrühe und spanischer Pfeffer wird darauf gegeben, das Ganze langsam weich gedämpft und mit einem Stück Butter untermischt.

[14]) Vegetarianer-Küche: Von 2,5 kg geschältem Kürbis macht man ein Mus *(purée).* In 1,5 l Milch mit zehn süßen und zwei bitteren geriebenen Mandeln kocht man 250 g guten Reis auf, mischt das Kürbismus darunter und läßt den Reis $1^1/_2$ Stunde ausquellen.

[15]) Gehackte Zwiebel in Butter geschwitzt, einige gehackte Paradies-Äpfel und Fleischbrühe zugefügt, der Reis, Lorbeerblatt und Cayenne-Pfeffer dazu; Reis ausgequollen, sobald er trocken wird, etwas braune Butter darüber gegossen und fertig gedämpft.

Riz à l'égyptienne.	Gedämpfter Reis mit Zitronensaft.[1])	Stewed rice with lemon juice.
— *à l'espagnole.*	Reis mit Schinken, Paradiesapfelmus und rotem Pfeffer.[2])	Rice with ham, purée of tomatoes and red pepper.
— *à la florentine.*	— mit Krebsschwänzen, Parmesan-Käse und Zwiebel-Ringen.[3])	— with crayfish-tails, Parmesan cheese and onion-rings.
— *à la génoise.*	— mit Paradiesapfelmus.	— with purée of tomatoes.
— *au gras.*	Fleischbrühreis.	— in broth.
— *au gras.*	Reis mit Würstchen und (Bauch)speck.	— with sausages and bacon.
— *au gras à l'italienne.*	— mit Parmesan-Käse und Paradiesapfelmus.	— with Parmesan cheese and purée of tomatoes.
— *au gratin.*	— mit Butter und Käse überkrustet.	— with butter and cheese, browned.
— *à l'indienne.*	— mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Kari.	Curried rice with bacon and onions.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[4]) Art.	Rice with cheese and purée of tomatoes.
— *à l'italienne aux truffes.*	— mit Trüffel-Würfeln und Kalbsbröschen.[5])	— with truffles and sweetbreads.
— *au lait.*	Milchreis[6]).	Milk-rice.
— *à la ménagère.*	Reis mit Paradiesapfel-Soße und Würstchen.	Rice with tomato sauce and sausages.
— *à la milanaise.*	— mit geriebenem Käse und brauner Butter.[7])	— with grated cheese and black butter.
— *au millet.*	Reispfanne[8]).	— with millet.
— *aux morilles.*	Reis mit Morcheln. [Butter.	— with morels. [butter.
— *aux oeufs au beurre noir.*	— mit Eiern und schwarzer	— with eggs and black
— *à la persane.*	— in Salzwasser gekocht, in Butter gedünstet.	— boiled in salt water, stewed with butter.
— *à la piémontaise.*	— mit Schalotten und Käse in einem Kartoffelmus-	— with shallots and cheese in a border of mashed
— *aux poires.*	— mit Birnen. [rand.[9])	— with pears. [potatoes.
— *à la polonaise.*	— mit Zwiebel-Ringen, Schinken und Käse.[10])	— with fried onion-rings, ham and grated cheese.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.[11])	— with apples.
— *aux pommes et aux*	— mit Äpfeln u. Rosinen.[12])	— with apples and raisins.
— *aux pruneaux. [raisins.*	— mit Backpflaumen (Zwetschgen).[13])	— with (stewed) prunes.

[1]) In gesalzenem Wasser mit dem Saft zweier Zitronen gekocht, heiß in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gebracht, heiße Butter darüber, ein gefaltetes, feuchtes Handtuch obenauf, Kasserolle fest geschlossen, 20 Minuten in den mäßig heißen Ofen gestellt, aufgedeckt, Handtuch und obere Kruste abgehoben, in Form einer Pyramide angerichtet.

[2]) Mit Zwiebel in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe, würfelig geschnittenem Schinken, Paradiesapfelmus und rotem Pfeffer ausgequollen, mit frischer Butter vermischt.

[3]) Unter gedünsteten Reis mischt man Krabben, Krebsschwänze, Parmesan-Käse und gebratene Zwiebel-Ringe.

[4]) a) Mit Speck, Zwiebel, Paradiesapfelmus und Käse ausgequollen. b) Mit Rindsmark und Knoblauch in Fleischbrühe ausgequollen und mit geriebenem Käse vermischt.

[5]) In Butter geröstet, mit Fleischsaft *(jus)* gedämpft, mit würfelig geschnittenen Trüffeln und Kalbsbröschen *(ris de veau)* vermischt.

[6]) a) Der Reis wird abgewällt (blanchiert), Milch, Zimt, Vanille oder Zitronen-Schale zugesetzt, langsam ausgequollen, zuletzt etwas Zucker daran gegeben. Beim Anrichten gibt man mit Zimt vermischten klaren Zucker und braune Butter darüber. b) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reis in 1 l kochendes Wasser geschüttet, 1,5 l heiße Milch zugegossen, der Reis aufgekocht, langsam ausgequollen. Zuletzt gibt man 50 g Butter und beliebig Zucker darunter.

[7]) Mit Zwiebel und einem Stück Schinken in Fleischbrühe ausgequollen, mit Butter und geriebenem Käse vermischt und mit brauner Butter begossen.

[8]) 125 g Reis und 125 g Hirse quirlt man mit 2 l kalter Milch, Zucker und Zitronen-Schale, schüttet sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, legt einige Butter-Stückchen oben auf und bäckt das Ganze 1¾ Stunde.

[9]) Gedünsteter Reis wird mit gerösteten Schalotten und geriebenem Käse in einem Kartoffelmusrand angerichtet.

[10]) Gedünsteter Reis wird mit gebratenen Zwiebel-Ringen, gekochtem Schinken und geriebenem Käse vermischt.

[11]) Vegetari(an)er-Küche.

[12]) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reis schüttet man in 2 l kochendes Wasser, fügt Zucker, 60 g Sultana-Rosinen, 50 g Butter, 10 feingeschnittene Äpfel hinzu und dünstet alles 1½ Stunde.

[13]) Süddeutsches Gericht: Der Reis wird abgewällt (blanchiert), mit Milch und Butter ausgequellt, erhaben angerichtet und mit Backpflaumen umlegt. Nebenbei gibt man Bratwurst.

Riz à la purée de potiron.	Reis mit Kürbismus.	Rice w. purée of pumpkin.
— *aux raisins.*	— mit Rosinen.	— with raisins.
— *à la reine.*	— mit Eiern, Stockfisch und geriebenem Käse in einer Form.[1])	— with eggs, dried cod and grated cheese in a mo(u)ld.
— *à la Ristori.*	— nach Ristori[2]).	— in the Ristori style.
— *aux saucisses et aux pommes de terre.*	— mit Würstchen und Kartoffeln.	— with sausages and potatoes.
— *aux tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— with (purée of) tomatoes.
— *à la turque.*	— in Hammel-Fleischbrühe gekocht, mit brauner Butter begossen.	— boiled in mutton-broth, made hot in brown butter.
— *à la valencienne.*	— mit Artischocken-Böden, Tafel-Pilzen, Würstchen und Schinken.[3])	— with artichoke-bottoms, mushrooms, sausages and ham.
— *vert.*	Grüner Reis.[4])	— with herb sauce.
Bordure de riz.	Reisrand.	Border of rice.
— *de riz à la toulousaine.*	— mit Toulouser[5]) Ragout.	— of rice with Toulouse garnish.
— *de riz à la valencienne ou au salpicon à la valencienne.*	— mit Tafel-Pilzen, Artischocken-Böden, Möhren, Krebsschwänzen.[6])	— of rice with mushrooms, artichoke-bottoms, carrots, etc.
Casserole de riz.	Reiskruste mit Ragout gefüllt.	Casserole of rice.
— *de riz à la financière.*	— mit Reichen-[7])Ragout gefüllt.	— of rice with financier's garnish(ing).
— *de riz à la toulousaine.*	— mit Toulouser[8]) Ragout gefüllt.	— of rice with Toulouse garnish.
Crème de riz.	Reisschleim; Reismehl.	Rice-cream; rice-flour.
Croquettes de riz.	Reiskrusteln.	Croquettes of rice.
— *de riz farcies.*	— gefüllt.	— of rice stuffed.
— *de riz à l'italienne.*	— mit geriebenem Käse.	— of rice w. grated cheese.
— *de riz maigres à la russe.*	Russische Fasten-Reiskrusteln.[9])	— of rice and mushrooms.
— *de riz aux pistaches.*	Reiskrusteln mit Pistazien.	— of rice w. pistachio-nuts.
— *de riz au salpicon.*	— mit Würfel-Ragout.	— of rice with salpicon.
Croustade de riz.	Reiskruste.	Croustade of rice.
— *de riz à la capucine.*	— nach Kapuziner-Art.	— of rice, capuchin's style.
— *de riz à la Montgelas.*	— mit Montgelas-Ragout.[10])	— of rice with Montgelas garnish.
— *de riz à la princesse.*	— nach Prinzessin-Art.	— of rice in the princess style.
Petits croûtons de riz.	Kleine Reiskrustchen.	Small rice-crusts.
Quenelles de riz.	Reis-nocken, -klößchen.	Rice-dumpling, -balls.
S(o)ubrics de riz.	Gebackene (Käse)reis-Flecke.[11])	Fried patties of rice and cheese.
Surtout de riz à l'italienne.	Italienische, mit Ragout gefüllte Reiskruste.[12])	Italian croustade of rice filled with a salpicon.
Timbale de riz à la Castiglione.[13])	Becher-Pastete von Reis mit Kastanien.	Thimble-mould of rice with chestnuts.

[1]) Man richtet gekochten Reis mit Scheiben von harten Eiern, Stockfisch und geriebenem Käse in eine Form ein und bäckt sie im Ofen.

[2]) a) Vergl. S. 190, Fußbemerkung 10. b) Mit Reis gefüllter Wirsingkohl.

[3]) Möglichst trocken ausgequollen, mit magerem Schinken, Würstchen, Artischocken-Böden und Tafel-Pilzen vermischt.

[4]) Der Reis wird in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann in einer Kräuter-Sose *(sauce aux fines herbes)* aufgekocht; er muß dickflüssig sein.

[5]) Kalbsbröschen, Hahnkämme, Hahnnierchen, kleine Tafel-Pilze, rund geschnittene Trüffeln, Geflügel-Klößchen.

[6]) *Salpicon à la valencienne:* Reis, Tafel-Pilze, Artischocken-Böden, gebratenes Geflügel, gekochte Möhren, Krebsschwänze.

[7]) Kalbsbröschen, Hahnkämme, Hahnnierchen, Tafel-Pilze, kleine runde Trüffeln, Geflügel-Klößchen, Madeira-Sose.

[8]) Siehe Fußbemerkung zu *bordure de riz à la toulousaine.*

[9]) Man wäscht und wällt (blanchiert) 250 g Reis, gießt Tafelpilz-Brühe darauf, schneidet Pilze in Scheiben, gibt sie zum Reis, der mit einer Zwiebel recht gut und dick ausgequollen wird. Man läßt den Reis erkalten, formt Krusteln, wälzt sie in Ei und Semmel (paniert) und bäckt sie in Öl.

[10]) Vergl. Seite 179, Fußbemerkung 5.

[11]) In Fleischbrühe gekochter Reis mit Eigelben und geriebenem Käse vermischt, fingerdick auf ein Blech gestrichen, wenn kalt, viereckig ausgestochen, die Stücke in klarer Butter braun gebraten, im Kranz angerichtet; Paradiesapfel-Sose.

[12]) Gefüllt mit Ragout von Geflügel-Leber, Lammbröschen und würfelig geschnittenem Schinken, in Weißwein und Fleischsaft *(jus)* gedämpft.

[13]) Sprich »Kastiljone«; *Baldassare Castiglione,* italienischer Staatsmann und Schriftsteller, geb. 6. Dez. 1478 zu Casatico im Mantuanischen, erhielt 1513 den Grafen-Titel, gest. 2. Febr. 1529 in Toledo.

Timbale de riz à la portugaise.
— *de riz aux truffes.*
— *de riz à la vaudoise.*

Riz du Pérou.[1])
Rocambole[2]).
Romaine, *laitue romaine, chicon.*
— *farcie.*
— *hachée à la crème.*
— *à la paysanne.*
Rutabaga[6]).
Sagamité.

Sagette, flèche d'eau, fléchière.
Sagou[8]).
— *au vin rouge.*
Sagou blanc, tapioca.
Salade de blé[10]).
Salade de chanoine[11]).
Salade de chouette[12]).
Salade de taupe[13]).
Salicorne, salicot(te).
Saligot[15]).
Salsifis[16]), *barbebon, barbe-de-bouc, tragopogon.*
Salsifis blanc ou commun.
Salsifis noir *ou d'Espagne, scorzonère, scorsonère, écorce noire.*
— *noirs à la béchamel.*
— *noirs au beurre fondu.*
— *noirs à la crème.*
— *noirs aux fines herbes.*
— *noirs frits.*
— *noirs frits à la diable.*

Becher-Pastete von Reis auf portugiesische Art.
— -Pastete von Reis mit Trüffeln.
— -Pastete von Reis mit Fischragout und Genfer Sose.
Kleiner Reis von Peru.
Schlangenlauch[3]).
Römischer Salat, Bindsalat, Sommer-Endivie[4]).
— Salat gefüllt.
Gehackter römischer Salat mit Sahne.
Gedämpfter römischer Salat.[5])
Schwedische Kohlrübe.
Indianisches Gericht aus (Fleisch und) Mais.
Pfeilkraut[7]).
Sago, Palmstärke.[9])
— in Rotwein gekocht.
Tapioka.
Rapünzchen.
Rapunzel.
Bachbunge.
Löwenzahn.
Salzkraut, Meerkraut.[14])
Wassernuß.
Bocksbart, Geißbart, Ziegenbart, Haferwurzel[17]).
Lauchblätteriger Bocksbart.[18])
Schwarzwurz(el), Hafer-Wurz(el), Natter-, Schlangengras.[19])
Schwarzwurzeln in weißer Rahmsose.
— mit zerlassener Butter.
— mit Rahmsose.
— mit feinen Kräutern.
Gebackene Schwarzwurzeln.
— Schwarzwurzeln mit Teufels-Sose.

Thimble-mould of rice in the Portuguese style.
— -mould of rice with truffles.
— -mould of rice with ragout of fish and Genevan sauce.
Quinoa.
Rocambole.
Cos lettuce, Roman lettuce.
— lettuce stuffed.
Stuffed cos lettuce with cream
Stewed cos lettuce.
Ruta-baga.
Indian dish of (meat and) maize.
Arrow-head.
Sago.
— in red wine.
Tapioca.
Corn-salad.
Lamb('s)-lettuce.
Brooklime.
Monk's-head.
Frog-grass.
Water-chestnut.
Goat's beard, goat-beard, goat-marjoram.
Oyster plant, purple goat's-beard.
Oyster plant, vegetable oyster, salsify, salsafy.
— plant in white cream sauce.
— plant w. melted butter.
— plant with cream.
— plant with fine herbs.
Fried oyster plant.
— oyster plant with curry sauce.

---

[1]) *Chenopodium quinoa* = *quinoa.*
[2]) Auch *ail poireau, ail d'Espagne* und *échalot(t)e d'Espagne.*
[3]) *Allium scorodoprasum*, auch Rokambolle, Rockenbolle, mit fast kugeligen Nebenzwiebeln; Rokambolle heißt auch noch eine andere Art, die sog. Perlzwiebel *(allium ophioscorodon)*, aus Ägypten, wahrscheinlich nur eine Spielart des gemeinen Knoblauch.
[4]) *Lactuca romana*, eine Abart des Stauden-Salats (dieser wieder eine Kultur des wilden Lattichs), mit länglichen, aufrechten, eine geschlossene Rose bildenden Blättern, welche man zusammenbindet, um die inneren zu bleichen.
[5]) Mit Schinken und Wurzelwerk gedämpft.
[6]) Vergl. Fußbemerkung zu *navet*, S. 1031.
[7]) *Sagittaria sagittifolia;* die knolligen Wurzeln werden von den Kalmücken wie Kartoffeln gegessen.
[8]) *Sagou indigène* Sago aus Kartoffel-Stärke.
[9]) Sagu, in der Papua-Sprache = Brot, allgemeines Nahrungs-Mittel im asiatischen Süden, wird besonders aus den Stämmen von zwei Palmen-Arten gewonnen, aus deren Markgewebe das Stärkemehl (Palmenmehl) leicht herausgespült werden kann.
[10]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*
[11]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*
[12]) *Veronica beccabunga* = *cressonnée.*
[13]) *Taraxacum vulgare* = *dent(-)de(-)lion.*
[14]) *Salicornia herbacea*, an Meeres-Küsten wachsend, an Salzquellen sehr häufig, sowohl als Gemüse wie als Salat verwendet.
[15]) *Trapa natans* = *marron d'eau.*
[16]) *Salsifis blanc, salsifis commun* lauchblätteriger Bocksbart; *salsifis sauvage* Wiesen-Bocksbart; *salsifis d'Espagne, salsifis noir* Schwarzwurz(el), spanische Scorzonere.
[17]) Zwei- oder mehrjährige, kahle oder flockigwollige Kräuter mit gelben oder blauen Blüten und langgeschnäbelten Früchten. Etwa 40 Arten in Europa, Nordafrika und Asien. Die sechs deutschen Arten haben genießbare Wurzeln und Blätter. Hierher gehört auch die Schwarzwurzel *(salsifis noir*, engl. *oyster plant).*
[18]) *Tragopogon porrifolius*, in Südeuropa, schon den Griechen bekannt, wohlschmeckendes Wurzel-Gemüse. Vergl. Fußbem. zu *salsifis.*
[19]) *Scorzonera hispanica*, mit schwarzer, innen weißer Wurzel, in Süd- und Mittel-Europa. Die Wurzel liefert, im Herbst des zweiten Jahres herausgenommen, ein treffliches Gemüse. Da die geputzte Wurzel an der Luft schnell unansehnlich wird, wirft man sie in kaltes Wasser mit Zitronensaft oder in Wasser, worin etwas Weizenmehl aufgelöst wurde.

Salsifis noirs au fromage.	Schwarzwurzeln mit Käse.	Oyster plant with cheese.
— *noirs gratinés.*	— überkrustet.	— plant browned.
— *noirs à la hollandaise.*	— mit holländischer Soße.	— plant with Dutch sauce.
— *noirs au jus.*	— in Bratensaft.	— plant with brown meat-gravy.
— *noirs à la ménagère.*	— in Butter-Soße gekocht.[1]	— plant cooked in butter
— *noirs à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— plant fricasseed.
— *noirs à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Soße.[2]	— plant with butter sauce.
— *noirs au velouté.*	— in weißer Stammsoße.	— plant in stock white sauce.
Beignets de salsifis noirs.	Schwarzwurzel-Krapfen.	Fritters of oyster plant.
Salsifis sauvage[3].	Wiesen-Bocksbart.	Goat's-beard.
Sarrasin, *millet noir.*[4]	**Buchweizen,** Heidekorn.[5]	**Buckwheat.**
Gruau de sarrasin.	— -Grütze, Kascha.[6]	— -grits.
— *de sarrasin bouilli.*	— -Grütze gekocht.[7]	— -grits, (-groats) boiled.
— *de sarrasin aux cèpes.*	— -Grütze mit Löcher-Pilzen.[8]	— -grits with mushrooms.
— *de sarrasin gratiné.*	— -Grütze überkrustet.	— -grits browned.
— *de sarrasin au parmesan.*	— -Grütze mit Parmesan-Käse.[9]	— -grits with Parmesan cheese.
Quenelles de gruau de sarrasin.	Klöße von Buchweizen-Grütze.[10]	Balls of buckwheat-grits.
— *de sarrasin à l'autrichienne.*	Buchweizen-Knödel auf österreichische[11] Art.	— of buckwheat-grits in the Austrian style.
Semoule de sarrasin.	Buchweizengrieß.	Buckwheat semolina.
Sarriette (des jardins), sadrée, savorée.	Saturei, Kölle, Bohnen-, Pfefferkraut, Garten-Quendel.[12]	Savory, savoury, summer-savory, bean-tressel.
Scariole, scarole[13].	Endivie, Eskariol.	Endive.
Scorpiure[14].	Skorpionkraut.	Caterpillar.
Scorzonère, scorsonère.[15]	Schwarzwurz(el).	Scorzonera.
Secacul[16].	Sekakul.	Secacul.
Semoule, *semouille.*[17]	Grieß.	**Semolina,** farina.
Beignets de semoule au parmesan.	Grießkrapfen mit Parmesan-Käse.	— -fritters with Parmesan cheese.
Blini(s) à la semoule.	Russische Plinsen mit Grieß.	Blini with semolina.
Bouillie de semoule.[18]	Grießbrei.	Semolina-porridge.
Croustade de semoule à la palermitaine.	Grießkruste auf palermitanische Art.	Croustade of semolina, Palermitan style.
Gratin de semoule.	Überkrusteter Grieß.	Browned semolina.
Grosse quenelle de semoule.	Grießknopf.[19]	Semolina boiled in a napkin.
Quenelles de semoule.	Grießklößchen, Grießnocken.	— -dumplings.

[1]) Von Butter, Mehl und Wasser macht man eine Sose, kocht die geschnittenen Wurzeln darin und gibt zum Schluß ein Stück Butter hinein.

[2]) Vergl. *salsifis à la ménagère.*

[3]) Auch *barbe-de-bouc.*

[4]) Auch *blé sarrasin, dragées de cheval.*

[5]) Wird vorzugsweise zu Grütze verarbeitet, aber auch, als Mehl mit anderem vermischt, zu Brot verbacken. Vergl. *blé noir,* S. 978.

[6]) Russisch: *greschnewaja kascha.*

[7]) Vegetari(an)er-Küche: 1 l Wasser und 1,5 l Milch kocht man mit Zucker und Salz auf, rührt 250 g Buchweizen-Grütze hinein, welche man ziemlich zwei Stunden kochen läßt. Zuletzt zieht man 30 g Butter darunter.

[8]) Russisch: *kascha 's gribame.* Die Pilze werden in feine Streifen geschnitten, in Butter gebraten und neben der Grütze zu Tisch gegeben.

[9]) Man kocht die Grütze mit Wasser in einem irdenen Topf, entfernt die Haut, macht mit einem Löffel Löcher in die Grütze, füllt diese mit geriebenem Parmesan-Käse, gibt die herausgenommene Grütze darauf und geriebenen Käse, sowie Butter darüber und überkrustet das Ganze im Ofen.

[10]) In 5 dl Milch läßt man 125 g Grütze nicht ganz ausquellen und verkühlen, fügt 125 g schaumig gerührte Butter und 4 Eigelbe hinzu, zieht den Schnee der 4 Eiweiße darunter und sticht von der Masse Klöße ab.

[11]) ½ l Heidemehl wird mit ⅜ l kochendem Wasser überbrüht und verrührt. In 100 g zerlassenem Speck röstet man Semmel-Würfel, gibt sie samt dem Speck zum Mehl, formt Klöße, kocht diese in Salzwasser.

[12]) *Satureja hortensis,* im südlichen Europa und in der Levante; die jungen Pflanzen werden zu Gemüse, zur Suppe, zu Salat und als Küchen-Gewürz für grüne Bohnen verwendet.

[13]) *Cichorium endivia* = *chicorée endive.*

[14]) Wissenschaftl. Bezeichnung = *chenillette*

[15]) *Scorzonera hispanica* = *salsifis noir.*

[16]) *Pastinaca sekakul;* vergleiche Fußbemerkung zu *panais,* S. 1037.

[17]) *Semoule blanche* Reisgrieß; *semoule jaune* Weizengrieß; *une semoule (=potage à la semoule)*

[18]) Siehe dasselbe unter *bouillie.*

[19]) Man brüht 5 dl Grieß mit 7 dl heißer Milch, läßt ihn stehen, rührt vier Eier und würfelig geschnittene, geröstete Semmel darunter, füllt die Masse in ein Mundtuch und kocht sie in Salzwasser. Beim Anrichten reißt man ihn auf und schmälzt (schmalzt) ihn mit heißer Butter.

Quenelles de semoule à la bourgeoise.	Grießklößchen auf bürgerliche Art.	Semolina-dumplings in the family style.
— *de semoule à la crème.*	— mit Rahm.	— -dumplings w. cream.
— *de semoule cruc.*	Klößchen von rohem Grieß.[1]	Dumplings of raw semolina.
— *de semoule au lait.*	Grießklößchen mit Milch.	Semolina-dumplings with milk.
Raviolcs de semoule.	Grießflecke, Grießfleckel.[2]	Little semolina-turnovers.
S(o)ubrics de semoule.	Art Grieß-krapfen, -nocken.[3]	Semolina-custards.
Semoule blanche.	Reisgrieß.	**White semolina.**
— *blanche aux pommes.*	— mit Äpfeln.[4]	— semolina with apples.
— *blanche aux raisins.*	— mit Rosinen.[5]	— semolina with raisins.
Semouline.	Trappistenmahl[6] aus Kuhmilch und Mehl.	Semouline.
Senegrain, senègre, senegré.[7]	Bockshornklee.	Fenugreek.
Serpolet.	Quendel, Feldthymian.[8]	Mother-of-thyme, wild thyme.
Shan-yao.[9]	Yamwurzel.	Chinese yam.
Sivade[10].	Hafer.	Oats.
Soissonnais[11].	Bohne.	Bean.
Solanum tubéreux.[12]	Kartoffel.	Potato.
Soldanelle, liseron maritime.	Meerstrands-, Meerkohl-Winde.[13]	Sea-withwind, soldanel.
Soljanka à la moscovite.	Moskauer Sauerkraut-Gericht.[14]	Moscovite dish of pickled cabbage.
Sorg(h)o[15].	Moorhirse.	Sorghum.
Souchet comestible.[16]	Erdmandel[17].	Earth-almond.
Souchet sucré, souchet sultan.[18]	Erdmandel.	Earth-almond.
Souci d'eau, souci des marais.[19]	Sumpf-Dotterblume.	Marsh-marigold.
Soufflé au fromage de Gruyère.[20]	Auflauf von Schweizer Käse.	Puff of Swiss cheese.
— *de parmesan.*	— von Parmesan-Käse.[21]	— of Parmesan cheese.
Souris de terre.[22]	Knollige Platterbse.	Earth-mouse.

[1]) 80 g schaumige Butter verrührt man mit vier Eiern, 125 g feinem Grieß und zwei bis drei Eßlöffelvoll Wasser, läßt den Teig eine Zeitlang stehen, formt Klöße, kocht diese 30 bis 60 Minuten in Salzwasser.

[2]) a) 125 g Grieß in Butter geröstet, mit $^1/_2$ l kochender Milch aufgefüllt, gewürzt und im Ofen ausgequollen. Von Nudelteig bereitet man viereckige Fleckchen, kocht sie einen Augenblick in Salzwasser, mischt sie unter den Grieß nebst etwas Zucker und Zimt, füllt ihn in eine Form und bäckt ihn im Ofen. b) Grieß in Butter gebräunt, mit etwas Milch eine halbe Stunde in den Ofen gestellt; der entstandene Teig wie Nudeln ausgetrieben, getrocknet und in Fleckchen geschnitten. Letztere werden in Salzwasser gekocht, in eine mit Butter ausgestrichene Form geschichtet und gebacken.

[3]) Man bereitet einen Milchgrieß mit Eigelben, läßt ihn erkalten, sticht Nocken davon ab oder streicht ihn fingerdick auf ein Blech und sticht Ringe aus, die man auf beiden Seiten in Butter bäckt.

[4]) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reisgrieß in 2,5 l Wasser aufgekocht, 10 in Scheiben geschnittene Äpfel zugefügt und mit zwei Löffelvoll Zukker und 50 g Butter gekocht ($1^1/_2$ Stunde).

[5]) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reisgrieß läßt man in 2,5 l kochendes Wasser einlaufen, gibt Zucker, 75 g Sultana-Rosinen, 50 g Butter und nach einundeinhalbstündigem Kochen zwei Eigelbe hinzu.

[6]) Die Trappisten, ein Mönchsorden, nach der Cistercienser-Abtei *La Trappe* im Dép. Orne benannt. Die Trappisten müssen sich täglich elf Stunden mit Beten und Messelesen beschäftigen und die übrige Zeit bei harter Feldarbeit zubringen. Ihre Nahrung besteht aus Wurzeln und Kräutern, Früchten, Gemüsen und Wasser.

[7]) *Trigonella foenum graecum* = *fenu(-)grec.*

[8]) *Thymus serpillum*, kleiner Halbstrauch, in ganz Europa. — *Thymus vulgaris*, Garten-Thymian, niedriger Halbstrauch, in Südeuropa, in Deutschland und noch in Norwegen häufig in den Gärten zum Küchen-Gebrauch angebaut.

[9]) Beliebtes chinesisches Gemüse, auch in Zucker und Öl gebraten. Vergl. *yam*, S. 1072.

[10]) Prov. im Süden Frankreichs = *civade.*

[11]) In der Gauner-Sprache = *haricots.*

[12]) Wissensch. Bezeichn. = *pomme de terre.*

[13]) *Convolvulus soldanella*, *calystegia soldanella*, ausdauernde Pflanze mit niederliegendem Stengel, wächst am Mittelmeer, an der Ost- und Nordsee, an den Küsten Neuhollands, Neuseelands und des mittleren Amerika. Die jungen Sprosse werden, in Essig eingelegt, in England gegessen.

[14]) Ein mit dicker Sose gebundenes Sauerkraut wird mit würfelig geschnittenem Schinken oder mit Fischschnitten in einer Silber-Kasserolle angerichtet und gebacken.

[15]) *Sorghum vulgare* = *hou(l)que sorg(h)o.* Vergl. *kao-liang, hung-kao-liang.*

[16]) Auch *souchet sucré, souchet sultan.*

[17]) Erdmandeln sind die an den Ausläufern der Wurzel von *cyperus esculentus*, eßbares Cypergras, arab. *habb-el-hazis*, einer im südlichen Europa und in Nordafrika wild wachsenden und angebauten Pflanze, befindlichen mehligen Knollen in der Größe von Haselnüssen. Diese sind außen bräunlichrot, innen weißlich, von süßem, haselnußartigem Geschmack und werden teils roh wie Nüsse, teils geröstet wie Kastanien gegessen.

[18]) *Cyperus esculentus* = *souchet comestible.*

[19]) *Caltha palustris* = *calthe des marais.*

[20]) *Soufflé au gruyère* ist dasselbe. — Mehl, Kartoffelmehl, Butter mit Milch über dem Feuer abgerührt, einige Eigelbe, Würfel von Schweizer Käse, der Schnee einiger Eier darunter, in einer Auflauf-Form gebacken.

[21]) Brandteig mit geriebenem Parmesan-Käse, Eigelben, zuletzt dem Eierschnee vermischt, in einer Auflauf-Form gebacken.

[22]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

Spaghetti.	Art dicke Faden-Nudeln.[1])	Spaghetti.
Sparassis.	Strunkschwamm[2]).	Sparassis.
Spargou(le), spargoute.[3])	Mariengras.	Spurry, spurrey.
Spergule, *spargoule.*[4])	Spergel, Mariengras.[5])	**Spurry,** spurrey.
Gruau de spergule.	— -Grütze.	— -grits, -groats.
Stachys[6]).	Zieſt.	Stachys.
Succotash[7]).	Mais und Bohnen zuſammengekocht.	Green maize and beans boiled together.
Sun-chien.[8])	Bambus-Sproſſe.	Bamboo-shoots.
Supawn, sepawn[9]).	Maismus.	Boiled Indian meal; mush.
Ta-mai.[10]) *[barbotine.*	Gerſte.	Barley.
Tanaisie, herbe aux vers,	Rainfarn, Wegfarn.[11])	(Common) tansy.
Tanaisie baumière.[12])	Frauen-Minze.	Ale-cost.
Tan-hua-tsai.[13])	Wirſingkohl-Blüten.	Flowers of Savoy cabbage.
Tarnotes[14]).	Erdnüſſe, Erdeicheln.	Earth-mice[15]).
Taro.	Taro, Kalo[16]).	Taro.
Terre-noix[17]).	Erdkaſtanie, Erdnuß[18]).	**Earth-nut.**
— *-noix bouillies.*	Erdkaſtanien gekocht.	— -nuts boiled.
— *-noix grillées.*	— geröſtet.	— -nuts broiled.
Tétragonolobe, pois-café.[19])	Flügel-, Spargel-Erbſe[20]).	Tetragonolobus.
Tomate, *pomme d'amour, lycopersicon.*	Paradies-Apfel, Liebes-, Adams-Apfel.[21])	**Tomato,** love apple.
Tomates à l'algérienne.	Paradiesapfelmus mit Wildmus in einer Form.[22])	Mould of purée of tomatoes and purée of game.
— *bouillies.*	Gekochte Paradies-Äpfel.[23])	Boiled tomatoes.
— *bouillies à l'américaine.*	— Paradies-Äpfel auf amerikaniſche[24]) Art.	— tomatoes with onion and bread-crumbs.
— *braisées.*	Gedämpfte Paradies-Äpfel.[25])	Braised tomatoes.
— *braisées à l'américaine.*	— Paradies-Äpfel mit Mais.[26])	— tomatoes with sweet corn.

---

[1]) Ähnlich wie *macaroni*, doch nicht röhrenartig (hohl), sondern fest (etwa mit einem starken Bindfaden zu vergleichen); werden nach Art der Hohlnudeln zubereitet.

[2]) *Sparassis crispa*, echter Ziegenbart, besitzt einen in der Erde verborgenen, dicken, fleischigen Stamm, welcher oben in zahlreiche, gekräuselte Äste übergeht, wächst auf Sandboden in Nadel-Wäldern im mittleren und nördlichen Europa und ist sehr wohlschmeckend.

[3]) *Spergula arvensis* = *spergule.*

[4]) Auch *spargou, spargoute, espargou(le). espargou(t)te.*

[5]) *Spergula arvensis*, bisweilen 60 bis 90 cm hoch, wächst auf sandigen Feldern im Getreide. Die Spergel-Samen haben nicht unbedeutenden Nährwert als Grütze.

[6]) Auch *stachide, stachyde. Stachys* = *épiaire.*

[7]) Narragansett-Indianisch: *m' sickquatash.* Ein Indianer-Gericht, auch *suckatash* geschrieben, welches in die Küche der Amerikaner übergegangen ist.

[8]) Ein beliebtes chinesisches Gemüse.

[9]) Auch *sepon, suppawn* geschrieben, ist amerik.-indianischen Ursprungs, auch nur in den Vereinigten Staaten von Nordamerika bekannt.

[10]) Wird in China enthülst als Grütze gegessen, aus besserer Sorte wird Branntwein gewonnen.

[11]) *Tanacetum vulgare*, bis 1,25 m hoch, wächst an Wegen und Rainen in Europa. Die Wurzeln dieser Pflanze werden von den Tataren und Kalmücken als Gemüse gegessen.

[12]) *Tanacetum balsamita* = *coq(-)des(-)jardins.*

[13]) Ein chinesisches Gemüse.

[14]) *Lathyrus tuberosus* = *glands de terre.*

[15]) Mehrzahl von *earth-mouse.*

[16]) Die grossen Wurzel-Stöcke von *colocasia esculenta*, deren Blätter den sog. »Karibenkohl« (s. *chou caraïbe*) liefern. Diese Wurzeln machen ein Hauptnahrungs-Mittel vieler Südsee-Insulaner aus. Vergl. *colocasie*, S. 1002.

[17]) Mehrzahl *terre-noix.* Auch *châtaigne de terre, noix de terre.*

[18]) *Carum bulbocastanum, bunium bulbocastanum*, wächst in Süd- und Westeuropa auf Äckern und Weinbergen, in Deutschland vorzüglich am Rhein. Die Wurzel-Knollen sind fast nußartig, braun, inwendig weiß und mehlig und werden im südlichen Europa gekocht und geröstet wie Kastanien gegessen. Die Samen gebraucht man statt des Kümmels, die jungen Blätter statt der Petersilie. Vergl. *bunion*, S. 982.

[19]) Auch *lotier rouge, lotier de Sicile.*

[20]) *Tetragonolobus purpureus*, Spargelklee, englische Erbse, Sommer-Gewächs mit Kleeblättern, blutroten oder dunkelgelben Blüten und 5 cm langen, mehrsamigen Hülsen; wächst in Südeuropa und wird seit Beginn des 18. Jahrh. angebaut. Die Hülsen und Samen liefern ein feines Gemüse.

[21]) *Solanum lycopersicum, lycopersicum esculentum*, eine einjährige Pflanze, welche in vielen Spielarten in Indien, Süd- und Mittel-Europa, Amerika angebaut wird.

[22]) Zwei Teile Paradiesapfelmus und ein Teil Wildmus schichtweise in eine mit Gallerte ausgegossene Form gefüllt.

[23]) In Fleischbrühe gekocht, mit Salz und Pfeffer bestreut, zu Tisch gegeben.

[24]) Man schält die Paradies-Äpfel, halbiert sie, entfernt die Kerne, würzt mit Cayenne-Pfeffer und Muskat-Blüte, fügt Semmel-Bröseln und gehackte Zwiebeln zu und rührt das Ganze zu einem Brei.

[25]) a) Man schneidet die Äpfel in dicke Scheiben, würzt und dämpft sie mit einem Stück Butter, gießt ein wenig Essig an, dämpft noch einige Minuten. b) Ganze Paradies-Äpfel bedeckt man bis zur Hälfte mit brauner Fleischbrühe, dämpft sie darin, verdickt die Brühe mit etwas Mehlbutter und gießt sie über die angerichteten Früchte.

[26]) Man schneidet die Paradies-Äpfel in dicke Scheiben und dämpft sie mit den Körnern grüner Maiskolben, Salz, Pfeffer und Zucker. Zum Schluß gibt man ein reichliches Stück Mehlbutter *(beurre manié)* daran.

Tomates braisées à la portugaise.	Gedämpfte Paradies-Äpfel mit Reis und Zwiebeln.	Braised tomatoes with rice and onions.
— *crues.*	Rohe Paradies-Äpfel.	Raw tomatoes.
— *farcies.*	Paradies-Äpfel gefüllt.	Tomatoes stuffed.
— *farcies à l'américaine.*	— -Äpfel mit Maiskörnern gefüllt.[1]	— stuffed with sweet corn.
— *farcies à l'anglaise.*	— -Äpfel mit Füllsel von Pilzen und Brotkrume.[2]	— stuffed with mushrooms and bread-crumbs.
— *farcies à la caroline.*	— -Äpfel mit Karolinareis gefüllt.	— stuffed with Carolina rice.
— *farcies à la diable.*	Gefüllte Paradies-Äpfel mit Teufels-Soſe.	Stuffed tomatoes devilled.
— *farcies à la duchesse.*	— Paradies-Äpfel nach Herzogin-Art.	— tomatoes in the duchess style.
— *farcies à l'espagnole.*	— Paradies-Äpfel auf ſpaniſche[3] Art.	— tomatoes, Spanish style.
— *farcies à la florentine.*	Paradies-Äpfel mit Fülle von Hühnlebern.[4]	Tomatoes stuffed with chicken-livers, etc.
— *farcies à la française.*	Gefüllte Paradies-Äpfel auf franzöſiſche[5] Art.	Stuffed tomatoes in the French style.
— *farcies au gras.*	Paradies-Äpfel mit Wurſtfüllſel.	Tomatoes stuffed with sausage-forcemeat.
— *farcies à l'italienne.*	— -Äpfel auf italieniſche[6] Art gefüllt.	— stuffed, Italian style.
— *farcies à la (en) maigre.*	— -Äpfel mit Faſten-Füllſel.[7]	— stuffed with eggs, mushrooms, etc.
— *farcies aux morilles.*	— -Äpfel mit Morcheln gefüllt.[8]	— stuffed with morels.
— *farcies à la provençale.*	— -Äpfel mit Fülle von Zwiebeln und Tafel-Pilzen.[9]	— stuffed with fried onions, mushrooms, anchovies, etc.
— *farcies à la sicilienne.*	— -Äpfel mit Füllſel von Schalotten, Schinken, Pilzen und Marſalawein.	— stuffed with shallots, ham, mushrooms and marsala.
— *farcies à la turque.*	— -Äpfel mit Reis gefüllt.[10]	— stuffed with rice.
— *aux fines herbes.*	— -Äpfel m. feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frites.*	— -Äpfel gebacken.	— fried.
— *au fromage.*	— -Äpfel mit Käſe.	— with cheese.
— *à la genevoise.*	— -Äpfel mit Kräuter-Fülle.	— with herb-stuffing.
— *au gratin.*	— -Äpfel überkruſtet.[11]	— browned.
— *grillées.*	— -Äpfel geröſtet.	— broiled or grilled.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— -Äpfel mit Krebſen in Muſcheln.	— with crayfish in shells.
— *à l'indienne.*	— -Äpfel m. Karireis gefüllt.	— stuffed w. curried rice.
— *à l'irlandaise.*	— -Äpfel kalt mit Rahm.	— cold with cream.
— *au naturel.*	— -Äpfel mit Salz.	— with salt.
— *sur pain grillé.*	— -Äpfel auf geröſteten Brotſchnitten.	— on broiled toast.
— *à la portugaise.*	— -Äpfel in Öl geſotten.	— cooked in oil.

[1]) Man schneidet einen Deckel von den Paradies-Äpfeln, füllt letztere mit grünen, mit Salz und Pfeffer gewürzten Maiskörnern, legt den Deckel auf und bäckt sie mit wenig Fleischbrühe im Ofen.

[2]) Man höhlt die Paradies-Äpfel aus, vermischt das durch ein Sieb gestrichene Fleisch mit weißen Semmel-Bröseln, Butter und gehackten Tafel-Pilzen, füllt die Masse in die Paradies-Äpfel und bäckt sie.

[3]) Füllsel: Butter, Olivenöl, gehackte Zwiebel, gehackte Tafel-Pilze, gehackter Schinken, mit Salz, weißem und rotem Pfeffer, sowie mit Muskatnuß gewürzt, spanische und Paradiesapfel-Soſe hinzu, Brotkrumen, Eigelbe, gewiegte Petersilie.

[4]) Gehackte Hühnlebern vermischt man mit Parmesan-Käse, Eigelben, gehackten Schalotten und Semmel-Bröseln, feuchtet die Masse mit etwas Xereswein an, füllt sie in Paradies-Äpfel und bäckt diese im Ofen.

[5]) Man bereitet ein Füllsel von Geflügel- oder Kalbfleisch mit dem Innern der Paradies-Äpfel, Knoblauch, Schnittlauch und Dragun.

[6]) a) Die halbierten Früchte werden mit einem Füllsel von geriebener Semmel, Sardellen, Ei, Käse, gewiegten Kapern und Kalbsbraten gefüllt. b) Mit Tafelpilz-Füllsel.

[7]) Mit einem Füllsel von hartgekochten Eiern, Tafel-Pilzen, Knoblauch, Petersilie, Schalotten, Milch und Weißbrot.

[8]) Morcheln hackt man fein, schwitzt sie in Butter mit gehackter Zwiebel und vermischt sie mit Semmelteig *(panade)*, Eigelb und gehackter Petersilie.

[9]) Zur Fülle werden ein Teil gehackte Zwiebeln und drei Teile Tafel-Pilze in Öl geschwitzt, Petersilie, Sardellen, Eigelb und ein wenig rohes Fleisch zugefügt.

[10]) Der Reis wird ziemlich weich gekocht, mit Butter, gehackter Zwiebel und gehacktem Fenchel geschwenkt.

[11]) Halbiert, in Öl gebraten, schichtweise mit gehackter Petersilie und Semmel-Bröseln erhaben angerichtet, mit Butter oder Öl beträufelt und im Ofen überkrustet.

Tomates à la San Francisco.	Paradies-Äpfel in Sulze.	Tomatoes in aspic.
— *sautés.*	— -Äpfel geschwungen.	— fried.
— *à la toscane.*	— -Äpfel auf toskanische Art.	— in the Tuscan style.
Beignets de tomates.	Paradiesapfel-Krapfen.	Tomato-fritters.
Côtelettes de tomates.	— -Koteletten.[1])	— -cutlets, -chops.
Purée de tomates.	Paradiesapfelmus.	Purée of tomatoes.
Tarte de tomates.	Paradiesapfel-Kuchen.	Tart of tomatoes.
Topana[2]). *[terre.*	Topana. [Artischocke.[3])	Earth-nut.
Topinambour, *poire de*	**Erdartischocke,** Jerusalem-	**Jerusalem artichoke.**
Topinambours à l'allemande.	Erdartischocken auf deutsche Art.	— artichokes in the German style.
— *à la béchamel.*	— in weißer Rahmsoße.	— artichokes in white cream sauce.
— *à la cracovienne.*	— in Salzwasser gekocht, mit Semmel-Butter begossen.	— artichokes boiled in salt water, butter sauce.
— *à la crème.*	— mit Rahmsoße.	— artichokes with cream.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Soße.	— artichokes with Spanish sauce.
— *farcis.*	— gefüllt.	— artichokes stuffed.
— *frits.*	— gebacken.	— artichokes fried.
— *à la géorgienne.*[4])	— auf georgianische Art.	— artichokes in the Georgian style.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— artichokes browned.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Soße.	— artichokes curried.
— *à l'italienne.*	— in Formen ausgestochen, in Fleischbrühe gedämpft.	— artichokes cut in shapes, stewed in stock.
— *au jus.*	— mit Braten-Soße.	— artichokes with gravy.
— *à la lyonnaise.*	— in Butter mit Petersilie geschwungen.	— artichokes fried in butter with parsley.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Soße.	— artichokes with *maître d'hôtel* sauce.
— *au naturel.*	— mit Butter-Soße.	— artichokes, butter sauce.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— artichokes with Parmesan cheese.
— *à la polonaise.*	— mit Semmel-Butter.	— artichokes with butter sauce and bread-crumbs.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Soße.	— artichokes, butter sauce.
— *à la sauce hollandaise.*	— mit holländischer Soße.	— artichokes, Dutch sauce.
— *à la sauce au pain.*	— mit Brotsoße.	— artichokes, bread sauce.
— *à la Soyer.*	— birnenförmig ausgestochen, Butter-Soße.[5])	— artichokes shaped like pears and boiled, butter sauce.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammsoße.	— artichokes with stock [white sauce.
Crème de topinambours.	Erdartischockenmus, Erdartischockenschleim.	Cream of Jerusalem artichokes.
Fricassée de topinambours.	Erdartischocken-Frikassee.	Jerusalem artichokes fricasseed.
Purée de topinambours.	Erdartischockenmus.	Purée of Jerusalem artichokes.
Tragopogon[6]).	Bocksbart.	Goat('s)-beard.
Trape nageante.[7])	Wassernuß.	Jesuits'-nut.
Tripe-madame, trique-madame[8]), *vermiculaire.*	Tauben-Weizen, weiße Tripmadam[9]).	Tripmadam, prickmadam, stonecrop.

[1]) Vegetari(an)er-Küche.

[2]) Türkischer Name für die Wurzel des Nußkümmels; vergl. *bunion*, S. 982.

[3]) *Helianthus tuberosus*, Topinambur, Erdmandel, Grund-, Erdbirne, Erdapfel, aus Brasilien stammend, kam 1617 nach England und nach dem dreißigjährigen Kriege nach Deutschland. Die länglich-runden, äußerlich rötlichen, innen weißen, an einer Seite etwas spitz zulaufenden Knollen haben einen süßlichen, spargelartigen Geschmack. Vergl. S. 225, Fußbem. 1.

[4]) *Georgia*, einer der nordamerikanischen Freistaaten.

[5]) In Wasser mit Zwiebeln, Butter und Salz gekocht; dazu Butter-Sose *(sauce au beurre)*.

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *barbebon* und *salsifis*.

[7]) *Trapa natans* = *marron d'eau*.

[8]) Mehrzahl *tripe-madame, trique-madame*.

[9]) *Sedum album*, Kraut mit walzenförmigen Blättern und weißen Blüten, wächst an sonnigen Stellen auf Mauern, Dächern und Felsen durch ganz Europa. Die zarten Blätter benutzt man als Salat und in Suppen, weshalb es auch in Gärter gezogen wird. — *Sedum anacampseros*, große Garten-Tripmadam, mit purpurroten oder weißen Blüten, in der Schweiz, Südfrankreich und Oberitalien wachsend. — *Sedum reflexum*, gelbe Tripmadam mit goldgelben Blüten, wird hier und da angebaut und als Gemüse oder Salat verwendet.

Truffe.	**Trüffel**[1]**.**	**Truffle.**
Truffes en aspic.	Trüffeln in Sulze.	Truffles in aspic.
— *brossées.*[2])	Gebürstete Trüffeln.	Brushed truffles.
— *à (sous) la cendre.*	Trüffeln in glühenden Kohlen gebraten.[3])	Truffles roasted in the coals.
— *chaudes en corbeille.*	— heiß in einem Korbe angerichtet.	Hot truffles served in basket.
— *en coquilles.*	— in Muschel-Schalen.[4])	Truffles in shells.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe gedämpft.	— cooked in a highly seasoned liquor.
— *à la crème.*	— in Rahmsose.	— with cream sauce.
— *en croustade.*	— in einer Kruste.	— in a (pie-)crust.
— *déguisées*[5]).	Verborgene Trüffeln.	Surprise truffles.
— *épluchées.*[6])	Ausgesuchte Trüffeln.	Choice truffles.
— *à l'espagnole.*	Trüffeln in spanischer Sose.	Truffles w. Spanish sauce.
— *étuvées au vin de Champagne.*	— in Schaumwein gedämpft.	— stewed in champagne.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcies aux ortolans à la Rachel.*	— mit Fettammern gefüllt nach der Rachel[7]).	— stuffed w. ortolans and goose-liver.
— *farcies à la purée de volaille.*	— mit Geflügelmus gefüllt.	— stuffed with purée of chicken.
— *froides pelées en corbeilles.*	Kalte, geschälte Trüffeln in Körbchen.	Cold, peeled truffles in baskets.
— *au gratin.*	Trüffeln überkrustet.[8])	Truffles browned.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[9]) Art.	— in the Italian style.
— *à la Lucullus.*	— nach Lukullus.	— in the Lucullus style.
— *à la Montgelas.*	— m. Montgelas-[10])Ragout.	— w. Montgelas garnish.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *pelées.*	Geschälte Trüffeln.	Peeled truffles.
— *à la piémontaise.*	Trüffeln mit spanischer Sose und Käse gebacken.[11])	Truffles with Spanish sauce and grated cheese, browned.
— *à la provençale.*	— mit in Öl gerösteten Zwiebeln.[12])	— with onions fried in oil.

---

[1]) *Tuber*, engl. auch *earth-ball, earth-nut;* ungefähr 20 Arten, welche im gemäßigten Gürtel Europas, besonders in Frankreich und Italien, in Deutschland und England, aber auch in Asien, Afrika und Nordamerika vorkommen. Die gewöhnlichsten Arten der Speise-Trüffeln sind: *Tuber brumale*, schwarz, mehr oder weniger kugelig, im Winter in den Trüffel-Gegenden Frankreichs und Italiens sehr häufig, selten in den Rheingegenden. — *Tuber melanosporum*, rötlichschwarz. — *Tuber aestivum*, schwarzbraun, im Sommer und Spätsommer in Frankreich und in Italien sehr häufig. — *Tuber mesentericum*, schwarz, mit dunklem Fleisch, in Italien und Frankreich. — *Tuber magnatum*, unförmig lappig, anfangs weiß, später braun, von stark knoblauchartigem Geruch, wird in Italien häufig gegessen. — *Tuber album (choiromyces maeandriformis)*, hellbraun, ungefähr faustgroß, von allen echten Trüffeln unterschieden durch das weiße, fleischige Innere. Vergleiche hierzu die an diese Abteilung sich anschließende Zusammenstellung der eßbaren Pilze *(champignons comestibles)*.

[2]) Auf Etiketten liest man oft *truffes brossées à la serviette;* dies sind ganz sauber gebürstete Trüffeln, die man aus der Büchse sofort zu Tisch (in einem Mundtuche) geben kann.

[3]) Rohe, saubere Trüffeln werden einzeln in Speckscheiben, Butter-Papier und mehrere Male in gewöhnliches Papier gewickelt; die äußere Umhüllung wird angefeuchtet, und die Trüffeln werden 40 bis 50 Minuten in heiße Asche gelegt. Dann werden die äußeren Papier-Hüllen entfernt und die Trüffeln in einer gut verschlossenen silbernen Kasserolle zu Tisch gegeben.

[4]) Die Trüffeln in Würfel geschnitten, erst in Butter, dann in spanischer Sose geschwungen, in Muscheln gefüllt, mit Semmel-Bröseln überstreut.

[5]) *Déguiser* ein Gericht so zubereiten, daß man es nicht erkennt, daß man es für etwas anderes hält, ähnlich dem *en surprise.*

[6]) Ein Ausdruck, der sich besonders in den Preislisten der Trüffel-Händler befindet; er bezeichnet vorzügliche, tadellose Ware.

[7]) Man höhlt große Trüffeln aus, steckt in jede eine ausgebeinte, mit Gansleber-Füllsel gefüllte Garten-Ammer, macht die Trüffeln nun in Huhnbrühe *(demi-glace de volaille)* und Madeira gar. Auf der Schüssel befestigt man einen Brotpfropfen *(support en pain)* und ringsum die nötigen Brotkrusten, auf welchen man die Trüffeln anrichtet; zwischen dieselben steckt man große Hahnkämme, ringsum legt man kleine Ringe von Gansleber, in deren Mitte sich Hahnnieren befinden. Die mit brauner Sose verdickte Brühe gießt man unter und steckt in die Mitte einen schönen Trüffelspieß.

[8]) Rohe Trüffeln halbiert, ausgehöhlt, das Fleisch mit ebensoviel Gansleber würfelig geschnitten, mit brauner Sose angemacht, in die Trüffeln gefüllt, Semmel-Bröseln darübergestreut, in eine Kasserolle mit Wein und zehn Minuten in den heißen Ofen gesetzt.

[9]) Geschält, in Scheiben geschnitten, mit Schalotten in heißem Olivenöl geschwitzt, Madeira, spanische Sose, Knoblauch, Sardellen-Butter und gehackte Petersilie daran gegeben und durchgeschwenkt.

[10]) Ein braunes, dünngeschnittenes Trüffel-Ragout richtet man inmitten eines weißen Geflügel-Ragouts an und umlegt dieses mit gerösteten Brotschnitten.

[11]) Rohe Trüffeln in Scheiben geschnitten; Silber-Kasserolle mit Butter ausgestrichen, immer abwechselnd Trüffeln und spanische Sose mit Sardellen-Butter hinein, mit Käse überstreut, zehn Minuten gebacken.

[12]) Gehackte Zwiebel in Öl geschwitzt, rohe, in Scheiben geschnittene Trüffeln zugefügt, über dem Feuer geschwenkt, Marsalawein angegossen, eingekocht, die Trüffeln mit brauner Sose, Sardellen-Butter, gehackter Petersilie geschwitzt.

Truffes en pyramide.	Trüffeln in Pyramidenform angerichtet.	Truffles served in pyramid shape.
— *en rocher.*	— hoch, felsenartig angerichtet.	— served in rock-shape.
— *sautées au beurre.*	— in Butter geschwungen.	— fried in butter.
— *sautées aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern geschwungen.	— fried with fine herbs.
— *sautées à l'italienne.*	— auf italienische[1]) Art geschwungen.	— fried with shallots, parsley, Spanish sauce, etc.
— *sautées au madère.*	— mit Madeirawein geschwungen.	— quickly fried with madeira.
— *sautées à la maréchale.*	— nach Marschalls-[2]) Art geschwungen.	— fried, marshal's style.
— *en serviette.*	— in einem Mundtuch.[3])	— served in a napkin.
— *au vin blanc.*	— in Weißwein.[4])	— in white wine.
— *au vin de Bourgogne.*	— in Burgunderwein.	— in Burgundy.
— *au vin de Champagne.*	— in Champagner.[5])	— in champagne.
— *au vin rouge.*	— in Rotwein.	— in red wine.
Bouchées aux truffes à la hanovrienne.	Trüffel-Pastetchen auf hannöverische Art.	Small truffle-patties, Hanoverian style.
Buisson de truffes en caisses sur socle.	Busch von Trüffel-Kästchen auf Sockel.[6])	Bush of truffle-cases on socle.
Crème de truffes.	Rahmspeise von Trüffeln.[7])	Cream of truffles.
Croustades aux truffes à la surprise.	Krusten m. gefüllten Trüffeln.	Croustades w. stuffed truffles.
Croûtes aux truffes.	Trüffel-Krustchen.[8])	Crusts filled with truffles.
Émincé de truffes.	Blätter-Ragout von Trüffeln.	Mince of truffles.
— *de truffes à la crème.*	— -Ragout von Trüffeln mit Rahmsose.	— of truffles with cream sauce.
Épluchures de truffes.	Trüffel-Abfälle.[9])	Shavings of truffles.
Fondue aux truffes de Piémont.	Käse-Auflauf mit weißen Trüffeln.[10])	Fondue with white truffles of Piedmont.
Kromeskis aux truffes.	Krustgebackenes mit Trüffeln.[11])	Kromeskies with truffles.
Pâté de Périgord.	Trüffel-Pastete.	Pie of truffles.
Pelures de truffes.	— -Schalen.	Truffle-peels.
Pouding de truffes.	— -Pudding.[12])	Pudding of truffles.
Purée de truffes.	Trüffelmus.	Purée of truffles.
Cannelons à la purée de truffes.	Blätterteig-Röhrchen mit Trüffelmus gefüllt.	Puff-paste finger rolls with purée of truffles.
Ragoût de truffes à l'espagnole.	Trüffel-Ragout mit spanischer Sose.	Ragout of truffles with Spanish sauce.
— *de truffes au parmesan.*	— -Ragout mit Parmesan-Käse.	— of truffles w. Parmesan cheese.
— *de truffes à la Rossini.*	Ragout von schwarzen und weißen Trüffeln.	— of black and white truffles.
Timbale de (aux) truffes.	Becher-Pastete von Trüffeln.	Thimble-mould of truffles.
— *de truffes à la Talleyrand.*	— -Pastete von Trüffeln nach Talleyrand[13]).	— -mould of truffles fried in madeira.

[1]) Mit gehackten Schalotten und Petersilie in Madeirawein, Fleischsaft *(jus)* und spanischer Sose geschwungen.

[2]) Etwas frische Butter und Fleischextrakt läßt man zergehen, gibt ein wenig Madeira und gewiegte Trüffel-Abfälle dazu und schwenkt die rohen Trüffel-Scheiben zehn Minuten lang darin. Zuletzt gibt man Zitronensaft und geriebenes, in Butter geröstetes Weißbrot darunter.

[3]) Die Trüffeln werden mit Salz und Pfeffer bestreut und ungeschält in Madeira gekocht. Man richtet sie in einem sauber gebrochenen Mundtuch *(serviette)* an und gibt sie mit frischer Butter zu Tisch.

[4]) Speck zerläßt man, gibt die Trüffeln, Weißwein und frische Kräuter dazu, deckt zu und läßt eine Viertelstunde kochen.

[5]) Fest zugedeckt mit Wurzelwerk und frischen Kräutern in Schaumwein gekocht.

[6]) Schöne tiefschwarze Trüffeln werden in passende Papier-Kästchen gesetzt und pyramidenförmig so angerichtet, daß die Trüffeln recht zur Geltung kommen.

[7]) Trüffeln gekocht, gestoßen, mit Rahm und der Trüffel-Brühe *(cuisson de truffes)* verarbeitet, Eigelbe und ein ganzes Ei zugefügt, weiße Rahmsose *(béchamel)* darunter, durchgestrichen und in einer Gemüse-Schüssel im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ohne kochen zu lassen.

[8]) In kleine herzförmige, in Butter gebackene Krusten füllt man ein braunes Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln.

[9]) Da die Trüffeln einerseits sehr teuer sind, andererseits sehr viele geschält verkauft werden, so macht man auch die entstehenden Schalen und Abfälle in Büchsen ein, damit der Koch sie jederzeit vorteilhaft verwenden kann.

[10]) Man rührt einen leichten Käseteig auf dem Feuer ab, gibt eine Handvoll fein geschnittene Trüffeln darunter, richtet an und gibt nochmals Trüffeln in die Mitte.

[11]) Man füllt kleine Pfannkuchen *(pannequets)* mit einem Trüffelmus, taucht sie in Backteig und bäckt sie aus.

[12]) Von Trüffeln, Schweinefleisch- und Gansleber-Füllsel bereitet.

[13]) Die gekochten Trüffeln werden in einer kräftigen Madeira-Sose geschwungen, in eine Mürbteig-Pastete gefüllt, diese mit Teig fest verschlossen und gebacken.

Truffe blanche.	Weiße Trüffel.[1])	White truffle.
Truffe d'eau.[2])	Waſſer-Kaſtanie.	Water-chestnut.
Truffe de Périgord.	Trüffel von Périgord.	Truffle of Périgord.
— *de Piémont.*	Piemonter (weiße) Trüffel.	Piedmont truffle.
Truffelle[3]).	Kartoffel.	Potato.
Tsao-yuen-chien.[4])	Bambus-Sproſſe.	Bamboo-shoots.
Tsau-tao.[5])	Art Saubohne.	Sort of broad bean.
Tsi-mi.	Art chineſiſche Hirſe.	Chinese millet.
Tung-mo.[6])	Getrocknete Schwämme.	Dried mushrooms.
Tung-sun.[7])	Bambus-Sproſſe v. Stengel.	Bamboo-sprigs.
Tung-tsai.[8])	Weißkohl.	White cabbage.
Turban[9]).	Türkenbund(-Lilie).	Turk's-cap (lily).
Turneps[10]).	Kohl-, Steckrübe.	Turnip, turnep.
Tzü-tsai.[11])	Ceylonmoos.	Agar-agar.
Urinaire[12]).	Löwenzahn.	Leontodon.
Valérianelle potagère[13]).	Rapünzchen.	Corn-salad.
Varenikis *à la polonaise.*	Polniſche (Quark-)Mund-[taſchen.[14])	Polish cheese-turnovers.
Vatrouchkis *au fromage blanc.*	Ruſſiſche Paſtetchen mit Quark.[15])	Russian cheese-patties.
— *aux oignons.*	— Paſtetchen mit Zwiebelmus.[16])	— patties with purée of onions.
Vermicelle.	**Faden-Nudeln.**[17])	**Vermicelli.**
— *à la crème.*	— -Nudeln mit Rahmſoſe.	— with cream.
— *à la genevoise.*	— -Nudeln mit ſtreifig geſchnittenen Steinpilzen.[18])	— with shredded mushrooms.
— *au gratin.*	— -Nudeln überkruſtet.	— browned.
— *au pain frit.*	— -Nudeln mit Semmel-Bröſeln.	— with fried bread-crumbs.
Vermiculaire[19]).	Weiße Tripmadam.	Prickmadam.
Vinet(t)ier[20]).	Berberitze.	Barberry.
Violette marine.	Marien-, Marietten-Veil-[chen.[21])	Mariet.
Vit-de-chien, vit-de-prêtre.[22])	Zehrwurz, gemeiner Aron.	Cuckoo-pint(le).
Vitelotte, viquelotte.	Rote Kartoffel.	Red potato.
Witloof[23]).	Brüſſeler Cichorie.	*Witloof.*
Yam[24]).	Yamswurzel.	Yam.
Yang-fen.	Japaniſche Nudeln.	Japanese noodles.
Yang-tsai.[25])	Agar-Agar.	Agar-agar.
Yü-lan-pien, tung-sun.	Bambus-Sproſſe von jungen [Zweigen.[26])	Bamboo-shoots.
Yü-mi.	Chineſiſcher Mais.	Chinese maize.

[1]) Vergl. Fußbemerkung zu *truffe*, S. 1070.
[2]) *Trapa natans* = *marron d'eau.*
[3]) Provinziell = *pomme de terre.*
[4]) Ein chinesisches Gemüse.
[5]) Wird enthülst in China als Gemüse gegessen.
[6]) Ein beliebtes chinesisches Pilzgericht.
[7]) Ein chinesisches Gemüse.
[8]) Getrockneter Weißkohl, der mit Wein übergossen wird.
[9]) *Lilium martagon* = *martagon.*
[10]) *Brassica rapifera* = *navet.*
[11]) Wird mit lauwarmem Wasser aufgebrüht; vergl. *agar-agar*, S. 965.
[12]) Wissensch. Bezeichn. = *dent(-)de(-)lion.*
[13]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*
[14]) Den nötigen weißen Käse (Quark) streicht man durch ein Sieb, gibt etwas Butter und einige Eier darunter. Mit Nudelteig und diesem Käse macht man ziemlich große Mundtaschen, die man in Salzwasser kocht und mit Semmel-Butter übergießt; saueren Rahm gibt man daneben.
[15]) Russische Suppen-Pastetchen: Man streicht 250 g Quark durch ein Sieb, vermischt ihn mit 250 g Butter und zwei Eiern und füllt die Masse in Teigkrustchen, die man von flachen Teigböden aus freier Hand geformt hat. Die Krustchen, zu denen man Blätter-, Hefen- oder Mürbteig verwendet, bäckt man 25 Minuten im Ofen.
[16]) Ein russisches Gericht: Man rollt einen Hefenteig dünn aus, schneidet davon viereckige, 10 cm große Stücke. Ein Zwiebelmus vermischt man mit ebensoviel Reismus und etwas Fischbrühe. Davon streicht man auf die Teigstückchen, feuchtet deren Ränder mit Wasser an, klappt den Teig zusammen und drückt die Ränder aufeinander. Die Oberfläche verziert man mit Hilfe des Pasteten-Zwickers, bestreicht sie mit Öl und bäckt die Pastetchen im Ofen.
[17]) Über Bereitungs-Arten siehe ***nouilles*** und *macaroni.*
[18]) Streifig geschnittene Steinpilze mit Zwiebeln werden in Butter goldgelb geschwitzt, Tafel-Fleischbrühe und Petersilie daran gegeben; die Nudeln mit Butter und Käse angemacht, mit den Pilzen vermischt; geriebener Käse und zerlassene Butter darüber.
[19]) *Sedum album* = *tripe-madame.*
[20]) *Berberis vulgaris* = *épine-vinette.* — ***Vinet-(t)ier de Crête, crépiniaire*** kretischer Sauerdorn.
[21]) *Campanula medium*, in Italien und Frankreich heimische Glocken-Blume, mit eßbarer Wurzel, welche sowohl als Gemüse wie als Salat Verwendung findet. — Gleiches gilt von *campanula pyramidalis*, in Oberitalien und am Mittelmeer vielfach angebaut.
[22]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*
[23]) Vergl. Fußbemerkungen zu *barbe-de-capucin* und zu *chicorée.*
[24]) *Dioscorea* = *igname.* Vergl. *shan-yao.*
[25]) Japanisches Gemüse, wird mit Soja und Sesamöl angerichtet.
[26]) Ein chinesisches Gemüse.

Champignons comestibles.	Eßbare Pilze.[1]	Eatable mushrooms.
Agaric alliacé.	(Knob)lauchſchwamm[2].	Alliaceous agaric, garlic-scented agaric.
Agaric blanc d'ivoire, agaric éburné.	Elfenbeinſchwamm[3].	Ivory mushroom.
Agaric des champs.	Schafchampignon, Acker-Blätterpilz.[4]	Horse-mushroom, hedge-mushroom.
Agaric changeant.	Stockſchwamm[5].	Species of mushroom.
Agaric clypéolaire.	Schildblätterſchwamm[6].	Clypeate agaric.
Agaric écailleux.	Schuppenpilz, Schuppenſchwamm.[7]	Squamous agaric.
Agaric enfumé.	Rauchblätterſchwamm[8].	Species of agaric.
Agaric engaîné.[9]	Scheidenſchwamm.	Species of mushroom.
Agaric esculent.	Nagelſchwamm[10].	Cinnamon agaric, pin-headed dwarf agaric.
Agaric excorié.	Abgeſchälter Blätterſchwamm.[11]	Excoriated agaric.
Agaric gigantesque, géant.	Rieſen-Blätterſchwamm[12].	Giant agaric.
Agaric gravéolence.	Stark riechender Blätterſchwamm.[13]	Graveolent agaric.
Agaric grêle.	SchlankerBlätterſchwamm.[14]	Species of agaric.
Agaric impérial.[15]	Kaiſerling.	Imperial agaric.
Agaric larmoyant.	Thränenſchwamm[16].	Species of mushroom.
Agaric nébuleux.	Nebel-Blätterſchwamm[17].	Species of agaric.
Agaric nu.	Nackter Blätterſchwamm.[18]	Species of agaric.
Agaric pied-fu.	Dickſtieliger Blätterſchwamm.[19]	Species of agaric.

[1]) Alle eßbaren Pilze hier aufzuführen, war natürlich unmöglich und auch nicht geplant; dies soll lediglich eine Zusammenstellung der gebräuchlichsten und bekanntesten eßbaren Schwämme sein. Wer nähere und ausführlichere Beschreibungen aller Schwämme lesen will, den verweisen wir auf die Werke von *Lenz, Krombholz, Rabenhorst, Harzer, Sturm, Weberbauer, Lorinser, Röll, Leuba, Barla, Cordier, Gillet, Sicard, Kunkkel, Roques, Quelet, Cook.*

[2]) *Marasmius (agaricus) scorodonius, agaricus alliarius*, von knoblauchartigem Geruch und Geschmack, mit 1,5 cm breitem Hut und 2 bis 5 cm hohem, glänzend rotbraunem Stiel; auch als Gewürz beliebt.

[3]) *Agaricus eburneus, hygrophorus eburneus*, mit ganz weißem, fleischigem Hut und weißem Fleisch von zartem Geruch und gutem Geschmack; wächst im Herbst in Eichen- und besonders in Rotbuchen-Waldungen.

[4]) *Agaricus arvensis*, mit eiförmigem, später flachem Hut und dichtem, weißem Fleisch von angenehmem Geruch und Geschmack. Dieser Pilz findet sich Ende Sommers und im Herbst auf Wiesen und in Wäldern; wird oft mit dem Champignon *(agaricus campestris)* verwechselt.

[5]) *Agaricus mutabilis*, an Baumstämmen lebender Pilz mit gebuckeltem, zimtbraunem Hut und steifem, braunem Stiel, hat einen sehr schwachen Geruch nach Früchten und angenehmen Geschmack.

[6]) *Agaricus clypeolarius*, mit kleinem Hut, weißem, weichem Fleisch, welches schwach riecht und schmeckt, gegen Ende des Sommers in großen Tannen-Wäldern.

[7]) *Agaricus squarrosus*, von hell rotbrauner Farbe, auf der Oberfläche mit vielen Schuppen bedeckt. Das Fleisch ist auf dem Bruch blaßgelb und riecht nach faulem Holz. Der Schuppenpilz wächst im Spätherbst am Fuße von einzelnstehenden Tannen und Obstbäumen.

[8]) *Agaricus fumosus*, mit rundem, graubraunem Hut und dichtem, schmackhaftem Fleisch; wächst im Herbst auf Wiesen und Weiden des Jura.

[9]) *Amanita spadicea* = *coucoumelle grise.*

[10]) *Agaricus esculentus*, mit thongelbem Hut und dünnem Fleisch von etwas bitterem Geschmack; wächst im Frühjahr in Fichten-Gehölzen der Bergweiden.

[11]) *Agaricus excoriatus*, mit fleischigem Hut und weißem, weichem, geruchlosem Fleisch, im Herbst wachsend.

[12]) *Agaricus giganteus*, mit fleischigem Hut, dichtem, weißem, unter der Haut gelblich gefärbtem Fleisch von angenehmem Geschmack; wächst im Herbst in Tannen-Wäldern oder auf gemähten Wiesen am Waldrande.

[13]) *Agaricus graveolens*, mit weißgelbem Hut und dichtem, weißem, stark riechendem, aber wohlschmeckendem Fleisch.

[14]) *Agaricus gracilentes*, mit nicht sehr fleischigem Hut und weißem harten, ziemlich dichtem Fleisch, welches etwas säuerlich schmeckt und sich beim Zerbrechen leicht gelb färbt; dieser Pilz wächst im Herbst auf dem Boden großer Tannen-Wälder.

[15]) *Agaricus caesareus* = *oronge.*

[16]) *Agaricus lacrimabundus*, mit weißem, zartem und dünnem Fleisch, findet sich einzeln oder in kleinen Gruppen im Walde.

[17]) *Agaricus nebularis*, von aschgrauer (nebelgrauer) Farbe, mit weißem Fleisch; wächst gegen Ende des Sommers und im Herbst einzeln oder in kleinen Gruppen auf Wiesen, Triften und in Wäldern. Nach *Berkeley* wird der Nebelpilz in England gegessen, jedoch wird vor dem Genuß älterer Schwämme abgeraten. Es ist am sichersten, wenn man das Fleisch dieses Pilzes zuvor mit Essig behandelt.

[18]) *Agaricus nudus*, mit geradem Stengel und flachem Hut, von blaugrauer Farbe; wächst im Sommer und Herbst in Tannen-Wäldern.

[19]) *Agaricus fusipes, agaricus contortus*, mit glokkenförmigem Hut, rostrot oder rotbraun, Fleisch dünn, weiß, unter der Oberhaut leicht gefärbt. Der Hut, welcher allein genießbar ist, riecht und schmeckt angenehm. Dieser Pilz wächst im Sommer und Herbst in Gruppen auf alten Baumstämmen oder am Fuß von Eichen.

Agaric des prés.	Wieſenſchwamm[1]).	Meadow agaric.
Agaric-prunelle.	Pflaumen-Blätterpilz, Mooſ-ſchwamm.[2])	Species of agaric.
Agaric pudique.	Keuſcher Blätterſchwamm.[3])	Species of agaric.
Agaric raboteux.	Rauher Blätterſchwamm.[4])	Species of agaric.
Agaric remarquable.	Geſchmückter Blätter-ſchwamm.[5])	Species of agaric.
Agaric rose.[6])	Stocktäubling. [ſchwamm.[7])	Rose-colo(u)red agaric.
Agaric à tête blanche.	Weißköpfiger Blätter-	White-headed agaric.
Agaric virginal, petite oreil-	Jungfernſchwamm[8]).	Virgin-agaric.
Amanite orangée.[9]) *[lette.*	Kaiſerſchwamm.	Golden agaric.
Amanite pernicieuse.[10])	Birken-, Giftreizker.	Species of agaric.
Barbe-de-bouc, barbe-de-chèvre.[11])	Ziegenbart, gelber Hirſch-ſchwamm.[12])	Grey goat's-beard.
Barigoule, baligoule, brigoule, ragoule, oreille(-)de(-)chardon, gingoule.	Diſtelohr, Mannstreu-Blätterpilz, Koller-Diſtel-ſchwamm.[13])	Barigoule, baligoule, species of agaric.
Blavet.	Speiſe-Blätterpilz[14]).	Species of agaric.
Bolet bronzé.	Erzfarbiger Röhrenpilz.[15])	Species of boletus.
Bolet élégant.	Zierpilz[16]).	Species of boletus.
Bolet granulé.	Schmerling[17]).	Granulated boletus.
Bolet jaune.	Butterpilz[18]).	Yellow boletus.
Bolet-marron.[19])	Kaſtanienpilz.	Chestnut-boletus.
Bolet odorant, agaric odorant.	Aniſsſchwamm, Anis-Blätter-ſchwamm.[20])	Anise mushroom.
Bolet rude, gyrole rouge,	Rauher Röhrenpilz.[21])	Species of boletus.
Bolet à tige tigrée. [roussille.	Maronenpilz.[22])	Species of boletus.
Bouche de lièvre.[23])	Eierſchwamm.	Species of mushroom.
Boule-de-neige.[24])	Champignon auf Beeten gezogen.	Champignon cultivated.

[1]) *Hygrophorus pratensis, agaricus ficoides*, mit 2 bis 10 cm breitem, rotgelbem, später verblassendem Hut; das weiße, zarte Fleisch ist wohlschmekkend. Dieser Pilz kommt im Spätsommer und Herbst auf moosreichen Wiesen vor.

[2]) *Agaricus prunulus*, mit fleischigem Hut, weißem, dichtem und brüchigem, nach frischem Mehle duftendem und wohlschmeckendem Fleisch. Dieser Pilz erscheint im April und Mai nach Regen-Güssen auf Weiden und in Bergwäldern, besonders häufig in den Alpen. Durch seine rosenroten Sporen unterscheidet er sich vom echten Maischwamm *(mousseron, champignon muscat)*.

[3]) *Agaricus pudorinus*, mit fleischigem, gelblichem Hut und schleimiger Oberfläche, hat festes, sprödes, etwas nach faulem Holze riechendes Fleisch. Der scharfe Geschmack des letzteren läßt sich teilweise durch vorheriges Kochen in Wasser nehmen. Dieser Pilz wächst im Herbst gruppenweise unter Tannen in Bergwäldern.

[4]) *Agaricus rachodes*, mit fleischigem Hut, weißem, angenehm schmeckendem Fleisch; im Sommer und Herbst.

[5]) *Agaricus spectabilis*, mit derbem, unter der Oberhaut etwas gelbem Fleisch, welches bittersalzig schmeckt; wächst im Sommer und Herbst am Fuße von Eichen.

[6]) *Agaricus russula* = *rousselet.*

[7]) *Agaricus albus, agaricus leucocephalus*, ist in seiner Jugend ganz weiß, später oftmals strohgelb gefleckt, im Sommer und Herbst in den Wäldern des Jura, ist eßbar, obwohl *Quelet* ihn als verdächtig bezeichnet.

[8]) *Hygrophorus (agaricus) virgineus*, mit dem Elfenbeinschwamm (s. *agaric blanc d'ivoire)* verwandt, von gelblichweißer Farbe, mit weißem, brüchigem Fleisch von angenehmem Geruch und Geschmack, findet sich im Sommer und Herbst auf moosigen Bergwiesen in Gruppen.

[9]) *Amanita aurantiaca* = *oronge.*

[10]) *Agaricus torminosus* = *mouton.*

[11]) Mehrzahl *barbes-de-bouc, barbes-de-chèvre.*

[12]) *Clavaria flava*, schmackhafter Pilz mit schwachem, angenehmem Geruch, erscheint im Sommer und Herbst sehr häufig und bildet in schattigen Wäldern kleine Büsche.

[13]) *Agaricus eryngii*, mit hellgrauem, in der Mitte etwas dunklerem Hut, schön weißem, geruchlosem und vortrefflich schmeckendem Fleisch. Dieser Pilz wächst im September und Oktober in Wiesen und Weiden auf abgestorbenen Mannstreu.

[14]) Eine Blätterpilz-Art aus der Gegend von Bordeaux.

[15]) *Boletus aereus*, mit halbkugeligem, dickem Hut von dunkelbrauner, fast schwarzer Farbe, dickem, hartem, weißem Fleisch von gutem Geruch und sehr angenehmem Geschmack. Dieser Pilz wächst vereinzelt in Wäldern, besonders häufig in Mittel-Europa.

[16]) *Boletus elegans, boletus carminiacus*, mit anfangs halbkugeligem, später flachem, unregelmäßigem Hut, mit strohgelbem, geruchlosem Fleisch; wächst im Sommer und Herbst in mehr oder weniger zahlreichen Gruppen in Tannen-Wäldern.

[17]) *Boletus granulatus*, mit braungelbem Hut, gelben Röhren mit gekörnelter Mündung, gelbem, oben mit braunen Körnchen besetztem Stiel und schmackhaftem Fleisch.

[18]) *Boletus luteus*, mit weißem, später braunem Ringe, braunem, gebuckeltem Hut, gelben Röhren und weißlichem, unverändertem Fleisch.

[19]) *Boletus castaneus* = *marron noir.*

[20]) *Agaricus odorus*, mit glattem Hut, welcher einen starken Geruch nach Anis verbreitet, hat schmutzigweißes, wohlschmeckendes Fleisch; er wächst im Sommer nnd Herbst zwischen dürrem Laub.

[21]) *Boletus aurantiacus*, rötlich oder rotbraun, bei Regen-Wetter etwas klebrig, mit dickem, zartem, weißem Fleisch, welches einen leichten Pfeffer-Geschmack besitzt.

[22]) *Boletus badius*, mit kastanienbraunem Hut, blaßgelben Röhren, gelblichweißem, beim Bruch etwas bläulich anlaufendem Fleisch und glattem, braungelbem Stiel.

[23]) *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[24]) Mehrzahl hiervon *boules-de-neige. Agaricus campestris* = *champignon de couche* und *vinous.*

Boviste, vesse-de-loup, lycoperdon commun.	Rieſen-Boviſt, Flockenſtreuling, Boviſt-Stäubling.[1]	Puffball, bullfice, bullfist, puff(in), puckfist.
Boviste noircissant.	Eier-Boviſt[2]). [Boviſt.[3])	Species of puffball.
Boviste plombé.	Bleifarbener oder Kugel-Mannstreu-Blätterpilz.	Species of puffball.
Brigoule[4]).	Steinpilz.	Barigoule.
Bruguet[5]).	Kaiſerling.	Boletus.
Cadran[6]).	Weidling, Heiderling.	Imperial agaric.
Campagnoule, campagnole.[7])		Champignon, species of mushroom.
Cassine[8]).	Eierſchwamm.	Species of agaric.
Cep, charbonnier.	Art eßbarer Hutpilz.	Species of boletus.
Cèpe, ceps.	Löcherpilz.	Boletus, polyporus.
Champignon[9]).	Champignon.	Champignon, fairies'-table.
Champignon de bruyère.	Waldchampignon[10]).	Forest-mushroom.
Champignon de couche, boule-de-neige.[12])	(Miſt)beet-Champignon.	Champignon cultivated.[11])
Champignon muscat.[13])	Maiſchwamm.	Mushroom.
Champignon des prés.	Wieſen-Champignon.[14])	Meadow champignon.
Chanterelle, cantharelle.[15])	Eierſchwamm.	Species of agaric.
Charbonnier, cep.	Art eßbarer Hutpilz.	Species of boletus.
Cheromycès, méandriforme.	Weiße Trüffel.[16])	White truffie.
Chevrette[17]).	Gelbling.	Species of agaric.
Clavaire coralloïde.[18])	Korallen-Morchel.	Club-shaped fungus.
Clavaire dorée.	Goldgelber Keulenſchwamm.[19])	Golden club-top.
Clavaire fastigiée.	Wieſen-Keulenſchwamm.[20])	Species of club-top.
Clavaire grise.	Grauer Ziegenbart.[21])	Gray club-top.
Clavaire pénicillaire.[22])	Pinſelförmiger Keulenſchwamm. [ſchwamm.[23])	Species of club-top.
Clavaire pistillaire.	Stempelförmiger Keulen-	Species of club-top.
Clavaire rouge.	Roter Hirſchſchwamm, Bären-	Species of club-top.
Cocherelle.	Art eßbarer Pilz. [Tatze.[24])	Species of mushroom.
Coquemelle[25]), *oronge blanche.*	Knollen-Blätterſchwamm[26]).	White agaric.

[1]) *Lycoperdon bovista*, ist in der frühesten Jugend, besonders gebraten, sehr schmackhaft. — *Lycoperdon caelatum*, Hasen-Stäubling, wie der Riesen-Bovist benutzt.

[2]) *Bovista nigrescens*, unterscheidet sich von der Gattung *lycoperdon* (s. d.) nur durch eine glatte, unregelmäßig reißende Außenhaut, ist kugel- oder eirund, 2,5 bis 8 cm im Durchmesser. Die Schale, welche nach dem Abblättern der glatten Außenhaut zurückbleibt, ist anfangs weiß, dann gelblichgrau und bräunlichschwarz. Dieser im Sommer und Herbst auf Wiesen häufige Pilz ist schmackhaft, solange er inwendig noch rein weiß ist.

[3]) *Bovista plumbea*, auf Wiesen und Triften, ist kugelrund, bläulich bleifarben, so groß wie eine große Kirsche, mit schmackhaftem Fleisch.

[4]) Provinziell = *barigoule, baligoule.*

[5]) *Boletus edulis* = *porchin.*

[6]) *Agaricus aurantiacus* = *oronge.*

[7]) *Agaricus campestris* = *champignon*

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *chanterelle, cantharelle.*

[9]) *Agaricus campestris*, Feldblätterschwamm, Angerling, Weidling, Herrenpilz, Trüschling, Brachpilz, Gugemuke, Tafelschwamm, Heiderling, Treutschling, franz. auch *pâturon (paturon), messeron (misseron), campagnoule, vinous, agaric comestible, pradelos, pradelets, caberla, rougetto, saussiron, envinassa, bousiquet.* Vergl. Seite 988, Fußbemerkung 2.

[10]) *Agaricus silvaticus*

[11]) *Agaricus campestris* = *vinous.*

[12]) Oder: *champignon grown in the cellar, grown in a hot-house.*

[13]) *Agaricus albellus* = *mousseron.*

[14]) *Agaricus pratensis*, mit kugeligem, später flachem Hut und dichtem, weißem Fleisch von angenehmem Geruch und Geschmack.

[15]) *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[16]) *Choiromyces macandriformis, rhizopogon albus, tuber album*, in Oberschlesien, Böhmen, Mähren, Ungarn, Siebenbürgen, Italien und Rußland häufig, ist glatt, hellbraun, faustgroß und von allen echten Trüffeln unterschieden durch das weiße, fleischige Innere.

[17]) *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[18]) *Clavaria coralloides* = *pied-de-coq.*

[19]) *Clavaria aurea*, dicker, schmackhafter, am Grunde weißer Pilz, wächst im Sommer in dunklen Tannen-Wäldern.

[20]) *Clavaria fastigiata, clavaria pratensis*, stark verzweigter Pilz von 3 bis 5 cm Höhe, ockergelb, wächst im Sommer ziemlich häufig zwischen Gräsern.

[21]) *Clavaria grisea*, von schmutzig weißer Farbe, mit schwach verzweigtem Stamm, wächst im Sommer in schattigen Wäldern.

[22]) *Clavaria penicillata* = *petite griffe.*

[23]) *Clavaria ristillaris*, am Grunde schmutzigweiß, am Scheitel schwefelgelb, mit weißem Fleisch von etwas bitterem Geschmack, wächst im Sommer und Herbst in Buchen-Wäldern.

[24]) *Clavaria botrytis*, mit festem, weißem Fleisch von angenehmem Geschmack und Geruch; wächst im Sommer und Herbst in nicht zu dunklen Eichen-Wäldern.

[25]) Auch in der Sprache des (ungebildeten) Volkes Schirmpilz *(agaricus procerus).*

[26]) *Agaricus ovoideus*, in Tannen- und Eichen-Wäldern im Spätsommer und Herbst, häufiger in südlicheren Ländern, seltener in Deutschland, gehört zu den gesuchtesten und wohlschmeckendsten Schwämmen. — Nicht zu verwechseln hiermit ist der der Gattung *amanita* angehörende giftige Wulstblätterschwamm, oft »Knollen-Blätterschwamm« genannt *(agaricus phalloides)*, franz *oronge ciguë blanche.*

Corne.	Art Keulenpilz.	Club-shaped fungus.
Coucoumelle grise, agaric engaîné.	Scheidenschwamm, scheidiger Blätterpilz.[1])	Species of agaric.
Coucoumelle jaune.[2])	Kaiserling.	Yellow agaric.
Cratérelle.	Faltenschwamm[3]).	Crateriform mushroom.
Creuset, creusot.	Kurzstieliger, dicker Blätter-Kaiserling. [schwamm.[4])	Species of agaric.
Dorade[5]).		Orange agaric.
Doré-pluché.[6])	Art eßbarer Blätterpilz.	Species of agaric.
Dos de crapaud.[7])	Pusteliger Blätterschwamm.	Pearl-mushroom.
Élaphomyce granulé.	Hirschtrüffel, Hirschbuff, Hirschschwamm.[8])	Species of mushroom.
Éraillé-longue-tige.[9])	Langstieliger Blätterpilz.[10])	Species of agaric.
Escargoule[11]).	Schirmpilz.	Species of agaric.
Escoubarde.	Art eßbarer Eierpilz.	Species of agaric.
Fécule de terre.	Art weiße afrikanische Trüffel.	White African truffle.
Fistuline hépatique.[12])	Leber-, Zungenpilz.	Beefsteak-mushroom.
Géant[13]).	Riesen-Blätterpilz.	Giant agaric.
Gélatineux.	Gallertpilz[14]).	Tremella.
Gérille[15]).	Brätling; Pfifferling.	Orange agaric.
Gingoule[16]).	Pfifferling; Distelpilz.	Species of mushroom.
Girolle, girandet.	Drehling, Buchenpilz, Austernschwamm.[17])	Species of mushroom.
Girolle ordinaire, girole, chanterelle, cantharelle, chevrette, bouche de lièvre, jaunelet, gérille, gingoule.	Eierschwamm, Gelbling, Pfefferling, Pfifferling, Gelbmännel, Gehlchen.[18])	Yellow agaric, egg mushroom.
Gland de terre.	Zungen-Morchel.[19])	Geoglossum.
Glu de chêne, fistuline hépatique.	Leber-, Zungenpilz, Blutschwamm.[20])	Beefsteak-mushroom.
Godailler[21]).	Herbstmusseron.	Fairy ring champignon.
Golmotte, golmelle.[22])	Perlenschwamm.	Pearl mushroom.
Grande helvelle.	Riesen-Lorchel.[23])	Giant turban-top.
Grecque.	Art Blätterpilz in Italien.	Species of agaric in Italy.
Gribouis.	Russischer Pilz.[24])	Russian mushroom.
Griffe, manotte.	Keulenpilz[25]).	Club-top, goat's-beard.

[1]) *Agaricus vaginatus, amanita spadicea*, im Spätsommer und im Herbst auf Rasen-Plätzen, in Gehölzen, an Wegrändern, gewöhnlich tief in der Erde steckend; sehr wohlschmeckend.

[2]) *Agaricus caesareus* = *oronge (franche).*

[3]) *Craterellus*, fleischige, wachsartige, gestielte Schwämme. *Craterellus clavatus*, mit zartem, weißem Fleisch von schwachem Geruch und angenehmem Geschmack, wächst im Sommer und Herbst in dunklen Tannen-Wäldern. *Craterellus cornucopioides*, im Sommer und Herbst in feuchten Niederungen großer Tannen-Wälder. *Craterellus pistillaris*, mit zartem, weißem Fleisch von angenehm süßlichem Geschmack, im Sommer und Herbst in dunklen Tannen-Wäldern.

[4]) *Agaricus brevipes*, mit dunkel- oder gelbbraunem Hut und dünnem, weißem Fleische von etwas herbem Geschmack; wächst im Herbst an Wegrändern, in Baumgängen (Alleen), seltener in Wäldern.

[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *oronge.*

[6]) Mehrzahl *dorés-pluchés.*

[7]) *Agaricus pustatus* = *gris-perlé.*

[8]) *Elaphomyces granulatus*, nußgroßer, kugeliger Schwamm, mit rostroter Oberfläche, wird, wenn jung, gegessen, wächst im Sommer bis Herbst am Boden schattiger Nadelholz-Waldungen, auch auf feuchtem und unbebautem Lande.

[9]) Mehrzahl *éraillés-longues-tiges.*

[10]) *Agaricus longipes*, von mattgrauer Farbe, mit weißem Fleisch, welches angenehm riecht und schmeckt; wächst im Sommer und Herbst auf faulenden Baumstämmen.

[11]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; besser *nez-de-chat.*

[12]) *Fistulina hepatica* = *glu de chêne.*

[13]) *Agaricus giganteus* = *agaric gigantesque.*

[14]) Fleischige, zitternde Schwämme von unregelmäßiger Form.

[15]) a) *Agaricus lactifluus* = *rouergat.* b) *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes a) = *chanterelle.* b) = *oreille(-)de(-)chardon.*

[17]) *Agaricus ostreatus*, an Laubbäumen wachsend, mit erst schwärzlichem, dann braunem, endlich gelblichem, gestieltem Hut und schmackhaftem Fleisch.

[18]) *Cantharellus cibarius*, einer der wohlschmeckendsten Speise-Schwämme, ist dottergelb, kahl, etwas fettig anzufühlen. — Auch der Kaiserling (s. *oronge franche)* wird Eierschwamm genannt. Vergl. Seite 1012, Fußbemerkung 25.

[19]) *Geoglossum*, kleine keulenförmige, fleischige, reich gefärbte Pilze.

[20]) *Fistulina hepatica*, mit einem Hut von 30 cm Durchmesser, der an Gestalt einer Leber oder auch einer Rindszunge gleicht, ist rotbraun, innen rotgefleckt und weiß gestreift, oben feucht oder klebrig; zur Reifezeit tropft sein Schleim in blutfarbigen Tropfen ab (daher »Blutschwamm«). Dieser Pilz, welcher angenehm riecht und etwas säuerlich schmeckt, wächst im Herbst an Stämmen verschiedener Laubbäume.

[21]) *Agaricus oreades* = *mousseron d'automne.*

[22]) *Agaricus rubescens* = *gris-perlé.*

[23]) *Helvella gigas*, dunkel ockergelb, mit dickem, kahlem Stiel, sehr gemein und von gutem Geschmack. Dieser Schwamm ist nur eine Spielart der Frühlorchel (s. *helvelle comestible).*

[24]) Von dem russ. *gribui*, Pilze, abgeleitet

[25]) *Clavaria*, Gattung der Keulen-Pilze.

Grisette[1]).	Schirmpilz.	Species of agaric.
Gris-perlé[2]), *dos de crapaud, golmotte, golmelle.*	Perlenschwamm, pusteliger Blätterschwamm.[3])	Pearl-mushroom.
Guêpier.	Gallertartiger Pilz.	Species of mushroom.
Gyrole[4]).	Steinpilz.	Boletus.
Gyrole rouge.[5])	Rauher Röhrenpilz.	Species of boletus.
Helvelle capuchonnée.	Kapuzen-Lorchel[6]).	Species of helvella.
Helvelle comestible.	Stockmorchel, Frühlorchel.[7])	Turban-top.
Helvelle élastique.	Elastische Falten-Morchel.[8])	Species of helvella.
Helvelle jaunâtre.	Herbstlorchel[9]).	Species of helvella.
Houppe des arbres.	Borstiger Stachelschwamm.[10])	Species of hydnum.
Huang-mu-erh.[11])	Gelber Baumschwamm.	Yellow agaric.
Hydne.	Stachelpilz, Stachelschwamm[12]).	Hydnum.
Hydne imbriqué.	Habichtschwamm, Hirschzunge.[13])	Species of hydnum.
Jambier blanc, agaric jambu.	Georgen-, Georgsschwamm, Pomonaschwamm.[14])	Species of agaric.
Janotte[15]).	Kaiserling.	Orange agaric.
Jaunelet[16]).	Gelbling.	Yellow agaric.
Lait doré.[17])	Reizker.	Orange agaric.
Léotia, léotie.	Leotie[18]).	Leotia.
Lycoperdon (commun).[19])	(Riesen-)Bovist.	Puffball, puckfist.
Lycoperdon gemmifère.	Knospen tragender Staubschwamm.[20])	Species of puffball.
Manequillo.	Spanische Trüffel.	Spanish truffle.
Manotte[21]).	Keulenpilz.	Goat's-beard.
Marron noir, bolet-marron.	Kastanienpilz[22])	Chestnut-colo(u)red boletus.
Mélanogastre.	Melanogaster[23])	Melanogaster.

[1]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; besser *nez-de-chat.*

[2]) Mehrzahl *gris-perlés.*

[3]) *Agaricus rubescens, agaricus pustulatus, amanita pustulata*, sehr verbreiteter Pilz, vom August bis Oktober in Gehölzen und Waldlichtungen; sein Fleisch schmeckt vortrefflich.

[4]) *Boletus edulis* = *porchin.*

[5]) *Boletus aurantiacus* = *bolet rude.*

[6]) *Helvella monacella, helvella spadicea*, rotbraun oder mattgelb gefärbt, zuweilen mit dunkleren Querstreifen, ziemlich selten, wächst im Mai in den Wäldern der Gebirgs-Gegend.

[7]) *Helvella esculenta*, auch braun er Bischofshut, 2 bis 8 cm hoch, mit braunem oder schwarzbraunem Hut, findet sich im Frühling auf feuchtem Sandboden in lichten Nadel-Wäldern, ist sehr schmackhaft.

[8]) *Helvella elastica*, mit aufgeblasenem, zweilappigem, sehr zerbrechlichem, 5 bis 10 cm breitem, gelbweißem Hut, findet sich in schattigen Wäldern und auf Wiesen zwischen Moos.

[9]) *Helvella crispa, helvella leucophaea*, falsch »Herbstmorchel«, mit weißem Stiel und gefaltetem, krausem, weißlichem Hut, wächst im Frühling und Herbst auf feuchtem Waldboden und hat wohlschmeckendes Fleisch.

[10]) *Hydnum erinaceum*, ein Pilz von dichter, fleischiger und stielloser Masse, gelblichweiß, mit zartem, saftigem, angenehm schmeckendem Fleisch; wächst im Sommer und Herbst auf den Stämmen alter Eichen.

[11]) Chinesisches Gemüse.

[12]) Etwa 50 Arten in Deutschland, wachsen auf dem Erdboden oder auch an altem Holze. Eßbar sind: Habichtschwamm (Hirschzunge, Rehfell, *hydnum imbricatum*), in Nadel-Wäldern vorkommend; Stoppelpilz (Süßling, *hydnum repandum*), franz. *urchin, rignoche*, in lichten Wäldern häufig verkommend; Korallenschwamm (*hydnum coralloïdes*), an faulendem Holze wachsend, mit ästigem Fruchtkörper von weißer, später gelber Farbe; ähnlich ist der ebenfalls an modernden alten Holze vorkommende Igelschwamm (*hydnum erinaceus*), franz. *érinace.*

[13]) *Hydnum imbricatum*, auch schüppiger Stachelschwamm, erscheint in Form eines dunkelgrauen Knopfes, auf dessen Oberfläche noch keine Schuppen und auf dessen Unterseite noch keine Stacheln sichtbar sind. In Butter und mit einigen Leber-Schnitzeln gebraten, gilt der Pilz in diesem Zustande als Leckerbissen; denn bald beginnt sich diese knopfförmige Anlage des Hutes zu strecken und der Pilz wird zähe wie Leder.

[14]) *Agaricus gambosus, agaricus Georgii*, mit weißgelbem Hut, mit ziemlich stark riechendem Fleisch; wächst von Mai bis Juli auf waldigen Triften zwischen hohem Grase, schmeckt vortrefflich und wird in Italien sehr geschätzt, in England aber von den Bauern ausgerottet, weil diese glauben, er schade dem Heu.

[15]) Volkstüml. Ausdruck = *oronge (franche).*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *girolle ordinaire.*

[17]) *Lactarius deliciosus* = *rougillon.*

[18]) *Leotia*, kleine Pilze mit halbkugeligem Hut und eingerollten Rändern. *Leotia lubrica, helvella gelatinosa*, mattgelb, zuweilen grün, von weicher, zäher und gallertartiger Beschaffenheit, wächst im Sommer und Herbst büschelweise in Wäldern. *Leotia circinans*, kleiner wie der vorige Pilz, bleigrau, im Sommer bis Herbst Ringe in Tannen-Wäldern bildend.

[19]) *Lycoperdon bovista* = *boviste.*

[20]) *Lycoperdon gemmatum, lycoperdon hirtum, lycoperdon perlatum*, weißer Pilz, eirund bis kegelförmig, sehr häufig und sehr schmackhaft, wächst im Sommer und Herbst vereinzelt oder in Gruppen auf dem Boden dunkler Wälder.

[21]) *Clavaria.*

[22]) *Boletus castaneus*, mit weißen oder grauen Röhren, hohlem, nicht schuppigem Stiel, zimtbraunem Hut und weißem, beim Bruch unveränderlichem Fleisch.

[23]) *Melanogaster variegatus, tuber moschatum*, unförmliche und kugelige Schwämme von Nußgröße, wohlschmeckend, im Sommer und Anfang Herbst im Erdboden in einer Tiefe von 10 bis 15 cm wachsend. Dieser Schwamm kommt oft als schwarze Trüffel in den Handel.

Miellin, oreille de Malchus.	Nußbaum-Löcherschwamm.[1])	Species of polyporus.
Mo-ku.[2])	Art chinesischer Pilz.	Chinese mushroom.
Morille.	Morchel, Speise-Morchel.[3])	Morel.
Morille blanche.	Weiße Morchel.[4])	White morel.
Morille hybride.	Glocken-Morchel.[5])	Species of morel.
Morille jaune.	Gelbliche Morchel.[6])	Yellow morel.
Moucheté[7]).	Art Löcherpilz.	Species of boletus.
Mousseron, champignon muscat.	Mai-, Moosschwamm, Musseron, Dörnling.[8])	Mushroom, mousseron.
Mousseron d'automne, godailler.	Nelken-Blätterschwamm, Herbstmusseron.[9])	Fairy ring champignon.
Mouton, agaric pernicieuse.	Birken-, Giftreizker.[10])	Birch-agaric.
Mu-erh.[11])	Baumschwamm.	Agaric.
Nen-tsao-ku.	Art chinesischer Pilz.	Chinese mushroom.
Nez-de-chat[12]), *grisette, escargoule, parasol blanc.*	Schirmpilz, Parasolschwamm[13]).	Parasol mushroom.
Noisette noire.	Art kleiner Blätterschwamm.	Small agaric.
Oreille d'âne.	Eselsohr[14]).	Ass-ear.
Oreille(-)de(-)chardon.[15])	Distelohr.	Species of agaric.
Oreille de Malchus.[16])	Schuppiger Löcherschwamm.	Species of polyporus.
Oronge blanche.[17])	Knollen-Blätterschwamm.	White agaric.
Oronge couleuvre.	Natterpilz[18]).	Species of agaric.
Oronge (franche), oronge (vraie), coucoumelle jaune.	Kaiserling, Kaiserschwamm.[20])	Orange agaric.
Palomet, palomette.[19])	Art Blätterpilz aus der Gegend von Bordeaux.	Palomet.
Parasol blanc.[21])	Parasolschwamm.	Parasol mushroom.
Pâturon, paturon.[22])	Herrenpilz.	Champignon.
Pelure.	Art Blätterpilz.	Species of agaric.
Petite fouine de Bourgogne.	Art kleine burgundische Trüffel.	Small Burgundian truffle.
Petite griffe, clavaire pénicillaire.	Pinselförmiger Keulenschwamm.[23])	Species of club-top.

---

[1]) *Polyporus squamosus, boletus juglandis,* fächerförmig ausgebreiteter Schwamm von matt ockergelber Farbe, mit dickem, weißem Fleisch, das anfangs salzig, später honigartig schmeckt.

[2]) Als Gemüse gegessen.

[3]) *Morchella esculenta,* weit über Europa, Asien und Nordamerika verbreitet. — Eine zweite Art mit dünnerer, kugelförmiger Mütze mit schmalen, länglichen Feldern wird als Spitzmorchel bezeichnet. Vergl. auch Seite 1030, Fußbem. 1.

[4]) *Morella alba,* kleiner Pilz von milchweißer, später mattgrauer Farbe, mit kurzem, weißem Stiel, wächst im Mai in Buchen-Wäldern der Gebirgs-Gegend und ist sehr schmackhaft.

[5]) *Morilla patula,* mit glockenförmig über den Strunk herabhängender, gelbbrauner Mütze, in Gebirgs-Gegenden vorkommend, ist der Speise-Morchel an Güte gleich.

[6]) *Morchella lutescens, phallus esculentus,* mit knorpeligem, dickem Stiel und unregelmäßig gerundetem Hut von gelblicher Farbe. Diese Morchel ist schmackhaft, aber von wenig angenehmem Geruch, wächst im Frühjahr.

[7]) Auch »Fliegenpilz« *(amanita muscaria).*

[8]) *Agaricus albellus, agaricus mouceron (muzeron),* sehr oft mit *agaricus prunulus* (Moosschwamm) verwechselt. Der Maischwamm ist ganz weiß oder gelblichweiß; das Fleisch riecht deutlich nach frischem Mehl und schmeckt angenehm. Dieser Pilz wächst im Frühsommer, er findet sich auf Wiesen und Triften durch den ganzen Jura, sowie in Bergthälern Italiens und des südlichen Frankreichs.

[9]) *Marasmius oreades,* von angenehm würzigem Geruch und Geschmack, mit 2 bis 5 cm breitem Hut und vollem, zottigem Stiel, findet sich auf Grasplätzen und wird besonders als Suppen-Gewürz in der Küche verwendet.

[10]) *Agaricus torminosus,* etwas klebrig, graugelb, später fleischfarben und mit dunklen gefärbten Ringen versehen. Obgleich dieser Schwamm, wie aus seinem Namen hervorgeht, für giftig gehalten wird, so scheint er doch nach *Paulet, Letellier, Roques* und *Venturi* keineswegs giftig zu sein; denn dieselben versichern, daß sie den Pilz ohne irgend welche Nachteile gegessen haben.

[11]) Chinesischer Gemüsepilz.

[12]) Mehrzahl *nez-de-chat.*

[13]) *Agaricus procerus,* wächst gegen Ende des Sommers und im Herbst in Waldlichtungen, gehört zu den nahrhaftesten Pilzen. Der Hut, welcher allein eßbar ist, enthält sehr viele Eiweiß-Stoffe.

[14]) *Peziza onotica,* unregelmäßig ohrförmig, fast weißlich, mit blaßgelber Scheibe, in Wäldern im Herbst wachsend, sehr schmackhaft.

[15]) Mehrzahl *oreilles(-)de(-)chardons. Agaricus eryngii* = *barigoule, baligoule.*

[16]) *Polyporus squamosus* = *miellin.*

[17]) *Amanita alba* = *coquemelle.*

[18]) *Agaricus ophites, amanita porphyrius,* ein Schwamm von mittlerer Größe, seidengrau, im August und September in Wäldern zwischen dichtem Moose.

[19]) Auch *agaric impérial, amanite orangée, dorade, cadran.*

[20]) *Agaricus caesareus, agaricus aurantiacus, amanita aurantiaca,* zu Ende des Sommers und im Herbst in Kastanien- und Fichten-Wäldern des südlichen Frankreich, Italien, Bayern; bereits von den alten Römern geschätzt. Vergl. Fußbemerkung zu *girolle ordinaire* auf S. 1076.

[21]) *Parasol frisé,* eine Spielart des vorigen. *Agaricus procerus* = *nez-de-chat.*

[22]) *Agaricus campestris* = *champignon.*

[23]) *Clavaria penicillata,* schlanker, sehr ästiger Pilz, im Sommer auf dürren Tannen-Ästen.

Petite oreillette.[1])	Jungfernſchwamm.	Virgin-agaric.
Pezize.	Becherpilz[2]).	Cup-mushroom.
Pezize baie.	Braunroter Becherpilz.[3])	Species of cup-mushroom.
Pezize cochleïde.	Schnecken-Becherpilz.[4])	Species of cup-mushroom.
Pezize léporine.	Haſen-Becherpilz.[5]) [pilz.[6])	Species of cup-mushroom.
Pezize orangée.	Orangenfarbiger Becher-	Species of cup-mushroom.
Pezize vésiculeuse.	Blaſen-Schüſſelpilz.[7])	Species of cup-mushroom.
Pied-de-boeuf.[8])	Kuhpilz[9]).	Cow-spunk.
Pied-de-coq[10]), *piedcot, clavaire coralloïde.*	Korallen-, Keulenſchwamm, Korallen-Morchel.[11])	Club-shaped fungus.
Polypore branchu.	Klapperſchwamm[12]).	Species of polyporus.
Polypore confluent.	Semmelpilz[13]).	Polyporus.
Polypore ombellé.	Eichpilz, Dolden-Löcher-ſchwamm, Haſel-	Species of polyporus.
Polypore des pacages.	Schafeuter[15]). [ſchwamm[14].)	Species of polyporus.
Pomme de pin.	Einſiedlerſchwamm[16]).	Species of agaric.
Porchin, potiron, gyrole, bruguet.	Steinpilz, Edel-, Herrenpilz, Herrling.[17])	Yellow boletus.
Ragoule[18]).	Diſtelohr.	Barigoule.
Rignoche, urchin.	Gelber Stachelſchwamm[19]).	Species of hydnum.
Rouergat, gérille.	Brätling, Brödling.[20])	Species of agaric.
Rougillon, lait doré, vache.	Reizker, Ritſchling.[21])	Orange agaric.
Rousselet, rousset, agaric rose.	Honig-Täubling, Stocktäub-ling.[22])	Rose-colo(u)red agaric.
Roussille.	Kapuzinerpilz[23]); rauher Röhrenpilz[24]).	Species of boletus.
Sclérodermе.	Hartboviſt, Fellſtreuling.[25])	Scleroderma.

[1]) *Agaricus virgineus* = *agaric virginal.*

[2]) *Peziza acetabulum*, becherförmig, braun, mit weißem, dickem Stiel, einzeln auf der Erde in Wäldern im Frühling und Herbst wachsend, von morchelartigem Geschmack.

[3]) *Peziza badia*, mit gebogenem Becher, eingerollten Rändern, außen bestäubt, innen olivenbraun, am Grunde weißlich, wächst im Frühling und Herbst auf feuchten Wiesen, in Gärten usw.

[4]) *Peziza cochleata*, 3 bis 11 cm groß, unregelmäßig, fast schneckenhausförmig gedreht, braun, mit zimtbrauner Scheibe, in Laubwäldern im Herbst wachsend.

[5]) *Peziza leporina*, 5,5 bis 8 cm hoch, unregelmäßig ohrförmig, mit dickem Stiel, braun bis gelblich, in Nadel-Wäldern im Herbst wachsend.

[6]) *Peziza aurantiaca*, sehr zerbrechlicher Pilz, wächst im Sommer und Herbst auf Wiesen und in Wäldern einzeln oder ganze Ringe bildend.

[7]) *Peziza vesiculosa*, mit sehr zerbrechlichem Becher und unregelmäßig ausgezacktem Rande. Der Pilz ist in der Jugend hellgrau, im Alter mit rostartigen Flecken versehen, er riecht ammoniakartig, schmeckt angenehm und wächst während der ganzen Jahreszeit auf Dünger, Schutt usw.

[8]) Mehrzahl *pieds-de-boeuf.*

[9]) *Boletus bovinus*, mit bräunlichgelbem Hut, graugelben Röhren, weißem, unveränderlichem Fleisch und glattem, bräunlichgelbem Stiel.

[10]) Mehrzahl *pieds-de-coq.*

[11]) *Clavaria coralloïdes*, schmackhafter Pilz, am Grunde weiß, mit ockergelben Sporen, wächst im Sommer in dunklen Tannen-Wäldern; wird sehr leicht mit dem gelben Hirschschwamm *(barbe-de-bouc)* verwechselt.

[12]) *Polyporus frondosus*, bildet eine große Anzahl dachziegelartig übereinander liegende, braungraue, fleischige Hüte, deren kurze Stiele in einen gemeinsamen Stiel verwachsen sind, wächst im Herbst auf Wurzeln und Stämmen, besonders der Eichen.

[13]) *Polyporus confluens*, mit fleischigem Stamm, hartem, brüchigem, rein weißem Fleisch mit etwas bitterem Geschmack, in Fichten-Wäldern.

[14]) *Polyporus umbellatus*, bildet mehrere Pfund schwere, dichte, fleischige Massen, wächst an faulenden Baumstämmen und auf der Erde in Laubwäldern im Herbst.

[15]) *Polyporus ovinus*, mit fleischigem Hut, weißem Stiel und weißen, später gelblichen Poren, in kleinen Gruppen im Herbst in Nadel-Wäldern.

[16]) *Agaricus solitarius*, mit vollständig weißem Hut, gegen Ende des Sommers einzeln auf Rasen-Plätzen in Weingegenden.

[17]) *Boletus edulis*, mit weißem Fleisch, braunem Hut, weißem bauchigen Stiel, angenehm von Geruch und Geschmack. — Sandpilz *(boletus variegatus)*, mit gelbbraunem Hut, zimtbraunen Röhren und gelblichem, im Bruch bläulichem Fleisch. — Ziegenlippe *(boletus subtomentosus)*, mit gleichmäßig filzigem, bräunlichem Hut, gelben Röhren und weißem Fleisch.

[18]) *Agaricus eryngii* = *barigoule, baligoule.*

[19]) *Hydnum repandum*, ausgeschweifter Stachelreisch, mit dichtem, hartem, brüchigem, rötlichweißem und geruchlosem Fleisch, dessen stechend bitterer Geschmack beim Sieden verschwindet.

[20]) *Lactarius volemus, agaricus lactifluus*, mit weißem Milchsaft, trockenem, kahlem, 5 bis 10 cm breitem, bräunlich goldgelbem Hut, vollem Stiel und weißem Fleisch. Vergl. *lait doré.* — »Brätlinge mit Ochsen-Nieren« ist ein beliebtes süddeutsches Gericht.

[21]) *Lactarius deliciosus, agaricus deliciosus*, mit safrangelbem Milchsaft, 2 bis 8 cm breitem, flachem oder trichterförmigem Hut, hohlem Stiel und rötlichgelbem Fleisch.

[22]) *Agaricus russula*, rosenroter Haarsaum, ein nach Form und Farbe sehr veränderlicher Schwamm, mit weißem Fleisch von angenehmem Geruch und süßlichem Geschmack; wächst im Herbst in großen Tannen-Wäldern einzeln oder in kleinen Gruppen.

[23]) *Boletus scaber*, mit rotem, weißem oder braunem Hut und weißem, beim Bruch unveränderlichem Fleisch.

[24]) *Boletus aurantiacus* = *bolet rude.*

[25]) *Scleroderma vulgare*, kugelig, am Grunde gelblich, übrigens schmutzig weiß, wird in manchen Gegenden in Scheiben geschnitten und betrügerischerweise für Trüffeln verkauft, ist aber giftig.

Sü-take, shu-take	Japaniſcher Blätterpilz.[1])	Japanese mushroon
Soyeux.	Seidenpilz[2]).	Species of agaric.
Sparassis crépu.	Echter Ziegenbart.[3])	Sparassis.
Spatulaire.	Spatelſchwamm[4]).	Spatularia.
Tête-de-Méduse.[5])	Heckenſchwamm, Meduſenhaupt, Hallimaſch.[6])	Species of agaric.
Tivoulade[7]).	Schmuckloſer Blätterſchwamm.[8])	Species of agaric.
Trémelle.	Gallertpilz[9]).	Tremella.
Trémelle frangée.	Gefranſter Gallertpilz.	Species of tremella.
Trémelle jaunâtre.	Gelber Gallertpilz[10]).	Yellow tremella.
Trémelle mésentérique.	Gekröſe-Gallertpilz[11]).	Species of tremella.
Truffe, truffle[12]).	Trüffel, Speiſe-Trüffel.[13])	Truffle.
Truffe africaine.	Afrikaniſche Trüffel.[14])	African truffle.
Truffe d'hiver.	Winter-Trüffel.[15])	Winter-truffle.
Truffe noire.	Schwarze Trüffel.[16])	Black truffle.
Truffe de Piémont, truffe blonde à l'ail, truffe blanche.	Piemontiſche Trüffel, weiße Trüffel, italieniſche Trüffel.[17])	Piedmont white truffle.
Tubérastre.	Tuberaſter[18]).	Tuberaster.
Urchin[19]).	Ausgeſchweifter Stachelreiſch.	Species of hydnum.
Vache[20]).	Ritſchling.	Orange agaric.
Verpe.	Verpe[21]).	Verpe.
Vesse-de-loup.[22])	Rieſen-Boviſt.	Puckfist, bullfist.
Vinous[23]).	Champignon.	Champignon.

[1]) Er findet sich an faulenden Wurzeln und Stämmen des Shü-Baumes *(quercus cuspidata)* und wird in Japan in riesigen Mengen gezüchtet, indem die Stämmchen dieses Baumes gespalten, mit Einschnitten versehen und im Walde der Verwitterung ausgesetzt werden, worauf aus ihnen nach 3 Jahren die Pilze hervorbrechen.

[2]) *Agaricus bombycinus*, *amanita incarnata*, mit schneeweißem, zartem Fleisch von angenehmem Geschmack, im Sommer und Herbst, auf Feldern und in Gärten.

[3]) *Sparassis crispa*, Strunkschwamm, besitzt einen in der Erde verborgenen, dicken, fleischigen Stamm, welcher oben in zahlreiche gekräuselte Äste übergeht, wächst auf Sandboden in Nadel-Wäldern im mittleren und nördlichen Europa und ist sehr wohlschmeckend.

[4]) *Spatularia*, Pilze mit spatelförmigem Hut. *Spatularia flavida*, gelblicher Spatelschwamm, wächst im Herbst in zahlreichen Gruppen, die im Moos und im dunklen Rasen gekrümmte Linien bilden.

[5]) Mehrzahl *têtes-de-Méduse.*

[6]) *Agaricus melleus*, *agaricus annularius*, mit weißem, zartem Fleisch von schwachem Geruch und bitterem säuerlichen Geschmack, welch' letzterer jungen Pilzen durch Sieden entzogen werden kann; findet sich Ende des Sommers und im Herbst unter Eichen- und Tannen-Bäumen.

[7]) Prov. in der Gegend von Montpellier.

[8]) *Agaricus attenuatus*, auf Weiden-Stämmen in Südfrankreich.

[9]) *Tremella*, fleischige, zitternde, ungeränderte und durch die Gallerte gespannte Schwämme von veränderlicher Gestalt. *Tremella fimbriata*, mit lappig-gekräuselten, gallertartigen Ästen, welche vom Stamm ausgehen und am Scheitel weit gewellt sind. Die ganze Masse wird 8 bis 10 cm hoch und breit. Der Schwamm kann roh als Salat gegessen werden; er wächst im Herbst an feuchten Orten auf allen Baumstöcken und dürren Ästen.

[10]) *Tremella lutescens*, von mattgelber Farbe, wächst im Herbst und Winter auf abgestorbenen Baumstöcken, alten Stämmen usw.

[11]) *Tremella mesenterica*, becherförmig, gelblich, wächst im Herbst und Winter auf Stämmen usw.

[12]) *Truffle* jetzt noch wenig gebräuchlich.

[13]) *Tuber*, meist vollständig unterirdische Pilze mit ziemlich großen, knollenförmigen, festen, fleischigen Fruchtkörpern. — *Tuber aestivum*, 2,5 bis 5,5 cm, unregelmäßig kugelig, schwarzbraun, innen blaßbraun, im Sommer und Spätsommer in Frankreich und in Italien sehr häufig, stellenweise in Deutschland (z. B. in Thüringen) und England. — *Tuber mesentericum*, von der vorigen durch schwarze Farbe und dunkleres Fleisch unterschieden, kommt wie die vorige Art und oft mit ihr zusammen vor.

[14]) *Terfezia leonis*, in der nördlichen Sahara häufig, ist kugelig, von hellbrauner Farbe, wird bis faustgroß, hat weißes, später teilweise bräunliches Fleisch.

[15]) *Tuber brumale*, nuß- bis faustgroß und dann bis 1 kg schwer, im Winter in den Trüffel-Gegenden Frankreichs und Italiens sehr häufig, selten in den Rheingegenden.

[16]) *Tuber melanosporum*, *tuber cibarium*, von rötlichschwarzer Farbe, im Winter in den Trüffel-Gegenden Frankreichs und Italiens sehr häufig.

[17]) *Tuber magnatum*, *rhizopogon magnatum*, 1,5 bis 11 cm, unförmig lappig, anfangs weiß, später blaß ockerbraun, daher von den Lombarden *trifolia bianca* genannt, innen gelblich, bräunlich oder rötlich mit weißen Adern, von stark knoblauchartigem Geruch, reift im Spätsommer.

[18]) *Polyporus tuberaster*, mit fleischigem, erst flachem, dann trichterförmigem, gelblichem Hut und weißlichen Poren, wächst in den Gebirgen Mittel- und Süditaliens, wo er eine sehr beliebte Speise bildet.

[19]) *Hydnum repandum* = *rignoche.*

[20]) *Agaricus (lactarius) deliciosus* = *rougillon.*

[21]) *Verba digitaliformis*, mit fingerhutartigem Fruchtträger; die Oberseite ist bräunlich ockergelb, glatt, samtartig, die Unterseite gräulich weiß. Das Fleisch ist fest, geruchlos und von süßem Geschmack. Dieser Pilz findet sich im Frühjahr in zahlreichen Gruppen hier und da im Moos und auf feuchtem Rasen und wird nach Art der Morcheln zubereitet.

[22]) Mehrzahl *vesses-de-loup. Lycoperdon bovista* = *boviste.*

[23]) *Agaricus campestris* = *champignon de couche* und *boule-de-neige;* vergl. *champignon.*

VII. Abteilung.

Oeufs[1]). — Eier-Speisen[2]). — Eggs.

Oeufs à l'africaine.	Spiegel-Eier mit gebratenem	Shirred eggs with fried
— *aigres.*[3])	Sauere Eier.[4]) [Schinken.	Sour eggs. [ham.
— *aigres au lard.*	— Eier mit Speck.[5])	— eggs with bacon.
— *à l'alsacienne.*	Eier auf elsässische[6]) Art.	Eggs in the Alsatian style.
— *aux anneaux de pain frit.*	Gebackene Eier in Ringen von geröstetem Brot.[7])	Daisy eggs.
— *appétissants ou à l'appétissante.*	Hartgekochte Eier mit Sardellen-Fülle.[8])	Hard-boiled eggs with anchovies.
— *à l'ardennaise (ardennoise).*	Eigelbe auf Eierschnee gebacken.[9]) [Überzug.	Egg-yolks on whipped whites, baked.
— *à l'arlequine.*[10])	Eier mit verschiedenfarbigem	Eggs many-colo(u)red.
— *en aspic à la russe.*	— in Sulze mit Dragun, Trüffeln und Zunge ver-	— in aspic with tarragon, truffles and tongue.
— *à l'aurore.*	Morgenrot-Eier.[11]) [ziert.	Aurora eggs.
— *à l'aurore au céleri.*	— -Eier mit Sellerie.	— eggs with celery.
— *à l'aurore, inédits.*	— -Eier mit Tafel-Pilzen und Trüffeln.[12])	— eggs with mushrooms and truffles.
— *à l'aurore à la purée de champignons.*	— -Eier mit Tafelpilzmus.	— eggs with purée of mushrooms.
— *à l'aurore aux truffes.*	— -Eier mit Trüffeln.	— eggs with truffles.
— *à l'avignonaise (avignonnaise).*	Eier auf Avignoner[13]) Art.	Eggs in the Avignon style.
— *à la Bagnères de Luchon (luchonnaise).*	— mit Madeira-Soſe in kleinen Formen mit Fleiſchfüllſel.[14])	— with madeira sauce in small moulds with forcemeat.

---

[1]) *Oeuf* (öf). Ausnahme: ö vor einem mit einem Mitlaut (Konsonant) beginnenden Eigenschaftswort; z. B. *oeuf frais, oeuf dur, oeuf mollet, oeuf rouge* (ö frä, ö dür, ö mölä', ö rüſch). — *Oeufs* (ö), zu Ende des Satzes aber öf (f nur sanft): *oeufs au beurre noir* (ö-ſo börr nŏar), *une couple d'oeufs* (döf).

[2]) Eine große Anzahl von Eierspeisen gehören der Natur ihrer Zubereitung nach unter die *Entremets sucrés*, wie z. B. die *omelettes aux fruits, omelettes soufflées*. Hier fehlendes ist daher unter der betreffenden Abteilung nachzuschlagen.

[3]) *Oeufs à l'aigre-douce* ist dasselbe.

[4]) Eier mit süßsauerer Sose, welche man sowohl weich gekocht *(mollets)*, als auch in Öl gebacken *(frits)* gibt.

[5]) Setz-, Spiegel-Eier auf dünnen, mageren Speckscheiben gebraten und angerichtet; ein Tropfen Essig in die Eier-Pfanne gegeben, aufgekocht, über die Eier gegossen.

[6]) a) Sauerkraut mit Bratkartoffeln vermischt, die Eier darüber geschlagen und gebacken. b) Vergl. *oeufs pochés à l'alsacienne.*

[7]) Von geröstetem Brot Ringe ausgestochen, innen gerade groß genug, um ein Ei aufzunehmen, auf gebuttertes Blech gesetzt, ein Ei hineingeschlagen, gebacken, gewürzt, mit Butter bestrichen; fein gewiegte Petersilie darüber.

[8]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe herausgenommen, mit Sardellen und Butter gestoßen, in das Weiße gefüllt, glatt gestrichen, verziert.

[9]) Das Eiweiß zu Schnee geschlagen und auf eine Torten-Schüssel gestrichen, etwas Sahne darüber gespritzt, die Eigelbe darauf gesetzt, zwischen glühenden Kohlen gebacken.

[10]) Wie *oeufs pochés à l'arlequine* (s. d.).

[11]) Die hartgekochten Eier werden halbiert; das Weiße wird feinblätterig geschnitten, in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen und erhaben angerichtet. Das Gelbe streicht man durch ein Sieb darüber, umlegt das Gericht mit gerösteten Brotschnitten *(croûtons)* und läßt die Eier hellrote Farbe nehmen.

[12]) In die Schüssel gibt man eine Schicht Eiweiß, in weißer Rahmsose *(béchamel)* mit Zwiebelmus geschwenkt, dann eine Lage geschwungene (sautierte) Tafel-Pilze, hierauf Eier, dann Trüffel-Scheiben und wieder Eier, zuletzt streicht man die Eigelbe durch ein Sieb über die Schüssel, träufelt zerlassene Butter *(beurre fondu)* obenauf, läßt Farbe nehmen.

[13]) Hartgekochte Eier werden halbiert; von dem Dotter wird mit Brot, Sardellen, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und weißer Sose ein Füllsel bereitet; das Weiße der Eier wird erhaben angerichtet, das Füllsel, Brotkrumen, geriebener Käse, Butter darüber gegeben, gebacken.

[14]) Sprich »Ban(j)ä'r dŏ Lüschong', franz. Badeort im Dép. Hautes-Pyrénées. — Kleine Formen streicht man mit einer Fülle aus rohem Fleisch, gehacktem Schinken und weißer Rahmsose *(béchamel)* aus, macht das Füllsel gar, gibt ein verlorenes Ei und Madeira-Sose hinein, schließt mit Füllsel, bäckt im Wasserbade *(au bain-marie)* und verziert mit Trüffel-Scheibchen.

Oeufs au basilic.	Eier mit Basilien-Füllsel.[1])	Eggs with stuffing of
— *en belle vue.*	— in klarer Gallerte.[2])	— in aspic-jelly. [basil.
— *à la Bennett.*	— gefüllt, Madeira-Soſe.[3])	— stuffed, madeira sauce.
— *au beurre d'anchois.*	— mit Sardellen-Butter.[4])	— with anchovy butter.
— *au beurre noir.*	— mit ſchwarzer Butter.[5])	— with black butter.
— *au blanc de faisan.*	Gebackenes Mus von Eiern und Faſanfleiſch.[6])	Baked purée of eggs and roast pheasant-meat.
— *au blanc de perdrix.*	— Mus v. Eiern und gebratenem Rebhuhnfleiſch.[7])	— purée of eggs and roast partridge-meat.
— *au blanc de poularde.*	— Mus von Eiern und Maſthuhnfleiſch.[8])	— purée of eggs and roast meat of stall-fed chicken.
— *à la bonne femme.*[9])	Gebackene Eier mit gehackten Zwiebeln und Eſſig.	— eggs with chopped onions and vinegar.
— *bouillis aux épinards.*	In Salzwaſſer gekochte Eier.[10])	Eggs boiled in salted water, served on spinach.
— *au bouillon.*	Eier mit Fleiſchbrühe.[11])	— with broth.
— *à la brochette.*	— (=Scheiben) an Spießchen.	Skewered eggs.
Oeufs brouillés.[12])	Rührei(er).	**Scrambled eggs.**
— *brouillés aux amandes.*	— mit Mandeln.	— eggs with almonds.
— *brouillés aux anchois.*	— mit Sardellen.[13])	— eggs with anchovies.
— *brouillés aux artichauts.*	— mit Artiſchocken.	— eggs with artichokes.
— *brouillés aux asperges vertes.*	— mit grünem Spargel.	— eggs with green asparagus.
— *brouillés à la d'Aumale.*	— mit Paradiesapfelmus und Kalbsnieren.[14])	— eggs with purée of tomatoes and calf's-kidneys.
— *brouillés à la Balzac.*	— mit Streifen von Trüffeln und Zunge.[15])	— eggs with shredded truffles and tongue.
— *brouillés au beurre frais.*	— mit friſcher Butter.	— eggs with fresh butter.
— *brouillés à la bordelaise.*	— mit geröſteten Brotwürfeln und Löcher-Pilzen.	— eggs w. fried cubes of bread and mushrooms.
— *brouillés à la brésilienne.*	— mit Paradiesapfel-Salat und Sardellen in Becherform.[16]) [mus.[17])	— eggs in a mould with tomato salad and anchovies. [of onions.
— *brouillés à la bretonne.*	— mit braunem Zwiebel-	— eggs with brown purée
— *brouillés en cannelons.*	— in Blätterteig-Röhrchen.	— eggs in puff-paste canes.
— *brouillés à la cardinale.*	— mit Krebsſchwänzen.	— eggs with crayfish-tails.
— *brouillés à la Carnot (ou à la mode de présidence).*	— mit Pilzwürfeln, Hahnkämmen und Hahnnieren.[18])	— eggs with mushrooms, cock's-combs and cock's-kidneys.

[1]) Hartgekochte Eier werden halbiert; das Gelbe wird mit Petersilie, Schnittlauch, Tafel-Pilzen, Knoblauch, Basilie und eingeweichtem Weißbrot gestoßen und mit rohem Eigelb verrieben. Mit diesem Füllsel füllt man das Weiße, streicht den Rest auf die Schüssel, richtet die Eier an, überstreut sie mit Semmel-Bröseln und bäckt sie.

[2]) Kalt: Weiche Eier in klare Gallerte, welche mit gehacktem Dragun vermischt ist, eingesetzt.

[3]) Hartgekochte Eier der Länge nach geschnitten, das Gelbe entfernt, mit Butter, Sardellen-Essenz und gehacktem Schnittlauch vermischt, das Weiße damit gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, mit klarer Butter beträufelt, auf gebutterter Schüssel drei Minuten gebacken.

[4]) Becher-Förmchen werden mit Sardellen-Butter ausgestrichen, Eier hineingeschlagen, diese im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[5]) Ungarisch: *tojás barnított vajjal.* — Meist Spiegel-, Setz-, mitunter auch verlorene Eier.

[6]) Ein Fasan am Spieß gebraten, davon mit mehreren Eigelben ein feines, zartes Mus bereitet, welches in einer silbernen Schüssel zwischen glühenden Kohlen gar gemacht wird. — Ebenso bereitet man *oeufs au blanc de poularde, oeufs au blanc de perdrix.*

[7]) Wie *oeufs au blanc de faisan* (s. d.).

[8]) Wie *oeufs au blanc de faisan* (s. d.).

[9]) Vergl. *oeufs en cocottes à la bonne femme.*

[10]) Riesenei, ein Oster-Gericht: Man bindet zwölf Eigelbe in eine Blase, kocht sie in Salzwasser. In eine größere Blase gibt man das Eiweiß und das gekochte Gelbe, kocht es ebenfalls in Salzwasser. Man gibt das Ei ganz oder halb durchgeschnitten auf eine Schüssel Spinat.

[11]) Sechs Eigelbe, zwei Eiweiß und sechs Eßlöffelvoll Fleischbrühe verrührt man, macht die Masse in kleinen Formen steif und gibt sie mit etwas Kraftbrühe *(consommé)* zu Tisch.

[12]) It. *uova al tegame,* russ. *rasmeschania jaiza,* ung. *rántotta.*

[13]) Ungarisch *rántotta ajókával.*

[14]) Unter ein vollendetes Rührei mischt man Paradiesapfelmus, richtet es um würfelig geschnittene, geschwungene Kalbsnieren an und umlegt diese mit Krustchen, die mit *Colbert*-Soſe gefüllt sind. — *Oeufs à la d'Aumale* ist dasselbe.

[15]) Ringsum Krustchen mit Zwiebelmus. — *Oeufs à la Balzac* ist dasselbe.

[16]) Kleine Becher-Formen werden schichtweise mit Paradiesapfel-Salat, Rührei und Sardellenmus gefüllt. — *Oeufs à la brésilienne* ist dasselbe.

[17]) Geröstete Brotkrusten als Umlage.

[18]) Rührei(er) mit würfelig geschnittenen Pilzen und Hahnkämmen, sowie mit dem Saft der Pilze erhaben angerichtet und mit Hahnnieren umlegt. — *Oeufs à la Carnot* ist dasselbe.

Oeufs brouillés à la cervelle de veau.	Rührei(er) mit würfelig geschnittenem Kalbshirn.	Scrambled eggs with cubes of calf's-brains.
— *brouillés aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— eggs with mushrooms.
— *brouillés à la chicorée endive.*	— mit Endivien.[1])	— eggs with chopped endive.
— *brouillés à la comtesse Uruska.*	— mit grünem Spargel und Krebsschwänzen.[2])	— eggs with green asparagus and crayfish-tails.
— *brouillés aux crevettes.*	— mit Garneelen.	— eggs with shrimps.
— *brouillés en croustades.*	— in (Blätterteig-) Kruſten.[3])	— eggs in (puff-paste) crusts.
— *brouillés à la dieppoise.*	— mit Austern und Pilzen in Paſtetchen.[4])	— eggs with oysters and mushrooms in patties.
— *brouillés à l'espagnole.*	— mit Pfeffer-Schoten und Paradiesapfelmus.[5])	— eggs w. minced peppers and purée of tomatoes.
— *brouillés à l'estragon.*	— mit gehackten Dragun-Blättern.	— eggs with chopped tarragon-leaves.
— *brouillés aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— eggs with fine herbs.
— *brouillés en fondue.*	— mit Käſe.[6])	— eggs with cheese.
— *brouillés à la française.*	— mit Trüffeln in Artiſchocken-Böden gefüllt.[7])	— eggs with truffles filled in artichoke-bottoms.
— *brouillés au fromage.*	— mit Käſe.	— eggs with cheese.
— *brouillés à la hambourgeoise.*[8])	— mit Bücking.	— eggs with smoked herring.
— *brouillés au hareng saur.*[9])	— mit Bücking.	— eggs with smoked herring.
— *brouillés aux huîtres.*	— mit Austern.[10])	— eggs with oysters.
— *brouillés à l'indienne.*	— mit Kari und Cayenne-Pfeffer.[11])	— eggs with curry and Cayenne pepper.
— *brouillés au jambon.*	— mit Schinken.[12])	— eggs with ham.
— *brouillés au jus.*	— mit Bratenſaft.[13])	— eggs with meat-gravy.
— *brouillés à la Livingstone.*	— über mit Gansleber-Paſtete beſtrichenen Röſtbrotſchnitten.	— eggs on toast spread with goose-liver paste.
— *brouillés à la lyonnaise.*[14])	— mit Zwiebeln.	— eggs with onions.
— *brouillés à la marseillaise.*[15])	— mit Paradies-Äpfeln und Knoblauch.	— eggs with tomatoes and garlic.
— *brouillés à la mode de Salamanque.*	— mit Trüffeln in Artiſchocken-Böden gefüllt.	— eggs with truffles filled in artichoke-bottoms.
— *brouillés à la Montgelas.*	— m. Montgelas-Ragout.[16])	— eggs w. Montgelas garnish.
— *brouillés aux morilles.*	— mit Morcheln.	— eggs w. morels.
— *brouillés à la Mornay.*	— mit Garneelen-Schwänzen und Tafel-Pilzen.[17])	— eggs with shrimp-tails and mushrooms.
— *brouillés à l'Offenbach.*	— mit Thunfiſch, Krebsſchwänzen u. Sardellen.[18])	— eggs with tunny, crayfish-tails and anchovies.

[1]) Unter gehackte, gedämpfte Endivien gibt man geschlagene rohe Eier und bereitet davon das Rührei.

[2]) Spargel und Krebsschwänze zum Teil unter das Rührei, das andere in die Mitte; das Ganze mit Paradiesapfelmus *(purée de tomates)* verziert und mit Krustchen umlegt, die mit Sardellen-Rahmsose *(béchamel)* gefüllt sind. — *Oeufs à la comtesse Uruska* ist dasselbe.

[3]) Man gibt das Rührei, sei es einfach *(naturel)* oder mit irgend welcher Zuthat, in Krustchen von Blätter- oder Mürbteig, welche man mit einer Trüffel- oder Zungen-Scheibe bedeckt. — *Oeufs en croustades, oeufs à la Fickel* ist dasselbe.

[4]) Rührei(er) mit Austern und Tafel-Pilzen in kleinen mit einem Tafelpilz geschlossenen Pastetchen. — *Oeufs à la dieppoise* ist dasselbe.

[5]) Umlegt mit kleinen Krusten, die mit Sardellen gefüllt sind.

[6]) Mit Blätterteig-Schnittchen *(fleurons)* umlegt.

[7]) Mit Trüffeln vermischtes Rührei in Artischocken-Böden gefüllt, mit Käse bestreut und überkrustet.

[8]) *Oeufs à la hambourgeoise* ist dasselbe.

[9]) *Oeufs brouillés aux saurets* ist dasselbe.

[10]) Ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Austern und Tafel-Pilzen bindet man mit weißer Rahmsose, richtet einen Teil von dem Rührei an, gibt das Ragout darauf und bedeckt es mit dem übrigen Rührei.

[11]) Mit Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Kari-Pulver und Zitronensaft.

[12]) Ungarisch *rántotta sódarral.*

[13]) Unter die geschlagenen Eier mischt man kräftigen Fleischsaft *(jus).*

[14]) a) Mit Zwiebelmus. b) Mit feingeschnittenen, in Butter gedünsteten Zwiebeln.

[15]) *Oeufs à la marseillaise* ist dasselbe.

[16]) Vergl. S. 179, Fußbem. 5. Man richtet das Rührei um ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln, Zunge und Gansleber an und umlegt es mit Trüffel- und Zungen-Scheiben.

[17]) Oder: Mit Krebsbutter und Krebsschwänzen, umlegt (garniert) mit Krustchen, die mit Krebssose gefüllt sind.

[18]) Mit würfelig geschnittenem Thunfisch, Krebsschwänzen und Sardellen; mit kleinen, mit Paradiesapfelmus gefüllten Krustchen verziert *Oeufs à l'Offenbach* ist dasselbe.

Oeufs brouillés aux oignons.	Rührei(er) mit Zwiebeln.	Scrambled eggs w. onions.
— *brouillés à l'orientale.*	— mit Paradies-Äpfeln und Sardellen-Butter.[1]	— eggs with tomatoes and anchovy butter.
— *brouillés au pain.*	Vogelheu[2].	— eggs with white bread.
— *brouillés au parmesan.*	Rührei(er) mit Parmesan-Käse.	— eggs with Parmesan cheese.
— *brouillés en petites croustades.*	— in kleinen Kruſten.[3]	— eggs in small crusts.
— *brouillés aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— eggs with green pease.
— *brouillés au petit-salé.*	— mit Pökelfleiſch.[4]	— eggs with salt pork.
— *brouillés aux pistaches.*	— mit Piſtazien.	— eggs w. pistachio-nuts.
— *brouillés aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.[5]	— eggs with asparagus-tips.
— *brouillés à la présidence.*	— mit Pilzwürfeln, Hahnkämmen und Hahnnieren.[6]	— eggs with mushrooms, cock's-combs and cock's-kidneys.
— *brouillés à la princesse.*	— mit Trüffeln und Parmeſan-Käſe in Teigkruſten.[7]	— eggs with truffles and Parmesan cheese in patties.
— *brouillés à la printanière.*	— mit Schoten-Kernen.[8]	— eggs with green pease.
— *brouillés à la provençale.*	— um Paradies-Äpfel.[9]	— eggs garnished around tomatoes.
— *brouillés à la purée de céleri.*	— mit Selleriemus.[10]	— eggs with purée of celery.
— *brouillés à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— eggs with purée of mushrooms.
— *brouillés aux queues de crevettes.*	— mit Garneelen-Schwänzen.	— eggs with shrimp-tails.
— *brouillés à la quirinale.*	— in Trüffeln gefüllt.[11]	— eggs filled in truffles.
— *brouillés à la reine.*	— mit Huhnfleiſch in hartgekochte Eier gefüllt.[12]	— eggs with chicken-meat filled in hard-boiled eggs.
— *brouillés au ris de veau.*	— mit gedämpfter Kalbsmilch.	— eggs with calf's-sweetbread.
— *brouillés aux rognons.*	— mit Nieren.[13]	— eggs with kidneys.
— *brouillés au salami.*[14]	— mit Salamiwurſt.	— eggs with salami.
— *brouillés au saumon fumé.*	— mit geräuchertem Lachs.[15]	— eggs with smoked salmon.
— *brouillés au saumon fumé et aux pointes d'asperges.*	— mit Räucherlachs und Spargel-Spitzen.	— eggs w. smoked salmon and asparagus tips.
— *brouillés à la Schonfield.*	— in Reiskruſten mit Paradiesapfel-Soſe.[16]	— eggs in rice-crusts with tomato sauce.
— *brouillés au sucre.*	— mit Zucker.	— eggs with sugar.

[1]) Unter Rührei zieht man etwas Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)* und richtet es schichtweise mit gerösteten Paradies-Äpfeln an. *Oeufs à l'orientale* ist dasselbe.

[2]) Eine Schweizer Speise: Weißbrot wird ganz fein geschnitten und in Butter angeröstet; die Eier werden darüber geschüttet und das Rührei gar gemacht.

[3]) a) Man versetzt eine gut eingekochte Paradiesapfel-Sose mit etwas Gallerte *(aspic)*, füllt sie in kleine Formen, läßt sie erkalten, stürzt und paniert sie zweimal in Ei und Semmel und bäckt sie aus. Dann öffnet man sie auf einer Seite, höhlt sie etwas aus, füllt sie mit Rührei(ern), setzt den Deckel wieder darauf und richtet sie an Man findet die Speise auch unter dem Namen *oeufs à la Fickel.* b) Man gibt das Rührei in Krustchen *(petites croustades)* von Blätter- oder mürbem Teig und bedeckt die Krustchen mit einer Trüffel- oder Zungen-Scheibe.

[4]) Die Pökelfleisch-Schnitten werden auf beiden Seiten gebraten und um das Rührei angerichtet.

[5]) Ungarisch *rántotta spárgabimbóval.*

[6]) Andere Bezeichnung für *oeufs brouillés à la Carnot* (s. d.).

[7]) In weiße Krusten aus feinem Teig füllt man Rührei(er) mit würfelig geschnittenen Trüffeln und Parmesan-Käse und gibt einen Deckel von Blätterteig darauf. *Oeufs à la princesse* ist dasselbe.

[8]) Als Umlage (Garnitur) ein Kranz von Schinken-Scheiben.

[9]) Die Paradies-Äpfel in Würfel geschnitten und mit gehackter Zwiebel in Öl geschwitzt, hoch angerichtet, Rührei ringsum, um dieses kleine Krustchen, welche mit gehackten Tafel-Pilzen gefüllt sind.

[10]) Man bereitet ein Selleriemus, vermischt es mit etwas weißer Rahmsose *(béchamel)*, kocht es auf, gibt die geschlagenen Eier hinzu und macht sie gar.

[11]) Gekochte Trüffeln höhlt man aus, bereitet mit dem Inneren und Eiern ein Rührei und füllt es in die Trüffeln.

[12]) Man bereitet ein Rührei mit feingeschnittenem Huhnfleisch und füllt es in hartgekochte, ausgehöhlte Eier.

[13]) Die Nieren würfelig geschnitten, gebraten, mit brauner Sose geschwungen (sautiert), in einem Kranz von Rührei(ern) angerichtet.

[14]) Ungarisch *rántotta szalámival.*

[15]) Ungarisch *rántotta füstölt lazaczczal.*

[16]) Man füllt Reiskrustchen mit Rührei(ern) und gibt Paradiesapfel-Sose dazu.

Oeufs brouillés à la suisse.	Rührei(er) mit Käse.[1])	Scrambled eggs w. cheese.
— *brouillés au thym.*	— mit Thymian.	— eggs with thyme.
— *brouillés aux tomates.*[2])	— mit Paradies-Äpfeln.	— eggs with tomatoes.
— *brouillés aux truffes.*[3])	— mit Trüffeln.	— eggs with truffles.
— *brouillés aux truffes de Piémont.*	— mit Piemonter (weißen) Trüffeln.	— eggs with Piedmont (white) truffles.
— *brouillés à la turque.*	— mit in Öl gedämpften Paradiesapfel-Scheiben.	— eggs with sliced tomatoes stewed in oil.
— *brouillés à la valencienne.*	— mit Mus von Pfeffer-Schoten und Paradies-Äpfeln.[4])	— eggs with purée of peppers and tomatoes.
— *brouillés au verjus.*	— mit Sauerwein.	— eggs with verjuice.
— *brouillés à la Villemain.*	— in Kästchen mit Geflügel-Fülle und Tafelpilz-mus.[5])	— eggs in cases with chicken-forcemeat and purée of mushrooms.
— *à la Cairoli.*[6])	Eier in Törtchen-Formen mit getrüffeltem Hühnfüllsel.	Eggs in small moulds with truffled chicken-force-
Oeufs en caisses.	Eier in Kästchen.[7])	**Eggs in cases.** [meat.
— *en caisses à la bonne femme.*	— in Kästchen mit Semmel-Bröseln.	— in cases with fried bread-crumbs.
— *en caisses à la Carola.*	— mit Tafel-Pilzen, Zunge u. Trüffeln in Kästchen.[8])	— w. mushrooms, tongue and truffles in cases.
— *en caisses à la Colbert.*	— in Kästchen mit Colbert-Soſe.[9])	— in cases with Colbert sauce.
— *en caisses aux crevettes.*	— in Kästchen mit Gar-[neelen.[10])	— in cases with shrimps.
— *en caisses à la czarine.*	— in Kästchen n. Zarin-Art.	— in cases, czarina style.
— *en caisses aux écrevisses.*	— in Kästchen mit Krebs-fülle.[11])	— in cases with crayfish-forcemeat.
— *en caisses à la Edison.*	— in Kästchen mit Fülle von Leber, Geflügelmus und Trüffeln.[12])	— in cases with forcemeat of liver, chicken-meat and truffles.
— *en caisses grillés.*	— in Kästchen auf dem Roſt gebraten.[13])	— in paper-cases broiled.
— *en caisses aux huîtres.*	— in Kästchen mit Auſtern.	— in cases with oysters.
— *en caisses à la Jaurès*[14]).	— in Kästchen mit Trüffeln, Krebsſchwänzen und Schinken.	— in cases with truffles, crayfish-tails and ham.
— *en caisses à la lorraine.*[15])	— in Kästchen mit Rahm und geriebenem Käſe.	— in cases with cream and grated cheese.

---

[1]) Ungarisch *rántotta svájcziasan.* Die Eier werden mit würfelig geschnittenem Emmenthaler Käse abgerührt und mit fein geriebenem Parmesan-Käse überstreut.

[2]) *Oeufs brouillés tomatés* mit Paradiesapfelmus vermischtes Rührei.

[3]) *Oeufs brouillés aux truffes noires* Rührei mit schwarzen Trüffeln.

[4]) Rührei(er) mit Mus von Pfeffer-Schoten vermischt, hoch angerichtet, mit Paradiesapfelmus verziert und mit Semmel-Krustchen umlegt, welche mit Sardellen-Rahmsose *(béchamel)* gefüllt sind.

[5]) Sprich »Wil'mäng'«; *Abel-François Villemain,* franz. Staatsmann und Gelehrter, geboren 11. Juni 1790 in Paris, gest. 8. Mai 1870 in Paris. Man vermischt zu gleichen Teilen Geflügel-Fülle und Tafelpilzmus, streicht Kästchen damit aus, macht sie gar, füllt Rührei hinein, schließt mit Fleischfülle, macht diese gar und bedeckt sie mit etwas Fleischsaft *(jus).*

[6]) Wie *oeufs au miroir à la Cairoli* (s. d.).

[7]) Man hat dazu Näpfchen aus dünnem Porzellan,.. welche bei größter Sauberkeit ein zierliches Äußere verbinden; sie heißen *bateaux à oeuf.*

[8]) Kästchen mit Huhnfüllsel ausgestrichen, mit streifig geschnittenen Tafel-Pilzen und Zunge bestreut, ein Ei hinein, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, mit Trüffeln bestreut. — *Oeufs à la Carola* ist dasselbe.

[9]) Kästchen streicht man mit Huhnfüllsel und gehackten Trüffeln aus, gibt ein Ei hinein, bäckt es im Wasserbade *(au bain-marie)* und gibt ein wenig *Colbert*-Sose darüber.

[10]) Man streicht Papier-Kästchen mit Butter aus, gibt einige Garneelen hinein, schlägt ein Ei darauf, setzt sie auf einen Rost und bäckt sie im Ofen.

[11]) Von Butter, Weißbrot, Krebsfleisch und Petersilie bereitet man eine Fülle, streicht Kästchen damit aus, gibt ein Ei hinein und macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar.

[12]) Mit einer Masse aus Leber-Fülle, Geflügelmus und gehackten Trüffeln streicht man Kästchen aus, macht sie gar, schlägt ein Ei hinein, gibt Trüffel-Sose hinzu, überstreicht mit Fülle und bäckt sie im Wasserbade *(au bain-marie).* — *Oeufs à la Edison* ist dasselbe.

[13]) Frische Butter knetet man mit geriebener Weißbrot-Krume, gehackter Petersilie und etwas Cayenne-Pfeffer, füllt davon in Papier-Kästchen, schlägt in jedes ein Ei, setzt die Kästchen zwei bis drei Minuten auf den Rost und macht sie von oben mit dem heißen Eisen gar.

[14]) Sprich »Gjöräß«; *Constant-Louis Jean Benjamin Jaurès,* französischer Admiral und Marine-Minister, geb. 3. Januar 1823, gest. 13. März 1889. Ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln, Krebsschwänzen und Schinken füllt man in Kästchen, schlägt in jedes ein Ei, macht es gar und gibt eine Trüffel-Scheibe nebst ein wenig Krebsbutter darauf. — *Oeufs à la Jaurès* ist dasselbe.

[15]) Vergl. *oeufs au fromage à la lorraine.*

Oeufs en caisses à la Lucullus.	Eier in Kästchen mit Gansleber und Trüffeln.[1]	Eggs in cases with goose-liver and truffles.
— *en caisses à la Marignan.*	— in Kästchen mit Füllsel von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Rahmsose und Ei.[2]	— in cases with forcemeat of chicken, mushrooms, cream sauce and yolk.
— *en caisses à la mignon.*	— in Kästchen mit Fülle von Kalbfleisch u. Schinken.[3]	— in cases with forcemeat of veal and ham.
— *en caisses à la Montfort.*	— in Kästchen mit Fischfüllsel und Krebssose.[4]	— in cases with fish-forcemeat and crayfish sauce.
— *en caisses à la purée de tomates.*	— in Kästchen mit Paradiesapfelmus.	— in cases with purée of tomatoes.
— *en caisses à la purée de volaille.*	— in Kästchen mit Geflügelmus.[5]	— in cases with purée of chicken-meat.
— *en caisses au ris de veau.*	— in Kästchen mit Kalbsbröschen.	— in cases with calf's-sweetbread.
— *en caisses aux écrevisses.*	— in Kästchen mit Krebssose.	— in cases with crayfish sauce.
— *en caisses à la sauce suisse.*	— in Kästchen m. Huhnfleisch-Füllsel und Trüffeln.[6]	— in cases with chicken-forcemeat and truffles.
— *en caisses aux truffes.*	— in Kästchen mit Trüffeln.	— in cases with truffles.
— *en caisses à la Vatel.*	— in Kästchen mit Kalbsbröschen, Trüffeln und Paradiesapfelmus.[7]	— in cases with calf's-sweetbreads, truffles and purée of tomatoes.
— *en cannelons.*	— -Röllchen.[8]	— in puff-paste canes.
— *au caramel.*	— mit gebranntem Zucker.[9]	— with caramel.
— *à la cardinale.*	— mit Lachsfüllsel und Krebssose.	— with salmon-forcemeat and crayfish sauce.
— *à la carpe, sauce (à la) persillade.*	— mit Karpfen und Petersilien-Soſe.[10]	— with carp and parsley sauce.
— *au céleri.*	— mit Sellerie.[11]	— with celery.
— *en chaud-froid.*	Gefüllte Eier mit gehackter Gallerte.[12]	Stuffed eggs with hashed aspic-jelly.
— *à la cherbourgeoise.*	Eier in kleinen Formen mit Fischfüllsel.[13]	Eggs in small moulds with fish-forcemeat.
— *à cheval.*	— zu Pferde.[14]	— on horseback.
— *en cinq minutes.*	— fünf Minuten gekocht.	— boiled five minutes.

[1]) Papier-Kästchen streicht man mit Butter aus, gibt auf den Boden eine Schicht von Trüffeln, die man mit Gansleber und etwas Fleischsaft *(jus)* gestoßen hat, legt ein rohes Ei darauf, bäckt die Kästchen im Ofen auf einem Rost und setzt sie zum Anrichten in andere, saubere Papier-Kästchen oder passende kleine Silber-Kasserollen. — *Oeufs à la Lucullus* ist dasselbe.

[2]) Mit einer Fülle von Huhnfleisch, weißer Rahmsose *(béchamel)*, Tafel-Pilzen, Semmel-Bröseln, Butter und Eigelb streicht man Kästchen aus, gibt ein Ei hinein, macht alles im Wasserbade *(au bain-marie)* gar, streut gehackte Zunge und Trüffeln darüber. — *Oeufs à la Marignan* ist dasselbe.

[3]) Kästchen streicht man mit Fülle von Kalbfleisch und gehacktem Schinken aus, gibt ein Ei hinein, macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar und gibt Paradiesapfelmus obenauf.

[4]) Die Kästchen streicht man mit Fischfüllsel, worunter würfelig geschnittenes Hummerfleisch gemischt ist, aus, macht dieses gar, schlägt je ein Ei hinein, gibt etwas Krebssose mit Sardellen-Geschmack hinzu, schließt mit rohem Füllsel, macht dieses rasch im Ofen gar, begießt es zum Schluß mit etwas Krebssose.

[5]) Ein zartes Geflügelmus verdünnt man mit roher Sahne, gibt die nötigen Eier zu, füllt Kästchen damit, bäckt sie im Wasserbade, gibt weiße Rahmsose *(béchamel)* mit gehackten Tafel-Pilzen, Käse und Butter darauf und überkrustet die Kästchen.

[6]) Kästchen mit Huhnfleisch-Füllsel ausgestrichen, gar gemacht und mit Rührei und Trüffeln gefüllt, mit Füllsel überstrichen, schnell gar gemacht, mit Paradiesapfel-Sose begossen.

[7]) Die Kästchen mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Trüffeln und Paradiesapfelmus halb voll gefüllt, frische Eier hineingeschlagen, sauere Sahne darüber gegossen, gebacken.

[8]) a) Das Gelbe von harten Eiern mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gerieben, mit gehacktem Eiweiß vermischt, von der Masse kleine Walzen geformt, krustiert (paniert) und gebacken. b) Rührei(er) in Blätterteig-Röhrchen gefüllt.

[9]) Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[10]) Ein kleiner Karpfen und Kräuter fein gehackt, das Gehäck über offenem Feuer gar gemacht, etwas Wein und Fleischbrühe daran, diese eingedämpft, mit Eigelben gebunden, die Masse in große Eierkuchen gefüllt, letztere in Stücke geschnitten, mit Semmel-Bröseln und geriebenem Käse bestreut, im Ofen gebräunt, mit einer Petersilien-Sose angerichtet.

[11]) Man bereitet ein Sellerie-Gemüse mit weißer Sose und Krebsbutter *(beurre d'écrevisses)* und umlegt es mit verlorenen (pochierten) oder halbierten gekochten Eiern.

[12]) Die hartgekochten Eier werden mit einem Ragout von Zunge, Trüffeln, Huhnfleisch, Tafel-Pilzen und weißer Sose gefüllt und auf gehackter Gallerte angerichtet. — *Oeufs farcis en chaud-froid* ist dasselbe.

[13]) Kleine Formen *(darioles)* streicht man mit Fischfülle und feingeschnittenem Hummer aus, gibt in jede ein rohes Ei und bäckt sie im Ofen im Wasserbade *(au bain-marie).*

[14]) Auf der *bill of fare* im Hôtel Français, Cordova (Argentinien) fanden wir verzeichnet: *Eggs on horseback.* Wir bestellten diese »Eierspeise«, erhielten aber ein Rindsstück *(beefsteak)* mit zwei Eiern obenauf.

Oeufs en cocottes.[1]	**Eier in Näpfchen.**	**Eggs in small cups.**
— *en cocottes à la Bedford.*	— in Näpfchen mit Leber-Füllsel.[2]	— in cups with liver-forcemeat.
— *en cocottes à la bonne femme.*	Kleine Tiegel mit Semmelteig und Eiern.[3]	Small cups with bread-crumbs and eggs.
— *en cocottes à la crème au gratin.*	Eier in Näpfchen mit Sahne gebacken.[4]	Eggs in cups with cream, browned.
— *en cocottes aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern in Näpfchen.	— with fine herbs in cups.
— *en cocottes à la Gouffé.*[5]	— mit sauerem Rahm und geriebenem Käse in Näpfchen.	— in small cups with sour cream and grated cheese.
— *en cocottes au jus.*	— in Näpfchen mit Bratensaft.	— in cups with brown meat-gravy.
— *en cocottes à la Léontine.*	— mit Fischfüllsel und Paradiesapfelmus in Näpfchen.[6]	— with fish-forcemeat and purée of tomatoes in cups.
— *en cocottes à la Madeleine.*	— in Näpfchen mit Geflügel-Füllsel und weißer Soße.[7]	— in cups with chicken-forcemeat and white sauce.
— *en cocottes à la Marly.*	— in Näpfchen mit Krebs-[fülle.[8]	— in cups with crayfish-[forcemeat.
— *colorés.*	Gefärbte (Oster-)Eier.[9]	Colo(u)red (Easter-)eggs.
— *à la commère.*	Gevattern-Eier.[10]	Eggs in godmother style.
— *à la comtesse.*	Weichgekochte Eier in dicke gelbe Soße getaucht, überkrustet, gebacken.[11]	Soft eggs dipped in thick yellow sauce, egged, breaded, fried.
Oeufs à la coque.[12]	**Eier in der Schale.**[13]	**Plain boiled eggs.**
— *à la coque en (à la) surprise.*	— in der Schale, mit Wildmus gefüllt.	— boiled eggs stuffed with game-forcemeat.
— *à la coque truffés.*	Gekochte Eier mit Trüffel-Geschmack.[14]	Eggs boiled together with fresh truffles.
— *en coquilles.*	Eier in Muscheln.[15]	— in shells.
— *en coquilles à la crème de volaille.*	— in der Schale mit Geflügelmus.[16]	— in their shells with cream of chicken-meat.

---

[1]) Man hat dazu besondere kleine Tiegel (Näpfchen), meist aus Steingut, mit Stiel, welche ein Ei aufnehmen können. Diese werden mit Butter ausgestrichen, in jedes ein Ei geschlagen, ein Löffelvoll Sahne darauf gegossen, in heißes Wasser gesetzt und im Ofen gar gemacht.

[2]) Die Näpfchen mit Leber-Füllsel ausgestrichen, je ein Ei hineingeschlagen, diese im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht; gehackte Zunge und Trüffeln darüber gestreut. — *Oeufs à la Bedford* ist dasselbe.

[3]) Von weißen Semmel-Bröseln macht man mit Butter und Eigelb einen Teig, dem man feine Kräuter *(fines herbes)* zufügt. Hiermit streicht man kleine Tiegel aus, gibt ein Ei hinein und macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. Zuletzt belegt man die *cocottes* mit Sardellen-Streifen.

[4]) Die Eier mit Sahne, gehackten Tafel-Pilzen und Petersilie zerschlagen, in die *cocottes* gefüllt, mit Semmel-Bröseln bestreut und im Ofen gebacken.

[5]) Wie *oeufs à la Gouffé* (s. d.).

[6]) Kleine Töpfchen streicht man mit Fischfülle aus, unter welche man gehackte Krebsschwänze und Trüffeln gemischt hat, gibt in die Mitte ein Ei, macht dieses im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. Obenauf gibt man einen Ring von Paradiesapfelmus. — *Oeufs à la Léontine* ist dasselbe.

[7]) Die Näpfchen dick mit Geflügel-Fülle bestrichen, diese gar gemacht, innen mit Fleischsaft *(jus)* bestrichen, ein Ei darüber geschlagen, weiße Sose obenauf.

[8]) Von Krebsfleisch, Tafel-Pilzen, Butter, Semmel-Bröseln und Eigelb bereitet man eine Fülle, mit welcher man die kleinen Tiegel *(cocottes)* ausstreicht, schlägt ein Ei in die Mitte, macht das Ganze im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. — *Oeufs à la Marly* ist dasselbe.

[9]) Sie werden während des Hartkochens gefärbt mit Sandelholz, Alaun, Fernambuk-, Blauholz usw. Marmorierte Eier erhält man, indem man die Eier mit einigen Petersilien-Zweigen in bunte Seiden-Lappen wickelt und so kocht.

[10]) Unter *Entremets sucrés* nachzuschlagen.

[11]) Eier weich gekocht, geschält, ganz in dicke gelbe Sose getaucht, in Brotkrumen gerollt, in Eigelb, dann nochmals in Brotkrumen gewälzt, gebacken, auf gefaltetem Mundtuch mit gebackener Petersilie angerichtet. Vergl. auch *oeufs mollets à la comtesse.*

[12]) Oder: *oeufs mollets, oeufs à la mouillette.*

[13]) a) Man legt die Eier in kochendes Wasser, entfernt dieses vom Feuer und läßt sie zehn Minuten darin liegen; doch sind sie auch nach 15 Minuten noch weich. b) Man legt die Eier in lauwarmes Wasser, bringt es zum Kochen und nimmt die Eier sofort heraus. c) Man läßt die ins kochende Wasser gelegten Eier vier bis fünf Minuten darin.

[14]) Man legt die rohen Eier einige Tage in ein Geschirr zwischen rohe frische Trüffeln und kocht sie dann zusammen mit diesen.

[15]) Man schneidet harte Eier in Scheiben, schwingt sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und überkrustet sie in Muscheln.

[16]) Man sägt rohe Eier durch, füllt beide Hälften der Schalen mit einem rohen Geflügelmus *(purée de volaille)*, stellt jede Hälfte in Eierbecher und diese wiederum in kochendes Wasser, macht sie in 12 bis 15 Minuten gar. Beim Anrichten steckt man die beiden Hälften zu der früheren Form des Eies aneinander und gibt sie so zu Tisch

Oeufs à la crème aigre.
— *à la crème fouettée.*[2])
— *à la créole.*[3])
— *en croquettes.*
— *crus.*
— *à la demoiselle.*
— *à la duchesse.*
— *à la Dugueslin (du Guesclin).*
— *durcis*[8]).
Oeufs durs.
— *durs à l'Annecy.*
— *durs à l'appétissante.*
— *durs à l'aurore, inédits.*
— *durs à l'avignonaise (avignonnaise).*
— *durs en baril.*
— *durs en baril à la matelote.*
— *durs en baril à la purée de faisan.*
— *durs à la béchamel.*[17])
— *durs en beignets.*
— *durs à la bernardine.*
— *durs en bouchées.*
— *durs à la bretonne.*

Eier mit sauerer Sahne.[1])
— mit Schlagsahne.
— mit brauner Paradies-
— -Krusteln[4]). [apfel-Sose.
Rohe (frische) Eier.
Eier mit Mandeln.[5])
— nach Herzogin-[6])Art.
— auf mit Krebsragout gefüllten Brotkrusten.[7])
Hartgesottene Eier.
Hartgekochte Eier.[9])
— Eier mit Tafel-Pilzen und Zwiebeln gefüllt.[10])
— Eier mit Sardellen-Fülle.[11])
— Eier mit geriebenem Eigelb obenauf.[12])
— Eier auf Avignoner[13]) Art.
— Eier in Fäßchenform.[14])
Eier-Fäßchen mit Krebsschwänzen und Mayonnaise.[15])
— -Fäßchen mit Fasanmus.[16])
Hartgekochte Eier mit weißer Rahmsose.
Eier-Krapfen[18]).
Hartgekochte Eier mit Krebsschwänzen.[19])
— Eier in kleinen Pasteten.[20])
— Eier mit braunem Zwiebelmus.[21])

Eggs with sour cream
— with whipped cream.
— with brown tomato
Egg-croquettes. [sauce.
Raw (fresh) eggs.
Eggs with almonds.
— in the duchess style.
— on bread-crusts filled with crayfish-ragout.
— hard-boiled.
Hard-boiled eggs.
— -boiled eggs stuffed w. mushrooms and onions.
— -boiled eggs with anchovies.
— -boiled eggs with grated yolks on top.
— -boiled eggs in the Avignon style.
Barrel-shapes of hard-boiled eggs.
— -shapes of hard-boiled eggs with crayfish-tails and mayonnaise.
— -shapes of hard-boiled eggs w. pheasant-purée.
Hard-boiled eggs with white cream sauce.
Egg-fritters.
Hard-boiled eggs with crayfish-tails. [patties.
— -boiled eggs in small
— -boiled eggs with brown purée of onions.

---

[1]) Eier hartgekocht, würfelig geschnitten; etwas Butter schaumig gerührt, Eigelbe, Mehl und sauere Sahne zugefügt, die Eier-Würfel darunter, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gefüllt, hartes Eigelb durch ein Sieb darüber gestrichen, mit Butter beträufelt und gebacken.

[2]) Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[3]) Wie *oeufs frits à la créole* (s. d.).

[4]) Eier werden hart gekocht, fein geschnitten, mit dicker weißer Rahmsose *(béchamel)* angemacht, davon *croquettes* geformt, diese krustiert (paniert) und gebacken.

[5]) Auch »mit gestoßenen Makronen«. Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[6]) a) Eine Randform mit Kartoffelmus gefüllt, in die Mitte ein Ragout von harten Eiern mit weißer Rahmsose, mit Käse bestreut, überkrustet, die Form entfernt. b) Vergl. *oeufs mollets à la duchesse* und *oeufs pochés à la duchesse.*

[7]) Wie *oeufs mollets à la Dugueslin* (s. d.).

[8]) *Faire durcir des oeufs* Eier hart sieden lassen.

[9]) Ungarisch *kemény tojás.*

[10]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe herausgehoben, in einer Kasserolle mit Tafel-Pilzen, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Butter vermischt, mit rohen Eiern gebunden, in das Weiße zurückgelegt. Auch *oeufs à l'Annecy.*

[11]) Wie *oeufs appétissants* (s. d.).

[12]) Man schneidet hartes Eiweiß würfelig und bindet es mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, unter welche etwas Zwiebelmus gemischt ist. Ebenso verfährt man mit Trüffeln und Tafel-Pilzen, füllt beide Massen schichtweise in eine tiefe Schüssel, streicht die Eigelbe durch ein Sieb darüber und läßt sie wenig Farbe nehmen.

[13]) Wie *oeufs à l'avignonaise* (s. d.).

[14]) In der ungefähren Form eines Fäßchens *(baril)* zugeschnitten, mit einem Ausstecher ausgehöhlt, mit einem feinen Ragout von Hummer und Trüffeln gefüllt, oben mit Sardellen-Streifchen umlegt, in die Mitte ein Häufchen gehackte Gallerte; die Eier werden hierauf um einen Gemüse-Salat angerichtet.

[15]) Mit Hummer und Trüffeln gefüllt, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, obenauf ein Kranz von gehacktem Eigelb, in die Mitte gehackte Trüffeln; die Eier um Krebsschwänze, die mit Mayonnaise angemacht sind, angerichtet.

[16]) Mit Fasanmus und Gansleber-Ragout gefüllt, mit *chaud-froid*-Sose überzogen. Eine Schüssel gießt man mit Gallerte aus, legt Ringe aus Pökel-Zunge darauf, in diese kleinere Trüffel-Ringe, stellt die Eier darauf, gibt in die Mitte und auf jedes Ei gehackte Gallerte.

[17]) *Oeufs à la béchamel* ist dasselbe.

[18]) Man bereitet ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Eiern, Tafel-Pilzen und Huhnfleisch mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, formt davon Klöße, taucht sie in Backteig und bäckt sie.

[19]) Man bereitet Sose aus weißer Rahmsose *(béchamel)*, Zwiebelmus und Krebsbutter und richtet mit dieser Sose in Scheiben geschnittene hartgekochte Eier schichtweise an, indem man reichlich Krebsschwänze dazwischen streut. — *Oeufs à la bernardine* ist dasselbe.

[20]) Die Eigelbe werden durchgestrichen, mit weißer Sose gebunden. Das Weiße wird mit ebensoviel gebratenem Huhnfleisch würfelig geschnitten und mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden. Mit den zwei Arten Füllsel füllt man die Pastetchen *(bouchées).*

[21]) Um ein braunes Zwiebelmus richtet man hartgekochte halbierte Eier an.

Oeufs durs sur canapés.	Hartgekochte Eier auf Röstbrotschnitten mit Sardellen.[1]	Hard-boiled eggs on toast with sardines.
— *durs à la cardinal.*	— Eier mit Lachsfüllsel und Krebssose.[2]	— -boiled eggs with salmon-forcemeat and crayfish sauce.
— *durs du carême.*	— Fasten-Eier.[3]	— -boiled eggs with artichoke-bottoms.
— *durs à la chicorée endive.*	— Eier mit Endivien.	— -boiled eggs w. endive.
— *durs en coquilles.*	— Eier in Muscheln.[4]	— -boiled eggs in shells.
— *durs à la Cumberland.*	— Eier mit Zungen- und Gurken-Scheiben und belegten Brotkrusten.[5]	— -boiled eggs with sliced tongue, cucumbers and toast with forcemeat.
— *durs à la diable.*	— Eier mit scharfer Fülle.[6]	— -boiled eggs devilled.
— *durs farcis.*[7]	—, gefüllte Eier.	— -boiled eggs stuffed.
— *durs en filets.*	— Eier in Streifen geschnitten.[8]	— -boiled eggs in fillets (or filleted, shredded).
— *durs aux fines herbes.*	— Eier mit feinen Kräutern.	— -boiled eggs with fine herbs.
— *durs à la Garfield.*	— Eier mit Faden-Nudeln umkrustet.[9]	— -boiled eggs covered with vermicelles-paste.
— *durs à la germaine.*	— Eier mit Hummer-Füllsel um Gemüse-Salat.[10]	— -boiled eggs w. lobster and vegetable salad.
— *durs à la Granville.*	— Eier in Zwiebel-Sose geschwungen.[11]	— -boiled eggs sliced, fried in onion sauce.
— *durs au gratin.*	— Eier überkrustet.[12]	— -boiled eggs browned.
— *durs à la Hyde.*	—, gefüllte Eier mit Tafelpilz-Sose.[13]	— -boiled, stuffed eggs with mushroom sauce.
— *durs à l'impériale (à la mode d'empereur).*	— Eier mit Sardinen und Oliven.[14]	— -boiled eggs with sardines and stoned olives.
— *durs à l'indienne.*	— Eier mit Kari und Reisrand.[15]	— -boiled eggs with curry and border of rice.
— *durs à l'italienne.*	— Eier mit Sardellen, feinen Kräutern und saurem Rahm.[16]	— -boiled eggs with sardines, fine herbs and sour cream.

---

[1]) a) Eiweiß und Eigelb einzeln gehackt; Brotschnitten mit Kräuter-Butter bestrichen, kreuzweise mit Sardellen belegt und mit den Eiern verziert. Vergleiche auch *canapés d'oeufs aux anchois.* b) Das Gelbe von hartgekochten Eiern gewürzt, mit fein gewiegter Petersilie grün gefärbt, in das Weiße gefüllt, auf Röstbrotschnitten *(canapés)* angerichtet.

[2]) Man schneidet hartgekochte Eier in centimeterdicke Streifen, entfernt das Gelbe, streicht an dessen Stelle ein Lachsfüllsel, macht dasselbe im Ofen gar, richtet die Ringe im Kranz an und gibt in die Mitte die warmen Eigelbe, welche man mit weißer Sose und Sardellen-Butter gestoßen hat. Die Ringe übergießt man mit Krebssose.

[3]) Salat von hartgekochten Eiern, Essig-Gurken und Thunfisch in gebeizten Artischocken-Böden angerichtet.

[4]) Eier, Trüffeln und Tafel-Pilze mit Zwiebelmus geschwenkt, in Muscheln angerichtet.

[5]) Man schneidet die Eier halb durch, legt sie auf die flache Seite und schneidet sie schräg in Scheiben; zwischen diese steckt man je eine Zungen- und Gurken-Scheibe, in Form der Eier geschnitten. Gekochtes Huhnfleisch, Schinken, Gansleber, Butter und frischen Parmesan-Käse stößt man, streicht alles durch ein Sieb, trägt es auf geröstete Brotschnitten *(croûtons)* ebenso dick wie diese selbst auf, setzt die Eier darauf und umspritzt sie mit gehackter Gallerte. — *Oeufs à la Cumberland* ist dasselbe.

[6]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe mit eingemachtem *(potted)* Schinken, Pfeffer, Senf, Öl (oder Butter) und Zitronensaft gestoßen, in das Weiße gefüllt, mit Salat angerichtet.

[7]) Vergleiche *oeufs farcis,* Seite 1092.

[8]) Vergleiche *oeufs en filets,* Seite 1094.

[9]) Hartgekochte Eier mit Fleischfüllsel umhüllt, mit zerbrochenen Faden-Nudeln krustiert, gebacken, mit pikanter Sose zu Tisch gegeben. — *Oeufs à la Garfield* ist dasselbe.

[10]) Halbierte, hartgekochte Eier werden mit Hummerfleisch gefüllt, die obere Hälfte (Fülle) mit *chaud-froid*-Sose überzogen und um einen Gemüse-Salat mit Mayonnaise angerichtet. — *Oeufs à la germaine* ist dasselbe.

[11]) Die hartgekochten Eier werden in Scheiben geschnitten und in einer Zwiebel-Sose mit Zitronen-Schale und Muskatnuß geschwenkt. — *Oeufs à la Granville* ist dasselbe.

[12]) In feine Scheiben geschnitten, schichtweise mit Käse und weißer Rahmsose *(béchamel)* angerichtet, mit geriebenem Käse überstreut und im Ofen gebräunt.

[13]) Fein gehackte Tafel-Pilze, Petersilie und eine Schalotte in Butter gedünstet, Madeira-Sose, Salz, Pfeffer hinzu, noch zehn Minuten langsam gekocht, das Ganze durchgestrichen. Die hartgekochten Eier halbiert, das Gelbe mit frischer Butter und süßem Rahm gestoßen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, in das Weiße gefüllt. Die Eier werden auf eine gebutterte Schüssel gelegt, die Sose darüber gegossen, noch acht Minuten in den Ofen gestellt.

[14]) Scheiben von hartgekochten Eiern auf runden Brotscheiben; eine ausgegrätete Sardine zusammengerollt, auf das Ei gelegt, feingehacktes Ei auf die Mitte der Sardine, eine ausgekernte Olive obenauf.

[15]) Wie *oeufs durs au kari* (siehe Fußbemerkung dazu unter b).

[16]) Halbiert, mit feingeschnittenen Sardellen und feinen Kräutern bestreut, mit saurem Rahm übergossen und durchgekocht.

Oeufs durs à la Justine.	Hartgekochte Eier mit Fasan-Füllsel und Trüffeln, überfulzt.[1]	Hard-boiled eggs with pheasant-forcemeat and truffles, jellied.
— *durs au kari.*	— Eier mit Kari.[2]	— -boiled eggs with curry.
— *durs en kromeskis (cromesquis).*	— Eier(-Würfel) in Pfannkuchen gerollt, in Schlagteig getaucht, gebacken.[3]	— -boiled eggs in dice, rolled in pancakes, fried in batter.
— *durs à la maître d'hôtel.*	— Eier in Haushofmeister-Butter geschwungen.	— -boiled eggs in *maître d'hôtel* butter.
— *durs marinés.*	— Eier gebeizt.[4]	— -boiled eggs pickled.
— *durs à la mathurine.*	— Eier, Austern und Zwiebel-Ragout.[5]	— -boiled eggs, oysters and onion-ragout.
— *durs à la mayonnaise.*	— Eier mit Mayonnaise.[6]	— -boiled eggs with mayonnaise.
— *durs à la meunière.*	— Eier mit Krebsschwänzen und Räucherlachs, mit Käse überkrustet.[7]	— -boiled eggs with crayfish-tails, smoked salmon, cheese, baked.
— *durs à la moscovite.*	—, mit russischem Salat gefüllte Eier.[8]	— -boiled eggs stuffed with Russian salad.
— *durs à la Norfolk.*[9]	—, halbierte und gebackene Eier.	— -boiled eggs divided in halfs, baked.
— *durs aux nouilles.*	— Eier mit Nudeln.[10]	— -boiled eggs w. noodles.
— *durs à l'oseille.*	— Eier mit Sauerampfer.	— -boiled eggs w. sorrel.
— *durs à la pauvre femme.*	— Eier nach armer Frauen-[11]Art.	— -boiled eggs and boiled potatoes with cream.
— *durs à la percheronne.*	— Eier mit Kartoffeln und Rahmsose, krustiert.[12]	— -boiled eggs w. potatoes and cream sauce, baked.
— *durs à la polonaise.*	— Eier, Hummer, Salzgurken und Austern in Mayonnaise.[13]	— -boiled eggs, lobster, pickled cucumbers and oysters in mayonnaise.
— *durs à la régence.*	— Eier nach Regentschafts-[14]Art.	— -boiled eggs in the regency style.
— *durs à la religieuse.*	— Eier mit Butter und Käse überzogen.[15]	— -boiled eggs covered with butter mixed with cheese.
— *durs en rissoles.*	— Eier in gebackenen Mundtäschchen.[16]	— -boiled eggs filled in small patties.

[1]) Die Eier werden halbiert, das Gelbe und ein Teil des Weißen entfernt, die Höhlung hoch mit Fasanbrot *(pain de faisan)* gefüllt, das ganze Ei mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Trüffel-Scheibchen verziert, mit Gallerte überglänzt und angerichtet. — *Oeufs à la Justine* ist dasselbe.

[2]) a) Man bereitet ein Gemüse von feingeschnittenen Zwiebeln, weißer Sose und Kari, richtet die halbierten Eier in einer tiefen Schüssel an, überschüttet sie schichtweise mit den Zwiebeln. b) Eine Kari-Sose wird bereitet, indem ein Apfel und eine Zwiebel in Butter geröstet werden, Kari-Pulver, Mehl und Wasser hinzugegeben; in diese Sose werden die hartgekochten, geviertelten Eier gegeben, heiß gemacht und mit einem Reisrand angerichtet. Auch *oeufs (durs) à l'indienne* genannt.

[3]) Man schneidet harte Eier in Würfel, bindet sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, gibt davon auf kleine Pfannkuchen *(pannequets)*, die man rollt, in einen Backteig taucht und ausbäckt.

[4]) Hartgekochte, geschälte Eier in Steintopf gethan, gewürzter Essig mit einigen Zwiebeln wird kochend darüber gegossen; fertig zum Gebrauch in drei Tagen.

[5]) *Mathurin* (sprich »Matüräng'«), Mathuriner, Trinitarier, Mitglied eines geistlichen Ordens, der die Loskaufung gefangener Christen-Sklaven zur Aufgabe hatte. — Eine Anzahl Austern in Weißwein abgestreift und halbiert. Von einigen Zwiebeln mit Matrosen-Sose ein feines Ragout *(émincé)* bereitet. Geschnittene Eier, Austern und Zwiebeln schichtweise in einer Silber-Kasserolle angerichtet. — *Oeufs à la mathurine* ist dasselbe.

[6]) Von hartgekochten Eiern das Gelbe herausgenommen, mit Öl, Essig, Senf, Salz, Cayenne-Pfeffer gestoßen, in das Weiße gefüllt, angerichtet, mit einem Salat verziert.

[7]) Hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier mit Krebsschwänzen, Räucherlachs und Krebssose geschwenkt, angerichtet, mit Käse bestreut, gebacken. — *Oeufs à la meunière* ist dasselbe.

[8]) Kalt, auf Lattich angerichtet.

[9]) Wie *oeufs à la Norfolk* (s. d.).

[10]) Wie *oeufs aux nouilles* (s. d.).

[11]) Hartgekochte Eier und gekochte Kartoffeln werden zu gleichen Teilen in Scheiben geschnitten, in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt und überkrustet.

[12]) Die Eier und gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, schichtweise abwechselnd mit weißer Rahmsose *(béchamel)* angerichtet und überkrustet. — *Perche*, eine Landschaft im nördlichen Frankreich, teils zur Normandie, teils zum Herzogtum Orléanais gehörig.

[13]) Eiweiß, Hummer und Salzgurken würfelig geschnitten, mit Austern in Mayonnaise gebeizt, angerichtet und mit den Eigelben umlegt. Vergl. *oeufs à la polonaise.*

[14]) Wie *oeufs à la régence* (siehe Fußbemerkung dazu unter b).

[15]) Wie *oeufs à la religieuse* (s. d.).

[16]) Man bereitet ein Ragout von den Eiern, welches man in die Mundtäschchen füllt. *Oeufs en rissoles* ist dasselbe.

Oeufs durs à la Robert.	Hartgekochte Eier mit heller Senfsose geschwungen.[1])	Hard-boiled eggs tossed with white mustard sauce.
— *durs sur rôties.*	— Eier auf Röstbrot-schnitten.[2])	— -boiled eggs on sliced toast.
— *durs à la russe.*	— Eier mit Hummer-Ragout gefüllt.[3])	— -boiled eggs stuffed with lobster-forcemeat.
— *durs en (sur) sandwich(e)s.*	— Eier auf (zwischen) (Butter)brot-Schnitten.[4])	Egg-sandwiches.
— *durs aux sardines.*	Streifen von hartgekochten Eiern mit Sardinen belegt.[5])	Sardines on slices, cut lengthways, of hard-boiled eggs.
— *durs, sauce à la moutarde.*	Hartgekochte Eier mit Senfsose.	Hard-boiled eggs with mustard sauce.
— *durs à la Soubise.*	— Eier mit weißem Zwiebelmus.[6])	— -boiled eggs with white purée of onions.
— *durs à la suédoise.*	— Eier mit Mayonnaise, Trüffeln, Gurken und Hummer-Rogen.[7])	— -boiled eggs with mayonnaise, cucumbers and lobster coral.
— *durs à la sultane.*[8])	—, gefüllte Eier-Hälften mit rotem Pfeffer.	Stuffed halves of hard-boiled eggs with red pepper on top.
— *durs au velouté.*	— Eier in weißer Stammsose.	Hard-boiled eggs sliced in white sauce with butter and pastry.
— *durs au vert-pré.*	— Eier auf Petersilie.[9])	— -boiled eggs on parsley.
— *durs en vol-au-vent.*	— Eier in Blätterteig-Hohlpasteten.[10])	— -boiled eggs filled in puff-paste shells.
— *à l'eau salée.*[11])	Soleier.	Eggs boiled in salt water.
— *aux écrevisses.*	Eier mit Krebsragout[12]).	— with crayfish ragout.
— *à l'Émilie (Émilia).*	Ausgestochene Spiegel-Eier auf Kalbfleisch-Klößchen.[13])	Shirred eggs on veal-forcemeat balls with tomato sauce.
— *enveloppés (envelopés).*	(Spiegel-)Eier mit Eigelben, Kapern, Sardellen, Eiweiß bedeckt, gebacken.[14])	— eggs covered with egg-yolks, capers, anchovies, whipped whites, baked.
— *aux épinards.*	Eier mit Spinat.[15])	Eggs with spinach.

[1]) Viel würfelig geschnittene Zwiebel röstet man in Butter, stäubt Mehl daran, gibt ein Glasvoll Wein und etwas Fleischsaft *(jus)* zu, dünstet, schwenkt etwas Senf und die hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eier darin. — *Oeufs à la Robert* ist dasselbe.

[2]) Man schneidet die Eier in Scheiben, setzt sie auf passende Brotschnitten *(rôties)*, belegt die eine Hälfte jeder Scheibe mit Sardellen, die andere mit einer halbrunden Trüffel-Scheibe und verziert sie mit gehackter Gallerte.

[3]) Die Eier der Breite nach halb durchgeschnitten, die Dotter entfernt und mit Sardellen gehackt. In das Weiße ein Hummer- oder Krebsragout mit russischer Sose gefüllt, die Eigelbe mit Sardellen durch ein Sieb gestrichen und leicht darüber gegeben.

[4]) a) Die dünnen Weißbrot-Schnitten bestreicht man mit Mayonnaise und klappt sie zusammen; Eier schneidet man in Scheiben, bestreicht sie auf einer Seite mit Sardellen-Butter, richtet sie auf dieser Seite, zum Teil über einander an und verziert mit Trüffeln und Gallerte. b) Hartgekochte Eier in Scheiben geschnitten, mit gehackter Kresse bestreut, zwischen mit Butter bestrichene Weißbrot-Schnitten gelegt.

[5]) Hartgekochte Eier der Länge nach in Scheiben geschnitten, mit Sardinen (Sardellen) belegt, mit Brunnen-Kresse verziert, mit Röstbrotschnitten und Butter zu Tisch gegeben.

[6]) a) Man schwenkt die geschnittenen Eier in einem weißen Zwiebelmus. b) Man dämpft Zwiebel-Ringe weich, vermischt sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und zieht die in Scheiben geschnittenen Eier darunter.

[7]) Man schneidet hartgekochte Eier halb durch, überzieht sie mit Mayonnaise und verziert mit Trüffeln, Gurken und Hummer-Rogen. Kleine Brotschnitten höhlt man auf einer Seite aus, füllt sie mit Geflügelfleisch, Zunge, Gurken und Lattich, als Salat zubereitet, macht einen Rand von Geflügelmus ringsum, verziert diesen mit kleinen Kugeln von Möhren und Sellerie, setzt die Eier in die Mitte und gibt gehackte Dragun-Gallerte *(aspic)* ringsum.

[8]) Wie *oeufs à la sultane* (s. d.).

[9]) Wie *oeufs au vert-pré* (s. d.).

[10]) In Scheiben geschnitten, mit Trüffeln in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt, in die Hohlpasteten gefüllt.

[11]) Auch vollständiger: *oeufs cuits à (dans) l'eau salée.*

[12]) Über verlorenen oder weichen Eiern richtet man ein Ragout von Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Artischocken-Böden an.

[13]) Ausgestochene Setzeier auf Kalbfleisch-Klößchen angerichtet, mit Fleischsaft *(jus)*, worunter Paradiesapfelmus gemischt ist, übergossen.

[14]) Man schlägt Spiegel-Eier auf eine Platte, gibt eine Masse aus rohen Eigelben, gehackter Petersilie, Kapern, Zwiebeln, Sardellen und Eierschnee darüber und bäckt sie im Ofen.

[15]) Zum Spinat gibt man Spiegel-, weich und hart gekochte und auch verlorene Eier auf gerösteten Brotschnitten *(croûtons)*. Meist umlegt man das Gemüse mit den Eiern.

Oeufs à l'espagnole.[1])	Eier mit Reis.	Eggs with rice.
Oeufs farcis.	**Gefüllte Eier.**[2])	**Stuffed eggs.**
— *farcis à l'allemande.*	Eier mit Semmel-Füllſel.[3])	Eggs with stuffing of soaked bread and sea-
— *farcis aux anchois.*	— mit Sardellen-Füllſel.[4])	Anchovy eggs. [sonings.
— *farcis à la carmélite.*	— mit Füllſel von Zwiebel, Sauerampfer, Peterſilie.[5])	Eggs stuffed with forcemeat of onion, sorrel, parsley.
— *farcis aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen gefüllt.	— stuffed w. mushrooms.
— *farcis aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen gefüllt.[6])	— stuffed with salpicon of mushrooms. [meat.
— *farcis à la chasseur.*	— mit Wildfüllſel gefüllt.[7])	— stuffed w. game-force-
— *farcis en chaud-froid.*[8])	Gefüllte Eier mit gehackter Gallerte.	Stuffed eggs with hashed aspic-jelly.
— *farcis à la comtesse.*	Eier mit Kalbfleiſch-Fülle überkruſtet.[9])	Eggs stuffed with veal-forcemeat, browned.
— *farcis à la Constance.*	— mit Würfeln von Geflügelfleiſch, Schinken und Tafel-Pilzen gefüllt.	— stuffed with cubes of chicken-meat, ham and mushrooms.
— *farcis à la crème.*	— mit Rahmfüllſel.	— with cream-forcemeat.
— *farcis à la danoise.*	— mit Hummer-Salat gefüllt.[10])	— stuffed with lobster-salad.
— *farcis à la dauphine.*	— mit Huhn- und Sardellen-Füllſel, Madeira-Soſe.[11])	— with chicken- and anchovy-forcemat, madevilled. [deira sauce.
— *farcis à la diable.*	— mit ſcharfer Fülle.[12])	— stuffed with spinach.
— *farcis aux épinards.*	— mit Spinat gefüllt.[13])	— stuffed, fricassee sauce.
— *farcis en fricassée.*	— gefüllt, mit Frikaſſee-Soſe.[14])	— with stuffing of cream and cheese, breaded.
— *farcis au fromage à la suisse.*	— mit Käſe- und Rahmfüllſel, kruſtiert.[15])	— stuffed with game-patty forcemeat.
— *farcis à la gentilhomme.*[16])	— mit Wildpaſteten-Fülle.	— with forcemeat of chicken, mushrooms and tongue.
— *farcis au gras.*	— mit Fülle von Huhnfleiſch, Tafel-Pilzen, Zunge.[17])	— stuffed and browned.
— *farcis au gratin.*	— gefüllt und überkruſtet.[18])	

[1]) Wie *oeufs pochés à l'espagnole* (s. d.).

[2]) Ungarisch *töltött tojás.* Mit einer Fülle aus den Eigelben, Semmel-Bröseln, Butter, rohem Eigelb und gehackter Petersilie.

[3]) Hartgekocht, halbiert, das Gelbe mit etwas eingeweichtem Mundbrot, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gestoßen, zwei ganze Eier und drei Eigelbe zugefügt, das Weiße der Eier damit gefüllt. Der Rest der Fülle mit sauerem Rahm verrührt, in eine flache Schüssel gegossen, die Eier hinein, im mäßig heißen Ofen gebacken.

[4]) Hartgekochte Eier in Hälften geschnitten, das Gelbe herausgenommen und durch ein Sieb gestrichen, mit Sardellen-Essenz und Butter gewürzt, in das Weiße gefüllt, verziert, heiß oder kalt zu Tisch gegeben.

[5]) Halbierte hartgekochte Eier füllt man mit einem Füllsel von gehackter Zwiebel, Petersilie, Sauerampfer und den Eigelben und bäckt sie im Ofen. — *Oeufs à la carmélite* und *oeufs durs à la carmélite* ist dasselbe.

[6]) Das zerdrückte Gelbe und ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Tafel-Pilzen bindet man mit etwas weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt die halbierten Eier damit, krustiert (paniert) und bäckt sie in Fett.

[7]) Hartgekochte Eier ausgehöhlt, mit Wildfüllsel gefüllt, das Stück Eiweiß wieder aufgesetzt, in Salzwasser gar gemacht. — *Oeufs à la chasseur* ist dasselbe.

[8]) a) Vergl. *oeufs en chaud-froid.* b) Mit Ragout von Gansleber und Trüffeln gefüllt, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, auf Ringen von Ochsen-Zunge angerichtet.

[9]) Wie *oeufs gratinés à la comtesse* (s. d.).

[10]) Halbierte hartgekochte Eier werden mit Hummer-Salat *(salade de homard)* gefüllt, mit Mayonnaise begossen und verziert. — *Oeufs à la danoise* ist dasselbe.

[11]) Von hartgekochten Eiern der Länge nach ein Drittel abgeschnitten, das Gelbe mit Huhnfüllsel und Sardellen verrieben, eingefüllt. Eine Schüssel mit Füllsel bestrichen, die Eier darauf angerichtet, mit Butter-Papier bedeckt, gar gemacht; Madeira-Sose.

[12]) Wie *oeufs durs à la diable* (s. d.).

[13]) Hartgekochte Eier werden der Länge nach halbiert, die Spitzen ausgestochen, mit der geschnittenen Seite auf Brotschnitten gesetzt, von oben mit Spinat gefüllt, das Loch mit einer Zungen-Scheibe verschlossen.

[14]) Zur Fülle verwendet man die harten, sowie rohe Eigelbe, gehacktes Krebsfleisch, geweichte Semmel und Eierschnee.

[15]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe mit geriebenem Käse, Rahm (Sahne) und Eigelb vermischt, eingefüllt und überkrustet.

[16]) Wie *oeufs à la gentilhomme* (s. d.).

[17]) Die hartgekochten Eier werden halb durchgeschnitten, die Dotter, Zunge, Tafel-Pilze und Huhnfleisch gehackt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, in das Weiße gefüllt, krustiert (paniert) und gebacken.

[18]) Mit gewöhnlicher Fülle (siehe *oeufs farcis)* gefüllt, von dieser Fülle etwas auf die Schüssel gestrichen, die Eier darauf angerichtet, mit Semmel-Bröseln bestreut und im Ofen Farbe nehmen gelassen.

Oeufs farcis aux huîtres.	Eier mit Austern gefüllt.[1]	Eggs stuffed with oysters.
— *farcis à l'indienne.*	— mit Karireis und weißer Soſe gefüllt.[2]	— stuffed with curried rice and white sauce.
— *farcis à l'italienne.*	— mit Füllſel von Tafel-Pilzen, Schalotten und Peterſilie.[3]	— stuffed with shallots, mushrooms, parsley, etc.
— *farcis au jambon et aux nouilles.*	— mit Schinken und Nudeln gefüllt.	— with forcemeat of ham and noodles.
— *farcis à la jardinière.*	— mit Hummer-Füllſel und Gemüſe-Umlage.[4]	— with lobster-forcemeat, garnished with carrots and pickled cucumbers.
— *farcis à la Justine.*[5]	Hartgekochte Eier mit Faſan-Füllſel.	Hard-boiled eggs with pheasant-forcemeat.
— *farcis à la lyonnaise.*	Eier mit Zwiebel-Fülle.[6]	Eggs stuffed with fried onions.
— *farcis à la maigre.*	— mit Füllſel von Semmel und Sardellen.[7]	— with stuffing of bread and anchovies.
— *farcis à la mayonnaise.*	— mit Mayonnaiſe gefüllt.[8]	— stuffed w. mayonnaise.
— *farcis à la mentonnaise.*	— mit Sardellen-Fülle und Thunfiſch.[9]	— stuffed with anchovies, tunny on top.
— *farcis à la méridionale.*	— mit Tafelpilz- und Zwiebelmus gefüllt.[10]	— stuffed with purée of mushrooms and onions.
— *farcis à la milanaise.*	— gefüllt, kruſtiert, Paradiesapfel-Soſe.[11]	— stuffed, breaded, tomato sauce.
— *farcis à la Montgelas.*	— mit Ragout von Trüffeln, Zunge, Geflügel gefüllt.[12]	— stuffed with salpicon of truffles, tongue and chicken-meat.
— *farcis à la moscovite.*	— mit ruſſ. Salat gefüllt.	— stuffed with Russian salad.
— *farcis à la norvégienne.*	— mit Sardellen-Fülle.[13]	— w. stuffing of anchovies.
— *farcis aux nouilles et au jambon.*	— mit Nudeln und gehacktem Schinken gefüllt.	— stuffed with noodles and minced ham.
— *farcis à la Périgueux.*	— gefüllt, Trüffel-Soſe.	— stuffed, truffle sauce.
— *farcis au persil.*	— mit Peterſilie gefüllt.	— stuffed with parsley.
— *farcis à la polonaise.*	— mit Fülle von Semmel-Bröſeln, Schalotten und Paradiesapfelmus.[14]	— with stuffing of bread-crumbs, shallots and purée of tomatoes.
— *farcis à la régence.*	— mit Geflügel-Füllſel gefüllt.[15]	— stuffed with chicken-forcemeat.
— *farcis à la rouennaise.*	— mit Ragout von Entenfleiſch gefüllt.[16]	— stuffed with salpicon of duck-meat.

---

[1]) Man stößt die Eigelbe mit Butter und Sardellen und vermischt sie mit ebensoviel Fischfülle *(farce de poisson)*, gibt abgesteifte und gehackte Austern und Tafel-Pilze darunter, füllt die Eier damit, verkrustet (paniert) und bäckt sie.

[2]) Man halbiert die Eier, reibt das Gelbe mit rohem Eigelb, Kari-Pulver und weißer Sose, vermischt es mit Reis, füllt es in das Weiße, krustiert (paniert) und bäckt die Eier.

[3]) Hartgekochte Eier halbiert; das Gelbe mit weißer Sose, rohem Eigelb, Salz und Pfeffer verrieben, mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie vermischt, in das Weiße gefüllt; die Eier überkrustet (paniert) und gebacken.

[4]) a) Mit Hummer oder Krabben in Mayonnaise gefüllt, mit gebeizten Möhren und Essig-Gurken umlegt. b) Hartgekochte Eier halbiert, das Weiße mit Gemüse-Salat gefüllt.

[5]) Wie *oeufs durs à la Justine* (s. d.).

[6]) Man schwitzt und dünstet Zwiebel in Butter, mischt das gehackte Eigelb und weiße Rahmsose darunter, füllt die Eier damit, streicht Fleischfülle darüber, überkrustet, bäckt sie.

[7]) Mit Semmel-Fülle und Sardellen gefüllt, überkrustet (paniert) und gebacken.

[8]) Hartgekochte Eier halbiert, mit Salat von Sardellen, Räucherlachs, Kapern und Mayonnaise gefüllt. — *Oeufs à la mayonnaise* ist dasselbe.

[9]) Wie *oeufs à la mentonnaise* (s. d.).

[10]) Ein Tafelpilz- und ein Zwiebelmus mischt man untereinander, füllt es in das Weiße der Eier, überzieht diese mit Fleischfülle, überkrustet (paniert) und bäckt sie. — *Oeufs à la méridionale* ist dasselbe.

[11]) Die Eier werden auf gewöhnliche Weise gefüllt, krustiert (paniert) und gebacken.

[12]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Zunge, Geflügel in Madeira-Sose gefüllt, eingekrustet und gebacken. — *Oeufs à la Montgelas* ist dasselbe.

[13]) Wie *oeufs à la norvégienne* (s. d.).

[14]) Hartgekochte Eier halbiert, die Dotter mit rohem Eigelb, Semmel-Bröseln, Schalotten und Paradiesapfelmus verrührt, in das Weiße gefüllt, gar gemacht und mit Semmel-Butter übergossen. Vergl. *oeufs à la polonaise.*

[15]) In hartgekochte Eier oben ein runder Einschnitt gemacht, das Gelbe herausgenommen, Huhnfüllsel hinein gefüllt, das abgeschnittene Eiweiß darauf gedeckt, die Eier in heißem Wasser gar gemacht; weiße Kraftsose *(sauce suprême)*. — *Oeufs à la régence* ist dasselbe.

[16]) Ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Entenfleisch und Tafel-Pilzen, mit Zwiebelmus und brauner Sose angemacht, wird in die Eier gefüllt, diese werden mit weißer *chaud-froid* Sose überzogen (übersulzt), mit Trüffeln und Eigelb verziert, auf Brotringen auf einer mit Gallerte begossenen Platte angerichtet.

Oeufs farcis à la royale.	Eier mit Tafel-Pilzen, Trüffeln und Rahmsose gefüllt.[1]	Eggs stuffed with mushrooms, truffles and white cream sauce.
— *farcis à la russe.*	— mit Gemüse-Salat gefüllt.[2]	— stuffed with a vegetable salad.
— *farcis, sauce rémo(u)lade.*	— gefüllt[3], Remoladen-Sose.	— stuffed, remoulade sauce.
— *farcis à la ta(r)tare.*	— mit dicker Tataren-Sose gefüllt.[4]	— stuffed with thick ta(r)tar sauce.
— *farcis aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— *farcis à la tyrolienne.*	— mit Gehäck von Zunge, Geflügel und Tafel-Pilzen gefüllt.[5]	— stuffed with hash of tongue, chicken-meat and mushrooms.
— *farcis à la varsovienne.*	— halbiert, mit Kaviar gefüllt.	— cut in halves, stuffed with caviar(e).
— *farcis à la Véron.*[6]	— mit Huhnfleischmus gefüllt, auf Artischocken-Böden angerichtet.	— stuffed with purée of chicken, served on artichoke-bottoms.
— *farcis à la Villeroi.*	— gefüllt, mit Villeroi-Sose überzogen.[7]	— stuffed, coated with Villeroi sauce.
— *à la Féodora.*[8]	— m. Trüffeln, Tafel-Pilzen und Paradiesapfel-Sose.	— with truffles, mushrooms and tomato sauce.
— *à la fermière.*[9]	Spiegel-Eier mit Häufchen von Leber-Ragout.	Shirred eggs with little heaps of liver-ragout.
— *en filets.*	Eier in Streifen geschnitten.[10]	Eggs filleted.
— *aux foies de volaille.*	— mit Geflügel-Lebern.	— with chicken-livers.
— *frais.*	Frische Eier.	Fresh eggs.
— *en fricassée.*	Eier mit Frikassee-Sose.[11]	Eggs with fricassed sauce.
Oeufs frits.	**Gebackene Eier.**[12]	**Fried eggs.**
— *frits à l'américaine.*	— Eier auf geröstetem Schinken mit Paradiesapfelmus.[13]	— eggs on broiled ham with purée of tomatoes.
— *frits à l'anglaise.*	— Eier auf Schinken- und Brotschnitten.	— eggs on slices of ham and toast.
— *frits à la bayonnaise.*	— Eier auf gebratenen Schinken-Scheiben.[14]	— eggs on slices of roast ham.
— *frits à la Bérenger*[15].	— Eier auf geschwitzten Artischocken-Böden und Paradies-Äpfeln.	— eggs on fried artichoke-bottoms and tomatoes.

---

[1]) Von hartgekochten Eiern ein Drittel abgeschnitten, das Gelbe mit gehackten Tafel-Pilzen, Trüffeln und weißer Rahmsose *(béchamel)* vermischt, in die Eier gefüllt; letztere hoch angerichtet, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen und gebacken.

[2]) Die Eier werden an der Seite ausgehöhlt, mit einem Gemüse-Salat gefüllt und auf grünem Salat angerichtet.

[3]) Zur Fülle nimmt man die durchgestrichenen Eigelbe, Kapern, Sardellen und geräucherten Lachs, alles feingeschnitten und mit etwas Mayonnaise gebunden.

[4]) Wie *oeufs à la ta(r)tare* (s. d.).

[5]) Ein Gehäck *(hachis)* von Zunge, Geflügel und Tafel-Pilzen bindet man mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt es in die halbierten hartgekochten Eier, überstreicht diese mit Fleischfülle, überkrustet (paniert) und bäckt sie.

[6]) Wie *oeufs à la Véron* (s. d.).

[7]) Mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Zunge und Trüffeln gefüllt, mit *Villeroi*-Sose überzogen, krustiert (paniert) und gebacken.

[8]) *Oeufs au miroir à la Féodora* ist dasselbe.

[9]) Wie *oeufs au miroir à la fermière* (s. d.).

[10]) a) Tafel-Pilze und Zwiebel in Streifen geschnitten, geröstet und mit etwas Mehl und Wein gedünstet, das in Streifen geschnittene Eiweiß und die ganzen Dotter hinzu, geschwungen und angerichtet. b) In eine silberne Schüssel schlägt man mehrere rohe Eigelbe, gibt einen Löffelvoll Cognac und etwas Salz hinzu, läßt fünf Minuten im heißen Ofen kochen, dann abkühlen, schneidet die Masse in dünne Streifen, taucht jeden derselben in einen Pfannkuchen-Schlagteig, bäckt die *filets* in heißem Fett ungefähr zwei Minuten, richtet sie auf gefaltetem Mundtuch *(serviette)* an und verziert mit gebackener Petersilie.

[11]) Wie *oeufs farcis en fricassée* (s. d.).

[12]) Ung. *sült tojás.* Gewöhnlich bezeichnet man mit *oeufs frits* die Eier, welche in Öl, Butter (Fett) oder Schweineschmalz dergestalt gebacken worden sind, daß das Gelbe vom Eiweiß vollständig umhüllt wird und letzteres eine braune Farbe zeigt, ohne daß jedoch das Gelbe hart geworden ist. Mit *oeufs frits* bezeichnet man aber auch gekochte Eier, welche überkrustet (paniert) und gebacken sind.

[13]) Das Ei auf einen Teller geschlagen, das Gelbe mit gehacktem Schinken bestreut und in Öl auf gewöhnliche Weise gebacken. Kleine geröstete Schinken-Scheiben über Paradiesapfelmus angerichtet und auf jede ein gebackenes Ei gesetzt.

[14]) Man gibt etwas Paradiesapfel-Sose auf den Schinken, ehe man das Ei darauf legt.

[15]) Sprich »Berangscheh'«; *Alphonce-Marie Marcellin Thomas Bérenger,* ausgezeichneter franz. Rechtsgelehrter, geb. 31. Mai 1785 zu Valence, gest. 1866 in Paris. — *René Bérenger,* Sohn des vorigen, franz. Politiker, geb. 22. April 1830 zu Valence. — Artischocken-Böden und Paradies-Äpfel in Stücke geschnitten, geschwitzt, mit gebackenen Eiern belegt. Zwischen die Eier steckt man gebratene Schinken-, ringsum legt man Knoblauchwurst-Scheiben.

Oeufs frits au blanc de volaille.	Gebackene Eier mit weißem Geflügelfleisch.	Fried eggs with white chicken-meat.
— *frits à la bordelaise.*	— Eier mit Pilzen, Rindsmark und Bordeauxer Soſe.[1])	— eggs with mushrooms, marrow and Bordeaux sauce.
— *frits à la Condé.*	— Eier mit Mus von Puffbohnen und Spinat angerichtet.[2])	— eggs on a purée of broad-beans and spinach.
— *frits à la créole.*	— Eier mit Paradiesapfel-Soſe.	— eggs with brown tomato sauce.
— *frits à l'espagnole.*	— Eier mit gerösteten Schinken- und Brotſcheiben und Paradiesapfel-Soſe.[3])	— eggs with fried slices of ham and bread, tomato sauce.
— *frits, farcis à la Périgueux.*	— Eier mit Ragout v. Trüffeln u. Schinken gefüllt.[4])	— eggs stuffed w. sapicon of truffles and ham.
— *frits à l'huile au vert (à la sauce verte).*	In Öl gebackene Eier mit grüner Soſe.	Eggs fried in oil with a green sauce.
— *frits au jambon.*	Gebackene Eier auf Schinken.[5])	Fried eggs on ham.[6])
— *frits au lard à la Coigny.*	— Eier mit Speckwürfeln nach Coigny[7]).	— eggs with fried cubes of bacon.
— *frits à la Périgueux.*	— Eier mit Trüffel-Soſe.[8])	— eggs with truffle sauce.
— *frits, sauce à l'estragon.*	— Eier mit Dragun-Soſe.	— eggs w. tarragon sauce.
— *frits, sauce italienne.*	— Eier mit italieniſcher Soſe.	— eggs with Italian sauce.
— *frits, sauce (à la) poivrade.*	— Eier mit Pfeffer-Soſe.	— eggs with pepper sauce.
— *frits, sauce à la Robert.*	— Eier mit brauner Zwiebel-Soſe.	— eggs with brown onion sauce.
— *frits, sauce aux tomates.*	— Eier mit Paradiesapfel-Soſe.	— eggs with tomato sauce.
— *frits à la Soubise.*	— Eier mit weißem Zwiebelmus.	— eggs with white purée of onions.
— *frits au vert.*	— Eier auf Peterſilie.	— eggs on parsley.
— *frits à la viennoise.*	— Eier auf Brotſchnitten.[9])	— eggs on slices of toast.
— *frits à la zingara.*	— Eier auf Schinken-Scheiben und geröſt. Brotkruſten.[10])	— eggs on slices of ham and bread-crust.
— *au fromage fondu.*	Eier m. geſchmolzenem Käſe.[11])	Eggs with melted cheese.
— *au fromage de Gruyère.*	— mit Schweizer Käſe.	— with Swiss cheese.
— *au fromage à la lorraine.*	— mit Käſe und Sahne in Porzellan-Käſtchen.[12])	— with cream and cheese in porcelain-cases.
— *à la Gambetta.*	Spiegel- und verlorene Eier auf Röſtbrotſchnitten mit Zwiebelmus.[13])	Shirred and poached eggs on toast with onion purée.

[1]) Die Eier werden über in Öl gebackenen Pilzen angerichtet, mit Rindsmark belegt und mit Bordeauxer Sose *(sauce bordelaise)* übergossen.

[2]) Auf ein Mus von $^2/_3$ Puffbohnen und $^1/_3$ Spinat angerichtet, dazwischen geröstete Schinken-Scheiben gesteckt; Madeira-Sose nebenbei.

[3]) Man bäckt Schinken-Scheiben in Öl, weicht Weißbrot-Schnitten in geschlagenem Ei und bäckt sie gleichfalls, richtet die Eier, Schinken und Brot an und übergießt sie mit guter Paradiesapfel-Sose.

[4]) Man bäckt Eier in Schweineschmalz, entfernt das Gelbe, das noch flüssig sein muß, füllt sie mit einem *salpicon* von Trüffeln und Schinken, richtet an und übergießt mit Champagner-Sose.

[5]) Man erwärmt einige Schinken-Scheiben in Madeirawein mit Paradiesapfel-Sose, richtet die Eier darauf an und gibt die Sose darüber.

[6]) Einfacher: *Ham and eggs.*

[7]) Sprich »Kŏn(j)i'«; *François de Franquetot, duc de Coigny,* franz. Marschall, gest. 1759. Frische Eier bäckt man in Schweineschmalz, richtet sie auf gebackenen Brotschnitten an und gibt gebratenen, würfelig geschnittenen Speck und einen Tropfen Essig darüber. — *Oeufs (au lard) à la Coigny* ist dasselbe.

[8]) Verlorene Eier wälzt man in Mehl, bäckt sie in Fett, richtet sie auf Brotkrusten an und übergießt sie mit Trüffel-Sose. — *Oeufs frits, sauce à la Périgueux, oeufs frits à la sauce Périgueux* ist dasselbe. Vergleiche *oeufs frits, farcis à la Périgueux.*

[9]) Verlorene Eier in Mehl gewälzt und gebacken, auf passenden Brotschnitten *(croûtons)* angerichtet; als Umlage *(garniture)* verwendet, auch zu Spinat, Sauerampfer usw.

[10]) Werden in Öl gebacken, auf Schinken-Scheiben und Brotschnitten *(croûtons)* über Paradiesapfelmus angerichtet.

[11]) Geriebenen Schweizer Käse, etwas Wein, Petersilie, Zwiebel und Butter rührt man auf dem Feuer, bis der Käse geschmolzen ist, schlägt einige Eier hinein, rührt sie ab und umlegt die Masse mit gerösteten Brotschnitten.

[12]) Eier mit Rahm (Sahne) und geriebenem Käse zerschlagen, in Porzellan-Kästchen gar gemacht. Vergl. auch *oeufs en caisses à la lorraine.*

[13]) a) Ebensoviel verlorene als Setzeier, die einen auf eirunde, die anderen auf runde, mit Zwiebelmus bestrichene Brotschnitten gesetzt, diese mit einem Rand von Paradiesapfelmus versehen; in die Mitte der Setzeier kleine Trüffel-Scheiben, auf die verlorenen Eier ein Streifchen gehackte Petersilie gegeben, und die Eier abwechselnd angerichtet. b) Sauerampfermus mit Bratwürstchen, verlorenen und Spiegel-Eiern umlegt. — Zu a) bemerkt ein französischer Schriftsteller, daß diese Eier ein offenes und geschlossenes Auge darstellten (eine Anspielung auf Gambettas Gesichts-Zustand), daß aber dieser große Volkstribun als Beschützer und Förderer der Kochkunst ein wohlwollenderes Andenken verdient habe.

Oeufs à la gentilhomme.	Eier mit Wildpasteten-Füllsel gefüllt, übersulzt.[1]	Eggs stuffed with game-patty forcemeat, jellied.
— *à la Gouffé.*	— mit sauerem Rahm und Käse in Näpfchen, krustiert.[2]	— in cups with sour cream and grated cheese, browned.
— *à la gourmand.*	— mit Lachs und Krebs-[sose.[3]	— with salmon and cray-[fish sauce.
— *au gratin (gratinés).*	Überkrustete Eier.[4]	Browned eggs.
— *gratinés à la comtesse.*	— Eier, weiße Sose mit Blumenkohlmus.[5]	— eggs, white sauce with purée of cauliflower.
— *gratinés à l'italienne.*	— Eier mit Nudeln.[6]	— eggs with noodles.
— *gratinés à la siennoise.*	— Eier mit Parmesan-Käse und Rahmsose.[7]	— eggs with Parmesan cheese and cream sauce.
— *à la Henri IV.*	Eier in Törtchen-Formen.[8]	Eggs in small flat moulds.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.[9]	— with Dutch sauce.
— *à la huguenote.*	— mit Hammelbratensaft als Eierkuchen gebacken.[10]	— with mutton juice baked as omelet, rolled.
— *à l'huile.*	— in Essig und Öl.[11]	— in vinegar and oil.
— *à la jardinière.*	— mit Gemüse-Salat gefüllt.[12]	— stuffed with a vegetable salad.
— *au jus d'estragon.*	— mit Dragun-Sose.[13]	— with tarragon sauce.
— *au lard à l'anglaise.*	(Spiegel-)Eier auf (geröstetem) Speck.	Shirred eggs on broiled bacon.[14]
— *à la lorraine.*	Eier mit Käse, Speck und Sahne, gebacken.[15]	Eggs with cheese, bacon and cream, baked.
— *à la lune.*	Spiegel-Eier mit Parmesan-Käse.	Shirred eggs with Parmesan cheese.
— *à la lyonnaise.*	Eier mit in Butter gedämpften Zwiebeln.[16]	Eggs with onions stewed in butter.
— *à la maréchale.*	— in kleinen Formen mit Sardellen-Butter.[17]	— in small moulds with anchovy butter.
— *à la marquise Zicrotin.*	Weichgekochte Eier in feinem Ragout mit Paradiesapfel-Sose.	Soft-boiled eggs in salpicon with tomato sauce.
— *à la mentonnaise.*	Gefüllte Eier mit Thunfisch.[18]	Stuffed eggs with tunny.

[1]) Hartgekochte Eier werden halbiert, mit Wildpastete gefüllt, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Trüffeln verziert und mit Gallerte übergossen. — *Oeufs durs à la gentilhomme* ist dasselbe.

[2]) Pfännchen *(cocottes)* mit Butter bestrichen, etwas sauere Sahne und ein Ei hineingegeben, mit Sahne übergossen, mit geriebenem Käse bestreut und gebacken.

[3]) In Scheiben geschnittene hartgekochte Eier und feingeschnittener, geräucherter Lachs werden mit einer Krebs-Rahmsose abwechselnd in eine Kasserolle gethan, obenauf Sose, mit Krebsschwänzen verziert und im Ofen heiß gemacht.

[4]) Hartgekocht, in Scheiben geschnitten, in weißer Rahmsose (oder Paradiesapfel-Sose) und Käse geschwenkt, Brotkrumen darüber, gebacken.

[5]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe mit Butter und Kalbfleisch verrieben, eingefüllt und überkrustet; eine weiße Sose mit Blumenkohlmus dazu.

[6]) Hartgekochte Eier geschnitten, mit Paradiesapfelmus geschwenkt, inmitten von Nudeln angerichtet, mit Nudeln bedeckt, mit Käse bestreut und überkrustet.

[7]) Hartgekochte Eier in dicke Scheiben geschnitten; eine Lage hiervon in eine tiefe Schüssel, Parmesan-Käse darüber, dann wieder eine Lage Eier, wieder Käse und so fort, zuletzt Käse; das Ganze mit einer mit wenigen Eigelben gebundenen Rahmsose maskiert, mit Brotkrumen bestreut, Butter obenauf gelegt, gebacken.

[8]) Flache Förmchen *(tartelettes)* mit Butter ausgestrichen, ein Ei hineingeschlagen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gebacken, gestürzt, über Bearner Sose *(sauce béarnaise)* angerichtet.

[9]) Verlorene oder weiche Eier.

[10]) Die Eier roh mit Hammelbratensaft *(jus de mouton)* vermischt, wie ein Eierkuchen *(omelette)* in der Pfanne gebacken und aufgerollt.

[11]) Die Eier werden sechs Minuten gekocht, kalt in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig und Öl übergossen.

[12]) Vergleiche *oeufs farcis à la jardinière.*

[13]) Verlorene Eier oder Eier in Förmchen auf gerösteten Brotschnitten angerichtet und ein kräftiger Fleischsaft *(jus)* mit Dragun-Geschmack darüber gegossen.

[14]) Oder einfacher: *Bacon and eggs.*

[15]) Die Platte mit Butter ausgestrichen, mit Käse und angekochten (blanchierten) Speckstreifen belegt, die rohen Eier darauf, Sahne darüber, im Ofen gebacken. Vergl. auch *oeufs au fromage à la lorraine,* Seite 1095.

[16]) Feingeschnittene Zwiebeln in Butter weich gedämpft, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, feingeschnittenes Eiweiß darunter geschwenkt, hoch angerichtet, die Dotter durch ein Sieb darüber gestrichen, das Ganze mit Blätterteig-Schnitten *(fleurons)* umlegt.

[17]) Kleine Formen *(darioles)* werden mit Sardellen-Butter ausgestrichen, in jedes ein ganzes Ei und ein Eigelb gegeben, diese im Wasserbade *(au bain-marie)* soweit gar gemacht, daß die Dotter ganz weich bleiben.

[18]) *Menton* (mangtong), *Mentone* (Mangtō'n), Stadt im franz. Dép. Alpes-Maritimes. — Man schneidet hartgekochte Eier der Länge nach halb durch, entfernt die Dotter, füllt das Weiße mit Sardellen, Kapern und Eigelben und legt obenauf ein Bündelchen Thunfisch. Dieses bereitet man, indem man den Fisch zerblättert und einige solche Stückchen mit einem dünnen Sardellen-Streifen *(filet d'anchois)* umwickelt.

Oeufs à la Meyerbeer.	Spiegel-Eier mit Hammel-Nieren.[1])	Shirred eggs with mutton-kidneys.
— *à la Midhat Pascha.*[2])	— -Eier mit gebratenen Zwiebeln.	— eggs with fried onions.
— *à la mie de pain.*	Eier mit Brotkrume.[3])	Eggs with bread-crumbs.
— *mignons.*	Verlorene Eier mit Spargel-Spitzen.	Poached eggs with asparagus-tips.
— *à la Mirabeau.*	Eier auf Gansleber-Scheiben und Füllselrand.[4])	Eggs on goose-liver with forcemeat-border.
— *à la Mireille.*[5])	— auf mit Hahnkämmen gefüllten Krusten.	— on crusts filled with cocks-combs.
Oeufs au miroir.	Spiegel-Eier.[6])	**Shirred eggs.**
— *au miroir à l'aigre-douce.*	— -Eier mit süßsauerer Soſe.	— eggs, sour-sweet sauce.
— *au miroir à l'alsacienne.*	— -Eier über Huhnfleisch-Gehäck in Brotkrustchen.	— eggs on hashed chicken in bread-crusts.
— *au miroir aux anchois.*	— -Eier mit Sardellen.[7])	— eggs with anchovies.
— *au miroir à l'anglaise.*	— -Eier mit Schinken.	— eggs with ham.[8])
— *au miroir aux asperges.*	— -Eier über Spargel.	— eggs on asparagus.
— *au miroir à la bayonnaise.*	— -Eier auf Schinken mit Paradiesapfelmus.	— eggs with ham and purée of tomatoes.
— *au miroir à la Bedford.*	— -Eier über Leber-Füllsel.	— eggs on a layer of liver-forcemeat.
— *au miroir à la belle Blanche.*	— -Eier auf frischen Gurken-Scheiben mit Rahmsoſe.	— eggs w. sliced cucumbers and cream sauce.
— *au miroir à la Bercy.*[9])	— -Eier mit Würstchen und Paradiesapfel-Soſe.	— eggs with sausages and tomato sauce.
— *au miroir à la Cairoli.*	— -Eier in Törtchen-Formen mit getrüffeltem Huhnfüllsel.[10])	— eggs in small moulds with truffled chicken-forcemeat.
— *au miroir aux cèpes.*	— -Eier mit Löcher-Pilzen.	— eggs with mushrooms.
— *au miroir au cervelat.*	— -Eier auf Cervelatwurst.	— eggs on cervelas.
— *au miroir à la châtelaine.*	— -Eier auf gefüllten Artischocken-Böden.[11])	— eggs on stuffed artichoke-bottoms.
— *au miroir à la chipolata.*	— -Eier mit Würstchen-Umlage.	— eggs with chipolata garnishing.
— *au miroir à la ciboulette.*	— -Eier mit Schnittlauch.	— eggs with chives.
— *au miroir à la Colbert.*	— -Eier mit Colbert-Soſe.	— eggs w. Colbert sauce.
— *au miroir à la crème.*	— -Eier mit Rahm übergoſſen.	— eggs with cream.
— *au miroir à la diable.*	— -Eier mit Butter-Soſe und Essig.[12])	— eggs with butter sauce and vinegar.
— *au miroir aux épinards.*	— -Eier mit Spinat.	— eggs with spinach.
— *au miroir à l'étudiante.*	— -Eier um ein Ragout von Hammel-Nieren und Trüffeln angerichtet.	— eggs around a ragout of mutton-kidneys and truffles.

---

[1]) a) Setzeier umlegt man mit halbierten, auf dem Roste gebratenen (grillierten) Hammel-Nieren und gibt auf letztere etwas Paradiesapfel-Sose. b) Eier werden auf der Schüssel gebacken, mit Hammel-Nieren, die auf Spießchen geröstet wurden, umlegt und mit Trüffel-Sose begossen. c) Brotschnitten werden mit Gansleber-Scheiben belegt, auf diese legt man ausgestochene Setzeier; dazu eine Madeira-Sose.

[2]) Türkischer Staatsmann, geb. 1825 in Bulgarien, gest. in der Verbannung in Tarif (Arabien) am 8. Mai 1884 infolge der Entbehrungen, die er erdulden mußte.

[3]) Weiße Brotkrume weicht man in Milch, verrührt sie gut, schlägt die nötigen Eier dazu und bäckt das Ganze.

[4]) Wie *oeufs pochés à la Mirabeau* (s. d.).

[5]) Wie *oeufs pochés à la Mireille* (s. d.).

[6]) Auch Setzeier, Eier auf Butter, franz. *oeufs sur (le) plat* genannt, welche in einem Stück oder ausgestochen auf Brotschnitten zu Tisch gegeben werden.

[7]) Man streicht die Schüssel mit Butter aus, streut feingeschnittene Sardellen darüber, schlägt die Eier darauf und bäckt sie im Ofen.

[8]) Oder: *Ham and eggs.*

[9]) *Oeufs à la Bercy* ist dasselbe.

[10]) *Benedetto Cairoli*, italienischer Staatsmann, geb. 1826 in Pavia, gest. 8. Aug. 1889 in Neapel. — Man streicht kleine Formen *(tartelettes)* mit getrüffeltem Huhnfüllsel aus, läßt dieses gar werden, schlägt in jede Form ein Ei und läßt dieses im Wasserbade *(au bain-marie)* gar werden. Man stürzt die Förmchen und überzieht sie mit Paradiesapfel-Sose.

[11]) a) Man richtet die Eier auf einem Gehäck von Geflügel-Lebern an und umgibt sie mit einem Ring von Paradiesapfelmus. b) Man füllt Artischocken-Böden mit Wildmus, setzt auf jeden ein ausgestochenes Ei, gibt Madeira-Sose darunter.

[12]) Setzeier bäckt man auf beiden Seiten, bräunt etwas Butter in der Pfanne, gibt einen Tropfen Essig dazu, gießt die Butter über die Eier und richtet an.

Oeufs au miroir à la fermière.	Spiegel-Eier mit Häufchen von Leber-Ragout.[1])	Shirred eggs with little heaps of liver-ragout.
— *au miroir au gratin.*	— -Eier überkrustet.	— eggs browned.
— *au miroir aux herbes.*	— -Eier mit Kräutern.	— eggs with herbs.
— *au miroir au jambon de Bayonne.*	— -Eier auf Bayonner Schinken.	— eggs on Bayonne ham.
— *au miroir à la Jockey-Club.*	— -Eier um ein Ragout von Kalbsnieren u. Trüffeln.	— eggs around a ragout of kidneys and truffles.
— *au miroir à la Jules Janin.*	— -Eier auf Gansleber-Schnitten.	— eggs on slices of goose-liver.
— *au miroir au jus.*	— -Eier mit Bratensaft.	— eggs with meat-gravy.
— *au miroir au lard.*	— -Eier mit Speck.	— eggs with bacon.
— *au miroir à la lorraine.*	— -Eier mit Schnittlauch.	— eggs with chives.
— *au miroir à la Meyerbeer.*	— -Eier auf Gansleber-Scheiben.[2])	— eggs on goose-liver toast.
— *au miroir à la Midhat [Pascha.*[3])	— -Eier mit gebratenen [Zwiebeln.	— eggs with fried onions.
— *au miroir à la mode de Monaco.*[4])	— -Eier über dickem Paradiesapfelsaft.	— eggs on thickened tomato juice.
— *au miroir à la mol[dav(iqu)e.*[5])	— -Eier auf Kürbis-Scheiben. [ben.	— eggs on slices of pumpkin.
— *au miroir à la montagnarde.*	— -Eier mit Kalbsnieren, Tafel-Pilzen und Würstchen.[6])	— eggs with calf's-kidneys, mushrooms and sausages.
— *au miroir à la Montargis.*	— -Eier um ein Ragout von Geflügel-Leber, Zunge und Tafel-Pilzen.[7])	— eggs around a ragout of chicken-liver, tongue and mushrooms.
— *au miroir à la mousquetaire.*	— -Eier mit Zwiebeln und Hammel-Nieren.[8])	— eggs with onions and mutton-kidneys.
— *au miroir à la nationale.*[9])	— -Eier mit Trüffeln und Paradiesapfel-Soſe.	— eggs with truffles and tomato sauce.
— *au miroir à la négus.*	— -Eier mit Geflügel-Krusteln dazwischen.[10])	— eggs with croquettes of chicken or game.
— *au miroir aux oignons.*	— -Eier mit Zwiebeln.	— eggs with onions.
— *au miroir à l'Omer-Pacha.*	— -Eier mit gebratenen Zwiebeln.	— eggs with fried onions.
— *au miroir à l'oseille.*	— -Eier mit Sauerampfer.	— eggs with sorrel.
— *au miroir au parmesan (à la Parme).*	— -Eier mit geriebenem Parmesan-Käſe.	— eggs with grated Parmesan cheese.
— *au miroir à la pauvre femme.*	— -Eier mit gerösteten Semmel-Würfeln und ſpaniſcher Soſe.[11])	— eggs with cubes of fried bread and Spanish sauce.
— *au miroir à la pêcheuse*[12]).	— -Eier über Olſardinen.	— eggs on sardines in oil.
— *au miroir à la persane.*	— -Eier über gerösteten, mit Cayenne-Pfeffer beſtreuten Zwiebeln.[13])	— eggs on fried onions seasoned with Cayenne pepper.
— *au miroir à la Philippsbourg.*	— -Eier auf gekochtem Fleiſchfüllſel.[14])	— eggs on a layer of forcemeat.

[1]) Häufchen von Geflügel-Lebern mit gehackten Zwiebeln und Tafel-Pilzen richtet man zwischen den Gelben einer Schüssel Spiegel-Eier an.

[2]) Vergleiche Fußbemerkung zu *oeufs à la Meyerbeer,* Seite 1097 unter c).

[3]) Wie *oeufs à la Midhat Pascha* (s. d.).

[4]) *Oeufs à la mode de Monaco* ist dasselbe.

[5]) *Oeufs à la moldav(iqu)e* ist dasselbe.

[6]) Um ein erhaben angerichtetes braunes Ragout *(salpicon)* von Kalbsnieren und Tafel-Pilzen legt man einen Kranz von geschälten Würstchen und um diese ausgestochene Spiegel-Eier. *Oeufs à la montagnarde* ist dasselbe.

[7]) Ein Ragout von Geflügel-Leber, Zunge und Tafel-Pilzen, in Stifte *(en julienne)* geschnitten und mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, richtet man hoch an, übergießt es mit *Mornay*-Sose, streut Käse darüber und überkrustet es. Ringsherum legt man ausgestochene Spiegel-Eier, die man mit einem Ring von Paradiesapfelmus verziert. *Oeufs à la Montargis* ist dasselbe.

[8]) Von feingeschnittenen Zwiebeln und Hammel-Nieren bereitet man ein Ragout mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und gibt davon kleine Häufchen zwischen die Dotter einer Schüssel Setzeier.

[9]) *Oeufs à la nationale* ist dasselbe.

[10]) Man schlägt zwei Spiegel-Eier auf die Platte, legt ein Geflügel- oder Wildkrustchen *(croquette)* dazwischen und gießt eine Trüffel-Sose *(sauce à la Périgueux)* ringsherum.

[11]) Mit gerösteten Semmel-Würfeln überstreut, mit spanischer Sose begossen.

[12]) Wenig gebräuchlich: *pêcheresse.*

[13]) Man röstet Zwiebeln braun, überstreut sie mit Cayenne-Pfeffer, schüttet sie auf die Schüssel, gibt die fertigen Eier darüber und umlegt mit gebackener Petersilie *(persil frit). Oeufs à la persane* ist dasselbe.

[14]) Philippsburg, Stadt im bad. Kreis Karlsruhe. — Gut gewürzte, gekochte Fleischfülle streicht man auf eine Schüssel, schlägt frische Eier darüber und bäckt diese im Ofen.

Oeufs au miroir à la Philippsbourg en maigre.	Spiegel-Eier auf gekochtem Fischfüllsel.[1])	Shirred eggs on a layer of fish-forcemeat.
— *au miroir à la piémontaise.*	— -Eier auf Käse-Schnitten mit Rahm.[2])	— eggs on slices of cheese with cream.
— *au miroir à la provençale.*	— -Eier mit in Öl gerösteten Paradies-Äpfeln.[3])	— eggs with tomatoes fried in oil.
— *au miroir à la providence.*	— -Eier im Kranz um mit Hammel-Nieren gefüllte Kartoffelmus-Ringe.[4])	— eggs around rings of mashed potatoes filled with mutton-kidneys.
— *au miroir à la Rossini.*[5])	— -Eier auf Gansleber mit Madeira-Soſe.	— eggs on goose-liver with madeira sauce.
— *au miroir aux sardines.*	— -Eier auf Sardinen.	— eggs on sardines.
— *au miroir aux saucisses.*	— -Eier mit Bratwürstchen.	— eggs with sausages.
— *au miroir à la Savarin.*	— -Eier in Ringen von Schnepfen- und Geflügel-Füllsel.[6])	— eggs in forcemeat-rings of snipe, chicken and goose-liver.
— *au miroir à la savoisienne.*	— -Eier auf Pilzen.	— eggs on mushrooms.
— *au miroir aux tomates.*	— -Eier m. Paradies-Äpfeln.	— eggs with tomatoes.
— *au miroir à la Troubetzkoy.*	— -Eier auf mit getrüffeltem Wildmus gefüllten Artiſchocken-Böden.	— eggs on artichoke-bottoms stuffed with truffled purée of game.
— *au miroir à la Turbigo.*	— -Eier mit gerösteten Würſtchen umlegt.	— eggs garnished with broiled sausages.
— *au miroir à la Vanderbilt.*	— -Eier mit Pfeffer-Schoten, Paradies-Äpfeln, Garneelen, Madeira-Soſe.	— eggs with green peppers, tomatoes, shrimps, madeira sauce.
— *au miroir à la vénitienne (à la mode de Venise).*	— -Eier über Sardellen, Pfeffer-Schoten und Paradies-Äpfeln.[7])	— eggs on a layer of sardines, peppers and tomatoes.
— *miroités.*[8])	— -Eier, Setzeier.	— eggs.
— *à la mode de Caen*[9]).	Eier mit ſpaniſchen Zwiebeln.	Eggs with Spanish onions.
— *à la mode de Magenta.*	— auf mit Krebſen und Spargel gefüllten Brotkruſten.[10])	— on bread-crusts filled with crayfish and asparagus.
— *à la mode d'Orléans Club.*	— in einem rotbraunen Paradiesapfelmus mit Sardellen-Streifen.	Plattered eggs in red-brown semi-fluid of tomato-purée and anchovies.
— *à la mode de Parme ou au parmesan.*	— mit geriebenem Parmeſan-Käſe gebacken.[11])	— with grated Parmesan cheese, baked.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark.[12])	— with marrow.
Oeufs mollets.[13])	**Weichgekochte Eier.**	**Soft(-boiled) eggs.** [sauce.
— *mollets à la béchamel.*	— Eier mit weißer Rahmſoſe.	— eggs with white cream
— *mollets en belle vue.*[14])	— Eier in klarer Gallerte.	— eggs in aspic-jelly.
— *mollets à la Berlioz.*	— Eier über würfelig geſchnittenen Steinpilzen und Rebhuhnfleiſch.	— eggs on a layer of mushrooms and partridge-meat.
— *mollets au beurre d'anchois.*	— Eier mit warmer Sardellen-Butter übergoſſen.	— eggs with hot anchovy-butter poured over.
— *mollets au beurre vert.*	— Eier auf Brotſchnitten mit grüner Butter-Soſe.	— eggs on toast with green butter sauce.

---

[1]) Man streicht ein gekochtes Fischfüllsel auf die Platte und schlägt die Eier darauf.

[2]) Die gebutterte Schüssel belegt man mit Käse-Schnitten, setzt die Eier darauf, gießt etwas Sahne darüber, bestreut sie mit Käse und bäckt sie.

[3]) Halbierte Paradies-Äpfel in Öl geröstet, mit gewiegter Petersilie bestreut; auf jede Paradiesapfel-Hälfte ein ausgestochenes Setzei gelegt.

[4]) Wie *oeufs à la providence* (s. d.).

[5]) Vergl. auch *oeufs à la Rossini.*

[6]) Von Schnepfe und ihren Eingeweiden (Schnepfendreck), Huhnfleisch, Gansleber und Ei bereitet man eine Fülle, macht davon Ringe auf eine gebutterte Schüssel, schlägt in jeden Ring ein rohes Ei, bäckt dieses im Ofen.

[7]) Alles wird in Würfel geschnitten und mit etwas Öl erhitzt.

[8]) Wenig gebräuchlich; gebräuchlicher: *oeufs au miroir, oeufs sur (le) plat.*

[9]) Vergl. Seite 525, Fußbemerkung 2.

[10]) Wie *oeufs pochés à la mode de Magenta.*

[11]) Man bestreicht die Schüssel dick mit Butter, streut ganz fein geriebenen Parmesan-Käse darüber, schlägt die Eier darauf, überstreut diese mit fein geriebenem Käse und Butter-Stückchen, bäckt im Ofen.

[12]) Siehe dass. auch unter *Entremets sucrés.*

[13]) Man kann auch sagen: *Oeufs à la coque, oeufs à la mouillette.*

[14]) Wie *oeufs en belle vue* (s. d.).

Oeufs mollets à la bordelaise.	Weichgekochte Eier mit Bordeauxer Soſe.	Soft(-boiled) eggs with Bordeaux sauce.
— *mollets à la boulonnaise.*[1])	— Eier um einen Salat von Blumenkohl u. Krebſen.[2])	— eggs around a salad of cauliflower,crayfish,etc.
— *mollets à la bourguignonne.*	— Eier auf Rührei(ern) in Teigkruſtchen.[3])	— eggs on scrambled eggs in patty-cases.
— *mollets à la bruxelloise ou aux choux de Bruxelles.*	— Eier auf Roſenkohl, mit Roſenkohl bedeckt, überkruſtet, gebacken.	— eggs on Brussels sprouts, covered with Brussels sprouts, breaded, baked.
— *mollets à la catalane.*	— Eier um ein Krabben-Ragout.[4])	— eggs around a ragout of crabs.
— *mollets à la Chantilly.*	— Eier auf Zwiebelmus in Teigrand.[5])	— eggs on purée of onions in a paste border.
— *mollets à la chasseur.*	— Eier auf mit Kaſtanienmus vermiſchtem Wildmus.	— eggs on purée of game mixed with purée of chestnuts.
— *mollets à la chicorée endive.*	— Eier mit Endivien.	— eggs with endives.
— *mollets aux choux-raves ou à la purée de choux-raves.*	— Eier um Kohlrabimus mit geröſteten Speckwürfeln.	— eggs around a purée of kohl-rabies with fried bacon cut into dice.
— *mollets à la comtesse.*	— Eier auf geröſteten Brotſchnitten mit Rahmſoſe und Käſe.[6])	— eggs on toast(ed sippets) with cream sauce and cheese.
— *mollets à la crème.*	— Eier mit Rahmſoſe.	— eggs with cream sauce.
— *mollets à la crème de perdreaux.*	— Eier auf Unterlage von Rebhuhnfleiſchmus.[7])	— eggs on partridge-cream.
— *mollets à la dauphine.*	— Eier kruſtiert, als Umlage zu einem Artiſchockenmus.[8])	— eggs dipped in Villeroi sauce, fried, around a purée of artichokes.
— *mollets à la Dubois.*	— Eier in Hummer-Schalen mit Hummerfleiſch-Würfeln.[9])	— eggs in lobster-shells with lobster-meat cut dice-shaped.
— *mollets à la duchesse.*	— Eier kruſtiert, auf Artiſchockenmus angerichtet.[10])	— eggs crusted, served on purée of artichokes.
— *mollets à la Duguesclin (du Guesclin).*	— Eier auf mit Krebsragout gefüllten Brotkruſten.[11])	— eggs in small bread-crusts filled with crayfish-ragout.
— *mollets aux écrevisses.*	— Eier mit Krebsragout.[12])	— eggs with crayfish.
— *mollets aux épinards.*	— Eier mit Spinat.[13])	— eggs with spinach.
— *mollets aux épinards, gratinés.*	— Eier mit Spinat, überkruſtet.	— eggs with spinach, browned.
— *mollets à la française.*	— Eier auf braunem Ragout.[14])	— eggs on a brown ragout.
— *mollets au gratin.*	— Eier überkruſtet.	— eggs browned.

[1]) Seltener *boulonaise* und *boulenoise (Boulogne*, franz. Stadt); *boulnois, boulnoise* aus *Boulogne-sur-Mer.*

[2]) Um einen Salat von Blumenkohl, Muscheln, Krabben und Krebsschwänzen mit Senf, gehackter Petersilie und Kerbel.

[3]) Rührei(er) mit Spargel-Spitzen und Trüffel-Scheiben in Teigkrustchen gefüllt, obenauf weiche Eier gelegt.

[4]) Weichgekochte Eier mit Krabben-Soſe begossen, im Kranz angerichtet; ein Krabben-Ragout in die Mitte; ringsherum mit Fischfülle gefüllte Brotkrusten.

[5]) Mit Rahm (Sahne) verkochtes Zwiebelmus in einem Teigrand angerichtet, die weichgekochten Eier darüber; über jedes Ei ein Löffelvoll Paradiesapfel-Soſe.

[6]) Weichgekochte Eier auf gerösteten Brotschnitten angerichtet, mit weißer Rahmsoſe *(béchamel)*, unter die man geriebenen Käse gezogen hat, übergossen und krustiert. — Vergl. auch *oeufs à la comtesse.*

[7]) Eine zarte, rohe Rebhuhn-Fülle richtet man auf einer silbernen Schüssel an, macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar, legt obenauf die weichen Eier und steckt große Trüffel-Scheiben dazwischen.

[8]) Die Eier in *Villeroi*-Soſe getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, gebacken, im Kranz um ein Artischockenmus angerichtet. Vergleiche *oeufs mollets à la duchesse.*

[9]) Hummerfleisch schneidet man würfelig, vermischt es mit Kari-Soſe, füllt es in die Schalen des halbierten Hummers, legt weiche Eier darauf und träufelt Hummer-Butter darüber.

[10]) Mit weißer Soſe überzogen, in geriebener Semmel gewälzt, gebacken, auf Artischockenmus angerichtet. Vergl. *oeufs mollets à la dauphine.*

[11]) Ein mit Kari-Soſe bereitetes Krebsragout füllt man in kleine Brotkrusten, legt auf jede Kruste ein weiches Ei und übergießt mit Paprika-Rahmsoſe *(béchamel au poivre rouge).*

[12]) Vergleiche *oeufs aux écrevisses.*

[13]) Vergleiche *oeufs aux épinards.*

[14]) Weichgekochte Hühner- und Kiebitz-Eier werden auf einem mit brauner Soſe angemachten Ragout von kleinen Zwiebeln, Hahnkämmen und Hahnnieren angerichtet.

Oeufs mollets à l'italienne.	Weichgekochte Eier auf Reis mit Schinken-Scheiben.[1])	Soft(-boiled) eggs on Italian rice with ham.
— *mollets à la mode de Nancy ou à la nancé(i)enne.*	— Eier mit Gänſelebermus gefüllt, mit Zwiebelmus überzogen, gebacken.[2])	— eggs stuffed with purée of goose-liver, coated with purée of onions.
— *mollets à la mode de Nantua.*[3])	— Eier mit Krebsragout.	— eggs with ragout of crayfish.
— *mollets à la Montgelas.*	— Eier mit Montgelas-[4]) Ragout gefüllt, überkruſtet, gebacken.	— eggs stuffed with Montgelas ragout, breaded, fried.
— *mollets à la napolitaine.*	— Eier mit Krammetsvögeln und Nudeln in Torten-Formen gebacken.[5])	— eggs with fieldfares and noodles in moulds, baked.
— *mollets à l'oseille.*	— Eier um Sauerampfer.	— eggs around sorrel.
— *mollets à l'ostendoise ou à la mode d'Ostende.*	— Eier in einem Teigrand mit Auſtern-Ragout.	— eggs in a paste-border with ragout of oysters.
— *mollets à la parisienne.*	— Eier in Artiſchocken-Böden mit weißer Soſe.[6])	— eggs in artichoke-bottoms with white sauce.
— *mollets aux poireaux.*	— Eier mit Lauch.[7])	— eggs with leeks.
— *mollets à la provençale.*	— Eier mit Schinken über Paradies-Äpfeln.	— eggs with ham on tomatoes.
— *mollets à la purée de céleri.*	— Eier im Kranz um ein Selleriemus.	— eggs garnished around a purée of celery.
— *mollets à la purée de marrons.*	— Eier um Kaſtanienmus.	— eggs around a purée of chestnuts.
— *mollets à la purée de perdreaux.*	— Eier um ein Rebhuhnmus.	— eggs around a purée of partridge.
— *mollets à la Raphaël.*	— Eier mit Sardellen-Soſe und Krebsſchwänzen.[8])	— eggs with anchovy sauce and crayfish-tails.
— *mollets à la ravigote chaude.*	— Eier mit warmer Würz-ſoſe.	— eggs with hot *ravigote* sauce.
— *mollets à la reine.*	— Eier mit Huhnfleiſchmus.[9])	— eggs with purée of chicken.
— *mollets à la royale.*	— Eier über einem Ragout von Trüffeln und Zunge.	— eggs on a ragout of truffles and tongue.
— *mollets à la Sydney.*	— Eier mit Soſe von Zwiebeln und Kari.[10])	— eggs with sauce of onions and curry.
— *mollets à la turque*	— Eier auf Reis mit Paradiesapfel-Soſe.[11])	— eggs on rice with tomato sauce.
— *mollets à la Vatel.*	— Eier in Kruſtchen mit Tafel-Pilzen u. Zunge.[12])	— eggs in crusts with mushrooms and tongue.
— *mollets à la Verdi.*	— Eier auf Zwiebelmus mit Tafel-Pilzen.[13])	— eggs on purée of onions with mushrooms.

---

[1]) Reis mit Paradiesapfelmus und Käse vermiſcht, mit geröſteten Schinken-Scheiben belegt, die Eier darüber.

[2]) Man ſpritzt Ringe von Fleiſchfülle auf die Schüſſel, macht ſie gar und richtet die Eier darauf an. *Oeufs à la mode de Nancy* iſt dasſelbe.

[3]) a) Man richtet die Eier über einem Krebsmus *(coulis d'écrevisses)* an und legt auf jedes ein Streifchen in Eſſig eingemachten roten Pfeffer. b) Man füllt Teigkruſten mit Krebsragout, richtet die Eier darauf an, gießt Krebsſoſe darüber. *Oeufs à la mode de Nantua* iſt dasſelbe.

[4]) Ragout von Trüffeln, Zunge, Tafel-Pilzen und Huhnfleiſch in Madeira-Soſe.

[5]) Krammetsvögel und weichgekochte Eier ſchichtweiſe mit Nudeln in eine Form gefüllt, gebacken, geſtürzt; Paradiesapfel-Soſe. *Oeufs à la napolitaine* iſt dasſelbe.

[6]) Von gehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln bereitet man mit weißer Soſe und Cognac eine Soſe, welche man über die in Artiſchocken-Böden angerichteten Eier gießt.

[7]) Lauch gedämpft, über Rahmſoſe mit Käſe angerichtet, weichgekochte Eier aufgelegt, mit Soſe übergoſſen und überkruſtet.

[8]) Man übergießt die weichgekochten Eier mit weißer Rahmſoſe *(béchamel)*, worunter viel Sardellen-Butter gerührt iſt, und ſteckt zwiſchen die Eier große Krebsſchwänze.

[9]) a) Gehackte Tafel-Pilze kocht man einige Minuten mit weißer Rahmſoſe *(béchamel)*, ſtreicht dieſe durch ein Sieb und verdünnt damit ein Huhnfleiſchmus, welches man über weichgekochte Eier gießt. b) Weichgekochte Eier auf einem mit Trüffel- und Zungen-Scheiben beſteckten Huhnfleiſchmus.

[10]) Die Eier übergießt man mit einer Soſe aus feingeſchnittenen Zwiebeln und Kari-Soſe. Zwiſchen die Eier ſteckt man in Form von Hahnkämmen ausgeſtochene Brotſcheiben.

[11]) Weichgekochte Eier auf Reis mit Zwiebel, Sahne, Eigelb und Paradiesapfelmus; Trüffel-Soſe darüber gegoſſen.

[12]) In Krustchen gibt man ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Tafel-Pilzen und Zunge, mit Zwiebelmus angemacht, legt ein weichgekochtes Ei darauf, auf dieſes einen eirunden Trüffelring und in deſſen Mitte etwas Zwiebelmus.

[13]) Die Eier werden auf Zwiebelmus im Kranz angerichtet, in die Mitte gibt man geſchwungene Tafel-Pilze.

Oeufs mollets à la viennoise.	Weichgekochte Eier über einem Ragout von Rindslende, Speck und Tafel-Pilzen.	Soft(-boiled) eggs on a ragout of mushrooms, bacon and loin of beef.
— *à la Montfort.*	Eier in Käſtchen mit Fiſchfülle und Krebsſoſe.[1]	Eggs in cases with fish and crayfish sauce.
— *à la Mornay.*	— mit Krebsſchwänzen und Tafel-Pilzen.[2]	— with crayfish-tails and mushrooms.
— *à la mouillette.*[3]	Weichgekochte Eier.	Soft(-boiled) eggs.
— *moulés*[4].	Spiegel-, Setzeier.	Shirred eggs.
— *moulés à la purée de volaille.*	Eier mit Geflügelmus in kleinen Formen.[5]	Eggs with purée of chicken in small moulds.
— *à la niçoise.*	— auf Nizzaer[6] Art.	— in the Nice style.
— *dans un nid.*	— in einem Neſt von Nudeln.[7]	— in a nest of noodles.
— *à la neige.*	Eierſchnee mit Eierrahm.[8]	Snow eggs with custard.
— *à la Norfolk ou à la mode de Norfolk.*	Hartgekochte, halbierte, gebackene Eier mit pikanter Soſe.[9]	Hard-boiled eggs, divided in halfs, breaded, baked; piquant sauce.
— *à la norvégienne.*	Eier mit Sardellen-Fülle und gefüllten Oliven.[10]	Eggs with anchovy-stuffing and stuffed olives.
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln.[11]	— with noodles.
— *à l'oeil de boeuf.*[12]	Ochſen-Augen.	Shirred eggs.
— *au pain d'écrevisses.*	Eier um eine Krebskruſte.[13]	Eggs around a crayfish-mould.
— *sur pain grillé.*	— auf geröſtetem Brot.	— on broiled toast.
— *de Pâques.*[14]	Oſter-Eier.[15]	Easter-eggs.
— *à la parisienne.*	Eier auf Pariſer[16] Art.	Eggs in the Parisian style.
— *à la Parmentier.*	— in ausgehöhlten Kartoffeln gebacken.[17]	— in potatoes hollowed out, baked.
— *à la paysanne.*	— mit Sahne gebacken.[18]	— with cream, baked.
— *à la père douillet*[19].	— mit weißer Soſe und Fleiſchſaft verrührt, gebacken.[20]	— whipped with white sauce and meat-gravy, baked.

---

[1]) Wie *oeufs en caisses à la Montfort* (s. d.).

[2]) Vergl. *oeufs brouillés à la Mornay.*

[3]) Oder: *Oeufs mollets, oeufs à la coque.*

[4]) *Moulé* = geformt. Der Ausdruck rührt von den kleinen Pfannen her, welche für jedes Ei eine Vertiefung haben. Alle hierher gehörenden Speisen sind unter *oeufs au miroir* zu suchen. Doch bezeichnet man mit *oeufs moulés* auch viele der in Porzellan-Näpfchen, Töpfchen oder Förmchen *(moules à darioles)* bereiteten Eier-Speisen.

[5]) Man mischt ein Geflügelmus mit zerschlagenen Eiern, füllt es in kleine Förmchen, gibt ein wenig weiße Rahmsose *(béchamel)* darüber, streut gehackte Tafel-Pilze und geriebenen Käse darüber, bäckt im Ofen.

[6]) a) Vergl. *oeufs pochés à la niçoise.* b) Eine von *Ernst Glass* im Jahre 1886 in der Villa Belvédère in Nizza erfundene Speise. Festgeschlagenes Eiweiß mit guter Sahne (Rahm) vermischt, in eine Auflauf-Schüssel gegeben, glatt gestrichen, noch ein wenig Sahne hinzu, die gut aufgehobenen Eigelbe darauf gesetzt, gebacken.

[7]) Nudelteig in Fäden geschnitten, diese gebraten; ein Rand davon gemacht; in das in der Mitte gebildete Nest gefüllte Eier mit Sose.

[8]) Siehe dasselbe unter »*Entremets sucrés*«.

[9]) Hartgekochte Eier werden halbiert, paniert, gebacken und mit pikanter Sose zu Tisch gegeben.

[10]) Man halbiert die hartgekochten Eier, stößt das Gelbe mit ebensoviel Sardellen und Butter, füllt es pyramidenförmig in das Weiße der Eier, legt auf deren Spitzen zwei gerollte Sardellen und setzt auf diese zwei gefüllte Oliven.

[11]) In Butter geschwungene (sautierte) Nudeln werden im Kranz angerichtet, in die Mitte gibt man hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier, die in Paradiesapfel-Sose *(sauce aux tomates)* geschwungen sind.

[12]) Vergleiche *yeux de boeuf.*

[13]) Ein kleines Weißbrot zugeschnitten, ausgehöhlt, gebacken, mit weißem Ragout von Kalbsbröschen und Tafel-Pilzen ziemlich gefüllt, mit Krebssose übergossen, mit verlorenen Eiern und Krebsschwänzen umlegt und diese leicht mit Krebssose begossen.

[14]) Auch *oeufs rouges.*

[15]) Man wähle nicht zu frische Hühner-Eier, da diese eine blasse Farbe bekommen, und koche sie in dem Wasser, welchem man die gewünschte Farbe zugesetzt hat, hart. Man färbt rot mit Fernambukholz, gelb mit Zwiebel-Schalen oder Safran, grün mit Spinat, braun mit Kaffee, schwarz mit Eisen-Vitriol. Übrigens sind auch die jetzt üblichen Anilin-Farben zu erwähnen.

[16]) a) Kleine Formen *(darioles)* streicht man mit Butter aus und streut gehackte Trüffeln, Tafel-Pilze, Zunge oder Petersilie hinein, schlägt ein Ei hinzu, macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar, stürzt und überstreicht es mit Fleischsaft *(jus).* b) Auf eine gebutterte Schüssel setzt man kleine Weißbrot-Krustchen, schlägt in jedes Krustchen ein Ei (das Eiweiß läuft auf die Schüssel), bäckt die Eier im Ofen und gibt in die Mitte ein Häufchen gehackten Schinken und ringsherum gehackte Petersilie. Vorstehende zwei Eierspeisen findet man auch oft unter den Bezeichnungen *oeufs à la polonaise, à la Polignac* und *à la Talleyrand.*

[17]) Große Kartoffeln schält man gleichmäßig, höhlt sie in der Größe eines Eies aus, taucht sie einen Augenblick in heißes Fett, bäckt sie im Ofen, schlägt in jede ein rohes Ei und läßt es ebenfalls im Ofen gar werden.

[18]) In die Schüssel etwas gute Sahne gegeben, aufkochen gelassen, einige Eier hineingeschlagen, im Ofen gebacken.

[19]) *Père douillet* Bruder Zimperlich.

[20]) Eine Anzahl Eier verrührt man mit weißer Sose und Fleischsaft *(jus),* drückt sie durch ein Suppentuch, schüttet sie auf die erwärmte Platte und bäckt sie im Ofen. Die fertig gebackenen Eier müssen noch zittern.

Oeufs perlés.	Perl(en)-Eier.[1])	Pearl eggs.
— *aux pistaches.*	Eier mit Pistazien.	Eggs with pistachio-nuts.
— *sur le plat.*	Setzeier, Spiegel-Eier.[2])	Shirred eggs.
Oeufs pochés.	**Verlorene Eier.**	**Poached eggs.**
— *pochés à l'aigre-douce.*	— Eier mit süßsauerer Soße.	— eggs, sour-sweet sauce.
— *pochés à l'allemande.*	— Eier mit deutscher Soße.	— eggs, German sauce.
— *pochés à l'alsacienne.*	— Eier mit Scheiben von Gansleber-Pastete.[3])	— eggs with slices of goose-liver paste.
— *pochés à l'américaine.*	— Eier auf halbierten, mit Hummer gefüllten Paradies-Äpfeln.[4])	— eggs on halves of tomatoes stuffed with lobster-forcemeat.
— *pochés à l'amiral.*	— Eier über Huhnfleisch-Gehäck mit Trüffeln in Teigkrustchen.	— eggs on chicken-hash with truffles in crusts.
— *pochés à l'amiral Courbet*[5]).	— Eier in Krustchen mit getrüffeltem Rebhuhnfleisch-Gehäck.[6])	— eggs in crusts with truffled hash of partridge.
— *pochés à l'anglaise.*	— Eier auf englische[7]) Art.	— eggs in the English style.
— *pochés à l'arlequine.*	— Eier auf Röstbrotschnitten mit grün-rot-schwarzem Überzug.[8])	— eggs on toast with parsley, ham, black truffles.
— *pochés à l'aurore.*	— Eier mit Paradiesapfel-Soße.[9])	— eggs with tomato sauce.
— *pochés à la bayonnaise.*	— Eier mit Kürbis-Scheiben auf Röstbrotschnitten.[10])	— eggs with slices of gourd on toast.
— *pochés à la béarnaise.*	— Eier mit Bearner Soße.	— eggs w. Bearnese sauce.
— *pochés à la belle Laure.*[11])	— Eier in Kästchen mit einem Pfefferschoten-Ragout.	— eggs in cases with a ragout of peppers.
— *pochés au beurre noir.*	— Eier mit schwarzer Butter.	— eggs with black butter.
— *pochés à la Bignon.*	— Eier in Ringen von Geflügel-Füllsel.[12])	— eggs in rings of chicken-forcemeat.
— *pochés au blanc de faisan.*	— Eier mit Fasanfleisch-Füllsel bedeckt.	— eggs coated with pheasant-forcemeat.
— *pochés au blanc de veau.*	— Eier mit Kalbfleisch (-Fülle) bedeckt.	— eggs coated with veal-forcemeat.
— *pochés à la bohémienne (bohême).*	— Eier auf mit Leber-Füllsel gefüllten Paradies-Äpfeln.[13])	— eggs on tomatoes stuffed with goose-liver.
— *pochés à la Boieldieu.*	— Eier auf Teigkrusten mit gebratenen Paradiesapfel-Würfeln.[14])	— eggs on crusts with tomatoes cut in dice and fried in oil.

---

[1]) In Scheiben geschnittene Eier werden mit weißer Rahmsose *(béchamel)* in eine flache Kasserolle gegeben; darüber streicht man durch ein Drahtsieb einige harte Eidotter und läßt diese im Ofen etwas Farbe nehmen.

[2]) Auch »Eier auf Butter«, franz. *oeufs au miroir*, engl. *eggs on the plate.*

[3]) Man legt die Eier auf Röstbrotschnitten *(croûtons)*, überzieht sie mit Madeira-Soße, deckt je eine Scheibe von Gansleber-Pastete darüber und überglänzt auch diese ein wenig.

[4]) a) Man richtet ein Hummer-Ragout in halbierten, ausgehöhlten Paradies-Äpfeln an, setzt die Eier darauf, gießt weiße Soße darüber. b) Man bereitet ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Austern und weißer Soße, füllt es in Krustchen, setzt die verlorenen Eier darauf und überzieht sie mit Matrosen-Soße *(sauce à la matelote).*

[5]) Sprich »Kŭrbä'«; *Amédée Anatole Prosper Courbet*, franz. Admiral, geb. 26. Juli 1827 in Abbeville, gest. 11. Juni 1885.

[6]) Vergleiche *oeufs pochés à l'amiral.*

[7]) a) Man richtet sie auf Brotschnitten *(croûtons)* an, bestreut sie mit etwas Pfeffer und gibt einige Tropfen Fleischsaft *(jus)* darüber. b) Man übergießt die Eier mit Butter, bestreut sie mit Chester-Käse und überkrustet sie. c) Man übergießt sie mit zerschlagenen Eiern, belegt sie mit Sardellen-Streifen, streut Semmel-Bröseln darüber und überkrustet sie. d) Man richtet die Eier über gerösteten Speckscheiben an.

[8]) Mit gehackter, grüner Petersilie, rotem Schinken und gehackten schwarzen Trüffeln bestreut; ringsherum braune Soße.

[9]) Man mischt unter eine kräftige weiße Huhnfleisch-Soße etwas Paradiesapfelmus und übergießt die Eier damit.

[10]) Man schneidet Weißbrot-Schnitten und solche von Kürbis in derselben Größe, röstet erstere in Butter, letztere in Öl, legt je zwei auf einander, auf diese ein verlorenes Ei und darüber eine weiße Rahmsose *(béchamel)*, die mit Zwiebelmus versetzt ist.

[11]) *Oeufs à la belle Laure* ist dasselbe.

[12]) Von Geflügel-Fülle setzt man länglichrunde Ringe auf eine Schüssel, macht sie gar, gibt in jeden Ring ein verlorenes Ei, gießt Fleischsaft *(jus)* darüber und streut gehackten Dragun *(estragon)* obenauf.

[13]) Man füllt Paradies-Äpfel mit Leber-Füllsel, setzt verlorene Eier darauf und übergießt sie mit weißer Soße, die mit Paradiesapfelmus versetzt ist.

[14]) Geschälte, würfelig geschnittene Paradies-Äpfel in Öl gebraten, bis trocken, gewürzt, in eirunde Teigkrusten gefüllt; die Eier obenauf, mit weißer Soße überzogen.

Oeufs pochés à la Bonnefoy.	Verlorene Eier in Käſtchen mit einem getrüffelten Faſanfleiſchmus.	Poached eggs in cases with a purée of truffled pheasant.
— *pochés à la Bonvalet.*	— Eier in Brotkruſtchen mit Bearner Soſe.[1])	— eggs in bread-crusts with Bearnese sauce.
— *pochés à la bouchère.*	— Eier mit Fleiſch.[2])	— eggs with meat.
— *pochés à la bourguignonne.*	— Eier in Burgunderwein.[3])	— eggs in Burgundy wine.
— *pochés à la Brébant*[4]).	— Eier auf Blätterteig-Kruſten mit Wachtel- und Gansleberмus.	— eggs on puff-paste patties filled with purée of quails and goose-liver.
— *pochés à la bretonne.*	— Eier mit braunem Zwiebelmus.[5])	— eggs with brown purée of onions.
— *pochés à la Café Anglais.*	— Eier in Füllſel-Ringen mit Krebsſoſe.[6])	— eggs in forcemeat-rings with crayfish sauce.
— *pochés à la cardinal.*	— Eier in Ringen von Fiſchfüllſel mit Krebsbutter.[7])	— eggs in rings of fish-forcemeat with crayfish-butter.
— *pochés à la Cécile.*	— Eier überkruſtet, gebacken.[8])	— eggs breaded, baked.
— *pochés au céleri.*[9])	— Eier über Selleriemus.	— eggs on purée of celery.
— *pochés à la célestine.*	— Eier auf mit Krabben-Gehäck gefüllten Brotkruſten.[10])	— eggs on bread-crusts filled with hash of crabs.
— *pochés à (sous) la cendre.*	— Eier in Formen zwiſchen glühenden Kohlen gebacken.[11])	— eggs in moulds baked in the ashes.
— *pochés à la Chabrillat.*	— Eier auf Kruſtchen mit Gansleber u. Trüffeln.[12])	— eggs on patties with goose-liver and truffles.
— *pochés aux champignons.*	— Eier mit Tafel-Pilzen.[13])	— eggs with mushrooms.
— *pochés à la Chantilly.*	— Eier auf Teigkruſten mit Trüffel-Ragout.	— eggs on patties filled w. salpicon of truffles.
— *pochés à la Chartres.*	— Eier mit Zungen-Ringen und Zwiebelmus in Porzellan-Käſtchen.[14])	— eggs w. rings of tongue and purée of onions in porcelain-cases.
— *pochés à la châtelaine.*[15])	— Eier mit weißer Soſe und Käſe überzogen, gebacken.	— eggs coated with white sauce and cheese, baked.
— *pochés à la chicorée endive.*	— Eier um ein Endivien-Gemüſe.	— eggs around endives.

[1]) In Brotkrustchen, diese mit kalter Bearner Sose, worunter Paradiesapfelmus, umspritzt. — Wurde zuerst vom Küchen-Meister *Philéas Gilbert* im Restaurant *Bonvalet* in Paris bereitet.

[2]) Speck, Rindslende. kleine Zwiebeln; das Fleisch klein wie die Zwiebeln geschnitten, alles in Butter gebraten, braune Sose, Kräuter, Gewürz hinzu; Tafel-Pilze gebraten; verlorene Eier *(oeufs pochés)* obenauf.

[3]) Die Eier in Rotwein geschlagen (pochiert), auf Brotschnitten angerichtet; von einem Teil des Weines und etwas Fleischsaft *(jus)* mit Mehlbutter *(beurre manié)* eine Sose gemacht und über die Eier gegossen.

[4]) Sprich »Brĕbang'«, ehm. feine Restauration in der *rue Neuve-Sainte-Eustache;* jetzt unter dem Namen *café Vachette* an der Ecke des *boulevard Poissonnière, Paris.* — Eirunde Blätterteig-Krusten werden mit Wachtel- und Ganslebermus gefüllt, auf jede Kruste wird ein Ei gelegt; mit Trüffel-Sose begossen.

[5]) Um ein Zwiebelmus richtet man verlorene Eier auf Brotschnitten *(croûtons)* an; zwischen die Eier stellt man Hahnkämme aus Pökel-Zunge.

[6]) Von Kalb- und Krebsfleisch macht man mit Krebsbutter eine Fülle, spritzt davon länglichrunde Ringe auf eine Schüssel, macht sie gar, legt in jeden ein Ei und gießt Krebsose darüber.

[7]) Mit Krebsbutter gefärbtes Fischfüllsel in Form eines Röschens (Rosette) auf eine Schüssel gespritzt, gar gemacht, in die einzelnen Ringe die Eier gelegt; in die Mitte ein Krebsragout. Vergl. *oeufs pochés à l'évêque.*

[8]) Man überkrustet (paniert) die verlorenen Eier mit Ei und Semmel, bäckt sie und gibt sie mit *Colbert-* oder Paradiesapfel-Sose zu Tisch.

[9]) Oder: *Oeufs pochés à la purée de céleri.*

[10]) Die Krabben gehackt, mit weißer Rahmsose *(béchamel),* die mit Krebs- und Sardellen-Butter vermischt ist, gebunden, in ausgehöhlte Brotkrusten gefüllt, ein Ei darauf gelegt, Krebssose *(sauce aux écrevisses)* darüber gegossen.

[11]) Man legt kleine Formen *(tartelettes)* mit Blätterteig aus, bäckt sie blind. Gekochte Trüffeln und ebensoviel rohe Tafel-Pilze streicht man durch ein Sieb, bindet das Mus mit brauner Sose, gibt etwas davon in jedes Förmchen, schlägt ein rohes Ei hinzu und macht es zwischen glühenden Kohlen oder im Ofen gar.

[12]) Man bereitet ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Gansleber und Trüffeln mit weißer Rahmsose *(béchamel),* füllt es in kleine Krusten, setzt die Eier darauf und überzieht sie mit Madeira-Sose.

[13]) Man bereitet ein weißes Würfel-Ragout *(salpicon)* von Tafel-Pilzen und umlegt es mit verlorenen Eiern.

[14]) Porzellan-Kästchen mit Butter ausgestrichen und mit gehackten Trüffeln bestreut, ein Ei hineingeschlagen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, ein Ring von Zunge darauf gelegt, Zwiebelmus in die Mitte.

[15]) Wie *oeufs pochés gratinés à la châtelaine.*

Oeufs pochés à la Chivry.	Verlorene Eier in Füllsel-Ringen m. weißer Soſe.[1])	Poached eggs in forcemeat-rings with white sauce.
— *pochés à la Chouwaloff (Schouwaloff, Schuwalow).*	— Eier auf mit Gansleber-Füllsel gefüllten Artiſchocken-Böden.[2])	— eggs on artichoke-bottoms stuffed with goose-liver forcemeat.
— *pochés à la Clermont.*	— Eier auf mit Tafel-Pilzen gefüllten Brotkruſten und Kari-Soſe.[3])	— eggs on bread-crusts filled with mushrooms.
— *pochés à la Colbert ou à la sauce Colbert.*	— Eier auf mit Kalbsnieren-Ragout gefüllten Brotkruſten, Colbert-Soſe.[4])	— eggs on bread-crusts filled with calf's-kidneys, Colbert sauce.
— *pochés à la comte de Volney.*	— Eier auf mit Gansleber-Ragout gefüllten Blätterteig-Kruſten.[5])	— eggs on small patties filled with salpicon of goose-liver.
— *pochés à la comtesse.*	— Eier mit Spargel-Spitzen.	— eggs with asparagus-heads.
— *pochés à la Condé.*	— Eier auf mit Spargel gefüllten Blätterteig-Kruſten.[6])	— eggs on puff-paste patties filled with asparagus.
— *pochés au coulis d'écrevisses.*	— Eier auf mit Krebsragout gefüllten Kruſten.[7])	— eggs on crusts filled w. salpicon of crayfish.
— *pochés à la crème.*	— Eier mit Rahmſoſe.[8])	— eggs with cream sauce.
— *pochés à la crème d'asperges.*	— Eier auf mit Spargel-Gehäck gefüllten Brotkruſten.[9])	— eggs on bread-crusts filled with cream of asparagus.
— *pochés aux croûtes d'anchois.*	— Eier auf mit Sardellenmus gefüllten Brotkruſten.	— eggs on bread-crusts filled with purée of anchovies.
— *pochés à la Cussy.*	— Eier auf mit Wachtel-Ragout gefüllten Brotkruſten.[10])	— eggs on bread-crusts filled with quails and truffles.
— *pochés à la Daumont.*	— Eier in Huhnfüllſel-Ringen mit Zwiebel-Soſe.[11])	— eggs in rings of chicken-forcemeat, onion sauce.
— *pochés à la dauphine.*	— Eier auf mit Spargel-Spitzen und Tafel-Pilzen gefüllten Brotkruſten.	— eggs on bread-crusts filled with asparagus-heads and mushrooms.
— *pochés à la diable.*	— Eier mit Teufels-Soſe.	— eggs w. devilled sauce.
— *pochés à la duchesse.*	— Eier mit Endivienmus überzogen.[12])	— eggs coated with purée of endives.

[1]) Von Weißbrot, gekochten und rohen Eigelben, Sardellen und Butter bereitet man einen Teig, spritzt davon Ringe auf die Schüssel, macht sie gar, legt verlorene Eier hinein und übergießt sie mit weißer Sose, unter die man *Chivry*-Butter gezogen hat.

[2]) Gehackte Trüffeln und Zunge bindet man mit etwas Leber-Fülle, bestreicht mit diesem Füllsel Artischocken-Böden, macht sie gar, legt ein verlorenes Ei auf jede Artischocke, gießt weiße Zwiebel-Sose darüber.

[3]) Würfelig geschnittene Tafel-Pilze würzt man mit Paprika, bindet mit Paradiesapfelmus, füllt alles in Krustchen, legt je ein verlorenes Ei obenauf und übergießt es mit Kari-Sose.

[4]) Die Kalbsnieren schneidet man würfelig, schwingt sie mit Butter und Paradiesapfelmus, füllt sie in Krustchen, gibt die Eier darauf und gießt *Colbert*-Sose darüber.

[5]) Sprich »Wolnä'«; *Constantin-François Chasseboeuf, comte de Volney*, franz. Schriftsteller und Reisender, geb. 3. Febr. 1757 in Craon (Mayenne), gest. 25. April 1820 in Paris. Man füllt Blätterteig-Krusten mit einem braunen Würfel-Ragout von Gansleber, setzt die Eier darauf, gibt weiße Sose darüber, auf diese einen Trüffelring, in welchen man etwas Trüffelmus spritzt.

[6]) Grünen Spargel schneidet man in erbsengroße Stücke, bereitet ihn mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt ihn in Blätterteig-Krusten, setzt die Eier darauf, überzieht sie mit weißer Sose, bestreut sie mit gehackten Trüffeln.

[7]) Kleine Krusten füllt man mit würfelig geschnittenem, mit Krebssose gebundenem Krebsfleisch und richtet die verlorenen Eier darauf an.

[8]) a) Eine Rahmsose gibt man über die verlorenen Eier. b) Man rührt zwei Eßlöffelvoll Mehl mit kalter Sahne (Rahm) glatt, gibt 4 Eigelbe und nach und nach 3 dl kochende Sahne (Rahm) dazu, kocht die Masse mit einem Stückchen Butter auf und zieht später den Schnee von drei Eiern darunter. Die Hälfte dieser soeben bereiteten Masse gibt man in eine Silber-Kasserolle, legt die Eier darauf, gibt die übrige Masse darüber und läßt sie schnell etwas Farbe nehmen.

[9]) Man kocht den Spargel nicht zu weich, hackt ihn grob, schwenkt (sautiert) ihn mit Rahmsose, füllt ihn in Brotkrustchen und setzt auf jede Kruste ein Ei.

[10]) Die Brüstchen gebratener Wachteln und einige Trüffeln schneidet man in feine Streifen *(en julienne)*, bereitet eine kräftige braune Sose mit den gestoßenen Wachtel- und Ganslebern, bindet das Ragout damit, füllt es in Krustchen, setzt die verlorenen (pochierten) Eier darauf und überzieht sie mit weißer Sose.

[11]) Man bereitet ein Huhnfüllsel mit gehacktem Schinken, spritzt davon Ringe auf die Schüssel, legt die Eier hinein und übergießt sie mit einer Zwiebel-Sose.

[12]) Man mischt unter eine weiße Sose etwas Endivienmus, überzieht die Eier damit, richtet sie in Brotkrustchen oder Kästchen an und spritzt ein Huhnfleischmus ringsum.

Oeufs pochés à l'écarlate.	Verlorene Eier mit Pökel-Zunge.	Poached eggs with red tongue.
— *pochés aux écrevisses.*	— Eier mit Krebsragout.[1])	— eggs with ragout of crayfish.
— *pochés aux épinards.*	— Eier mit Spinat.[2])	— eggs with spinach.
— *pochés à l'espagnole.*	— Eier mit Reis.[3])	— eggs with rice.
— *pochés à l'estragon.*	— Eier mit Dragun-Soſe[4]).	— eggs with tarragon sauce.
— *pochés à l'évêque.*	— Eier in Ringen von Fiſchfüllſel mit Krabben.[5])	— eggs in rings of fish-forcemeat with crabs.
— *pochés à la Farnèse.*	— Eier auf einem Füllſel-Röschen mit Paradies-apfelmus.[6])	— eggs on a rosette of forcemeat with purée of tomatoes.
— *pochés à la finnoise.*	— Eier auf Röſtbrotſchnitten mit Paradiesapfel-Soſe.[7])	— eggs on toast with tomato sauce.
— *pochés à la François I.*[8])	— Eier in Kruſtchen mit Karpfenmilch u. Trüffeln.	— eggs in crusts with carp-roe and truffles.
— *pochés à la franco-russe.*	— Eier auf ruſſiſch-franzöſiſche Art.	— eggs in the Franco-Russian style.
— *pochés froids à l'estragon.*	— Eier kalt mit Dragun-Gallerte.[9])	— eggs cold garnished with tarragon aspic.
— *pochés au fromage.*	— Eier mit Käſe.	— eggs with cheese.
— *pochés à la Garlin.*	— Eier auf Artiſchocken-Böden.	— eggs on artichoke-bottoms.
— *pochés en gelée.*	— Eier in Gallerte.	— eggs in jelly.
— *pochés à la Godefroi.*	— Eier in Porzellan-Käſtchen mit Faſanfleiſchmus.[10])	— eggs in porcelain-cases with purée of pheasant.
— *pochés à la Gounod*[11]).	— Eier mit Paradiesapfel-Soſe auf Pilzen.	— eggs with tomato sauce and fried mushrooms.
— *pochés gratinés à la châtelaine.*[12])	— Eier auf Trüffel-Scheiben, mit Rahmſoſe und Käſe überkruſtet.[13])	— eggs on sliced truffles, coated with cream and cheese, baked.
— *pochés à la Héloïse (Éloïse).*	— Eier mit einem Kranz von Paradiesapfelmus.[14])	— eggs with a border of tomato purée.
— *pochés à la hussarde.*	— Eier auf mit Schinken gefüllten Paradies-Äpfeln.[15])	— eggs on tomatoes with ham and mushrooms.
— *pochés à l'impératrice ou à l'impériale.*	— Eier mit Spargel-Spitzen und Trüffeln.[16])	— eggs with asparagus-tips and truffles.

---

[1]) Vergleiche *oeufs aux écrevisses.*

[2]) Vergleiche *oeufs aux épinards.*

[3]) Der Reis mit einem Stückchen Zimt gekocht, einfach mit Salz und Butter gewürzt.

[4]) Man hackt Dragun-Blätter und läßt sie in einem kräftigen Fleischsaft *(jus)* heiß werden.

[5]) Man spritzt ein Röschen (Rosette) von Fischfüllsel, legt verlorene Eier in die Ringe, gibt ein Krabben-Ragout in die Mitte und übergießt die Eier mit Krebssose. *Oeufs à l'évêque* ist dasselbe.

[6]) Von gehackten Geflügel-Lebern, Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Semmel-Bröseln, Butter und Eigelb bereitet man eine Fülle, welche man in der Form eines Röschens (einer Rosette) auf eine Schüssel spritzt und gar macht. In jede Abteilung legt man ein verlorenes Ei, überzieht dieses mit Paradiesapfelmus, richtet an und macht um jedes Ei einen Kranz von kalter Bearner Sose.

[7]) Geschnittene, geschälte, in Butter angeröstete Pfeffer-Schoten *(sweet peppers)*, ein Theelöffelvoll gehackter Schnittlauch, mit Paradiesapfel-Sose zur Hälfte eingekocht und über die Eier gegossen.

[8]) *François I.*, König von Frankreich, geb. 12. Sept. 1494 in Cognac, gest. 31. März 1547. — Franz I., römisch-deutscher Kaiser, geb. 8. Dez. 1708, gest. 18. Aug. 1765 in Innsbruck.

[9]) Man bereitet eine Fleischgallerte *(aspic)* mit Dragun-Blättern, überzieht verlorene Eier mit einer weißen *chaud-froid*-Sose, richtet sie auf Zungen-Scheiben an und umgibt jede mit einem dicken Kranz von gehackter Gallerte.

[10]) Mit einer Trüffel-Sose, die mit der Fasan-Brühe verkocht ist, überglänzt

[11]) Sprich »Guno'«; *Charles-François Gounod*, franz. Komponist, geb. 17. Juni 1818 in Paris. — Man überzieht die Eier mit Paradiesapfel-Sose, richtet sie auf in Öl gebratenen Pilzen und diese auf Brotschnitten an.

[12]) *Oeufs gratinés à la châtelaine, oeufs pochés à la châtelaine* ist dasselbe. — In manchen Kochbüchern findet man unrichtig *à la Catelain, à la Catelan.*

[13]) a) Rohe Trüffel-Scheiben schwenkt man einen Augenblick in Butter, breitet sie auf dem Boden der Schüssel aus, legt die Eier darauf, überzieht sie mit weißer Rahmsose, streut geriebenen Käse darüber, bäckt schnell und steckt zwischen die Eier in Form von Hahnkämmen ausgestochene Weißbrot-Scheiben. b) Auf Brotkrusten angerichtet, weiße Sose mit gehackter Zunge und Trüffeln darüber, mit Käse bestreut, gebacken.

[14]) Auf Brotschnitten angerichtet, mit deutscher Sose, worin fein würfelig geschnittene Trüffeln, Zunge und Huhnfleisch, leicht begossen; um die Eier ein Kranz von Paradiesapfelmus.

[15]) Gekochter Schinken und Tafel-Pilze gehackt, in halbierte warme Paradies-Äpfel gefüllt, verlorene Eier darauf gelegt und mit ein wenig weißer Sose übergossen.

[16]) a) Die Eier auf länglichrunde Brotkrusten gelegt, im Kranz angerichtet, weiße Sose darüber; in die Mitte Spargel-Spitzen und streifig geschnittene Trüffeln. b) Gebratene Gansleber-Schnitten umgibt man mit einem Rand von Fleischfüllsel, richtet sie auf Röstbrotschnitten *(croûtons)* an und legt ein verlorenes Ei auf jede Scheibe. *Oeufs pochés à l'impériale* ist dasselbe.

Oeufs pochés à l'impériale.	Verlorene Eier auf kaiserliche[1]) Art.	Poached eggs, imperial style.
— *pochés à l'indienne.*	— Eier mit Kari-Soſe.	— eggs with curry sauce.
— *pochés au jambon.*	— Eier auf Schinken.[2])	— eggs on ham-toast.
— *pochés au jus.* [nard.[3])	— Eier mit Bratenſaft.	— eggs with meat-gravy.
— *pochés au jus de ca-*	— Eier mit Enten-Soſe.	— eggs with duck-gravy.
— *pochés au jus d'estragon.*	— Eier mit Dragun-Fleiſchſaft.	— eggs with tarragon-gravy.
— *pochés au kari.*	— Eier in Zwiebel-Rahmſoſe mit Kari-Pulver.	— eggs in onion-cream sauce containing curry.
— *pochés à la Karolyi.*	— Eier auf geröſtetem Schinken über dicker Paradiesapfel-Soſe.[4])	— eggs on broiled ham with thick tomato sauce.
— *pochés au lard grillé.*	— Eier über geröſteten Speckſcheiben.	— eggs on broiled bacon.
— *pochés à la lithuanienne.*	— Eier auf mit Tafelpilzmus gefüllten Brotkruſten.[5])	— eggs on bread-crusts filled with purée of mushrooms.
— *pochés à la lyonnaise.*	— Eier auf Artiſchocken-Böden mit brauner Kräuter-Soſe.	— eggs on artichoke-bottoms with brown herb sauce.
— *pochés à la maréchale.*	— Eier in Kruſtchen mit Krebsragout.	— eggs in crusts with ragout of crayfish.
— *pochés à la Marguéry.*	— Eier in Ringen von Artiſchockenmus mit Zungen-Scheibchen.[6])	— eggs in rings of artichoke purée with rings of tongue.
— *pochés à la Masséna.*	— Eier in Blätterteig-Ringen mit Artiſchockenmus.[7])	— eggs in puff-paste rings w. purée of artichokes.
— *pochés à la matelote.*	— Eier mit Matroſen-Soſe.	— eggs w. matelote sauce.
— *pochés à la Mazarin.*	— Eier auf mit Leber-Füllſel gefüllten Paradiesapfel-Hälften.[8])	— eggs on halves of tomatoes stuffed with goose-liver forcemeat.
— *pochés à la milanaise.*	— Eier über feingeſchnittenen weißen Trüffeln.[9])	— eggs on minced white truffles.
— *pochés à la Mirabeau.*	— Eier auf Gansleber-Scheiben mit Füllſelrand.[10])	— eggs on oval slices of goose-liver with border of forcemeat.
— *pochés à la Mireille*[11]).	— Eier auf Kruſtchen mit Hahnkämmen.[12])	— eggs on crusts with cock's-combs.
— *pochés à la mode de Chamounix*[13]).	— Eier auf Kruſten mit Kaſtanienmus.	— eggs in crusts with purée of chestnuts.

[1]) Wie *oeufs pochés à l'impératrice* (s. d.).

[2]) Geröstete Brotschnitten mit Butter bestrichen, Schinken darauf; auf jede Schnitte ein verlorenes Ei.

[3]) Unter diesem Titel gibt der »*Cuisinier impérial de 1808*« ein Rezept, worin es heißt: Man hat 15 verlorene Eier bereitet; am Spieß hat man zwölf Enten; wenn sie ziemlich gar sind, nimmt man sie ab, preßt den Saft *(jus)* bis auf die Knochen aus, würzt ihn und gießt ihn über die Eier.

[4]) Karolyi von Kaplon, ungarisches Adels-Geschlecht, seit dem 13. Jahrh. urkundlich hervortretend, namentlich seit dem 16. Jahrh. politisch wichtig. — *Oeufs à la Karolyi* ist dasselbe.

[5]) Kleine geröstete Brotkrusten füllt man mit Tafelpilzmus, setzt die verlorenen Eier darauf, überglänzt sie und gibt Trüffel-Sose ringsum. *Oeufs à la lithuanienne* ist dasselbe.

[6]) In die Mitte der Schüssel gibt man Bearner Sose. *Oeufs à la Marguéry* ist dasselbe.

[7]) Man ordnet eirunde Blätterteig-Ringe in Form eines Röschens (Rosette) auf der Schüssel und gibt Artischockenmus in ihre Mitte. Die verlorenen Eier überglänzt man mit kräftiger weißer Sose und gibt sie in die Ringe über das Artischockenmus. *Oeufs à la Masséna* ist dasselbe.

[8]) Leber-Füllsel mit Trüffeln, Zunge, Tafel-Pilzen und Rebhuhnfleisch vermischt, in halbierte Paradies-Äpfel gefüllt, überkrustet, mit verlorenen Eiern belegt, mit Dragun-Sose begossen. *Oeufs à la Mazarin* ist dasselbe.

[9]) Man schneidet rohe weiße Trüffeln fein, würzt und beträufelt sie auf der Schüssel mit Sardellen-Butter, setzt sie einige Zeit in den Ofen, richtet verlorene Eier darüber an und übergießt letztere leicht mit *Mornay*-Sose.

[10]) Man schneidet länglichrunde (ovale) Gansleber-Schnitten; von den Abfällen und Trüffeln macht man eine Fülle, spritzt einen Rand auf die Gansleber-Schnitten, macht ihn gar, legt ein verlorenes Ei in die Mitte und übergießt es leicht mit weißer Sose.

[11]) Sprich »Miräj«; Hauptperson des gleichnamigen Epos von *Mistral*.

[12]) Hahnkämme in Würfel geschnitten, mit Sose von Tafelpilzmus, weißer Rahmsose *(béchamel)* und gestoßenen Trüffeln gebunden, in Krustchen gefüllt, auf diese ein verlorenes Ei gesetzt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* nebst Trüffelmus gefüllt.

[13]) *Chamo(u)ni, Chamo(u)nix, Chamo(u)ny*, savoyisches Dorf am Fuße des Montblanc. — Man füllt kleine Krusten mit Kastanienmus *(purée de marrons)*, setzt die verlorenen (pochierten) Eier darauf und überzieht (maskiert) sie mit einer Madeira-Sose *(sauce au madère)*.

Oeufs pochés à la mode de Fontainebleau[1]).	Verlorene Eier auf halbierten gebratenen Paradies-Äpfeln.	Poached eggs on roasted halves of tomatoes.
— *pochés à la mode de Magenta.*	— Eier auf Brotkrusten mit Krebsschwänzen und grünem Spargel.	— eggs on bread-crusts with crayfish-tails and green asparagus.
— *pochés à la mode de Sagan*[2]).	— Eier auf mit Huhnfleisch und Steinpilzen gefüllten Brotkrusten.	— eggs on bread-crusts filled with chicken and mushrooms.
— *pochés à la mode de Trévise*[3]).	— Eier um ein Ragout von Trüffeln, Schinken und Huhnbrüstchen.	— eggs around a ragout of truffles, ham and chicken-breasts.
— *pochés aux morilles.*[4])	— Eier mit Morchel-Soße.	— eggs with morel sauce.
— *pochés à la Mornay.*	—, mit Mornay-Soße überzogene, krustierte Eier.[5])	— eggs coated w. Mornay sauce, breaded, baked.
— *pochés aux mousserons.*	— Eier mit Räßlingen.[6])	— eggs with mushrooms.
— *pochés à la moutarde.*	— Eier mit Senfsoße.[7])	— eggs w. mustard sauce.
— *pochés à la niçoise.*	— Eier auf mit Gemüse-Salat gefüllten Artischocken-Böden.[8])	— eggs on artichoke-bottoms stuffed with vegetable salad.
— *pochés à la normande.*	— Eier in Brotkrusten mit Schinken und Zwiebelmus.[9])	— eggs in bread-crusts with ham and purée of onions.
— *pochés à la d'Orléans.*	— Eier in Ringen von Fasanfleischmus.[10])	— eggs in rings of pheasant-purée.
— *pochés à la d'Orsay.*	— Eier auf Röstbrotschnitten mit weißer Kraftsoße.[11])	— eggs on toast with supreme sauce.
— *pochés à l'oseille.*	— Eier mit Sauerampfer.	— eggs with sorrel.
— *pochés à la parisienne.*	— Eier in kleinen, mit gehackten Trüffeln ausgestreuten Formen.[12])	— eggs in small moulds with chopped truffles.
— *pochés au parmesan.*	— Eier mit Parmesan-Käse.	— eggs with Parmesan cheese.
— *pochés à la pauvre femme.*	— Eier auf Brotkrusten mit spanischer Soße.	— eggs on toast with Spanish sauce.
— *pochés aux pointes d'asperges.*	— Eier mit Spargel-Spitzen.	— eggs with asparagus-heads.
— *pochés à la polonaise.*	— Eier in Kästchen mit Fischsalat.[13])	— eggs in cases with fish-salad.

---

[1]) Sprich »Fongtänblo'«; *Fontainebleau*, franz. Stadt mit Schloß *(Seine-et-Marne)*. — Kräftige weiße Soße würzt man mit rotem Pfeffer, überzieht damit die Eier, richtet sie über gebratenen, mit feinen Kräutern bestreuten Paradiesapfel-Hälften an und legt diese auf Röstbrotschnitten *(croûtons)*.

[2]) Sagan, Stadt und Herzogtum in preuß. Schlesien; *sagan* Stellvertreter des Oberpriesters bei den Juden. — In Brotkrusten gibt man ein weißes Ragout von Huhnfleisch und Steinpilzen, darauf ein verlorenes Ei und darüber etwas Kari-Soße. *Oeufs à la (mode de) Sagan* ist dasselbe.

[3]) *Édouard-Adolphe Casimir Joseph Mortier, duc de Trévise*, franz. Marschall, geb. 13. Febr. 1768 in Catau-Cambresis, umgekommen durch Fieschis Höllen-Maschine am 28. Aug. 1835. — Die Trüffeln, der magere Schinken und die Huhnbrüstchen streifig *(en julienne)* geschnitten; die Eier mit einer Madeira-Soße begossen.

[4]) Wie *oeufs pochés aux mousserons* (s. d.), anstatt der Räßlinge nimmt man Morcheln.

[5]) Mit *Mornay*-Soße übergossen, mit geriebenem Käse bestreut, auf mit Tafelpilz- oder Zwiebelmus bestrichene Brotschnitten gelegt, gebacken.

[6]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux)*, füllt sie mit Rotwein und Wasser auf, fügt kleine abgewällte (blanchierte) Zwiebeln und in Stückchen geschnittene Räßlinge *(mousserons*, Blätterpilz-Art) zu, würzt mit Pfeffer und Muskatnuß und bereitet in dieser Soße die Eier. Brotschnitten *(croûtons)* röstet man trocken, bestreicht sie, wenn noch warm, mit Butter, richtet die Eier darauf an und gibt die Soße darüber.

[7]) Zu dieser Soße läßt man Butter ein wenig Farbe nehmen, fügt etwas deutschen Senf, ein Gläschen Wein und Zucker dazu, erhitzt diese Soße und gießt sie über die Eier.

[8]) a) In Artischocken-Böden über Gemüse-Salat angerichtet, mit Mayonnaise überzogen, mit gehackten Trüffeln bestreut. b) Auf Brotkrustchen angerichtet, mit weißer Rahmsoße *(béchamel)* übergossen und überkrustet.

[9]) Gehackten Schinken vermischt man mit etwas Zwiebelmus und weißer Rahmsoße *(béchamel)*, füllt die Masse in kleine Brotkrustchen, setzt Eier darauf und übergießt sie mit Paradiesapfel-Soße. *Oeufs à la normande* ist dasselbe.

[10]) *Oeufs à la d'Orléans* ist dasselbe.

[11]) Eine Anzahl hartgekochte Eigelbe stößt man mit ebensoviel Butter, streicht sie durch, vermischt sie nach und nach mit weißer Kraftsoße, fügt etwas Cayenne-Pfeffer zu, und gießt die Soße über verlorene, auf gerösteten Brotschnitten angerichtete Eier. *Oeufs à la d'Orsay* ist dasselbe.

[12]) Kleine Formen *(darioles)* streicht man mit Fleischsaft aus, bestreut das Innere mit gehackten Trüffeln, schlägt in jede Form ein Ei und kocht es sechs bis sieben Minuten im Wasserbad, stürzt es und gibt etwas Fleischsaft darüber.

[13]) Fischsalat (Lachssalat) in Kästchen angerichtet, je ein Ei auf den Salat, mit Gallerte übergossen und verziert.

Oeufs pochés à la portugaise.	Verlorene Eier auf in Öl geröfteten Paradiesapfel-Hälften.[1])	Poached eggs on fried halves of tomatoes.
— *pochés à la prince Egon.*	— Eier in Rahmſoſe mit Trüffeln und Krebsſchwänzen.[2])	— eggs in cream sauce with truffles and crayfish-tails.
— *pochés à la provençale.*	— Eier, provençaliſch[3]).	— eggs, Provencial style.
— *pochés à la purée d'artichauts.*	— Eier mit Artiſchockenmus.	— eggs with purée of artichokes.
— *pochés à la purée d'asperges.*	— Eier mit Spargelmus.	— eggs with purée of asparagus.
— *pochés à la purée de champignons.*	— Eier mit Tafelpilzmus.	— eggs with purée of mushrooms.
— *pochés à la purée de gibier.*	— Eier mit Wildmus.	— eggs with purée of game.
— *pochés à la purée de lentilles.*	— Eier mit Linſenmus.	— eggs with purée of lentils.
— *pochés à la purée de marrons.*	— Eier mit Kaſtanienmus.	— eggs with purée of chestnuts.
— *pochés à la purée de navets.*	— Eier mit Rübenmus.	— eggs with purée of turnips.
— *pochés à la purée d'oseille.*	— Eier mit Sauerampfermus.	— eggs with purée of sorrel.
— *pochés à la purée de volaille.*	— Eier mit Geflügelmus.	— eggs with purée of chicken.
— *pochés à la Renan*[4]).	— Eier in Porzellan-Käſtchen m. Geflügel-Ragout.	— eggs in porcelain-cases w. salpicon of chicken.
— *pochés à la Rossini.*	— Eier auf Gansleber-Scheiben m. Trüffel-Soſe.	— eggs on slices of goose-liver with truffle sauce.
— *pochés à la Rothschild.*	— Eier auf mit Trüffelmus gefüllten Brotkruſten.	— eggs on bread-crusts with purée of truffles.
— *pochés à la russe.*	— Eier auf Lachsmus.[5])	— eggs on purée of salmon.
— *pochés à la sauce aux huîtres.*	— Eier mit Auſtern-Soſe.	— eggs with oyster sauce.
— *pochés à la sauce au persil.*	— Eier mit Peterſilien-Soſe.	— eggs w. parsley sauce.
— *pochés à la Savigny*[6]).	— Eier auf Röſtbrotſchnitten mit Krebsragout.	— eggs on toast with ragout of crayfish-tails.
— *pochés à la savoisienne.*	— Eier auf mit Paradiesapfel-Ragout gefüllten Brotkruſten.[7])	— eggs on bread-crusts filled with ragout of tomatoes.
— *pochés à la Sévigné.*	— Eier auf mit Huhnfleiſchmus beſtrichenen Röſtbrotſchnitten.[8])	— eggs on toast coated with purée of chicken.
— *pochés à la sicilienne.*	— Eier auf mit Geflügel-Leber gefüllten Brotkruſten.[9])	— eggs on bread-crusts filled with hashed chicken-liver.
— *pochés à la Skobeleff (Skobelew)*[10]).	— Eier mit Dragun-Fleiſchſaft in einer Becherform.	— eggs with tarragon-gravy in a mould.

[1]) Man röstet halbierte Paradies-Äpfel in Öl, richtet sie auf Röstbrotschnitten *(croûtons)* an und legt die verlorenen Eier darauf.

[2]) In eine Rahmsose gibt man Trüffeln und Krebsschwänze und gießt sie über die Eier.

[3]) a) In Krustchen über Schellfisch-Stückchen angerichtet. b) Auf Röstbrotschnitten angerichtet, mit Paradiesapfel-Sose begossen. c) Auf mit Knoblauchmus gefüllten Brotkrusten angerichtet.

[4]) Sprich »Rönang'«, *Ernest Renan*, franz. Schriftsteller, geb. 27. Febr. 1823 in Tréguier (Côtes-du-Nord), gest. 2. Okt. 1892; Verfasser von *la Vie du Jésus* und *les Apôtres*. — Porzellan-Kästchen füllt man zur Hälfte mit einem weißen Ragout von Huhn-Unterbrüstchen *(filets mignons)*, legt ein verlorenes Ei darauf und übergießt es mit weißer Sose, unter welche man einige Löffelvoll Endivienmus gerührt hat.

[5]) a) Die Eier über einem Lachsmus *(purée de saumon)* angerichtet, mit gehackten Trüffeln bestreut, mit Semmel-Bröseln bedeckt und gebräunt. b) Verlorene Eier auf Röstbrotschnitten, eine dünne weiße Tafelpilz-Sose darüber gegossen.

[6]) Sprich »ssăvĭnji'«; Friedrich Karl von Savigny, deutscher Rechtsgelehrter, geb. 21. Febr. 1779 in Frankfurt a/M., gest. 20. Okt. 1861. — Man setzt die Eier auf geröstete Weißbrot-Schnitten *(croûtons)*, überglänzt sie mit Krebssose und gibt ein Ragout von Krebsschwänzen in die Mitte.

[7]) Paradies-Äpfel in Würfel geschnitten und mit Paradiesapfel-Sose angemacht, in Brotkrusten gefüllt, auf jedes ein Ei gesetzt.

[8]) Huhnfleischmus mit würfelig geschnittenen Trüffeln vermischt, auf geröstete Brotschnitten *(croûtons)* gestrichen, verlorene Eier darauf gesetzt, mit weißer Sose übergossen.

[9]) Man dämpft eine gehackte Zwiebel in Fleischsaft *(jus)*, vermischt sie mit gehackten Geflügel-Lebern und brauner Sose nebst Marsalawein, füllt die Masse in Krusten, setzt verlorene (pochierte) Eier darauf und übergießt sie mit Paradiesapfel-Sose *(sauce aux tomates)*.

[10]) *Michael Dimitrijewitsch Skobelew*, russ. General, geb. 1841, gest. 7. Juli 1882. — Man richtet die Eier in einer kleinen Becherform oder in einer länglichrunden Kruste an.

Oeufs pochés à la Soubise.[1])	Verlorene Eier mit weißem Zwiebelmus.	Poached eggs with white purée of onions.
— *pochés à la Stuers.*	— Eier mit Trüffeln auf mit Ganslebermus beſtrichenen Röſtbrotſchnitten.[2])	— eggs with truffles on toast coated with purée of goose-liver.
— *pochés à la suédoise.*	— Eier auf ſchwediſche Art.	— eggs in Swedish style.
— *pochés à la ta(r)tare.*[3])	— Eier in Kruſten mit Knoblauchmus angerichtet.	— eggs in crusts with purée of garlic.
— *pochés en timbales.*	— Eier in Becher-Formen.	Eggs poached in small thimble-moulds.
— *pochés aux tomates ou à la purée de tomates.*	— Eier mit Paradiesapfelmus.	Poached eggs with purée of tomatoes.
— *pochés à la trophée.*	— Eier auf mit Pilzragout gefüllten Paradies-Äpfeln.[4])	— eggs on tomatoes stuffed with salpicon of mushrooms.
— *pochés aux truffes.*	— Eier mit Trüffeln.[5])	— eggs with truffles.
— *pochés aux truffes et aux laitances de carpe.*	— Eier um ein Ragout von Trüffeln u. Karpfenmilch.	— eggs around a ragout of truffles and carp-roe.
— *pochés à la turque.*	— Eier auf mit Mus von Eier-Früchten gefüllten Brotkruſten.[6])	— eggs on bread-crusts filled with purée of egg-plant.
— *pochés à la d'Uxelles (Duxelles).*	—, mit Uxelles-Soſe überzogene, gebackene Eier.[7])	— eggs coated w. Uxelles sauce, breaded, fried.
— *pochés à la Valentine.*	— Eier auf Artiſchocken-Salat, mit Paradiesapfel-Salat umlegt.	— eggs on salad of artichokes, garnished with tomato salad.
— *pochés à la Valois (valoisienne).*	— Eier auf mit Hummer und Trüffeln gefüllten Brotkruſten.[8])	— eggs on bread-crusts filled with salpicon of lobster and truffles.
— *pochés à la Véfour.*	—, mit weißer Soſe überzogene Eier auf Teigkruſten mit Krebsragout.[9])	— eggs with white sauce on crusts with crayfish and mushrooms.
— *pochés à la Victoria.*	— Eier auf mit Krabben-Ragout gefüllten Brotkruſten.[10])	— eggs on bread-crusts filled with crabs.
— *pochés à la Victorien Sardou*[11]).	— Eier auf Röſtbrotſchnitten um Trüffel-Streifen und grünen Spargel.[12])	— eggs on toast around shredded truffles and green asparagus.
— *pochés à la Villeroi.*	— Eier mit Villeroi-Soſe überzogen, gebacken.[13])	— eggs coated with Villeroi sauce, baked.
— *à la Polignac.*[14])	Eier in Becher-Formen mit gehackten Trüffeln und holländiſcher Soſe.	Eggs poached in small moulds with truffles and Dutch sauce.

[1]) a) Mit weißem Zwiebelmus bestrichene geröstete Brotscheiben werden mit Rindszungen-Scheiben von derselben Größe belegt, obenauf die verlorenen Eier. b) Länglichrunde Brotkrusten mit weißem Zwiebelmus gefüllt, die Eier darauf gelegt.

[2]) Man richtet die Eier auf gerösteten Brotschnitten mit Ganslebermus an, übergießt sie mit einer Rahmsose mit Trüffel-Geschmack, gibt auf jedes Ei eine Trüffel-Scheibe.

[3]) Nicht selten findet man unrichtig: *Oeufs pochés à la Tartarin(e), à la tartarin(e).*

[4]) Große Paradies-Äpfel füllt man mit einem feinen Pilzragout, setzt je ein verlorenes Ei darauf und übergießt es mit weißer Sose.

[5]) Verlorene Eier angerichtet, ein weißes Trüffel-Ragout darüber gegeben.

[6]) Das von Eier-Früchten mit weißer Rahmsose *(béchamel)* bereitete Mus wird in Brotkrusten gethan und auf diese je ein verlorenes Ei gelegt.

[7]) Wie *oeufs à la d'Uxelles* (s. d.).

[8]) Man bereitet ein feines Würfel-Ragout *(salpicon)* von Hummer und Trüffeln mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt es in Krusten, setzt auf jede ein verlorenes Ei und gibt darüber etwas Paradiesapfelmus *(purée de tomates)*. Vergl. auch Seite 192, Fußbemerkung 2.

[9]) Eingekochte weiße Sose mit Sardellen- und Krebsbutter verrührt, die warmen Eier damit überzogen. Kleine Teigkrusten mit einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen gefüllt, die Eier darauf angerichtet. Vergl. auch Seite 232, Fußbemerkung 6.

[10]) Kleine Krusten füllt man mit einem Krabben-Ragout und legt die Eier darauf. Eine Kari-Sose bearbeitet man mit etwas Krebsbutter und gibt sie über die Eier.

[11]) Sprich »Särdu'«; *Victorien Sardou*, franz. Bühnen-Dichter, geb. 7. Sept. 1831 in Paris.

[12]) Die Eier auf wenig vertieften Röstbrotschnitten um ein Gemisch von Trüffel-Stiften und grünem Spargel angerichtet; das Gemüse wie die Eier mit weißer Sose, welche mit Artischockenmus vermischt ist, überzogen.

[13]) Mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert, gebacken, auf einem flachen Fleischfüllsel-Rande angerichtet; Paradiesapfelmus oder Bearner Sose *(sauce à la béarnaise)* in die Mitte.

[14]) Vergleiche auch Fußbemerkung zu *oeufs à la parisienne.*

Oeufs à la polonaise.	Eier auf polnische[1]) Art.	Stuffed eggs.
— *à la portugaise.*	— auf gebackenen Paradiesapfel-Scheiben.[2])	Eggs on fried slices of tomatoes.
— *à la prince Henri.*	Mit Krabben- und Austern-Ragout gefüllte Eier in Teigkrusten.[3])	— stuffed with oysters and crabs, served in oval patties.
— *à la provençale.*	Eier auf provençalische[4]) Art.	— in the Provencial style.
— *à la providence.*	Spiegel-Eier im Kranz um m. Hammel-Nieren gefüllte Kartoffelmus-Ringe.[5])	Shirred eggs around rings of mashed potatoes filled with mutton-kidneys.
— *à la purée de faisan.*	Eier mit Fasanfleischmus.	Eggs w. purée of pheasant.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.[6])	— with horse-radish.
— *à la ravigote.*	— mit Würzsose.[7])	— with *ravigote* sauce.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[8])Art.	— in the regency style.
— *à la religieuse.*	— in Scheiben, mit Butter und Käse überzogen.[9])	— cut in slices, covered with butter and cheese.
— *renversés.*	Auf beiden Seiten gebratene Spiegel-Eier.	— fried on both sides.
— *à la romaine.*	Eier auf römische[10]) Art.	— in the Roman style.
— *à la Rossini.*	— nach Rossini[11]).	— in the Rossini style.
— *à la Rothschild.*[12])	— auf mit Trüffelmus gefüllten Brotkrusten.	— on bread-crusts filled with purée of truffles.
— *à la rouennaise.*	— mit Entenfleisch-Ragout gefüllt.[13])	— stuffed with salpicon of duck-meat.
— *à la Saint-Maximin.*	— auf Paradiesapfel-[Hälften.[14])	— on halves of tomatoes.
— *à la salamandre*[15]).	— mit dem glühenden Eisen gebräunt.[16])	— browned with the salamander.
—, *sauce à la moutarde.*	— mit Senfsose.[17])	— with mustard sauce.
— *en saucisses.*	— -Würstchen.[18]) [Ringen.	Egg-sausages. [rings.
— *à la Savarin.*[19])	Spiegel-Eier in Füllsel-	Shirred eggs in forcemeat-

[1]) a) *Grimod de la Reynière* gibt folgende Vorschrift: Koche 25 Eier hart, halbiere sie, stoße die Gelben mit zwei eigroßen Stückchen Butter, Salz Gewürz, Muskatnuß, rühre sechs rohe Eigelbe, den Schnee von zwei Eiweiß und gehackte Petersilie darunter, bestreiche damit den Boden einer Schüssel und fülle damit die Eier, richte sie auf dem Boden an und lasse sie im Ofen zu schöner Farbe backen. b) Vergl. Fußbem. zu *oeufs à la parisienne.* c) Halbierte Eier mit Hummer- und Austern-Salat gefüllt. d) Vergl. *oeufs farcis à la polonaise.* e) Eier hart gekocht, das Gelbe mit gebratenen Schalotten und Paradies-Äpfeln vermischt, in das Weiße gefüllt, gebacken; geröstete Brotkrumen (Semmel-Bröseln) darüber.

[2]) Knoblauch läßt man in Öl gelb werden, bäckt Paradiesapfel-Scheiben darin, bis sie alle Feuchtigkeit verloren haben, richtet sie auf einer Schüssel an, macht mit dem Löffel einige Vertiefungen, schlägt rohe Eier hinein und macht dieselben im Ofen gar.

[3]) Hartgekochte Eier halbiert; das Gelbe mit Tafel-Pilzen gestoßen, mit Krabben-Schwänzen und würfelig geschnittenen Austern vermischt, in das Weiße gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut, in länglichrunde Teigkrusten gelegt, heiß gemacht, mit gehacktem Hummer-Rogen bestreut.

[4]) Wie *oeufs pochés à la provençale* (s. d.).

[5]) Von einem Kartoffelmus mit Eiern spritzt man hohe Ringe, überstreicht sie mit Ei, überglänzt sie im Ofen. Hammel-Nieren schwitzt man in Butter und schwenkt (sautiert) sie mit Madeira-Sose, füllt sie in die Ringe und schließt diese mit Spiegel-Eiern.

[6]) Hartgekochte Eier würfelig geschnitten, Meerrettich gerieben; 4 Eier, 3 dl Milch zerschlagen, Semmel-Würfel und die Eier darunter gezogen. Diese Masse schichtweise mit Meerrettich bestreut, in eine Form gefüllt und gebacken.

[7]) Kleine Becher-Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit gehacktem Kerbel, Dragun und Petersilie bestreut, Eier hineingeschlagen und im Wasserbade *(au bain-marie)* steif gemacht.

[8]) a) Speck, Schinken, Zwiebel und Tafel-Pilze schneidet man würfelig und dämpft alles in Fleischsaft *(jus).* Eier schlägt man auf eine erwärmte Platte, begießt sie solange mit heißem Speck, bis sie oben und unten gar sind, gießt alles Fett ab und richtet das Ragout darüber an. b) Die Eier hart gekocht, am Ende geöffnet, das Dotter herausgenommen, mit Huhnfleisch-Füllsel gefüllt, gar gemacht, mit weißer italienischer Sose *(sauce italienne blanche)* angerichtet.

[9]) Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, während noch heiß, mit weicher Butter, die mit geriebenem (Parmesan-)Käse und Pfeffer vermischt ist, bedeckt.

[10]) Eine Auflauf-Masse mit Käse und Cayenne-Pfeffer wird in kleinen Pfannen gebacken.

[11]) a) Kalt. Mit Eigelb, Sardellen, Knoblauch, Senf und Mayonnaise bereitet man eine Sose, macht mit dieser und gedämpftem Aalfleisch einen Aalsalat. Auf diesen legt man weiche Eier und umgibt ihn mit einem Gemüse-Salat. b) Verlorene Eier auf Gansleber-Scheiben mit Trüffel-Sose. c) Vergl. auch *oeufs au miroir à la Rossini.*

[12]) Wie *oeufs pochés à la Rothschild* (s. d.).

[13]) Wie *oeufs farcis à la rouennaise* (s. d.).

[14]) Rohe Eier in halbierte, mit Knoblauch und Petersilie bestreute Paradies-Äpfel geschlagen und auf der Schüssel gebacken.

[15]) Benannt nach dem »Salamander«, einem Eisen, welches man zum Rotglühen bringt, um eine Speise in Ermangelung des heißen Ofens zu überkrusten (gratinieren).

[16]) Man bereitet eine Eier-Sose mit gehackter Petersilie, taucht Ringe von hartgekochten Eiweiß hinein, richtet sie über Kartoffelmus an und überkrustet (gratiniert) sie mittels des heißen Eisens.

[17]) Hierzu bereitet man sowohl verlorene als auch weichgekochte Eier.

[18]) Eier mit Sahne (Rahm), gehackten Kräutern und Tafel-Pilzen zerschlagen, in Schafdärme gefüllt, zu Würstchen abgebunden, in Wasser gar gemacht. *Saucisses d'oeufs* ist dasselbe.

[19]) Wie *oeufs au miroir à la Savarin* (s. d.).

Oeufs savoureux.[1])	Rührei(er) mit Thymian.	Savo(u)ry eggs.
— *à la Skobeleff (Skobelew).*	Eier mit Dragun-Fleischsaft in einer Becherform.[2])	Eggs with tarragon-gravy in a mould.
— *au soleil.*	Sonnen-Eier.[3])	— like the sun.
— *soufflés à la Polignac.*	Eier-Auflauf in Porzellan-Kästchen.[4])	Whipped whites w. yolks in porcelain-cases.
— *à la suisse.*	— mit Schweizer Käse.[5])	Eggs with Swiss cheese.
— *à la sultane.*	Gefüllte Eier-Hälften mit rotem Pfeffer.[6])	Stuffed halves of eggs w. red pepper on top.
— *en (à la) surprise.*	Mit Wildmus gefüllte Eier in Eier-Bechern.[7])	Eggs stuffed with purée of game; in egg-cups.
— *en surtout.*	Verborgene Eier.[8])	— covered with capers, anchovies, etc.
— *à la Suzanne.*	Eier in Formen mit Käse und Rahmsose.[9])	— in moulds with cheese and cream sauce.
— *à la Talleyrand.*	— nach Talleyrand[10]).	— in the Talleyrand style.
— *à la ta(r)tare.*	Mit dicker Tataren-Soße gefüllte Eier.[11])	— stuffed with thick ta(r)tar sauce.
— *tièdes.*	Gewärmte Eier.[12])	Tepefied eggs.
— *en timbales.*	Eier in Becher-Formen.[13])	Eggs in thimble-moulds.
— *à la Tomèry.*	Mit Rahm und Huhnfleisch in Näpfchen gar gemachte Eier.[14])	— with cream and cubes of chicken-meat steamed in moulds.
— *en toute saison.*	Eier zu jeder Jahreszeit.[15])	— in all seasons.
— *à la tripe.*	Ragout von Eiern und Zwiebeln.[16])	Sliced eggs in onion-cream sauce.
— *à la Turbigo.*[17])	Spiegel-Eier mit Würstchen.	Shirred eggs w. sausages.
— *à la tyrolienne.*	Eier mit Gehäck von Zunge und Pilzen gefüllt.[18])	Eggs stuffed with hash of tongue and mushrooms.
— *à la Urbain Dubois.*	— in Hummer-Schalen mit Hummerfleisch-Würfeln.[19])	— in lobster shells with lobster meat cut in dice.

---

[1]) Wie *oeufs brouillés au thym* (s. d.).

[2]) Wie *oeufs pochés à la Skobeleff* (s. d.).

[3]) a) In Schweinefett gebackene Eier in einen mit würfelig geschnittenem Speck vermischten Backteig getaucht, gebacken. b) Wie *oeufs à la d'Uxelles.*

[4]) Die Dotter mit Butter und gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie wie eine holländische Sose abgeschlagen, der Eierschnee darunter gezogen, die Masse in Porzellan-Kästchen gefüllt und langsam gebacken.

[5]) a) Auf eine mit Butter bestrichene Platte dünne Scheiben Schweizer Käse gelegt, rohe Eier darauf geschlagen, halb gebacken, mit Eierschnee (und Rahm) bestrichen, mit Käse bestreut und gebacken. b) Vergl. *oeufs brouillés à la suisse.* c) Vergl. *oeufs en caisses à la suisse.* d) Art Eierkuchen oder Käse-Auflauf: Eier, geriebener Käse, Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Dragun, Schnittlauch; wie Pfann- oder Eierkuchen oder im Ofen gebacken.

[6]) Kalt. Man halbiert hartgekochte Eier, entfernt das Gelbe, vermischt es mit Salz, Pfeffer und frischer Butter, richtet es pyramidenförmig wieder in Eiweiß an, legt obenauf ein wenig roten Pfeffer und verziert die Eier mit gehackter Gallerte.

[7]) Rohe Eier werden durchgesägt, mit einem Wildmus mit *chaud-froid*-Sose gefüllt und in Eier-Bechern angerichtet.

[8]) Auf eine gebutterte Platte schlägt man eine Anzahl Eier; Kapern, Schnittlauch und Sardellen hackt man fein, verrührt sie mit Eigelben, zieht dies unter das dazu gehörende, fest geschlagene Eiweiß, streicht dieses über die Eier auf der Platte und macht das Gericht zwischen glühenden Kohlen gar.

[9]) Kleine Formen *(moules à tartelette)* mit Blätterteig ausgelegt; hartgekochte Eigelbe gestoßen, mit Rahmsose *(béchamel)* verrührt, einige Löffelvoll geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einige zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, alles in die Formen gefüllt, mit Käse bestreut, über lebhaftem Feuer gebacken, heiß angerichtet.

[10]) Vergleiche Fußbemerkung zu *oeufs à la parisienne* unter b).

[11]) Kalt. Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe entfernt, mit dicker Tatar-Sose gefüllt, die Eidotter durch ein Sieb darüber gestrichen, über grünem Salat angerichtet, mit Scheiben von roten Rüben und saueren Gurken umlegt.

[12]) Der Ausdruck bezieht sich auf Eier, welche zum Rohessen bestimmt sind, die man im Winter eine Minute in warmes Wasser legt, ehe man sie zu Tisch gibt.

[13]) Vier ganze Eier und vier Eidotter vermischt man mit etwas Fleischsaft *(jus)*, gießt die Masse durch ein Sieb, bäckt sie in kleinen Becher-Formen im Wasserbade *(au bain-marie)* und gibt sie mit Fleischsaft *(jus)* zu Tisch.

[14]) Von einem in Milch geweichten Brötchen macht man mit Butter einen Teig, den man allmählich mit einigen Eiern und roher Sahne (Rahm) verrührt und mit würfelig geschnittenem Huhnfleisch vermischt. Diese Mischung füllt man in kleine Näpfchen, macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar und gibt obenauf etwas Fleischsaft *(jus)*.

[15]) Man bereitet einen Teig von gekochtem Eigelb, Weißbrot und Sahne, formt davon in der Hand Eier verschiedener Größe, kocht sie in Salzwasser und gibt ein Ragout von Kalbsbröschen, Gansleber, Hahnkämmen, Tafel-Pilzen und Pistazien darüber.

[16]) Hartgekochte Eier geviertelt, mit geschwitzter Zwiebel, weißer Rahmsose *(béchamel)*, Senf und gehackter Petersilie geschwenkt und hoch angerichtet, mit Fleischsaft *(jus)* begossen und mit gerösteten Brotschnitten *(croûtons)* umlegt.

[17]) Wie *oeufs au miroir à la Turbigo* (s. d.).

[18]) Wie *oeufs farcis à la tyrolienne* (s. d.).

[19]) Wie *oeufs mollets à la Dubois* (s. d.).

Oeufs à la d'Uxelles (ou au soleil).	Verlorene Eier mit Uxelles-Soſe überzogen, überkruſtet, gebacken.[1]	Poached eggs coated with Uxelles sauce, breaded, egged, breaded, fried.
— à la varsovienne.	Hartgekochte, mit Kaviar gefüllte, halbierte Eier.[2]	Halves of hard-boiled eggs stuffed with caviare.
— à la Véron.	Gefüllte Eier auf Artiſchocken-Böden.[3]	Stuffed eggs on artichoke-bottoms.
— au vert-pré.	Mit grüner Butter gefüllte Eier auf Peterſilie.[4]	Eggs stuffed w. green butter, served on parsley.
— à la Villemain.	Eier in Käſtchen mit Fülle.[5]	— in cases with forcemeat.
Anneau d'oeufs à la suisse.	Schweizer Eierring.[6]	Swiss baked ring of egg-paste.
Beignets d'oeufs.	Eier-Krapfen[7].	Egg-fritters.
Blanquette d'oeufs.	Weißes Eier-Ragout.[8]	Blanquette of eggs.
Bouchées d'oeufs.	Eier-Paſtetchen[9].	Egg-patties.
Bouillie d'oeufs.	Eiermus[10].	Bouillie of eggs.
Boules d'oeufs.	Eier-Klöße.	Egg-balls.
Boulettes d'oeufs.	— -Klößchen.	Small egg-balls.
Canapés d'oeufs.[11]	Geröſtete Brotſchnitten mit Ei.	Slices of toast with egg.[12]
— d'oeufs aux anchois.	— Brotſchnitten mit Ei und Sardellen.[13]	— of toast with egg and anchovies.
Cannelons aux oeufs (brouillés).[14]	Blätterteig-Röhrchen mit Rührei(ern) gefüllt.	Puff-paste canes filled with (scrambled) eggs.
Cassolettes aux oeufs.	Reiskruſten mit Eier-Ragout gefüllt.[15]	Cassolettes filled with blanquette of eggs.
Chaud-froid d'oeufs à la Manno[16].	Überſulzte Eier mit einem Gemüſe-Salat.[17]	Jellied eggs with a vegetable salad.
Coquilles d'oeufs (brouillés) aux huîtres.	Rührei(er) mit Auſtern in Muſcheln.	Coquilles of scrambled eggs with oysters.
Côtelettes d'oeufs.	Eier-Koteletten[18].	Egg-cutlets, -chops.
— d'oeufs à la dauphine.	— -Koteletten auf einem Kartoffelrand.[19]	— -cutlets on a border of mashed potatoes.
Croquettes d'oeufs.	— -Kruſteln[20].	— -croquettes.

[1]) Sprich »üßä'l«; *Nicolas de Blé, marquis d'Uxelles*, Marſchall von Frankreich, gest. 1730; oft (regelwidrig) *Duxelles* geſchrieben. — Verlorene Eier werden, wenn kalt, rund ausgeſtochen, mit *Uxelles*-Soſe überzogen, mit geriebener Semmel beſtreut, in Eigelbe, dann nochmals in geriebene Semmel getaucht, gebacken.

[2]) Man ſchneidet die Eier halb durch, entfernt das Gelbe und füllt ſie mit Kaviar. Die Dotter verarbeitet man mit Butter und geſtoßenem Kümmel, ſtreicht ſie durch ein Sieb auf Brotſchnitten, auf welche man je zwei halbe Eier ſetzt.

[3]) Von hartgekochten Eiern wird ein Stück abgeſchnitten, das Gelbe entfernt, mit Huhnfleiſchmus gefüllt, auf Artiſchocken-Böden *(fonds d'artichauts)* geſtellt, mit weißer Rahmſoſe *(béchamel)* übergoſſen, mit geriebenem (Parmeſan-)Käſe beſtreut und gebacken.

[4]) Man halbiert die hartgekochten Eier, vermiſcht das Gelbe mit ebenſoviel grüner Butter *(beurre de Montpellier)*, füllt es pyramidenartig in das Weiße und umlegt es mit rotem Pfeffer. Man richtet die Eier über Peterſilie an, auf welche man mittels gefärbter Butter rote Ringe geſpritzt hat.

[5]) Wie *oeufs brouillés à la Villemain* (s. d.).

[6]) Siehe daſſelbe auf Seite 966.

[7]) Verlorene Eier in mürben oder Blätterteig eingeſchlagen, überkruſtet (paniert) und gebacken.

[8]) Eigelbe und Eiweiß, jedes für ſich in kleinen Formen gar gemacht, in kleine Plätzchen geſchnitten, Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilze ebenſo geſchnitten, alles mit einer kräftigen Rahmſoſe *(béchamel)*, die mit rohen Eigelben matt gelb gefärbt iſt, vermiſcht, in einem Rand von geröſteten Brotkruſten angerichtet.

[9]) Eiweiß und Eigelb, jedes für ſich mit Sahne vermiſcht, gar gemacht, mit Trüffeln und Zunge feingeſchnitten, in weißer Soſe geſchwungen und in die Paſtetchen gefüllt.

[10]) ¼ l Mehl wird mit ½ l Milch glatt gerührt, mit noch ½ l Milch verdünnt und auf dem Feuer abgerührt. Zum Schluß fügt man 100 g Butter und vier bis fünf Eigelbe zu.

[11]) *Oeufs (durs) en (sur) canapés* iſt daſſelbe.

[12]) Auch: *Hard-boiled eggs (served) on toast.*

[13]) Eier und Brot in Scheiben geſchnitten; die Brotſcheiben mit Sardellen-Butter beſtrichen, die Eiweiß-Ringe aufgelegt und mit dem gehackten Gelben gefüllt.

[14]) Auch: Gehackte Eier und geräucherter Stockfiſch (oder anderer Fiſch), mit Mayonnaiſe vermiſcht, in hohle Finger-Rollen von Teig gefüllt, gewöhnlich mit Käſe zu Tiſch gegeben.

[15]) Mit einem weißen Eier-Ragout (wie es bei *blanquette d'oeufs* beſchrieben) gefüllt.

[16]) Karl Manno, Pſeudonym für Karl Lemcke, Äſthetiker, geboren 26. Aug. 1831 in Schwerin.

[17]) Verlorene Eier überſulzt man mit einer Krebs-*chaud-froid*-Soſe und richtet ſie auf einem Rand von gleicher Soſe an. In die Mitte gibt man eine Kuppelform *(moule en dôme)*, mit halben Krebſen ausgelegt und mit einem Salat von Schoten-Kernen, Möhren und weißem Sellerie gefüllt.

[18]) Man hat dazu beſondere kleine Kotelетten-Formen, legt dieſe mit Teig aus, füllt hartgekochte, würfelig geſchnittene, mit weißer Rahmſoſe *(béchamel)* gebundene Eier hinein und bäckt ſie.

[19]) Gewöhnliche *côtelettes d'oeufs* überſtreut man mit durchgeſtrichenem Eigelb, träufelt Butter darüber, bäckt ſie und richtet ſie auf einem Kartoffelrand an.

[20]) Mit Fleiſchbrühe und Gewürz durchgeſchlagene ganze Eier und Eigelbe in einer Form ſteif gemacht, ausgeſtürzt, würfelig geſchnitten, mit weißer Rahmſoſe gebunden, Krusteln geformt, paniert und gebacken. — *Croquettes d'oeufs à la béchamel* iſt daſſelbe.

Croustades aux oeufs.	Krusten mit Eier-Ragout gefüllt.[1])	Croustades filled with blanquette of eggs.
Fricassée d'oeufs.[2])	Eier-Frikassee.	Fricasseed eggs.
— *d'oeufs à l'anglaise.*	— -Frikassee mit Tafel-Pilzen und Schalotten.[3])	— eggs with mushrooms and shallots.
— *d'oeufs à la française.*	— -Frikassee auf französische[4]) Art.	— eggs in the French style.
Fritot d'oeufs (pochés) à la Périgueux.	(Verlorene) Eier mit Trüffel-Sose überzogen, gebacken.[5])	(Poached) eggs coated with truffle sauce, fried.
Fromage d'oeufs.	Eier-Käse, Eier-Gallerte[6]).	Egg-cheese.
Gelée d'oeufs.	— -Gallerte.	— -jelly.
Gratin d'oeufs.	Überkrustete Eier.	Browned eggs.
— *d'oeufs aux nouilles.*	— Eier mit Nudeln.	— eggs with noodles.
Kromeskis d'oeufs.	Eier-Krusteln.[7])	Kromeskies of eggs.
Médaillons d'oeufs à la russe.	— -Scheibchen mit Kaviar auf Brotscheiben.	Medallions of eggs with caviar(e) on rounds of fried bread.
Pain d'oeufs à la villageoise.	— mit Quark, Speck u. Milch in Formen gebacken.[8])	Eggs with curd, bacon and milk steamed in
Pâté chaud d'oeufs.	Warme Eier-Pastete.	Hot pie of eggs. [moulds.
— *d'oeufs à la marseillaise.*	Eier-Pastete mit Zwiebel-Ringen und Trüffeln.[9])	Egg-patty with onion-rings and truffles.
Pâte d'oeufs à la sud-allemande.	Eierhaber, Schäbel, Eierschmarn.[10])	— -paste called *"Eierhaber"*.
[souab(ienn)e.	Schwäbischer Pfitzauf[11]).	[egg-paste. Small Swabian moulds of
Petits pains d'oeufs à la	Kleine Hohlpasteten mit Ei und Rahmsose.[12])	— patty-cases of puff-paste with eggs, cream sauce.
— *vol-au-vent d'oeufs.*	Eier-Pudding.	Egg-pudding.
Pouding d'oeufs.	— -Pudding mit geriebenem	— -pudding with grated
— *d'oeufs à la milanaise.*	— -Röllchen[14]). [Käse.[13])	— -olives. [cheese.
Poupiettes d'oeufs.	Pyramide von Eiern.[15])	Pyramid of eggs.
Pyramide d'oeufs.	— von gefüllten Eier-Hälften.[16])	— of stuffed halves of eggs.
— *d'oeufs à la réforme.*	Eier-Nocken, -Klößchen.	Egg-balls.
Quenelles d'oeufs.	— -Ragout mit Morcheln und Trüffeln.[17])	Ragout of eggs with morels and truffles.
Ragoût d'oeufs à la française.		

[1]) Mit einem weißen Eier-Ragout (wie bei *blanquette d'oeufs* beschrieben) gefüllt.

[2]) Wie *oeufs à la tripe* (s. d.).

[3]) Gehackte Tafel-Pilze, Schalotten und Petersilie schwitzt man in Butter, fügt etwas Mehl und Sahne zu und kocht harte, zerschnittene Eier darin auf.

[4]) Die Krume von Weißbrot läßt man mit etwas Milch und Fischbrühe aufkochen, verrührt sie mit ganzen Eiern und geriebenem Käse. Von der Masse bäckt man Eierkuchen, schneidet diese in Streifen und schwenkt sie in einer Sose von Butter, Mehl, Fleischbrühe, Milch, Thymian, Zitronensaft und gehackter Petersilie.

[5]) Man bereitet eine dicke Sose mit gehackten Trüffeln, überzieht die Eier damit, taucht sie in Backteig und bäckt sie schnell braun.

[6]) Nach einem alten Rezept des Kgl. Sächs. Hofküchenmeisters Baumann mischt man $^3/_4$ l Sahne mit $^3/_4$ l Milch und acht ganzen Eiern, sieben Eigelben, gibt etwas Salz, Zucker und abgeriebene Zitronen-Schale nebst Zitronensaft daran, rührt es auf dem Feuer bis zum Gerinnen, läßt es auf einer heißen Stelle vollends zusammenlaufen, bindet die Masse in ein Mundtuch, hängt sie auf, läßt sie ablaufen und kalt werden, richtet sie an, gibt eine Vanille-Rahmsose darüber und spickt das Ganze mit Mandeln. Man kann auch Rosinen und Mandeln unter die Masse mischen.

[7]) Verlorene Eier gewürzt, in Schlagteig getaucht, gebacken.

[8]) Von Quark, ganzen Eiern, würfelig geschnittenem mageren Speck und Milch bereitet man eine Masse, die man in glatten gebutterten Formen im Wasserbade *(au bain-marie)* gar macht.

[9]) Hartgekochte Eier geschnitten, mit in Öl gedämpften Zwiebel-Ringen und Trüffeln mit weißer Rahmsose *(béchamel)* vermischt, in eine mit Teig ausgelegte Form gethan, mit Kartoffelmus bedeckt und im Ofen gebacken.

[10]) Wie *pâte d'oeufs à l'allemande-méridionale* (siehe das unter *Légumes et Farineux).*

[11]) Siehe dasselbe unter *Légumes et Farineux.*

[12]) Je ein rohes Ei in eine blind gebackene Teigkruste, leicht gebacken, damit das Ei steif wird, heiß mit kräftiger Rahmsose und Zitrone angerichtet.

[13]) Scheiben von hartgekochten Eiern in eine Pudding-Schüssel gelegt, ein Eierrahm mit Salz und Pfeffer darüber gegossen, geriebener Käse obenauf, gebacken.

[14]) Hartgekochte Eier fein geschnitten, stark gewürzt, Teile davon in ganz dünne Pfannkuchen gerollt, in Schlagteig getaucht, gebacken; haben die Form von Frankfurter Würstchen.

[15]) Gelbe und Weiße für sich; jedes Eigelb in eine kleine mit Butter ausgestrichene silberne Schale gethan; das Weiße zu festem Schnee geschlagen, ein Löffelvoll davon auf jedes Eigelb, pyramidenförmig; gebacken.

[16]) Gefüllte Eier-Hälften werden pyramidenförmig angerichtet, mit gewiegtem Schinken und Trüffeln bestreut, mit etwas weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen und schnell gebacken.

[17]) Hartgekochte Eier werden mit Morcheln und Trüffeln in Rotwein-Sose geschwungen.

Rissoles d'oeufs.	Eier-Mundtäschchen.[1])	Egg-patties.
Salade d'oeufs.	— -Salat[2]).	— -salad.
Sandwich d'oeufs.	— -Butterbrot.[3])	— -sandwich.
Soufflé de jaunes d'oeufs.	Auflauf von Eigelben.[4])	Puff of egg-yolks.
— *d'oeufs.*	Eier-Auflauf.	— of eggs.
— *d'oeufs en surprise.*	— -Auflauf mit Hühnfleisch, Trüffeln und Zunge.[5])	— of eggs w. chicken-meat, truffles and tongue.
Tarte d'oeufs.	— -Kuchen, -Torte.	Tart of eggs.
Tripes d'oeufs.	— -Kaldaunen.[6])	Egg-tripe.
— *d'oeufs à la suisse.*	Schweizer Eier-Kutteln.[7])	Swiss egg-tripe.
Vol-au-vent d'oeufs à la béchamel.	Blätterteig-Hohlpasteten gefüllt mit Eiern in weißer Rahmsose.	Puff-paste patty cases filled with eggs in white cream sauce.
Zéphyr(e) d'oeufs.	Kleiner Pudding von Eiern und Butter.[8])	Little steamed pudding of eggs and butter.
Bléyll (ou bagatelle).	Poln. Gericht von Rahm, Eiern, Wein u. Gewürzen.	Polish dish of cream, eggs, wine and seasonings.
Bonne pâte d'homme.	Guter Kerl[9]).	Sort of German egg-paste.
Crêpe.	Eier-, Kraus-, Pfann-[kuchen.[10])	French pancake.
Huîtres du Bengale.	Bengalische Austern.[11])	Eggs in oyster-shells.
Huître de prairie.	Prairie-Auster[12]).	Prairie oyster.
Mataflan à la suisse.	Schweizer[13]) Eierkuchen.	Swiss pancake.
Mendiant.	Bettelmann[14]).	Omelet with purée of
Omelette.	**(Französischer) Eierkuchen.**	**Omelet.** [apples, etc.
— *à l'ail.*	Eierkuchen mit Knoblauch.[15])	— with garlic.
— *à l'algérienne.*	— mit Reis und Paradies-apfelmus.[16])	— with rice and tomato-purée.
— *à l'allemande.*	Deutscher Eierkuchen.[17])	German pancake.
— *à l'américaine.*	Eierkuchen, amerikanisch[18]).	Omelet in the American
— *aux amourettes.*	— mit Kalbsnierenmark.[19])	— with *amourettes.* [style.

[1]) Harte Eier würfelig geschnitten, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* vermischt, in Blätterteig-Mundtäschchen gefüllt, überkrustet (paniert) und gebacken.

[2]) Man schneidet hartgekochte Eier in Scheiben und gibt Salz, Pfeffer, Essig und Öl darüber.

[3]) Hartgekochte Eier, Weiß und Dotter zusammen, im Mörser mit Butter, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer gestoßen, auf mit Butter bestrichene dünne Brotschnitten gegeben.

[4]) Auch »Dotterkoch« genannt.

[5]) Hartgekochte Eier, Huhnfleisch, Trüffeln und Zunge schneidet man in Würfel, bindet das Würfel-Ragout *(salpicon)* mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und gibt es in einen Auflauf-Napf. Darüber richtet man eine Auflauf-Masse ohne Zucker hoch an, überstreut sie mit geriebenem Käse und bäckt sie im Ofen.

[6]) Man bereitet eine Sose von gelb geschwitztem Mehl, Fleischbrühe und Essig, bäckt Eierkuchen *(omelettes)*, schneidet diese breit, dann nudelförmig und kocht sie in der Sose auf.

[7]) Man schwitzt Zwiebel und Mehl in Butter, füllt Fleischbrühe und etwas Essig auf und läßt die Eier darin kochen.

[8]) 165 g zerlassene Butter in sechs Eier und 60 g Zucker gerührt; gewürzt; Sose.

[9]) Zwei Löffelvoll Mehl, Salz, sechs Eier und ein halbes Liter Milch verrührt, in einem flachen gebutterten Geschirr gebacken. Man kann der Masse auch etwas Käse zufügen.

[10]) Eierkuchen aus einem dünnen Teige von Eiern, Mehl und Milch, auf beiden Seiten krustig gebacken. Wird im Französischen auch oft als *omelette* bezeichnet, was aber deshalb falsch sein dürfte, weil man eine *omelette* doch nie krustig und aufgesprungen, sondern immer locker verlangt, da ihre vollkommen glatte Oberfläche als ein Zeichen vollendetster Zubereitung gilt. Vergl. Fußbemerkung zu *omelette à l'allemande.*

[11]) Man streicht Austern-Schalen mit Butter aus, schlägt je ein Ei hinein, gibt Salz, Pfeffer und geriebenes Brot darüber, richtet an. Vergl. auch Seite 434, Fußbemerkung 2.

[12]) Ein rohes Ei in ein Glas geschlagen, Pfeffer und Salz darüber gestreut, roh verzehrt.

[13]) Von vier Eiern, Mehl und einem halben Liter Milch kocht man einen nicht zu dicken Brei, den man in der Pfanne auf beiden Seiten wie Eierkuchen bäckt.

[14]) Apfelmus wird mit fein geriebenem Schwarzbrot, Korinthen und gestoßenen Mandeln vermischt, in eine Form gegeben, mit einer Eierkuchen-Masse übergossen, gebacken und in der Form aufgetragen.

[15]) Man erhitzt in der zum Backen des Eierkuchens bestimmten Butter etwas Knoblauch, den man entfernt, ehe man die geschlagenen Eier hineinschüttet.

[16]) Gekochter Reis, mit Butter und Paradiesapfel-Sose gewürzt, auf einen Eierkuchen gelegt, dieser zusammengelegt, mit Paradiesapfel-Sose angerichtet.

[17]) Von Eiern, Mehl und Milch bereitet man einen luftigen, dünnfließenden Teig, bäckt diesen in der Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten krustig; am besten wird der Kuchen im heißen Ofen, er muß aufgesprungen sein und an diesen Stellen ein gelbes, lockeres Innere zeigen. Vergl. Fußbemerkung zu *crêpe.*

[18]) a) Die Eier werden mit in Butter geschwitztem würfelig geschnittenen Pökelfleisch *(petit-salé)* und Paradies-Äpfeln *(tomates)* zerschlagen und davon Eierkuchen gebacken. b) Mit einem Ragout aus würfelig geschnittenen Paradies-Äpfeln und Hummer, in Weißwein mit Kräutern gedämpft, gefüllt.

[19]) Man füllt die Eierkuchen mit einem Ragout von würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen und Kalbsnierenmark.

Omelette aux artichauts à la provençale.	Eierkuchen mit feingeschnittenen Artischocken-Böden.	Omelet with fried artichoke-bottoms.
— *aux asperges vertes.*	— mit grünem Spargel.	— with green asparagus.
— *à la bavaroise.*	— mit Schnittlauch und Schinken.[1])	— with chives and ham.
— *à la bayonnaise.*	— mit Schinken und Huhnlebern.[2])	— with ham and chicken-livers.
— *à la béarnaise.*	— mit Ragout von Tafel-Pilzen und Artischocken gefüllt.[3])	— with ragout of mushrooms and artichoke-bottoms.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.[4])	— with white cream sauce
— *au beurre.*	Butter-Eierkuchen.	Butter omelet.
— *à la bisque d'écrevisses.*	Eierkuchen mit Krebsragout gefüllt.[5])	Omelet with bisk of crayfish.
— *(blanche) au naturel.*	Einfacher Eierkuchen.	Plain omelet.
— *au blond de veau.*	Eierkuchen mit hellem Kalbfleischsaft.[6])	Omelet with veal-broth.
— *à la bohémienne.*[7])	Böhmischer Eierkuchen.	Bohemian omelet.
— *aux b(o)ucardes*[8]).	Eierkuchen mit Herzmuscheln.	Omelet with cockles.
— *à la bourgeoise.*	— auf beiden Seiten gebacken.	— in the family style.
— *brouillée.*	Gerührter[9]) Eierkuchen.	Scrambled omelet.
— *aux câpres.*	Eierkuchen mit Kapern.	Omelet with capers.
— *du carême.*	Fasten-Eierkuchen.[10])	— with crayfish, oysters, mushrooms.
— *au caviar.*	Eierkuchen mit Kaviar.	— with caviar(e).
— *à la célestine.*	— -Streifen[11]).	— cut into strips.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.	— with mushrooms.
— *aux cerises.*	— mit Kirschen.[12])	— with cherries.
— *à la cervelle.*	— mit Gehirn.[13])	— with brains.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *aux chanterelles*[14]).	— mit Eierschwämmen.[15])	Omelets with yellow agarics.
— *à la charcutière.*	— mit Speck und Blutwurst.[16])	Omelet with bacon and blood pudding.
— *à la chasseur (des chasseurs).*	— mit Wildmus (oder Fasanmus) gefüllt.[17])	— with game- (or pheasant-) purée.
— *à la châtelaine.*	— mit Rebhuhnfleisch, Tafel-Pilzen und Trüffeln.[18])	— with partridge-meat, mushrooms and truffles.
— *au chevreuil.*	— mit Rehwildbret.[19])	— with hashed roe(buck)-venison.
— *aux choux de Bruxelles.*	— mit Rosenkohl.	— with Brussels sprouts.
— *aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— with cauliflower.
— *aux ciboules*[20]).	— mit feingeschnittenen Zipollen.	— with chopped chibbals.

[1]) Vier Semmeln weicht man in $^3/_4$ l Milch, zerquirlt sie mit zwölf Eiern, gehacktem Schnittlauch und würfelig geschnittenem rohen Schinken. Davon bäckt man im Ofen einen Eierkuchen (eine Stunde) und gibt ihn mit grünem Salat zu Tisch.

[2]) Mit einem Ragout von Huhnlebern und Schinken in weißer Rahmsose *(béchamel)*.

[3]) Mit einem feinen Ragout von Tafel-Pilzen und Artischocken-Böden *(fonds d'artichauts)* in Paradiesapfel-Sose gefüllt.

[4]) Entweder mit der Sose gefüllt, oder dieselbe ringsum gegeben.

[5]) Krebssose *(sauce aux écrevisses)* gießt man um den Eierkuchen herum.

[6]) Ein kräftiger Kalbfleischsaft *(jus de veau)* wird darunter gezogen.

[7]) Bestehend aus Milch, Mehl, Eigelb, Zucker, Zitrone, Salz, Hefe und Eierschnee; dazu eine Mandel- oder Obstsose.

[8]) Vergl. Seite 413, Fußbemerkung 25.

[9]) Man gibt die zerschlagenen Eier in die heiße Butter und schwenkt sie hin und her; sobald sie stocken, gibt man in Fäden geschnittene Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilze darunter, schüttet sie auf eine Schüssel, formt mit dem Messer einen Eierkuchen, streut Käse darüber, überkrustet ihn und umlegt ihn mit Krustchen, die mit Tafelpilzmus gefüllt sind.

[10]) Mit Austern, Krebschwänzen und Tafel-Pilzen gefüllt.

[11]) a) In Streifen geschnitten, als Suppen-Einlage. b) Mit Aprikosenmus; siehe dass. unter *Entremets sucrés*.

[12]) Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés*.

[13]) Man schneidet das Gehirn in Würfel und bindet es mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, um es einzufüllen.

[14]) *Aux bouches de lièvre, aux chevrettes, aux giroles, aux jaunelets* ist dasselbe.

[15]) Statt der Eierschwämme kann man auch viele andere Pilzarten verwenden.

[16]) Mit Zwiebel, Speck und Blutwurst in Senfsose gefüllt.

[17]) Oder: Erkaltete, mit Sardellen-Butter bestrichene Eierkuchen zusammengerollt.

[18]) Mit magerem Speck, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Rebhuhnfleisch in brauner Sose gefüllt.

[19]) Mit einem Gehäck von Rehwildbret gefüllt.

[20]) Vergl. auch *ciboule* auf Seite 1000.

Omelette à la ciboulette[1]).	Eierkuchen mit Schnittlauch.	Omelet with chives.
— *aux* clams[2]).	— mit Venus-Muſcheln.	— with clams.
— *aux concombres.*	— mit Gurken.[3])	— with cucumbers.
— *aux confitures.*	— mit eingemachten Früch-[ten.[4])	— w. marmalade (of fruits).
— *aux courgerons.*	— mit Schnitten von kleinem Kürbis.[5])	— with slices of small pumpkins.
— *aux crabes.*	— mit Krabben.	— with crabs.
— *à la crème aux pommes.*	— mit Rahm und Äpfeln.	— with cream and apples.
— *à la crème de riz.*	— mit Reisſchleim.	— with cream of rice.
— *aux crevettes.*	— mit Garneelen.	— with shrimps.
— *aux croûtons.*	— m. geröſteten Brotkruſten.	— with cubes of fried [bread.
— *au cumin.*	— mit Kümmel.[6])	— with caraway-seeds.
— *à la dieppoise.*	— mit Fiſch, Auſtern und Tafel-Pilzen gefüllt.	— with fish, oysters and mushrooms.
— *à la Durand.*	— mit Trüffeln und Spargel gefüllt.[7])	— with truffles and asparagus-tips.
— *à l'écarlate.*	— mit Paradies-Äpfeln.[8])	— red with tomatoes.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebſen.	— with crayfish.
— *à l'égyptienne.*	— mit Wachtel-Brüſtchen und Trüffeln.[9])	— with quail-breasts and truffles.
— *aux épinards.*	— mit Spinat.	— with spinach.
— *aux épinards à la pro-*	— in Öl gebacken mit Spinat.	— fried in oil w. spinach.
— *à l'espagnole.* [*vençale.*	— auf ſpaniſche[10]) Art.	— in the Spanish style.
— *à l'estragon.*	— mit Dragun(-Blättchen).	— with tarragon(-leaves).
— *à la farce.*	— mit Fleiſchfüllſel.[11])	— with forcemeat.
— *farcie.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *à la fécule de pommes de*	— von Kartoffelmehl.[12])	— with potato-starch.
— *aux filets de sole.* [*terre.*	— m. Seezungen-Streifen.[13])	— with fillets of sole.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *aux fines herbes à la parisienne.*	— mit feinen Kräutern auf Pariſer Art.	— with fine herbs in the Parisian style.
— *à la flamande.*	— mit Spinat gefüllt, mit Kalbshirn belegt.[14])	— with spinach inside, w. calf's-brains on top.
— *aux fleurs de courge.*	— mit Kürbis-Blüten.[15])	— with pumpkin-buds.
— *aux foies de lottes à la de Belloy*[16]).	— mit Quappen-Lebern und Sardellen-Soſe.	— with eel-pout livers and anchovy sauce.
— *au foie de veau.*	— mit Kalbsleber.[17])	— with calf's-liver.
— *aux foies de volaille.*	— mit Geflügel-Lebern.	— with chicken-livers.
— *aux fonds d'artichauts.*	— mit Artiſchocken-Böden.[18])	— with artichoke-bottoms.
— *à la forestière.*	— mit Morcheln gefüllt.	— stuffed with morels.

[1]) Vergl. auch *ciboulette* auf Seite 1000.

[2]) Vergl. auch Seite 414, Fußbemerkung 13.

[3]) Die Gurken-Schnitten werden gewällt (blanchiert), mit weißer Soſe geſchwungen und in den Eier-Kuchen gefüllt.

[4]) Die einzelnen Arten sind unter *Entremets sucrés* nachzuschlagen.

[5]) Fein geschnittener Kürbis wird in Butter gedämpft und in die Eierkuchen, die mit etwas Knoblauch gewürzt sind, gefüllt.

[6]) 125 g geriebenes Weißbrot und ein Löffelvoll Mehl werden mit $^1/_2$ l Milch, drei Eigelben und Kümmel-Körnern verrührt, der Eierschnee darunter gezogen und der Kuchen auf beiden Seiten braun gebacken.

[7]) Unter die Eier gibt man in Würfel geschnittene Artischocken-Böden *(fonds d'artichauts)* und Tafel-Pilze und füllt den Eierkuchen mit fein geschnittenen Trüffeln und Spargel-Spitzen *(pointes d'asperges).*

[8]) Unter die Eier mischt man Paradiesapfelmus und Sahne und übergießt den Eierkuchen mit Paradiesapfel-Soſe.

[9]) Mit Wachtel-Brüstchen und Trüffeln in brauner Soſe gefüllt.

[10]) Paradies-Äpfel, gehackter Schinken, grüner Pfeffer und fein geschnittene Zwiebeln werden zusammen gebraten, zum Teil in den Eierkuchen gefüllt; der Rest ringsherum gegeben.

[11]) Man bereitet ein Füllsel von gebratenem oder gekochtem Fleisch, Schinken oder Gansleber, welches man in die Eierkuchen füllt.

[12]) In $^3/_4$ l Milch quirlt man sechs Eier und zwei Dotter, einen Löffel Kartoffel- und ebensoviel Weizenmehl und bäckt davon Eierkuchen.

[13]) Das Seezungenfleisch wird in Würfel geschnitten, mit Butter und Weißwein gar gemacht und unter die Eier gemengt. Von der Brühe wird eine Soſe gemacht, die um den Eierkuchen gegossen wird.

[14]) Mit Spinat gefüllt, mit Scheibchen von Kalbshirn belegt und mit brauner Butter begossen.

[15]) Man schneidet die Knospen, schwenkt sie in Öl oder Butter und gibt sie zu den Eiern.

[16]) Sprich »Bälōä'«; *Pierre-Laurent Buirette de Belloy (Debelloy),* franz. tragischer Dichter, geb. 17. Nov. 1727 zu St.-Flour, gest. 5. März 1775. — In manchen Kochbüchern findet man falsch *Dubelloy (Joachim Dubellay,* auch *du Bellay,* franz. Dichter, gest. 1560).

[17]) Eine halbe Kalbsleber wird gedünstet und zu Brei gerieben, zu welchem man sechs bis acht Eier, zwei Obertassenvoll Milch, zwei Eßlöffelvoll Mehl und gehackte Zitronen-Schale gibt und von welcher Masse man Eierkuchen bäckt.

[18]) Artischocken-Böden werden würfelig geschnitten, unter die geschlagenen Eier gemischt und Eier-Kuchen davon gebacken.

Omelette au four.	Eierkuchen im Ofen gebacken.	Omelet baked.
— *fourrée.*	Gefüllter Eierkuchen.[1])	Shirred omelet.
— *fourrée aux truffes.*	Eierkuchen mit Trüffeln ge-	Omelet shirred w. truffles.
— *fourrée à la viande.*	Blinde Stockfische[3]). [füllt.[2])	— with hashed beef inside.
Omelettes à la franco-russe.	Dreifarbige Eierkuchen.[4])	Tri-colo(u)red omelets.
Omelette froide pour le voyage.	Eierkuchen kalt, mit Rebhuhnmus bestrichen, zusammen-	Omelet cold, rolled up with partridge-purée inside.
— *au fromage.*	Käse-Eierkuchen. [gerollt.	Cheese-omelet.
— *au fromage à la Brillat-Savarin.*	— -Eierkuchen mit Schnittlauch.[5])	— -omelet with chives.
— *aux fruits.*	Eierkuchen mit Früchten.[6])	Omelet with fruits.
— *à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Sulze.[7])	— with currant-jelly.
— *hachée.*	Gehackter Eierkuchen.[8])	Hashed omelet.
— *au hareng saur(é).*	Eierkuchen mit Räucher-Hering.	Omelet with smoked herring.
— *aux haricots verts.*	— mit grünen Bohnen.	— with string-beans.
— *aux herbes à l'allemande.*	— mit Schnittlauch.	— with chives.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[9]) Art.	— in the Dutch style.
— *au(x) homard(s).*	— mit Hummer.[10])	— with lobster.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.[11])	— with oysters.
— *aux huîtres et aux moules.*	— m. Austern u. Muscheln.[12])	— w. oysters and mussels.
— *à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.[13])	— with curried onions and
— *à l'italienne.*	— mit Paradies-Äpfeln.	— with tomatoes. [rice.
— *au jambon.*	— mit Schinken.[14])	— with ham.
— *à la jardinière.*[15])	— m. verschiedenen Gemüsen.	— w. assorted vegetables.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— w. brown meat-gravy.
— *aux laitances.*	— mit Fischmilch.[16])	— with fish-roes.
— *aux laitances et aux truffes.*	— mit Fischmilch und Trüffeln.	— with fish-roes and truffles.
— *à la langue de boeuf.*	— mit Ochsen-Zunge.	— with beef-tongue.
— *au lard.*	— mit Speck.	— with bacon.
— *au lard à l'allemande.*	— mit Speck u. Schnittlauch.	— with bacon and chives.
— *aux lentilles.*	— mit Linsen.	— with lentils.
— *à la levure.*	Hefen-Eierkuchen[17]). [Käse.[18])	Yeast-omelet. [cheese.
— *à la lyonnaise.*	Eierkuchen mit Parmesan-	Omelet with Parmesan

[1]) Auch die meisten Eierkuchen, denen die Bezeichnung *fourrée* nicht beigegeben ist, werden mit der betreffenden Beilage gefüllt. Um endlose Wiederholungen zu vermeiden, ist also zum Beispiel nur *omelette aux morilles* gesetzt, während man ebenso oft und gleich richtig *omelette fourrée aux morilles* findet.

[2]) Die Trüffeln werden mit etwas Trüffel-Sose geschwenkt (sautiert).

[3]) Ein Schweizer Gericht: Das gekochte Rindfleisch wird gehackt, mit Zwiebel in Butter geschwitzt, mit Fleischsaft *(jus)* gebunden und in die Eierkuchen gefüllt.

[4]) Einen Eierkuchen mit Spargel-Spitzen, einen mit Perlzwiebeln und einen dritten mit Möhren richtet man neben einander an, gibt auf jeden etwas von seiner Fülle, umgießt das Ganze mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und umlegt es mit Trüffel-Scheiben.

[5]) Auf einer Seite gebacken, mit Pfeffer, Schnittlauch und Käse bestreut, gerollt, mit Käse überstreut, zu Tisch gegeben.

[6]) Vergleiche dasselbe unter *Entremets sucrés.* Hierher gehören auch *omelette à l'abricot, aux pêches, aux framboises etc.*

[7]) Gehört wie alle anderen mit süßer Sulze gefüllten Eierkuchen unter *Entremets sucrés.*

[8]) Süddeutsche Küche: Von 1/2 l Milch, 1/4 l Mehl und fünf Eiern bäckt man Eierkuchen und schneidet sie nudelartig. 60 g Butter verknetet man mit etwas Mehl und Zucker, läßt es in 1/2 l Rahm (Sahne) kochen und gießt die Sose über die Eierkuchen.

[9]) a) Man schlägt einen Teil des Eiweißes zu Schnee, zieht ihn unter die zerschlagenen Eier, bäckt davon Kuchen auf beiden Seiten und richtet sie über einander an. b) Man vermischt die Eier mit gehackten Sardellen, bäckt Eierkuchen, bestreicht sie mit Kräuter-Butter und umlegt sie mit Scheiben von geräuchertem Lachs.

[10]) Das Hummerfleisch wird würfelig geschnitten, mit Hummer-Sose gebunden und in den Eierkuchen gefüllt.

[11]) a) Man füllt die Austern in den Eierkuchen. b) Man läßt die Austern in der Pfanne anziehen, gibt die zerschlagenen Eier darüber und bäckt Eierkuchen.

[12]) Austern und Muscheln werden steif gemacht, in Streifen geschnitten, in Butter geschwenkt und in die Eierkuchen gefüllt.

[13]) a) Mit Pfeffer-Minze. b) Zwiebel gehackt, in Butter geschwitzt, mit Kari und Sahne gedämpft, unter die Eier gemischt und gebacken. Der Eierkuchen wird mit gekochtem Reis gefüllt.

[14]) a) Gehackter Schinken unter die Eier gemischt und gebacken. b) Schinken mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gestoßen, durchgestrichen und in die Eierkuchen gefüllt.

[15]) Tafel-Pilze, Möhren, Rüben, Bohnen, Erbsen. Auch *omelette du jardinier:* Mit Knoblauch gewürzt, mit in Öl geschwenkten Tafel-Pilzen und Artischocken-Böden gefüllt.

[16]) Die Milchner werden gekocht, gehackt, in Butter geschwungen und in die Eierkuchen gefüllt.

[17]) Von 3/4 l Milch, 35 g Hefe, 500 g Mehl, 5 Eiern, 125 g zerlassener Butter, 65 g Zucker, 125 g Korinthen und etwas Zimt bereitet man einen Teig, den man aufgehen läßt und zu Eierkuchen bäckt.

[18]) Geriebener Parmesan-Käse wird unter die zerschlagenen Eier gemischt.

Omelette à la macédoine (de légumes).	Eierkuchen mit gemischtem Gemüse. [Butter.[1])	Omelet with mixed vegetables. [butter.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-	— with *maître d'hôtel*
— *à la marmelade.*	— mit Marmelade.[2])	— with marmalade.
— *des matelots.*	Matrosen-Eierkuchen.[3])	Matelote omelet.
— *à la Médicis.*	Eierkuchen mit Krammetsvogel-Ragout.[4])	Omelet with ragout of field-fares.
— *à la mexicaine.*	— mit Garneelen und gehackten Pfeffer-Schoten.[5])	— with shrimps and hashed green peppers.
— *à la mie de pain.*	— mit Brotkrumen.[6])	— with bread-crumbs.
— *à la milanaise.*	— mit Hohlnudeln.[7])	— with macaroni.
— *au millet.*	— mit Hirse.[8])	— with millet.
— *à la minute.*	— schnell gebacken.[9])	— quickly done.[10])
— *à la mode de Nantua.*	— mit Trüffeln und Krebsschwänzen.[11])	— with truffles and crayfish-tails.
— *à la mode de Yarmouth.*	— mit Bückingen gefüllt.	— w. Yarmouth bloaters.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark.[12])	— with ox'-marrow.
— *à la Monime.*	— mit Wildfülle.[13])	— with game-purée inside.
— *à la Monselet.*	— mit Trüffeln und Artischocken gefüllt.[14])	— with fried truffles and artichokes.
— *à la Montgelas.*	— mit Montgelas-Ragout.	— with Montgelas gar-
— *aux morilles.*	— mit Morcheln.	— with morels. [nishing.
— *aux morilles à la toulousaine.*	— mit Morcheln und Barben-Schnitten.	— with morels and slices of barbel.
— *à la Mornay.*	— mit Huhnfleisch und Trüffeln gefüllt.[15])	— with chicken-meat and truffles inside.
— *aux moules*[16]).	— mit Miesmuscheln.	— with mussels.
— *aux moules de Bridgeport.*	— mit Bridgeporter Weichmuscheln.	— with Bridgeport (soft) clams.
— *(à la) mousseline.*	Schaum-Eierkuchen.[17])	Frothed omelet.
— *(à la) mousseline à la Bedford.*	— -Eierkuchen mit Leber-Füllsel.	— omelet with goose-liver forcemeat.
— *(à la) mousseline au parmesan.*	— -Eierkuchen mit Parmesan-Käse.	— omelet with Parmesan cheese.
— *(à la) mousseline aux rognons de mouton.*	— -Eierkuchen mit Hammel-Nieren.	— omelet with mutton-kidneys.
— *(à la) mousseline aux rognons de veau.*	— -Eierkuchen mit Kalbsnieren.	— omelet with calf's-kidneys.

[1]) Gehackte Zwiebel und Knoblauch werden geschwitzt, mit würfelig geschnittenen Kalbsbröschen in Fleischsaft *(glace)* und Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* geschwungen und in den Eierkuchen gefüllt.

[2]) Die hierher gehörigen *omelettes* sind unter *Entremets sucrés* zu suchen.

[3]) Unter die Masse rührt man etwas Sardellenmus, bäckt sie in einer mit Knoblauch bestrichenen Pfanne, belegt sie mit geräuchertem Lachs und gibt Paradiesapfelmus ringsum.

[4]) Mit einem Ragout von Krammetsvogel-Brüstchen, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt oder umlegt.

[5]) Ein halber Liter weiße Stammsose *(velouté)* heiß gemacht, ein eigroßes Stück Hummer-Butter, die nötige Anzahl gekochte, geschälte Garneelen (zwei Dutzend), Salz und Pfeffer hinzu, einige Minuten gekocht, feingehackte Pfeffer-Schoten daran, noch einige Minuten weiter gekocht. Ein Teil der Masse auf den Eierkuchen gelegt, dieser übereinander geschlagen, mit dem Rest der Garneelen umlegt.

[6]) Unter die Eier mischt man etwas frisch geriebenes Weißbrot.

[7]) Man füllt die Eierkuchen mit Hohlnudeln, die in Paradiesapfelmus geschwenkt worden sind.

[8]) 125 g Hirse werden mehrmals gebrüht und in ½ l Milch zu einem dicken Brei ausgequollen, dem man später 125 g Mehl, ½ l Milch, 5 bis 6 Eigelbe, Zucker und den Schnee der Eier zufügt. Hiervon bäckt man Eierkuchen.

[9]) Die Eier schnell geschlagen, Salz und gehackte Petersilie hinzu, über recht flottem Feuer rasch gebacken.

[10]) *Omelet cooked to a turn.*

[11]) Mit feingeschnittenen Krebsschwänzen gefüllt, mit Trüffel-Scheiben und ganzen Krebsschwänzen verziert und eine Krebssose ringsum gegossen.

[12]) Mit Trüffeln und Rindsmark gefüllt und belegt, ringsum Paradiesapfelmus und geröstete Brotschnitten *(croûtons)*.

[13]) Man füllt Eierkuchen mit Geflügel- oder Wildmus, schneidet sie in Stücke, setzt sie auf ein gebuttertes Blech, überstreut sie mit Semmel-Bröseln, träufelt Butter darüber, überkrustet sie im Ofen und gibt sie mit *Monime*-Sose zu Tisch.

[14]) a) Mit Trüffeln und Artischocken-Böden in brauner Sose gefüllt, mit Bratwürstchen und Tafel-Pilzen umlegt. b) Man füllt die Eierkuchen mit feingeschnittenen, in weißer Sose geschwenkten Trüffeln und Artischocken-Böden, umlegt sie mit kleinen Krusten, die mit Tafelpilz-Gehäck gefüllt sind und überstreicht sie mit Fleischsaft *(jus)*, welcher mit Paradiesapfelmus versetzt ist.

[15]) Mit Ragout von Huhnfleisch und Trüffeln gefüllt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen und gebräunt.

[16]) Vergleiche Seite 441, Fußbemerkung 11.

[17]) Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, gibt es zu den geschlagenen Gelben und bereitet von der Masse einen Eierkuchen über offenem Feuer, den man zusammenrollt.

Omelette mousseuse.	Schaum-Eierkuchen[1]).	Frothed omelet.
— *au naturel.*	Einfacher Eierkuchen.	Plain omelet.
— *à la Noailles.*	Eierkuchen von Reismehl.	Omelet of rice-flour.
— *aux nonnats*[2]) *de Nice.*	— mit Nizzaer kleinen Fiſchen.	— with small fish of Nice.
— *à la normande.*	— auf normänniſche[3]) Art.	— in the Norman style.
— *à la norvégienne.*	— mit Sardellenmus gefüllt.	— with purée of anchovies inside.
— *aux oignons nouveaux.*	— mit jungen Zwiebeln.	— with young onions.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *aux olives farcies.*	— mit gefüllten Oliven.[4])	— with stuffed olives.
— *aux oronges.*	— mit Eierpilzen.	— with golden agarics.
— *à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— with sorrel.
— *en panade.*	— mit Brotſchnitten.[5])	— with fried slices of bread.
— *à la parisienne.*	— mit Tafel-Pilzen, Peterſilie und Schalotten.[6])	— with mushrooms, parsley and shallots.
— *au parmesan (à la parmesane).*	— mit einem Käſe-Auflauf gefüllt.[7])	— with a fondue inside.
— *à la pascale.*	Oſter-Eierkuchen[8]).	— with salt pork.
— *à la paysanne.*	Eierkuchen mit Paradies-	— with tomatoes.
— *au persil.*	— mit Peterſilie. [Äpfeln.[9])	— with parsley.
— *à la petite-russienne.*	— mit kleinen gebackenen Fiſchen.[10])	— with small fried fish.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green pease.
— *aux piments verts.*	— mit grünem ſpaniſchen Pfeffer.[11])	— with green peppers.
— *aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— with asparagus-points.
— *aux pointes de houblon.*	— mit Hopfen-Keimchen.	— with hop-sprigs.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.[12])	— with apples.
— *aux pommes à l'allemande.*	— mit Äpfeln auf deutſche Art.	— with apples, German style.
— *aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln.[13])	— with potatoes.
— *aux pommes de terre*	— mit rohen Kartoffeln.	— with raw potatoes.
— *à la portugaise. [crues.*	— m. Paradiesapfel-Soſe.[14])	— with tomato sauce.
— *aux pousses*[15]) *de*	— mit Hopfen-Spargel.	— with hop-sprigs.
— *de prélats. [houblon.*	Prälaten-Eierkuchen.[16])	Prelate omelet.
— *à la provençale.*	Eierkuchen mit Zwiebel und Knoblauch.	Omelet with onion and garlic.
— *à la purée d'artichauts.*	— mit Artiſchockenmus.	— with purée of artichokes.
— *à la purée d'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— with purée of sorrel.
— *à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.[17])	— with purée of tomatoes.

[1]) Man ſchlägt einen Teil des Eiweißes zu feſtem Schnee, zieht dieſen unter die zerſchlagenen Eier und bäckt von der Maſſe Eierkuchen. Vergl. *omelet (à la) mousseline.*

[2]) *Nonnat*, ein bei Nizza häufig vorkommender, dem engliſchen Weißfiſch ähnelnder Fiſch.

[3]) a) Mit kleinen gebackenen Fiſchen gefüllt. b) Mit einem kleinen Fiſchragout *(ragoût normand)* gefüllt.

[4]) Man miſcht die gefüllten Oliven unter die zerſchlagenen Eier, von denen man den Eierkuchen bäckt.

[5]) Von Weißbrot ſchneidet man runde, pfenniggroße Scheiben, röſtet ſie in Butter, miſcht ſie mit Peterſilie und Schnittlauch unter zerſchlagene Eier und bäckt davon Eierkuchen.

[6]) Tafel-Pilze, Peterſilie und Schalotten fein gehackt, ebenſo etwas roher Schinken, alles in Butter geſchwitzt und auskühlen gelaſſen, mit den Eigelben und etwas Milch verrührt, der Eierſchnee darunter, dicke Eierkuchen gebacken, welche man rollt.

[7]) Mit einem Käſe-Auflauf gefüllt und mit Brotkrusten, welche mit Käſe und Cayenne-Pfeffer geröſtet ſind, umlegt.

[8]) Mit würfelig geſchnittenem Pökelfleiſch gebacken. Im Süden Frankreichs iſt dieſer Eierkuchen ein beliebtes Oſter-Gericht.

[9]) Die Paradies-Äpfel werden in Stücke geſchnitten, gedünſtet und unter die Eier gemiſcht.

[10]) Man bäckt Eierkuchen von Eiern und ſauerer Sahne, füllt ſie mit kleinen gebackenen Fiſchen (ruſſiſch *sniatki)* und gibt ſauere Sahne *(crème aigre)* daneben.

[11]) Man ſchneidet den Pfeffer, ſchwitzt ihn in Öl, läßt ihn abtropfen und miſcht ihn unter die Eier.

[12]) Siehe daſſelbe unter »*Entremets sucrés*«.

[13]) Rohe Kartoffeln ſchneidet man in dünne Scheiben und bratet ſie in ebenſoviel Öl als Butter gar. In der Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln und ſogleich die zerſchlagenen Eier hinein, ſticht fleißig mit der Gabel in die Maſſe und bewegt ſie, ſchwenkt ſpäter den Eierkuchen, läßt ihn Farbe nehmen und gibt ihn ungerollt zu Tiſch.

[14]) Mit gehackten Oliven, Kräutern und Sardellen gebacken; Paradiesapfel-Soſe.

[15]) Vergl. Seite 1019, Fußbemerkung 6.

[16]) Mit Herings-Milchnern, Krabben, Krebsſchwänzen, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt, mit normänniſcher Soſe begoſſen und mit gehackten Trüffeln beſtreut.

[17]) Man miſcht Paradiesapfelmus *(purée de tomates)* unter den Eierkuchenteig. — Auch ſchlechthin *omelette tomatée* genannt.

Omelette à la purée de volaille.	Eierkuchen mit Geflügelmus.	Omelet with purée of fowl.
— *aux queues de crevettes.*	— mit Garneelen-Schwänzen.	— with shrimp-tails.
— *aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.	— with crayfish-tails.
— *au ragoût fin.*	— mit feinem Ragout.	— with fine ragout.
— *à la Raspail*[1]).	— mit Pökel- und Rindfleisch-Fülle.	— with salt-pork and minced roast beef.
— *à la réforme.*	— mit Trüffeln, Pfeffer-Gurken und Zunge.	— with truffles, gherkins and tongue.
— *riche à la fermière.*	Feiner Eierkuchen mit verdicktem Fleischsaft.[2])	Rich omelet with brown meat-gravy.
— *au ris de veau.*	Eierkuchen m. Kalbsbröschen.	Omelet with calf's-sweet-bread.
— *rissolée.*	Scharf gebackener Eierkuchen.	— well baked (well done).
— *au riz.*	Eierkuchen mit Reis.	— with rice.
— *au riz rissolée.*	Reisschmarr(e)n.	— with rice, well done.
— *à la Robert.*	Eierkuchen mit Speck und Zwiebeln.	— with bacon and onions.
— *aux rognons de mouton.*	— mit Hammel-Nieren.	— with mutton-kidneys.
— *aux rognons de veau.*	— mit Kalbsnieren.	— with veal-kidneys.
— *à la romaine.*	— mit Geflügel-Lebern und gebratenen Lerchen.[3])	— with chicken-livers and roasted larks.
— *à la rouennaise.*	— mit Entenlebernus.	— with purée of duck's-liver.
— *à la royale.*	Königs-Eierkuchen.	— in the royal style.
— *à la russe.*	Eierkuchen auf russische[4]) Art.	— in the Russian style.
— *au sang.*	— mit Blut.	— with blood.
— *au sang de lièvre.*	— mit Hasenblut.	— with hare's-blood.
— *à la sauce aux prunes.*	— mit Pflaumen-Soße.	— with prune sauce.
— *au saucisson.*	— mit Wurst.	— with sausage.
— *au saumon fumé.*	— mit geräuchertem Lachs.	— with smoked salmon.
— *savoureuse.*	Leichter Eierkuchen.[5])	Savo(u)ry omelet.
— *à la savoyarde (savoisienne).*	Eierkuchen mit Kartoffeln.[6])	Omelet with potatoes.
— *à la semoule.*	— mit Grieß.[7])	— with semolina.
— *à la sicilienne.*	— auf sizilianische Art.	— in the Sicilian style.
— *à la silésienne.*	Schlesischer Eierkuchen.	Silesian omelet.
— *à la Soubise.*	Eierkuchen mit weißem Zwiebelmus.	Omelet with white purée of onions.
— *soufflée.*[8])	Aufgelaufener Eierkuchen.	Puff omelet.
— *à la sportsman.*[9])	Eierkuchen mit Wildmus gefüllt.	Omelet with purée of game inside.
— *à la suédoise.*	— m. Brennesseln gefüllt.[10])	— with nettles inside.
— *à la suisse.*	— auf Schweizer[11]) Art.	— in the Swiss style.
— *au thon à la Brillat-Savarin.*	— mit Thunfisch und Karpfenmilch.[12])	— with tunny and carp-roe.
— *au thon mariné.*	— mit gebeiztem Thunfisch.	— with pickled tunny.

[1]) Sprich »Räspaj'«; *François-Vincent Raspail*, Naturforscher, geb. 29. Jan. 1794 in Carpentras, gest. 8. Jan. 1878. — Eine rohe Zwiebel fein gehackt, Pökelfleisch in Würfel geschnitten, mit Butter angebraten, feingeschnittenes, gebratenes Rindfleisch, Schinken, gehackte Tafel-Pilze, gewiegte Petersilie hinzu, ein Löffelvoll Paradiesapfel-Soße; ebensoviel geriebene Brotkrumen, etwas Salz und Pfeffer hinzu; der Eierkuchen mit dieser Masse gefüllt.

[2]) Mit verdicktem Fleischsaft *(demi-glace)*, der mit etwas Dragun gewürzt ist. Die Eier zerschlägt man mit etwas Sahne.

[3]) Dazu eine Trüffel-Sose *(sauce à la Périgueux)*.

[4]) a) Mit Kaviar gefüllt, wird warm oder kalt gegessen. b) Russisch *drotschöna*. Von 180 g Buchweizenmehl, 5 dl Milch, 10 Eiern und 250 g Butter macht man einen Teig, bäckt ihn in der Pfanne im Ofen und beträufelt ihn mit brauner Butter *(beurre noir)*.

[5]) Das Gelbe mit ein wenig Rahm und Gewürz geschlagen, das Weiße fest geschlagen, zu dem Gelben gegeben, in der Eierkuchen-Pfanne geschwenkt und im Ofen fertig gebacken.

[6]) Rohe Kartoffeln in Würfel geschnitten, in Butter langsam gebraten, einige mit Sahne zerschlagene Eier darüber geschüttet, davon Eierkuchen gebacken.

[7]) 250 g nicht zu feiner Grieß in ¾ l Milch mit etwas Butter zu einem Brei ausgequollen, halb verkühlt, mit etwas Zucker und 5 bis 6 Eiern vermischt und zu Eierkuchen verbacken.

[8]) Alle *omelettes soufflées* sind unter »*Entremets sucrés*« zu suchen.

[9]) Vergleiche *omelette à la voyageur* und *omelette à la chasseur*.

[10]) Die Brennesseln werden gekocht, gehackt und mit Zwiebel geschwitzt.

[11]) Vergleiche Fußbemerkung zu *oeufs à la suisse* unter d).

[12]) Zwei Karpfen-Milchner *(laitances)* werden fünf Minuten gewällt, mit einem eigroßen Stück Thunfisch gehackt und mit etwas Butter und gehackter Schalotte über dem Feuer geschwenkt. Dieses Gehäck *(hachis)* mischt man unter die zerschlagenen Eier, bäckt davon einen Eierkuchen und richtet ihn auf einer gewärmten Platte an, auf welcher man ein Stück Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* zergehen ließ.

Omelette aux tomates.	Eierkuchen mit Paradies-Äpfeln.	Omelet with tomatoes.
— *aux tomates à la paysanne.*	— mit Paradies-Äpfeln und Brotkrusten mit Zwiebelmus.[1]	— with tomatoes and toast spread with purée of onions.
— *de toutes les couleurs.*	— in allen Farben.[2]	— in all colo(u)rs.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[3]	— with truffles.
— *aux truffes à la française.*	— mit Trüffeln auf französische[4] Art.	— with truffles, French style.
— *à la turque.*	— mit Reis.	— with rice.
— *à la vapeur.*	— in Dampf gekocht.	— steamed.
— *verte.*	Grüner Eierkuchen.[5]	Green omelet.
— *à la viande.*	Eierkuchen mit Fleisch.	Omelet with meat.
— *à la voyageur.*	— für Reisende.[6]	Travelers' omelet.
— *à la zouave.*	— nach Zuaven-[7])Art.	Omelet in the Zouave style.
Macédoine d'omelettes.	Verschiedene Eierkuchen zusammen angerichtet.[8]	Several sorts of pancakes.
Pannequets.	**(Dünne) Pfannkuchen.**[9]	**Thin pancakes.**
— *roulées au hachis de veau rôti.*	Gebackene Eier-Wämmlein mit Kalbsbraten-Fülle.[10]	Pancakes spread with hashed roast veal and rolled.
— *au salpicon à la crème.*	Gefüllte Eier-Flecke.[11]	Thin pancakes with salpicon and cream.
Pot d'Espagne.	Eierstich, Eierstand.[12]	Egg-custard (squares).
Yeux[13]) *de boeuf.*	Ochsen-Augen[14]).	Ox'-eyes.
Oeufs d'acoho.[15])	Acoho-Eier.	Acoho-eggs.
Oeufs d'autruche.[16])	**Strauß(en)eier.**	**Ostrich-eggs.**
Omelette à l'arabe.	Eierkuchen von Strauß(en)eiern.	Omelet of ostrich-eggs.
— *du désert.*	Wüsten-Eierkuchen.[17])	— of ostrich-eggs.
Oeufs de canard.[18])	**Enten-Eier.**	**Duck-eggs.**
Oeufs de casoar.[19])	Kasuar-Eier.	Cassowary eggs.
Oeufs de cheuque.[20])	Nandu-Eier.	Nandoo eggs.
Oeufs de combattant.[21])	**Kampfläufer-Eier.**	**Ruff-eggs.**
Oeufs de cygne.[22])	Schwaneier.	Swan-eggs.
Oeufs de dinde.[23])	Truthennen-Eier.	Turkey-eggs.

[1]) Mit etwas Knoblauch wird in Öl und Butter ein Eierkuchen gebacken, dieser mit Paradies-Äpfeln gefüllt und mit Brotkrusten, die mit Zwiebelmus gefüllt sind, umlegt.

[2]) Unter zerschlagene Eier rührt man teils Spinat, teils Paradiesapfelmus und bäckt davon Eierkuchen. Andere bäckt man nur von Eiweiß, weitere mit viel Eigelb und richtet sie abwechselnd an.

[3]) Die Trüffeln werden würfelig geschnitten und unter den Eierkuchen gemischt.

[4]) Rohe Trüffeln werden in recht dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Butter und Pfeffer gedünstet und hierauf mit Eiern und etwas kaltem Wasser zerquirlt. Diese Masse bäckt man als Eierkuchen.

[5]) Mit gehackter Petersilie, Kerbel, Dragun und Sauerampfer; mit Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* bestrichen und mit in Butter gerösteten Brotschnitten *(croûtons)*, die mit Spinat bestrichen sind, umlegt.

[6]) a) Kalt, als Ersatz für *sandwich*, mit Schinken oder Zunge und Senf belegt. b) Mit Wild- und Geflügelmus oder gestoßenem Schinken bestrichen und gerollt. Vergl. *omelette à la sportsman* und *omelette à la chasseur.*

[7]) Unter die Eier rührt man gehackten Dragun, Trüffeln, Tafel-Pilze und mageren Schinken, sowie etwas Paprika, und umlegt den Kuchen mit Brotkrustchen, die mit Zwiebelmus gefüllt sind.

[8]) Eierkuchen mit Speck, solche mit Kräutern, andere mit Käse und ohne weitere Zuthat gebacken und angerichtet.

[9]) Möglichst dünn; die Masse wird aus Eiern, Sahne und Mehl bereitet; die verschiedenen Arten sind unter *Entremets sucrés* zu suchen.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1038.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1038.

[12]) Vielfach auch »Eier-Käse«, »Eier-Gelée« genannt. a) 4 Eier, 3 Eigelbe werden mit $^3/_8$ l Fleischbrühe und Muskatnuß zerschlagen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, gestürzt und geschnitten. b) Ganze Eier und Sahne werden mit Salz und Muskatnuß zerschlagen, in kleinen Formen *(moules à dariole)* gar gemacht, ohne sie kochen zu lassen, gestürzt und in Scheiben geschnitten.

[13]) *Oeil* Auge, *yeux* Augen; *yeux de bouillon* Fettaugen (in der Suppe).

[14]) Setz-, Spiegel-Eier *(oeufs sur le plat).* Oft sticht man auch Brotringe aus, röstet diese, schlägt frische Eier hinein und macht diese gar.

[15]) Vergleiche *acoho*, Seite 753.

[16]) Vergl. *autruche*, S. 754. Ein Strauß(en)ei ist dem Inhalte nach gleich zwölf Hühner-Eiern, im übrigen gleicht es dem Entenei.

[17]) Ein Eierkuchen von Strauß(en)-Eiern, in Öl gebacken und mit Zwiebel, würfelig geschnittenen Paradies-Äpfeln, Sardellen und Cayenne-Pfeffer gefüllt.

[18]) Vergleiche *canard*, Seite 653.

[19]) Vergleiche *casoar*, Seite 772.

[20]) Vergleiche *cheuque*, Seite 773.

[21]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 775

[22]) Vergleiche *cygne*, Seite 780.

[23]) Vergleiche *dinde*, Seite 667.

Oeufs d'émou *(émeu, dromée, dromaie).*
Omelette d'oeufs d'émou.
— d'oeufs d'émou aux tomates.
— d'oeufs d'émou aux truffes.
Oeufs d'émyde élargie.
Oeufs de mouette.[4])
Oeufs d'oie.[5])
Oeufs de palombe.[6])
Oeufs de paonne.[7])
Oeufs de pigeonne.[8])
— de pigeonne à la chasseur.[9])
— de pigeonne à la génoise.
Oeufs de pintade.[11])
— mollets de pintade.
— mollets de pintade à la bordelaise.
— de pintade farcis.
— de pintade à la hongroise.
— de pintade à la purée de faisan.
— pochés de pintade.
Oeufs de pluvier.[14])
— de pluvier en aspic.
— de pluvier en belle vue.
— de pluvier au cresson.
— de pluvier à la purée de foie gras.
Oeufs de terrapine.
Oeufs de tortue.
— de tortue en aspic.
— de tortue brouillés.
— de tortue brouillés aux nids de salangane[18]**).**
— de tortue marinés.
Oeufs de tuilée (caret).

Emu-Eier[1]**).**
Eierkuchen von Emu-Eiern.[2])
— von Emu-Eiern mit Paradies-Äpfeln.
— von Emu-Eiern mit Trüffeln.
Arrau-Eier.[3])
Möwen-Eier.
Gans-, Gänse-Eier.
Ringeltauben-Eier.
Pfau(en)eier.
Tauben-Eier.
— -Eier über einem Wildsalat. [Bohnenmus.[10])
— -Eier auf grünem
Perlhuhn-Eier.
Weichgekochte Perlhuhn-Eier.
— Perlhuhn-Eier in Paradies-Äpfeln mit Steinpilzen.[12])
Gefüllte Perlhuhn-Eier.
Perlhuhn-Eier mit Jerusalemsartischocken.[13])
— -Eier mit Fasanfleischmus.
Verlorene Perlhuhn-Eier.
Regenpfeifer-Eier.
— -Eier in Sulze.
— -Eier in Sulze.
— -Eier mit Kresse.
— -Eier mit Gansleberwurst.
Terrapin(en)-Eier.[15])
Schildkröten-Eier.[16])
— -Eier in Sulze.[17])
— -Rührei(er).
— -Rührei(er) mit indischen Vogel-Nestern.[19])
Eingemachte Schildkröten-Karetten-Eier.[20]) [Eier.

Eggs of emu (emeu, emew).
Omelet of emu-eggs.
— of emu-eggs with tomatoes.
— of emu-eggs with truffles.
Emys-eggs.
Mew-eggs.
Goose-eggs.
Eggs of ring-dove.
Peafowl-eggs.
Pigeon-eggs.
— -eggs on a salad of game. [green beans.
— -eggs on a purée of
Eggs of guinea-fowl.
Soft-boiled guinea-fowl eggs.
— -boiled guinea-fowl eggs in tomatoes with mushrooms.
Stuffed guinea-fowl eggs.
Eggs of guinea-fowl with Jerusalem-artichokes.
— of guinea-fowl with purée of pheasant.
Poached guinea-fowl eggs.
Plover's-eggs.
— -eggs in aspic.
— -eggs in aspic.
— eggs with cresses.
— -eggs with purée of goose-liver.
Terrapin-eggs.
Turtle-eggs.
— -eggs in aspic.
Scrambled turtle-eggs.
— turtle-eggs with bird's-nests.
Pickled turtle-eggs.
Loggerhead-eggs.

[1]) Vergleiche Seite 781, Fußbemerkung 18.
[2]) »Haben Sie schon einmal Eierkuchen von Emu-Eiern gegessen?« fragte uns Herr Ernst Pinkert vom Zoologischen Garten, Leipzig, indem er dadurch eine neue sonderbare, ihm aus dem Tiergarten selbst gewordene Bereicherung seiner Speise-Karte andeutete. »Nicht, daß wir wüßten!« Doch was die australischen Eingeborenen mit besonderer Vorliebe verzehren, das kann auch einmal ein Europäer riskieren, noch dazu, wenn es ihm so bequem geboten wird. So soll denn festgestellt werden, daß Eigelb und Eiweiß von Emu-Eiern vortreffliche Eierkuchen geben und auch als Rührei(er) vorteilhaft verwendet werden können. Das Emu-Weibchen des Leipziger Zoologischen Gartens hat gegenwärtig eine ganze Anzahl von mächtigen blaugrünen Eiern, welche 30 bis 36 cm in Weite und Umfang haben, gelegt.
[3]) Vergleiche Seite 424, Fußbemerkung 4.
[4]) Vergleiche *mouette*, Seite 808.
[5]) Vergleiche *oie*, Seite 679.
[6]) Vergleiche *palombe*, Seite 698 u. Seite 811.
[7]) Vergleiche *paon, paonne*, Seite 691.
[8]) Vergleiche *pigeon, pigeonne*, Seite 691.
[9]) Über einem Salat von Rebhuhnfleisch, Blumenkohl, Oliven und gehacktem Kerbel, Fenchel und Petersilie angerichtet.
[10]) Die Eier in Öl gebacken, auf grünem Bohnenmus angerichtet, mit Brotkrusten, die mit Bohnensalat gefüllt sind, umlegt.
[11]) Vergleiche *pintade*, Seite 699.
[12]) Feste Paradies-Äpfel auf der Stielseite geöffnet, mit Öl gar gemacht, ein Perlhuhnei hineingelegt, feingehackte, in Öl geschwitzte Steinpilze darüber gegeben.
[13]) Die verlorenen Eier *(oeufs pochés)* werden über einem Mus von Erdbirnen *(topinambours)* mit Paradies-Äpfeln angerichtet und mit einem Erdbirnen-Salat umlegt.
[14]) Vergleiche *oeufs de vanneau.*
[15]) Vergleiche Seite 444, Fußbemerkung 20.
[16]) Vergleiche dasselbe auf Seite 445.
[17]) Oder auch *aspic d'oeufs de tortue* (s. d., Seite 445).
[18]) Vergleiche Seite 831, Fußbemerkung 20.
[19]) Man reinigt die Nester, weicht sie in lauwarmem Wasser, kocht sie in Hühnbrühe, bis sie geschmeidig werden, schneidet sie würfelig und kocht sie vollends weich. Die Schildkröten-Eier zerschlägt man mit Sahne, Pfeffer und gestoßenem Koriander, fügt die Schwalben-Nester hinzu, rührt alles im Wasserbade *(au bain-marie)* ab und fügt etwas rohe Sahne und Wildsaft *(glace de gibier)* zu.
[20]) Vergleiche Seite 446, Fußbemerkung 13.

Oeufs de vanneau.[1])	Kiebitz-Eier.	**Plover's-(lapwing's-)eggs.**
— *de vanneau brouillés.*	— -Rührei(er).	Scrambled plover's-eggs.
— *de vanneau brouillés aux petits pois.*	— -Rührei(er) mit Schoten-Kernen.	— plover's-eggs with green pease.
— *de vanneau brouillés aux pointes d'asperges.*	— -Rührei(er) mit Spargel-Spitzen.	— plover's-eggs with asparagus-tips.
— *de vanneau brouillés aux truffes.*	— -Rührei(er) mit Trüffeln.	— plover's-eggs with truffles.
— *de vanneau en coquilles (à la coque).*	— -Eier in der Schale gekocht.[2])	Boiled plover's-eggs.
— *de vanneau au cresson.*	— -Eier mit Kresse.	Plover's-eggs with cresses.
— *de vanneau à la czarine (tsarine).*	— -Eier um Gänseleber-mus mit Trüffel-Scheiben.[3])	— -eggs around goose-liver purée with sliced truffles.
— *de vanneau à la Demidow (Démidoff).*	— -Eier auf mit Geflügelmus gefüllten Teig-kruſten.[4])	— -eggs on small paste-moulds filled with purée of chicken.
— *de vanneau à la française.*	— -Eier auf Ragout von Zwiebeln, Hahnkämmen und Hahnnieren.	— -eggs on ragout of onions, cock's-combs and cock's-kidneys.
— *de vanneau à l'impériale.*	— -Eier mit Kresse um einen Brotſockel.[5])	— -eggs w. cresses around a stand of bread.
— *de vanneau à la Michelet.*	— -Eier um Salat von Rehfleiſch, grünen Bohnen und Paradies-Äpfeln.	— -eggs around a salad of roe-venison, string-beans and tomatoes.
— *de vanneau à la Mornay.*	— -Eier auf mit Gänseleber-brot gefüllten Teig-kruſten.[6])	— -eggs on patties filled with steamed goose-liver purée.
— *de vanneau à la Mozart.*	— -Eier auf mit Lebermus gefüllten Brotkruſten.[7])	— -eggs on bread-crusts filled w. purée of goose-liver.
— *de vanneau dans un nid.*	— -Eier in einem Neſt.[8])	— -eggs in a nest.
— *de vanneau à la printanière.*	— -Eier auf mit Salat von Trüffeln und Huhnfleiſch gefüllten Teigkruſten.[9])	— -eggs on patties filled with a salad of chicken-meat.
— *de vanneau à la purée de foie gras.*	— -Eier im Kranz um ein Gänselebermus.	— -eggs around a purée of goose-liver.
— *de vanneau à la royale.*	— -Eier auf mit Trüffel- und Gänselebermus gefüllten Teigkruſten.[10]).	— -eggs on patties filled with purée of goose-liver and truffles.
— *de vanneau aux tomates.*	— -Eier mit Paradies-Äpfeln.	— -eggs with tomatoes.
— *de vanneau aux truffes.*	— -Eier mit Trüffeln.	— -eggs with truffles.
Omelette d'oeufs de vanneau.	Eierkuchen v. Kiebitz-Eiern.[11])	Omelet of plover's-eggs.
— *d'oeufs de vanneau à l'aurore.*	— v. Kiebitz-Eiern mit Fülle von Paradies-Äpfeln.[12])	— of plover's-eggs with cut-tomatoes inside.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 834.

[2]) Mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt; Eier, welche schwimmen, sind unbrauchbar; acht Minuten gekocht.

[3]) Geschälte Kiebitz-Eier um ein heißes, mit Trüffel-Scheiben belegtes Gänselebermus angerichtet.

[4]) Kleine Teigkrusten *(tartelettes)* füllt man mit einem kalten Geflügelmus *(purée de volaille)*, das mit gehacktem Dragun vermischt wurde, spritzt obenauf einen Ring von frischer Butter, setzt ein geschältes Ei hinein und verziert mit gehackter Gallerte *(gelée hachée)*.

[5]) a) Siehe dasselbe auf Seite 834. b) Um ein Gemüse oder einen Salat von grünem Spargel und Trüffel-Stiften angerichtet.

[6]) Teigkrusten *(tartelettes)* füllt man mit Gänseleberbrot *(pain de foie gras)*, stellt auf jedes drei halbe Kiebitz-Eier, verziert mit Trüffeln und gehackter Gallerte.

[7]) Brotkrusten mit Lebermus, das mit gehackter Zunge, Trüffeln und Pistazien vermischt ist, gefüllt, ein Kiebitzei darauf gesetzt und mit Fleischsulze überzogen.

[8]) Von weicher Butter spritzt man Fäden, läßt sie steif werden, formt ein möglichst natürliches Nest, füllt es mit Kresse und legt die Eier in der Schale hinein.

[9]) Kleine Teigkrusten *(tartelettes)* füllt man mit einer Mayonnaise von Trüffeln und Huhnfleisch und stellt obenauf ein geschältes Kiebitzei.

[10]) Länglichrunde Teigkrusten mit halb Trüffel-, halb Gänselebermus gefüllt, die geschälten Eier obenauf; mit Trüffelmus vermischte Madeira-Sose darüber.

[11]) Man bläst die Eier aus und umlegt den fertigen Eierkuchen mit den Schalen.

[12]) Mit kleingeschnittenen Paradies-Äpfeln gefüllt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* überzogen und überkrustet.

VIII. Abteilung.

Sauces. — Soſen[1]). — Sauces.

a) Sauces chaudes.	Warme Soſen.	Hot sauces.
Ailloli(s), ayoli(s).	Knoblauch-Butter.[2])	Garlic butter.
Beurre d'ail.	— -Butter.	— butter.
— *d'anchois.*	Sardellen-Butter.	Anchovy butter.
— *à l'anglaise.*	Engliſche Kräuter-Butter.[3])	English herb butter.
— *de bécasse.*	Schnepfen-Butter.[4])	Woodcock butter.
— *de Brabant.*	Senfbutter mit gehackten grünen Kräutern, Kapern und Sardellen.	Mustard butter with chopped green herbs, capers and anchovies.
— *de Cayenne.*	Cayenne(-Pfeffer)-Butter.	Cayenne butter.
— *de champignons.*	Tafelpilz-Butter.	Mushroom butter.
— *d'écrevisses.*	Krebsbutter.	Crayfish butter.
— *épuré.*	Geklärte Butter.	Clarified butter.
— *de foie gras.*	Gansleber-Butter.[5])	Gooseliver butter.
— *fondu.*	Zerlaſſene Butter.	Melted or drawn butter.
— *de Gascogne.*	Knoblauch-Butter.[6])	Garlic butter.
— *de homard(s).*	Hummer-Butter.	Lobster butter.
— *lié.*	Mit Mehl gebundene Butter.	Butter thickened with flour.
— *à la maître d'hôtel.*	Peterſilie(n)-Butter.[7]) [knetet.	— with parsley.
— *manié.*	Butter mit Mehl durchge-	— worked with flour.
— *de (à la) Montpellier.*	Kalte Kräuter-Butter.[8])	Cold herb butter.
— *de mousserons.*	Mooſchwamm-Butter.	Mushroom butter.
— *mousseux.*	Schaumbutter.	Frothed butter.
— *mousseux à la parisienne.*	— mit Sardellen-Eſſenz.[9])	— butter with anchovy
— *de moutarde.*	Senfbutter.	Mustard butter. [essence.
— *de muscade.*	Muskatnuß-Butter.	Nutmeg butter.
— *noir.*	Braune (ſchwarze) Butter.	Black butter.
— *à la noisette.*	Geklärte(goldgelbe)Butter.[10])	Nut-brown butter.
— *de Périgord.*[11])	Trüffel-Butter.[12])	Truffle butter.
— *de persil.*	Peterſilie(n)-Butter.	Parsley butter.

[1]) Man kann die Sosen auch in Grundsosen, Kleine, Kalte, Süße Sosen und die warmen wieder in Fleisch- und Fischsosen einteilen; auch können die Grundsosen wieder in weiße und braune getrennt werden.

[2]) Vergleiche Fußbemerkung 9 auf Seite 965.

[3]) Feingeschnittene grüne Kräuter *(vert de ravigote)* mit frischer Butter, Salz und dem Saft einer Zitrone abgerührt und kalt gestellt. Man gibt diese Butter zu Lammvierteln und gebratenen Hammel-Keulen.

[4]) Das Fleisch einer am Spieß gebratenen Schnepfe ausgelöst, im Mörser mit einem Stück frischer Butter fein gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen, kalt gestellt. Auf dieselbe Art kann man solche Butter von allen Gattungen wildem und zahmem Geflügel bereiten.

[5]) Geriebene Gansleber-Pastete mit frischer Butter vermischt.

[6]) Gekochter Knoblauch wird mit viermal soviel Butter fein gestoßen, mit Salz, geriebener Muskatnuß und Cayenne-Pfeffer gewürzt und hierauf durchgestrichen.

[7]) Butter mit roher oder abgewällter Petersilie, Zitronensaft, Salz, Muskatnuß, Pfeffer in Verbindung gebracht, wurstförmig gerollt.

[8]) Abgewällte Blätter von Petersilie, Dragun, Kerbel, Pimpinelle, Kresse, Schnittlauch mit Kapern und gehackten Pfeffer-Gurken *(cornichons)* gestoßen, mit hartgekochten Eigelben und Sardellen-Streifen vermischt, die Masse mit Öl verdünnt, durch ein feines Sieb gestrichen, nach und nach unter schaumig gerührte Butter gemischt, wenn nötig, mit etwas Spinatgrün gefärbt.

[9]) Mehl mit geschlagenen Eigelben verrührt, mit Tafelpilz-Brühe verlängert, durchgestrichen, mit einem Stück frischer Butter schnell heiß gemacht, in eine irdene Schüssel gegossen, mit Sardellen-Essenz, frischer und Krebsbutter verarbeitet, mit Salz, Pfeffer, Senf gewürzt, schaumig gerührt.

[10]) Geklärte Butter *(beurre épuré)* läßt man schöne Farbe nehmen.

[11]) Auch *beurre à la Périgord* und *beurre à la périgo(u)rdine.*

[12]) Trüffeln mit frischer Butter gerieben und durchgestrichen.

Beurre de piment.	Piment=(Pfeffer)Butter.	Pimento (pimenta) but-
— *de Provence.*	Knoblauch=Butter.	Garlic butter. [ter.[1])
— *de raifort.*	Meerrettich=Butter.	Horseradish butter.
— *à la (de) ravigote.*	Kräuter=Butter.[2])	Ravigote butter.
— *rouge.*	Rote Butter.[3])	Red butter.
— *de safran.*	Safran=Butter.	Saffron butter.
— *de saumon.*	Lachsbutter.	Salmon butter.
— *de truffes.*	Trüffel=Butter.	Truffle butter.
Allemande[4]).	Deutſche Soſe.	German sauce.
Béchamel[5]).	Weiße Rahmſoſe.	White cream sauce.
Blanc[6]).	Helle Schmorbrühe.	— braise.
Blond de veau.	Heller Kalbfleiſchſaft.[7])	Veal-broth.
Bouillon blanc.	Weiße (Kalbfleiſch=)Brühe.	White (veal-)bouillon.
— *sec.*[8])	Tafel=Fleiſchbrühe.	Reduced broth.
Cassareep.[9])	Kaſſawa=Soſe.	Cassareep.
Consommé réduit.[10])	Eingekochte Kraftbrühe.	Reduced broth.
Coulis blanc.	Weiße Grundſoſe.[11])	White cullis.
— *brun.*	Braune Grundſoſe.[12])	Brown cullis. [liquor.
Court-bouillon.	Kurze Fiſchbrühe.[13])	Highly seasoned fish
Demi-glace.[14])	Dick eingekochte Fleiſchbrühe mit Wein. [Brühe.	Thickened meat-gravy.
— *-glace de volaille.*[15])	— eingekochte Geflügel=	— chicken-gravy.
Duxelles.[16])	Braune Kräuter=Soſe.	Brown herb sauce.
Espagnole[17]).	Spaniſche Soſe.	Spanish sauce.
Essence d'anchois.	Sardellen=Eſſenz.	Essence of anchovies.
— *de céleri.*	Sellerie=Eſſenz[18]).	— of celery.
— *de champignons.*	Tafelpilz=Eſſenz.	— of mushrooms.
— *de crevettes.*	Garneelen=Eſſenz.	— of shrimps.
— *de gibier.*	Wildeſſenz.	— of game.
— *de homard(s).*	Hummer=Eſſenz.	— of lobster.
— *d'huître(s).*	Auſter(n)=Eſſenz.	— of oyster.
— *de jambon.*	Schinken=Eſſenz.	— of ham.
— *de truffes.*	Trüffel=Eſſenz.	— of truffles.
— *de volaille.*	Geflügel=Eſſenz.	— of fowl.
Fines herbes (crues).	Feine Kräuter.[19])	Fine herbs.

[1]) Für *pimento* sagt man auch oft *allspice.*

[2]) Petersilien-, Dragun-, Kerbel-, Pimpinellen-Blätter, Schnittlauch abgewällt (blanchiert), mit gehackter Schalotte, Sardellen und doppelt soviel guter Butter gestoßen, zuletzt etwas Spinatgrün hinzu, durchgestrichen.

[3]) Mit den gestoßenen Hummer-, Langusten-, Krebs- oder Garneelen-Schalen bereitet.

[4]) *Une allemande* soviel wie *sauce allemande* (s. d.).

[5]) *Une béchamel (*falsch *béchamelle)* soviel als *sauce à la béchamel* (s. d.).

[6]) Dasselbe wie *fond blanc* (s. d.).

[7]) Eine flache Kasserolle mit frischer Butter ausgestrichen, Speckscheiben und Zwiebeln hineingelegt, darüber in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch und Reste von gebratenem Geflügel, leichte Brühe hinzugegossen, eine Stunde langsam dämpfen gelassen, rein entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, aufbewahrt.

[8]) Dasselbe wie *glace (de viande).*

[9]) Vergleiche *sauce cassareep.*

[10]) Dasselbe wie *glace (de viande).*

[11]) Auch große weiße Sose genannt, im Gegensatz zu kleinen Sosen *(petites sauces).* In eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle werden Zwiebel-Scheiben, Möhren, Lauch, Pastinak, roher Schinken, Kalbfleisch, Kalbsnuß und ein altes Huhn gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, dick eingekocht, sodann mit Fleischbrühe aufgefüllt, gekocht, abgeschäumt, durch ein Mundtuch gestrichen. Eine helle Mehlschwitze *(roux blond)* wird mit kalter weißer Fleischbrühe glatt und unter die kochende Brühe gerührt, letztere wieder ins Kochen gebracht, abgeschäumt und zur Seite des Zugofens (Windofens) zwei Stunden langsam kochen gelassen, entfettet, durch ein Haartuch gestrichen. Vergl. *velouté.*

[12]) In eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gibt man Scheiben von rohem Schinken, Zwiebeln, eine Kalbsnuß, zwei Rebhühner, ein altes Huhn, begießt mit Fleischbrühe, läßt langsam einkochen und lichtbraun werden, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt kochen, schäumt ab, gibt Möhren, Lauch und Pastinak-Wurzeln daran, läßt langsam kochen. Eine braune Mehlschwitze *(roux brun)* wird mit Fleischbrühe glatt und in die kochende Kraftbrühe gerührt, diese noch zwei Stunden langsam gekocht, abgeschäumt, entfettet und durch ein Haartuch gestrichen.

[13]) a) Wasser, Weißwein, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Gewürz-Nelken, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie, Möhre. b) Eine braune Sose mit Paradies-Äpfeln, Öl und Knoblauch.

[14]) Vergleiche *sauce demi-glace.*

[15]) Wie *sauce demi-glace de volaille* (s. d.).

[16]) Dasselbe wie *sauce à la d'Uxelles* (s. d.).

[17]) *Une espagnole* soviel als *sauce à l'espagnole* (s. d.).

[18]) Sellerie-Stangen in Kraftbrühe gedämpft, die Essenz zu weißer Stammsose gegeben.

[19]) Petersilie, Schalotte, Zwiebel, Dragun, Kerbel, Fenchel, Pimpinelle, alles gehackt, aber nicht zusammen, sondern jedes allein. Zwiebel und Petersilie müssen vorher abgewällt (blanchiert) sein.

Fines herbes cuites.	Gekochte feine Kräuter.[1])	Cooked fine herbs.
Fond[2]).	Grund-Bratenſaft.[3])	Fond.
— *blanc.*	Helle Grundſoſe.[4])	White fond.
— *de gibier.*	Grundbrühe von Wild.	Fond of game.
— *de légumes.*	Gemüſe-Grundbrühe.	— of vegetables.
— *de Mirepoix.*[5])	Fleiſch-Gemüſe-Eſſenz.	Meat-and vegetable-gravy.
— *à poêler, poêle.*	Weiße, mit Gemüſen und Schinken verkochte Fleiſch-	White broth with ham and vegetables.
— *de poisson.*	Fiſch-Grundbrühe. [brühe.[6])	Fond of fish.
— *de volaille.*	Geflügel-Grundbrühe.	— of fowl.
Fumet de bécasses.	Schnepfen-Eſſenz.[7])	Fumet (essence) of woodcock.
— *de faisan.*	Faſan-Eſſenz.[8])	— of pheasant.
— *de gibier.*	Wildeſſenz.	— of game.
— *de lièvre.*	Haſen-Eſſenz.	— of hare.
— *de perdrix.*	Rebhuhn-Eſſenz.[9])	— of partridge.
Glace de gibier.	Dick eingekochte Wildbrühe.	Game-glaze.
— *de poisson.*	— eingekochte Fiſchbrühe.	Fish-glaze.
— *(de viande), consommé réduit, bouillon sec.*	Tafel-, Taſchen-Fleiſchbrühe, Fleiſchbrüh-Tafel.[10])	(Meat-)glaze, reduced broth.
— *de volaille.*	Dick eingekochte Geflügel-Brühe.	Fowl-glaze.
Grand bouillon gras.	Fette Stamm-Fleiſchbrühe[11]).	Stock liquor of meat.
— *bouillon de légumes.*	Stamm-Wurzelbrühe[12]).	— liquor of vegetables.
— *bouillon de poisson.*	— -Fiſchbrühe[13]).	— liquor of fish.

[1]) Gehackte Schalotten und Zwiebeln, doppelt soviel gehackte Tafel-Pilze, eine Zehe Knoblauch in Butter hell geschwitzt, einige Löffelvoll rohe, feingehackte Trüffeln hinzu, gewürzt, mit ein wenig gehackter Petersilie fertig gemacht, der Knoblauch herausgenommen.

[2]) *Le fond,* nicht aber *le fonds,* wie vielfach zu lesen ist. Letzteres bedeutet: Grund(-Kapital), Grundstück, Grund und Boden, Gut, Gelder, Geldsumme, Barvorrat usw.

[3]) Der zurückgebliebene Saft aller gedämpften oder in Fettbrühe *(braise)* gekochten Fleischarten, auch von zahmem und wildem Geflügel. Dieser Saft wird, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, mit leichter Brühe aufgekocht und samt dem Fett durch ein Haarsieb gestrichen. Wenn kalt, wird das Fett rein abgehoben und der *fond* zu den Sosen verwendet. Unter *fonds de cuisine* versteht man die Fleisch- *(bouillons)* und Kraftbrühen *(consommés),* von welchen alle Suppen bereitet werden, die Fleischsäfte *(jus)* zu Sosen und Gallerten *(gelées),* die hellen und braunen Mehlschwitzen *(roux blonds et bruns),* welche die Grundlage bilden teils zu spanischer *(espagnole),* teils zu *velouté,* wenn diese eingekocht und mit Eigelben vermischt ist, zu *allemande,* zu *béchamel,* ferner die *fumets* und *essences,* die *court-bouillons,* Beizen *(marinades),* Füllsel *(farces)* und verschiedene Umlagen *(garnitures).*

[4]) Geriebener Speck und gehackter Rindstalg ausgelassen, eine Möhre, Zwiebel, Petersilie, Kräuter, Zitrone, Gewürz hinzugegeben, einige Minuten geschwitzt, Mehl hineingestäubt, mit leichter Fleischbrühe und einer Flasche Weißwein aufgefüllt, kochen gelassen und durchgestrichen. Zu Wild oder Wildgeflügel nimmt man Burgunderwein, bei Gansleber Madeira, bei Kalbfleisch und zahmem Geflügel den Saft einiger Zitronen, bei Fisch Weißwein.

[5]) Dasselbe wie *un mirepoix* (s. d.).

[6]) Zwiebel-Würfel, Geflügel-, Kalbfleisch-Abfälle, abgewällte (blanchierte) Speckschwarte, Möhre, Petersilie-, Sellerie-Wurzel in zerlassenem Speck geschwitzt, mit weißer Fleischbrühe aufgefüllt, Zitrone, Tafelpilz-Abfälle, Schinken-Würfel daran, eine Stunde kochen gelassen, durchgestrichen.

[7]) Wie *fumet de perdrix* (s. d.).

[8]) Wie *fumet de perdrix* (s. d.).

[9]) Kleingeschnittene Gemüse, Scheiben von rohem Schinken, Rebhühner ohne Brüstchen *(filets)* und Wildknochen mit Fleischbrühe aus- und zu *glace* eingekocht, mit Fleisch- oder Wildbrühe aufgefüllt, Kräuter-Sträußchen, Gewürz, ein Glasvoll Weißwein hinzu, eine Stunde gekocht, entfettet, durch ein Mundtuch *(serviette)* gestrichen, mit den mit Kalbfleisch gestoßenen rohen Rebhuhn-Brüstchen geklärt.

[10]) Dick eingekochte, feste (schneidbare) Fleischbrühe. Eine Kraftbrühe *(consommé)* von gleichen Teilen Rind- und Kalbfleisch, zwei alten Hühnern und zwei Rebhühnern bereitet, diese ungefähr sieben Stunden langsam und gut verschlossen kochen gelassen, entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, schnell eingekocht, nochmals durch ein Mundtuch gestrichen, bis zum nächsten Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt, dann alle fetten und unreinen Teile mit einem Löffel abgenommen, abermals unter beständigem Rühren eingekocht, in kleine Blechformen gegossen und kalt gestellt.

[11]) Ausgebeinte Rindsschulter, die zerschlagenen Knochen, Kalbshessen mit kaltem Wasser angesetzt, Salz daran, kochen gelassen, nach drei Stunden Möhren, Rüben, Zwiebeln, Pastinaken, Lauch, Sellerie, Kerbel, Petersilie, Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken usw. daran, eine Stunde später zwei Hühner hinzu, weiter gekocht; zuerst das Geflügel, dann das Kalbfleisch, zuletzt das Rindfleisch herausgenommen, die Brühe entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen.

[12]) Blätterig geschnittene Möhren, Rüben, Zwiebeln, Lauch, Pastinaken, Sellerie- und Petersilie-Wurzeln mit Salz und Zucker in Butter geschwitzt, mit kochendem Wasser aufgefüllt, zum Kochen gebracht, Blätter von Petersilie, Kerbel, sowie ein Lorbeerblatt, Gewürz, einige Erbsen, Tafel-Pilze hinzu, langsam weiter gekocht, durch ein Mundtuch gestrichen.

[13]) Man nimmt hierzu Karpfen, Schleie, Hecht, Aalraupe, Seebarbe, Weißling, Knurrhahn und andere Fische mit festem Fleisch. Die Fische in Stücke geschnitten, zu mit Butter geschwitztem Wurzelwerk und Gemüse gegeben, einige Glasvoll Weißwein hinzu, eingekocht, mit heißem Wasser aufgefüllt, Salz hinzu, aufgekocht, Lauch, Kerbel, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürz hinzu, kochen gelassen; die Brühe entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen.

Grand bouillon de volaille.	Stamm-Geflügelbrühe[1]).	Stock liquor of fowl.
Hollandaise[2]).	Holländiſche Soſe.	Dutch sauce.
Jus aigre.	Geſäuerter Fleiſchſaft.	Sour gravy.
— *de boeuf.*	Rindfleiſchſaft[3]).	Beef-gravy.
— *de gibier.*	Wildbretſaft[4]).	Game-gravy.
— *de viande.*	Fleiſchſaft.	Meat-gravy.
Marinade (crue).	Kalte Beize.[5])	Cold marinade.
— *cuite.*	Gekochte Beize.[6])	Cooked marinade.
Matignon.	Mit Weißwein verkochte Wurzel-Gemüſe.[7])	White wine reduced with roots.
Mirepoix ou fond de Mire-poix.	Fleiſch-Gemüſe-Eſſenz.[8])	Meat- and vegetable-gravy.
Ravigote.[9])	Kräuter-Soſe.	Ravigote.
Roux blanc.[10])	Helle Mehlſchwitze.	White butter- and flour-thickening.
— *blond.*	— Mehlſchwitze, Einbrenne.[11]).	— butter- and flour-thickening.
— *brun.*	Braune Mehlſchwitze, Einbrenne.	Brown butter- and flour-thickening.
Sauce aux abattis.	(Geflügel)klein-Soſe.	Giblet sauce.
— *à l'achia(r).*	Art pikante Soſe.[12])	Ach(i)ar-(achia-)sauce.
— *à l'africaine.*	Braune Soſe mit Zwiebel-Ringen und Trüffeln.[13])	Brown sauce with fried onion-rings and truffles.
— *aigre-douce.*	Sauer-ſüße Soſe.[14])	Sour-sweet sauce.
— *à l'ail.*[15])	Knoblauch-Soſe.	Garlic sauce.
— *aux airelles veinées.*[16])	Moosbeer(en)-Soſe.	Mossberry sauce.
— *à l'Albert.*	Albert-Soſe.[17])	Albert sauce.
— *à l'Alexandre.*	Alexander-Soſe.	Alexander sauce.
— *à l'allemande.*	Deutſche Soſe.[18])	German sauce.
— *allemande au beurre d'anchois.*	— Soſe mit Sardellen-Butter.	— sauce with anchovy butter.

[1]) Drei ausgenommene Hühner, ein Kalbshessen, die Geflügel-Abfälle, mit heißem Wasser aufgefüllt, gekocht, eine Stunde später Wurzelwerk und Gemüse, Kerbel und Petersilie, Gewürz-Nelken hinzu. Sobald als Geflügel und Kalbfleisch weich ist, wird die Fleischbrühe entfettet und durch ein Mundtuch gestrichen.

[2]) *Une hollandaise* soviel als *sauce hollandaise* (s. d.).

[3]) Der Boden einer Kasserolle mit Nierenfett und Zwiebel-Scheiben ausgelegt, darüber Rindfleisch (vom Hessen, Haxen, Häkse, *jarret),* roher magerer Schinken, etwas leichte Brühe hinzu, bräunen gelassen, sodann mit Brühe aufgefüllt, Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie-Wurzel, weiße Rüben, Lorbeerblatt, Pfeffer-Körner, Gewürz-Nelken hinzu, das Ganze ungefähr vier Stunden langsam kochen gelassen, rein entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, aufbewahrt. Dieser Fleischsaft muß von schwarzbrauner Farbe sein.

[4]) Wie *jus de boeuf* bereitet, aber mehr Gewürz- und Pfeffer-Körner, sowie zwei Lorbeer-Blätter und ein Sträußchen Basilie.

[5]) Das betr. Fleisch oder der betr. Fisch wird in eine irdene Schüssel gelegt, gesalzt, mit Öl begossen, mit Zwiebel-Scheiben, Möhren, Dragun, Schalotten, Lorbeer-Blättern, Pfeffer-Körnern, Zitronen-Scheiben, Petersilie-Zweigen bedeckt. Man gießt auch öfters ein Glasvoll Weißwein darüber; bei Wildbret vertritt guter Weinessig die Stelle des Weißweins.

[6]) Scheiben von Möhre, Zwiebel und Sellerie in Öl hell geschwitzt, mit Essig aufgefüllt, ein Sträußchen von Petersilie, Thymian, Basilie, Knoblauch usw., Salz und Gewürz daran, zugedeckt bis auf ein Fünftel eingekocht, durchgestrichen.

[7]) Scheiben von Zwiebeln, Möhren, Petersilie- und Sellerie-Wurzeln mit gehacktem Speck geschwitzt, blätterig geschnittener Schinken, Tafelpilz-Abfälle, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie-Blätter, Pfeffer hinzu, mit Weißwein aufgefüllt, zu *glace* eingekocht.

[8]) Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Sellerie-Wurzel in zerlassenem Speck geschwitzt, würfelig geschnittener magerer Schinken, Kalbsfett, Tafelpilz-Abfälle, Petersilie-Sträußchen, Gewürz hinzu, mit Fleischbrühe und Weißwein bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen.

[9]) Vergleiche *sauce à la ravigote.*

[10]) Auch *roux blond* (s. d.).

[11]) Die Mehlschwitze, mit welcher man die Stammsosen *velouté* und *béchamel* bindet. Vergl. *roux blanc.*

[12]) *Achia(r),* eine Art Eingemachtes *(pickle),* welches aus Ostindien und Persien (persisch *achar)* zu uns kommt und meist aus jungen Bambus-Sprossen *(bamboo-achar),* Mango-Früchten *(mango-achar),* Melonen-Scheiben und allerhand Wurzeln besteht, die mit Weinessig und mehreren scharfen Gewürzen eingelegt sind. Dieses Essig-Gemüse dient Feinschmeckern als Würze zum Braten und zu gekochtem Fleisch, wie überhaupt zur Erregung des Appetits. — Zur Bereitung der Sose nimmt man nach Belieben von dem eben erwähnten Essig-Gemüse, schneidet dieses in kleine Scheiben und verkocht es mit sehr kräftiger Fleischbrühe, würzt mit etwas geriebener Muskatnuß und bindet mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root),* welches man zuvor in kalter Fleischbrühe zerquirlt hat. Man bereitet die Sose noch einfacher, indem man einige Eßlöffelvoll von dem Essig der *pickles* mit der Fleischbrühe verkocht.

[13]) Zwiebel-Ringe in Butter angeröstet, mit Fleischbrühe und brauner Grundsose *(coulis brun)* eingekocht, mit Malagawein, Cayenne-Pfeffer und frischer Butter vermischt; die Zwiebel-Ringe und länglich ausgestochene Trüffeln als Einlage.

[14]) Sirup, Essig, Mehl, englisches Gewürz, mit würfelig geschnittenem, ausgebratenem Speck.

[15]) *Sauce au beurre à l'ail* ist dasselbe.

[16]) Auch *sauce aux canneberges* oder *sauce aux baies de mousse.*

[17]) Weiße Sose *(velouté)* mit feingeschnittenen Schalotten, Meerrettich, Essig, gewiegter Petersilie; mit Rahm und Eigelben fertig gemacht.

[18]) Dasselbe wie *velouté,* nur daß die Sose mit einigen Eigelben gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt wird.

Sauce allemande au beurre d'écrevisses.	Deutſche Soſe mit Krebs-butter.	German sauce with cray-fish butter.
— *allemande aux champignons.*	— Soſe mit Tafel-Pilzen.	— sauce with mushrooms.
— *allemande aux choux-fleurs.*	— Soſe mit Blumenkohl.	— sauce with cauliflower.
— *allemande à l'estragon.*	— Soſe mit Dragun.	— sauce with tarragon.
— *allemande au persil.*	— Soſe mit Peterſilie.	— sauce with parsley.
— *allemande aux pointes d'asperges.*	— Soſe mit Spargel-Spitzen.	— sauce with asparagus points.
— *à l'alliaire.*	Knoblauchskraut-Soſe.[1]	Garlicwort sauce.
— *à l'ambassadrice.*	Geflügelmus-Soſe.[2]	Chicken-purée sauce.
— *à l'américaine.*	Amerikaniſche Soſe.[3]	American sauce.
— *à l'amirale.*	Sardellen-Soſe mit Schalotten und Kapern.[4]	Anchovy sauce with chopped shallots and capers.
— *à l'ammède.*	Soſe mit griechiſchem Sauer-ampfer.[5]	Greek sorrel sauce.
— *aux (d') anchois.*	Sardellen-Soſe.	Anchovy sauce.
— *à l'aneth.*	Dillſoſe.	Dill sauce.
— *à l'anglaise.*	Engliſche Soſe.[6]	English sauce.
— *anglaise aux anchois.*	— Sardellen-Soſe.[7]	— anchovy sauce.
— *anglaise aux groseilles à maquereau.*[8]	— Stachelbeer(en)-Soſe.	— gooseberry sauce.
— *anglaise au rhum.*	— Rumſoſe.	— rum sauce.
— *à l'Apicius.*	Apicius-Soſe.[9]	Apicius sauce.
— *à l'archevêque.*	Kräuter-Soſe mit Wein und Kapern.[10]	Herb sauce with wine and capers.
— *à l'arrow-root.*	Pfeilwurz(el)-Soſe.	Arrowroot sauce.
— *aux artichauts.*	Artiſchocken-Soſe.	Artichoke sauce.
— *aux asperges.*	Spargel-Soſe.	Asparagus sauce.
— *aux attelets.*	Aufleg-, Aufſtreich-Soſe.[11]	Thick white sauce.
— *à l'aurore.*[12]	Morgenrot-Soſe.[13]	Aurora sauce.
— *à l'avignonnaise (avignonaise).*	Weiße Rahmſoſe mit Schalotten.[14]	Cream shallot (onion) sauce.
— *à la Bahama (Bahame).*	Fiſchſoſe m. ſpaniſchen Pfeffer-Schoten und Zwiebeln.	Fish sauce with chillies and onions.
— *à la Banking.*	Butter-Soſe mit Eigelb und Parmeſan-Käſe.[15]	Butter sauce w. egg-yolks and Parmesan cheese.
— *à la bavaroise.*	Würzſoſe mit Krebsſchwänzen.[16]	Vinegar sauce with cray-fish-tails.

---

[1]) Vergleiche *alliaire* auf Seite 966.

[2]) a) *Sauce au suprême* (s. d.) mit Rahm verkocht und mit Huhnfleiſchmus vermiſcht. b) *Sauce au suprême* mit Huhnfleiſchmus, Tafelpilz-Eſſenz, geriebener Muskatnuß aufgekocht, durch ein Haartuch geſtrichen, geſalzen, mit etwas Zitronenſaft und Butter fertig gemacht.

[3]) Wurzelwerk und gehackte Hummer-Schalen in Butter und Öl geröſtet, mit Cognac, Madeira, Weißwein, Paradiesapfelmus und weißer Grundſoſe *(coulis blanc)* ausgekocht, durchgeſtrichen, mit Cayenne-Pfeffer, Butter und Hummermark fertig gemacht.

[4]) Zu Fiſch: Butter-Soſe (weiße Soſe) mit geſtoßenen Sardellen, Schalotten, Kapern und ein wenig Zitronen-Schale.

[5]) Vergleiche *ammède* auf Seite 966.

[6]) a) Gebundene Butter-Soſe mit Zitronenſaft und Pfeffer. b) Braune mit Tafel-Fleiſchbrühe verkochte Grundſoſe *(coulis brun)* mit Zitronenſaft, Butter und gehackter, abgewällter (blanchierter) Peterſilie. c) Gehackte Schalotten mit Eſſig eingekocht, Tafel-Fleiſchbrühe und mit Senf vermiſchte Sardellen-Butter hinzu. d) Vergleiche unter *Sauces sucrées.*

[7]) Gehackte Sardellen, Waſſer, zerlaſſene Butter, Cayenne-Pfeffer, Muskatnuß, Portwein.

[8]) Auch *groseille verte* Stachelbeere.

[9]) Vergleiche Seite 710, Fußbemerkung 15.

[10]) Gehackte Zwiebel, Peterſilie, Thymian, Lorbeerblatt, Quendel, Knoblauch, Schinken-Würfel in Weißwein gedünſtet, Braten-Brühe daran gegoſſen, ein Stück Butter mit Semmel-Bröſeln, Pfeffer, gehackte Peterſilie und Kapern hinzu.

[11]) Weiße Soſe mit Geflügel-Eſſenz und einem Stück Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* kurz eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronenſaft und Salz gewürzt.

[12]) Häufig auch *à la aurore* zu leſen.

[13]) a) Weiße Rahmſoſe *(béchamel)* mit Kalbfleiſch-Brühe *(blond de veau)* und Tafelpilz-Eſſenz eingekocht, durchgeſtrichen, Butter hinzugerührt, Cayenne-Pfeffer und in kleine Würfel geſchnittener gekochter Schinken hinein. b) Von weißer Rahmſoſe *(béchamel)*, Rahm, rotem Pfeffer, Dragun, Schalotten, fein gehacktem Hummerfleiſch. c) Weiße Soſe mit Hummer-Butter (Hummer-Rogen und Butter geſtoßen). d) Mit Tafelpilz-Eſſenz und heller Kalbfleiſch-Brühe *(blond de veau)* verkochte Rahmſoſe *(béchamel)*, mit Paradiesapfelmus vermiſcht, durchgeſtrichen, friſche Butter hineingerührt, Tafelpilz-Würfel daran gegeben.

[14]) Weiße Rahmſoſe *(béchamel)* mit Eigelb, geriebenem Parmeſan-Käſe, gehackter Peterſilie, Schalotten, Knoblauch.

[15]) $^3/_4$ l Milch, 50 g Butter, 60 g Mehl, alles zu einer dicklichen Soſe verrührt, mit vier Eigelben, Salz, Pfeffer und zwei Löffelvoll geriebenem Parmeſan-Käſe vermiſcht.

[16]) Mit Kräutern und geriebenem Meerrettich kurz eingekochter Eſſig wird durchgeſtrichen, mit Eigelben vermiſcht, mit friſcher und Krebsbutter aufgeſchlagen; in Würfel geſchnittene Krebsſchwänze als Einlage.

Sauce à la béarnaise.	Bearner Soſe.[1])	Bearnese sauce.
— *béarnaise à l'ancienne.*	— Soſe mit Schalotten, Eſſig und Eigelben.	— sauce with shallots, vinegar and yolks.
— *à la béarnaise blonde.*	Helle Bearner Soſe.[2])	Blond Bearnese sauce.
— *à la béarnaise brune.*	Braune Bearner Soſe.[3])	Brown Bearnese sauce.
— *à la béarnaise maigre.*	Bearner Soſe mit Olivenöl und Paradiesapfelmus.[4])	Bearnese sauce w. olive oil and purée of tomatoes.
— *béarnaise à la parisienne.*	— Soſe mit Sardellen-Butter.[5])	— sauce with anchovy butter.
— *à la béarnaise rouge.*	— Soſe mit Paradiesapfel-[mus.[6])	— sauce with purée of [tomatoes.
— *à la béchamel.*[7])	Weiße Rahmſoſe.[8])	White cream sauce.
— *à la béchamel maigre.*	Faſten-Rahmſoſe.[9])	Lent cream sauce.
— *au (pour) beefsteak.*	Soſe zu Rindsſtück.[10])	Beefsteak sauce.
Belle sauce.	Rahmſoſe mit Auſtern und Muskatnuß.[11])	Cream sauce with oysters and nutmeg.
Sauce à la Bercy.	Weiße Soſe mit Peterſilie und Zitronenſaft.	White sauce with parsley and lemon juice.
— *à la berlinoise.*	Holländiſche Soſe mit Apfelſinenſaft.[12])	Dutch sauce with orange juice.
— *au beurre.*	Butter-Soſe.[13])	Butter sauce.
— *au beurre d'ail.*	Braune Soſe mit Knoblauch-Butter.	Brown sauce with garlic-butter.
— *au beurre d'anchois.*	— Soſe mit Sardellen-[butter.	— sauce with anchovy [butter

[1]) a) Eier mit Butter verrührt, wenn dick werdend, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)*, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt. b) Dragun-Sose: Gehackte Schalotten mit Essig, Pfeffer-Körnern und Dragun-Blättern zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, wenn kalt, mit Eigelben, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Butter im Wasserbade *(au bain-marie)* abgeschlagen, durchgestrichen, dann mit Butter, gehackten Dragun-Blättern und dem durchgestrichenen Saft einiger gehackter Schalotten vermischt. Diese Sose findet man auch unter dem Namen *sauce béarnaise blonde.* c) Wie vorhergehend, mit Butter, Eigelben, Schalotten und Essig; wenn gebunden, durchgestrichen, von neuem heiß gemacht, nach und nach mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* und frischer Butter vermischt, mit dem Saft einer Zitrone und ein wenig gehackter Schalotte fertig gemacht. Diese Sose findet man auch unter den Namen *sauce béarnaise brune* und *sauce à la Valois* (s. d.). d) Helle Bearner Sose *(sauce béarnaise blonde)* mit Butter und Eigelben bereitet, durchgestrichen, mit Butter und Paradiesapfelmus schaumig geschlagen, mit einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)*, Pfeffer und ganz wenig Essig fertig gemacht. Diese Sose nennt man auch *sauce béarnaise rouge.*

[2]) a) Vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise.* b) Zwei Löffelvoll gehackte Schalotten werden in vier Löffelvoll Weinessig gedünstet, zwei Löffelvoll Fleischextrakt, sechs Eidotter hinzu, über dem Feuer dick gerührt, ein halbes Pfund (250 g) Butter mit einigen Tropfen Wasser nach und nach hinzu, durchgestrichen, mit gehackter Petersilie, Kerbel, Dragun und rotem Pfeffer vermischt.

[3]) Vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise* unter c).

[4]) Gehackte Schalotten mit Essig eingekocht, wenn kalt, Eigelbe und Olivenöl hinzu, die Sose über dem Feuer geschlagen, durchgestrichen, von neuem geschlagen, Paradiesapfelmus und einige Löffelvoll Olivenöl, zuletzt ein Tröpfchen Essig *(filet de vinaigre)* hinzu.

[5]) Weiße Kraftsose mit Zwiebel, Knoblauch, Essig, Eiern, Sardellen-Butter und feinen Kräutern.

[6]) Vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise* unter d.

[7]) Auch *une béchamel* richtig. Diese Sose kann man auch mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Geflügel-Essenz *(sauce à la béchamel de volaille)* und Fischessenz vollenden.

[8]) a) Zwei Teile weiße Sose mit einem Teile weißer Geflügel-Brühe ausgekocht. Ebensoviel süßen Rahm als man weiße Sose hatte, läßt man zur Hälfte einkochen, rührt ihn unter die Sose, läßt unter fortwährendem Umrühren einkochen, preßt die Sose durch ein Haarsieb, gießt ein wenig zerlassene Geflügel-*glace* darüber. Vor dem Gebrauch macht man diese Sose im Wasserbad *(au bain-marie)* warm und gibt einige Löffelvoll guten Rahm, ein Stückchen frische Butter und geriebene Muskatnuß daran. b) Schinken und Zwiebeln in Butter geröstet, mit Mehl bestreut, mit Fleischbrühe und Milch aufgefüllt, mit gutem Rahm eingekocht. c) Schinken, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Tafelpilz-Abfälle, Petersilie, Gewürz in Butter angeröstet, weiße Sose hinzugegeben, durchgekocht, mit süßem Rahm über lebhaftem Feuer eingekocht.

[9]) Eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel, eine Möhre, ein Stückchen von einem Lorbeerblatt röstet man mit einigen Löffelvoll Mehl in Butter, rührt die nötige Menge kochenden Rahm nach und nach darunter, kocht die Sose unter fortwährendem Umrühren ein, streicht sie durch ein Haartuch, gießt etwas Rahm darauf. Vor dem Gebrauche wird die *béchamel maigre* im Wasserbade *(au bain-marie)* heiß gemacht, mit Salz, frischer Butter und ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt.

[10]) Vergleiche *sauce à la béarnaise.*

[11]) Zu Fisch: Eine Obertassevoll Rahm mit ganz wenig fein geschnittener (nicht geriebener) Muskatnuß über dem Feuer gerührt, bis dick, zwölf rohe feingeschnittene Austern hinzu, solange gerührt, bis der Rahm ganz heiß ist, dann zwei Eigelbe und ein ganzes Ei, zu Schaum geschlagen, hinzu. Der Fisch wird mit in Mehl gewälzten und braun gebratenen Apfel-Ringen abwechselnd mit Zitronen-Ringen umlegt.

[12]) Vergleiche auch dass. unter *Sauces froides.*

[13]) a) Vergl. *sauce au beurre noir.* b) Zu Stockfisch: In Butter werden geröstet eine Zehe Knoblauch, Scheiben von Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken, gestoßene Pfeffer-Körner, Muskat-Blume; Mehl wird dazu gerührt, süßer Rahm nach und nach zugegossen, mit Salz gewürzt, über dem Feuer kochend gerührt, die Sose hierauf durch ein Haartuch gestrichen, abgebrühte (blanchierte) fein gehackte Petersilie, Schalotten und ein Stück frische Butter hinzu. Vergleiche auch *sauce à la bonne morue,* Seite 1131.

Sauce au beurre à l'anglaise.	Engliſche Butter-Soſe.[1])	English butter sauce.
— *au beurre et aux câpres.*	Butter-Soſe mit Kapern.	Butter sauce with capers.
— *beurre au cognac à l'anglaise.*	Engliſche Branntwein-Butterſoſe.	English brandy butter sauce.
— *au beurre d'écrevisses.*	Weiße Soſe mit Krebsbutter.	White sauce with crayfish
— *au beurre fondu.*	Butter-Soſe.	Drawn butter. [butter.
— *au beurre à la morue.*[2])	— -Soſe zu Stockfiſch.	Butter sauce for codfish.
— *au beurre noir.*	Braune Butter-Soſe.	Brown butter sauce.
— *au beurre à la noisette.*	Helle Butter-Soſe.	Blond butter sauce.
— *au beurre à la saxonne.*	Butter-Soſe mit Fiſchbrühe und Peterſilie.	Drawn butter with fish-broth and parsley.
— *à la bigarade (bigarrade).*	Soſe von bitteren Orangen.	Bigarade sauce.
— *à la bistorte.*	Natterwurz-Soſe.[3])	Adder's-wort sauce.
— *blanche*[4]).	Weiße Soſe.	White sauce.
— *blanche à l'anglaise.*	— Soſe auf engliſche Art.	— sauce, English style.
— *blanche aux câpres à la Carmin.*	— Kapern-Soſe mit Dragun und Zitrone.[5])	— caper sauce with tarragon and lemon.
— *blanche à la crème aigre.*	— Soſe mit ſauerem Rahm.	— sauce with sour cream.
— *à la blette (blète).*	Beermelde-Soſe.[6])	Blite sauce.
— *blonde.*	Butter-Soſe mit Fleiſchbrühe.	Butter sauce with stock.
— *blonde de poisson.*	Fiſchſoſe mit Kräutern, Zitronenſaft und Weißwein.	Fish sauce with fine herbs, lemon juice and white wine.
— *à la bohémienne.*	Weiße Soſe mit Meerrettich und Butter.[7])	White sauce with horse-radish and butter.
— *à la bonne femme.*	Liebfrauen-Soſe.[8])	Good woman's sauce.
— *à la Bonnefoy.*	Tafel-Fleiſchbrühe mit Schalotten und Haushofmeiſter-Butter.[9])	Meat-glaze with shallots and *maître d'hôtel* butter.
— *à la (bonne) morue.*	Stockfiſch-Soſe[10]).	Cod(fish) sauce.
— *à la bordelaise.*	Braune Soſe mit Bordeauxwein, Schalotten und Rindsmark.[11])	Brown sauce with Bordeaux wine, shallots and marrow.
— *à la bordelaise blanche.*	Butter-Soſe mit Schalotten, Weißwein, Peterſilie.	Butter sauce with shallots, white wine, parsley.
— *à la bostonienne.*	Boſtoner weiße Soſe mit geriebenem Meerrettich.[12])	Boston(ian) white sauce with horse-radish, etc.
— *à la bourgeoise.*	Braune Soſe mit Senf und Dragun-Eſſig.	Brown sauce with mustard and tarragon vinegar.
— *à la bourguignonne.*	Burgunderwein-Soſe.[13])	Burgundy sauce.
— *à la bourguignotte.*	— -Soſe.[14])	— sauce.

[1]) a) Butter mit Mehl verarbeitet, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit weißer Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sose verkocht, durch ein Haartuch gepreßt. b) Mit Eigelben gebundene Butter-Sose, mit Zitronensaft und Petersilien-Butter vermischt.

[2]) Vergleiche *sauce à la bonne morue.*

[3]) Vergleiche *bistorte* auf Seite 977.

[4]) Andere Bezeichnung für *coulis blanc* (s. d.); auch einfache Butter-Sose.

[5]) Mehl, Butter, Fleischbrühe, fein gewiegte Zitronen-Schale, Weinessig, geschnittene Dragun-Blätter, Zitrone und Kapern, mit Eigelb gebunden.

[6]) Vergleiche *blette* auf Seite 978.

[7]) Weiße Sose aus geriebenem Brot, Kraftbrühe, Butter und geriebenem Meerrettich, mit Pfeffer und Salz gewürzt.

[8]) Tafel-Pilze, Petersilie, Möhren und Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe verkocht, die Sose mit Semmel-Krumen seimig gemacht.

[9]) Tafel-Fleischbrühe *(glace)* aufgelöst, mit gehackten Schalotten und Haushofmeister-Butter vermischt; dickflüssige Sose. Man findet diese Sose auch unter dem Namen *sauce bordelaise à la Bonnefoy.*

[10]) a) Würfelig geschnittene Zwiebeln in Butter weich gedünstet, mit Mehl noch einige Minuten weiß geröstet, mit süßem Rahm und etwas Stockfisch-Wasser zu einer dicken Sose verrührt, diese mit Eigelben gebunden, mit abgewällter, gehackter Petersilie, Salz, Muskatnuß, frischer Butter fertig gemacht. b) Vergleiche Fußbemerkung zu *sauce à la normande* unter b).

[11]) Bordeauxwein mit Kräutern, Piment, Petersilie zur Hälfte eingekocht, spanische Sose, die mit Kalbfleisch-Grundsose *(fond de veau)* vermischt ist, hinzugegeben, durchgestrichen, mit Schalottensaft oder in Butter geschwitzten gehackten Schalotten, Cayenne-Pfeffer und gekochten Rindsmark-Würfeln fertig gemacht.

[12]) Auf dieselbe Art bereitet wie *sauce à la bohémienne* (s. d.).

[13]) a) Gehackte Zwiebeln und Petersilie in Burgunderwein ausgekocht, die Essenz mit spanischer Sose, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken und Muskat-Blüte eingekocht. b) Burgunderwein, spanische Sose, Zwiebeln, Tafel-Pilze, Trüffeln. Diese Sose findet man oft unter dem Namen *sauce à la bourguignotte.* c) Tafel-Pilze, Wurzelwerk, ein Sträußchen *(bouquet)*, Knoblauch, Sardellen, Aalstücke in Burgunderwein ausgekocht; die Essenz mit spanischer Sose eingekocht und mit Krebsbutter aufgezogen.

[14]) Vergl. Fußbemerkung zu *sauce à la bourguignonne* unter b).

Sauce à la Brantôme[1]).	Rahmſoſe mit Trüffeln, Auſtern-Brühe und Weißwein.	Cream sauce with grated truffles, oyster liquor and white wine.
— *à la Brantôme brune.*	Braune Brantôme-Soſe.	Brown Brantôme sauce.
— *à la bressane (bressoise).*	— Huhnleber-Soſe mit Schalotten.[2])	— sauce of chicken livers and shallots.
— *à la bretonne.*	Bretagniſche Soſe.[3])	Breton sauce.
— *au brocoli.*	Spargelkohl-Soſe.	Broc(c)oli sauce.
— *à la Broglie*[4]).	Braune Schinken-Soſe mit	Brown ham sauce with
— *brune.*[5])	— Soſe. [Madeira.	— sauce. [madeira.
— *à la californienne.*	— Soſe mit kaliforniſchem	— sauce with California(n)
— *aux câpres.*	Kapern-Soſe.[7]) [Wein.[6])	Caper sauce. [wine.
— *aux câpres brune.*	Braune Kapern-Soſe.[8])	Brown caper sauce.
— *aux câpres à la viennoise.*	Kapern-Soſe mit ſauerem Rahm und Zitronenſaft.[9])	Caper sauce with sour cream and lemon juice.
— *à la Caradoc.*	Wildſoſe mit Weißwein, Zwiebeln, Möhren, Pilzen, Trüffeln.	Game sauce with white wine, onions, carrots, mushrooms, truffles.
— *à la cardinale.*	Rote Fiſchſoſe.[10])	Red fish sauce.
— *aux cardons.*	Kardonen-Soſe.	Cardoon sauce.
— *à la Carignan.*	Braune Soſe mit Enten- und Trüffel-Eſſenz.	Brown sauce with essence of duck and truffles.
— *à la carmélite.*	Burgunderwein-Soſe mit Schinken u. Zwiebeln.[11])	Burgundy sauce with ham and onions.
— *aux carottes.*	Möhren-Soſe.[12])	Carrot sauce.
— *au cary (kari).*	Kari-Soſe.[13])	Curry sauce.
— cassareep.	Soſe aus dem eingekochten Saft der Kaſſawa.[14])	Cassareep.
— *à la castillane.*	Braune Soſe mit rotem Pfeffer und Schinken-Würfeln.[15])	Brown sauce with red pepper and cubes of boiled ham.
— *à la catalane.*	Katalaniſche Soſe.[16])	Catalan sauce.
— *au caviar.*	Kaviar-Soſe.	Caviar(e) sauce.

[1]) Sprich »Brangtõ'm«; *Brantôme,* franz. Stadt im Dép. Dordogne; *Pierre de Bourdeilles, seigneur de Brantôme,* franz. Schriftsteller, geb. 1540 in Périgord, gest. 15. Juli 1614. — Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit rotem Pfeffer, geriebenen rohen Trüffeln, Weißwein und Austern-Brühe verkocht, durchgestrichen, mit Krebsbutter fertig gemacht. Diese Sose kann auch mit geriebenem Parmesan-Käse vermischt und dann wie *Mornay*-Sose verwendet werden.

[2]) Huhnlebern und Schalotten gebraten, braune Sose, Brotkrumen und Apfelsinensaft hinzu, die Sose durchgestrichen.

[3]) a) In Würfel geschnittene Zwiebeln mit etwas Zucker und einem Lorbeerblatt in Butter gelb geschwitzt, weiße Fleischbrühe und halbsoviel Rheinwein darauf, bis zur Hälfte eingekocht, dann die nötige Menge weiße Grundsose *(coulis blanc)* dazu, bis auf ein Drittel eingekocht; die Sose mit etwas weißem Pfeffer gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen. b) Blätterig geschnittene Zwiebeln mit frischer Butter und rohem Schinken weich gedünstet, mit brauner Sose und halb soviel Rindfleischsaft *(jus)* verkocht, Schinken herausgenommen, Sose durch ein Haartuch gestrichen, gesalzt. Diese Sose wird später mit weichgekochten weißen Bohnen vermischt und zu *gigot de mouton à la bretonne* gegeben.

[4]) Sprich »Brõ(l)j«, »Brõljï'«; *duc de Broglie* Herzog von Broglio (sprich »Brõ'ljo«). — Roher Schinken, ein Sträußchen und Tafelpilz-Brühe mit brauner Grundsose *(coulis brun)* und Madeira verkocht, durchgestrichen.

[5]) Andere Bezeichnung für *coulis brun* (s. d.).

[6]) Wie *à la bourguignonne,* aber mit Kaliforniawein.

[7]) a) Butter-Sose mit Kapern und Kaper-Essig. b) Zu Fisch: Dasselbe, mit Sardellen- oder Tafelpilz-Essenz und Gewürz.

[8]) Mit Weißwein eingekochte braune Grundsose *(coulis brun)* wird mit gewiegten Kapern, Muskatnuß und Pfeffer vermischt.

[9]) Helle Mehlschwitze, Fleischbrühe und fein gehackte Zitronen-Schale gekocht, mit Eigelb und sauerem Rahm abgequirlt, Kapern und Zitronensaft daran.

[10]) a) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Fischessenz eingekocht, mit Zitronensaft und geriebener Muskatnuß geschärft, mit Krebsbutter gefärbt. b) Butter-Sose mit Hummer-Rogen gefärbt. c) Weiße Fischsose mit Hummer-Rogen, gewürzt mit Sardellen-Essenz und Essig. d) Sago mit der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von Apfelsinen und Pomeranzen vermischt, mit Weißwein aufgekocht.

[11]) Gehackter Schinken, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer, Mehl in Butter hellbraun gedünstet; mit Fleischbrühe und Burgunderwein aufgekocht; Zitronen-Schale und Röstbrotscheiben hinein.

[12]) Möhrenmus *(purée de carottes)* in einer Butter-Sose.

[13]) a) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Geflügelmus, Zwiebel-Ragout, Kari-Pulver, Tafel-Pilzen und roher Sahne. b) Gelbe Sose: Zwiebel, Schinken, Petersilie gebraten; Mehl, Kari-Pulver, Kraftbrühe hinzu, durchgestrichen, mit Eigelben gebunden. Vergleiche *sauce au kari.*

[14]) Scharfe Sose, womit man in Westindien die National-Suppe *pepper pot* würzt. Vergl. *cassavi, cassave,* Seite 985.

[15]) Spanische Sose mit Kalbfleisch-Brühe *(blond de veau)* verkocht, mit spanischem roten Pfeffer, in Würfel geschnittenem gekochten Schinken und Zitronensaft fertig gemacht.

[16]) Seltener »katalanische Sose«. Gebratene Zwiebel und Knoblauch mit spanischer Sose, Kraftbrühe, Petersilie, Cayenne-Pfeffer, Minze, Zitrone, Pomeranze, in Madeira angemachtem Senf.

Sauce au céleri.	Sellerie-Soſe.[1])	Celery sauce.
— *aux cèpes.*	Löcherpilz-Soſe.	Mushroom sauce.
— *aux cerises à l'allemande.*	Deutſche Kirſch(en)ſoſe.[2])	German cherry sauce.
— *aux cerises à la Guillaume.*	Kirſch(en)ſoſe nach Wilhelm.	Cherry sauce, William style.
— *à la Chambord.*	Braune Fiſchſoſe mit Rotwein und Johannisbeer-Gallerte.[3])	Brown fish sauce with red wine and currant jelly.
— *aux champignons.*	Tafelpilz-Soſe.[4])	Mushroom sauce.
— *à la chasseur.*[5])	Braune Soſe mit Wildeſſenz und Haſenblut.[6])	Brown sauce with game essence and hare-blood.
— *à la chasseur polonais.*	Kräuter-Soſe mit Rebhuhn-Leber.[7])	Herb sauce with partridge liver.
— *chateaubriand.*	Braune Soſe mit Wein, Butter und Peterſilie.[8])	Brown sauce w. wine, butter and chopped parsley.
— *à la cherbourgeoise.*	Holländiſche Soſe mit Krebsbutter und Garneelen-Schwänzen.	Dutch sauce with crayfish-butter and shrimp-tails.
— *à la chevreuil.*	Braune Pfeffer-Soſe mit Wein.[9])	Brown sauce with wine and red pepper.
— *de chevreuil à la crème.*	Rehwildbret-Soſe mit Rahm.[10])	Roe-venison sauce with cream.
— *à la Chivry.*	Weiße Stammſoſe mit Kräutern.[11])	Stock white sauce with herbs.
— *aux choux-fleurs.*	Blumenkohl-Soſe.	Cauliflower sauce.
— *à la ciboulette (civette, cive).*	Weiße Soſe mit Eigelben und in Butter geſchwitztem Schnittlauch.[12])	White sauce with egg-yolks and chives fried in butter.
— *au citron.*	Zitronen-Soſe.	Lemon sauce.
— *civet.*	Soſe zu Wildragout.[13])	Sauce for game-stews.
— *aux clams.*	Muſchel-Soſe.[14])	Clam sauce.
— *au cognac.*	Cognac-Soſe.	Cognac sauce.
— *à la Colbert.*	Butter-Soſe mit Zitronenſaft und Peterſilie.[15])	Butter sauce with lemon juice and parsley.

---

[1]) a) Weiß oder braun; Selleriemus *(purée de céleri)* in Soſe. b) Rahmfarbig oder braun; gedämpfte Stücke von weißem Sellerie zu deutſcher oder ſpaniſcher Soſe gegeben.

[2]) Getrocknete ſauere Kirſchen geſtoßen, mit Waſſer, Zimt, Zitronen-Schale, Weißbrot-Krume eine Stunde langſam gekocht, durchgeſtrichen mit Rotwein und Zucker bis auf ein Drittel eingekocht, durch ein Haartuch geſtrichen; eingemachte Kirſchen als Einlage. Dieſe Soſe wird vielfach zu Wildſchwein gegeben.

[3]) Karpfen, Aal und Schlei(e) mit Butter und Wurzelwerk geröſtet, mit etwas Madeira kurz eingekocht, mit Rotwein aufgefüllt, gar gekocht. Die Fiſchbrühe mit brauner Grundſoſe *(coulis brun)* dick eingekocht, durchgeſtrichen, Johannisbeer-Sulze und Sardellen-Butter hinzu.

[4]) a) Auch *sauce au hachis de champignons:* Gehackte Tafel-Pilze in Butter geſchwitzt, ſpaniſche und Paradiesapfel-Soſe hinzu, Wein, Zitronenſaft, Peterſilie. b) *Sauce à la purée de champignons:* Weiße Soſe von in Butter gedämpften, durch ein Sieb gepreßten Tafel-Pilzen.

[5]) Vielfach *sauce au chasseur* zu finden.

[6]) Mit Wildeſſenz *(fumet de gibier)* verkochte ſpaniſche Soſe wird mit Haſenblut, das mit einem Löffelvoll Eſſig vermiſcht iſt, gebunden, durch ein Haartuch geſtrichen.

[7]) Gehackte Zwiebel und Schalotte mit feinen Kräutern und würfelig geſchnittenem Pökelfleiſch gedünſtet, gehackte Tafel-Pilze hinzu, eingekocht, Fleiſchbrühe, Rebhuhn-Lebern, geriebene Semmel zu; die Soſe mit Peterſilie, Pfeffer, Butter und Zitronenſaft fertig gemacht.

[8]) a) Braune Soſe aus Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)*, ſpaniſcher Soſe, friſcher Butter, Weißwein, Zitronenſaft, gehackter Peterſilie; die Soſe mit Cayenne-Pfeffer und Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* fertig gemacht. b) Kalbsbratenſaft *(jus de veau)* mit ſpaniſcher Soſe vermiſcht, mit Cayenne-Pfeffer geſchärft, mit friſcher Butter, fein gewiegter Peterſilie und Zitronenſaft fertig gemacht.

[9]) a) Braune Soſe mit Rot- und Portwein, klein geſchnittenen Pfeffer-Gurken und rotem Pfeffer. b) Pfeffer-Soſe mit Wein, *Harvey*-Soſe, Johannisbeer-Sulze.

[10]) Der von dem am Spieß gebratenen Reh abgetropfte Saft *(fond)* der untergeſtellten Pfanne *(lèchefrite)* wird mit gutem Fleiſchſaft *(jus)* losgekocht, durchgeſtrichen, entfettet, mit ſpaniſcher Soſe, einem Stück Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* und ſauerem Rahm eingekocht, durch ein Haartuch geſtrichen, mit Zitronenſaft geſchärft.

[11]) a) Weiße Stammſoſe mit fein gewiegter Peterſilie, Kerbel, Dragun, Pimpinelle und Schalotten. b) Nach *Sachs-Villatte, Dictionnaire-Supplément = sauce à la ravigote.*

[12]) Auch: Weiße Stammſoſe *(velouté)* mit Paradiesapfelmus vermiſcht, mit Pfeffer und Zitronenſaft geſchärft, mit Krebsbutter aufgezogen; zuletzt fein gehackter Schnittlauch hinein.

[13]) Mehl mit etwas Zucker in Butter braun geröſtet, Scheiben von Zwiebeln, Möhren, Lauch und Peterſilien-Wurzeln dazu, noch kurze Zeit geröſtet, mit Fleiſchbrühe, der Grundſoſe *(fond)* von dem betr. Fleiſch und Rindfleiſchſaft *(jus)* langſam gekocht und öfters abgeſchäumt, dann durch ein Haarſieb geſtrichen, mit einer Flaſche Rotwein überm Feuer dickfließend gerührt, durch ein Haartuch in eine Soſen-Kaſſerolle gepreßt, der Saft einer Zitrone hinzu, geſalzt. Man gibt dieſe Soſe, welche man jedesmal mit dem *fond* des betr. Fleiſches verkochen muß, zu *civet de lapin, de lièvre, de chevreuil, de cerf* usw., auch zu *matelote de carpe.*

[14]) Wie Auſtern-Soſe. Butter-Soſe mit Muſchel-Brühe *(clam liquor)*, mit Eigelben gebunden, gekochte Muſcheln hinein.

[15]) Tafel-Fleiſchbrühe gekocht, mit Butter aufgeſchlagen; wenn gebunden, der Saft von zwei Zitronen und gehackte Peterſilie hinzu.

Sauce Colbert à l'anglaise.	Engliſche[1]) Colbert-Soſe.	English Colbert sauce.
— *Colbert à l'estragon.*	Colbert-Soſe mit Dragun.[2])	Colbert sauce w. tarragon.
— *à la colocasie.*	Zehrwurzel-Soſe.[3])	Colocasia sauce.
— *à la comtesse.*	Weiße Fiſch- und Weinſoſe mit Sardellen-Butter.[4])	White sauce with fish and wine essence.
— *aux concombres.*[5])	Braune Soſe mit Gurken-Stückchen.	Brown sauce with cut-up cucumbers.
— *au coq(-)des(-)jardins.*	Frauenminz-Soſe.	Ale-cost sauce.
— *aux coquilles de saint(-)Jacques.*[6])	Kammuſchel-Soſe.[7])	Scallop-, cockle-sauce.
— *à la cordeliere.*[8])	Madeira-Soſe mit Gansleber und Trüffelmus.	Madeira sauce with goose-liver and purée of truffles.
— *aux corinthes.*[9])	Braune Korinthen-Soſe.	Brown currant sauce.
— *aux cornichons.*	Pfeffergurken-Soſe.	Gherkin sauce.
— *aux crabes*[10]).	Krabben-Soſe.	Crab sauce.
— *aux crabes d'huîtres.*	Auſternkrabben-[11])Soſe.	Oyster crab sauce.
— *à la crème.*	Rahmſoſe.[12])	Cream sauce.
— *à la crème aigre.*	Sauerrahm-Soſe.	Sour cream sauce.
— *à la crème de crevettes.*	Garneelen-Rahmſoſe.[13])	Shrimp cream sauce.
— *à la créole.*	Braune Paradiesapfel-Soſe mit Schalotten, Wein, gehacktem Pfeffer.	Brown tomato sauce with shallots, wine, chopped sweet pepper.
— *au cresson.*	Butter-Soſe mit Kreſſe.	Butter sauce with cresses.
— *aux crevettes.*	Garneelen-Soſe.	Shrimp sauce.
— *aux crevettes-bouquets.*	Garnaten-Soſe.	Prawn sauce.
— *aux crevettes et aux pointes d'asperges.*	Butter-Soſe mit Garneelen und Spargel-Spitzen.	Butter sauce with shrimps and asparagus-points.
— *au cumin.*	Kümmel-Soſe.	Caraway sauce.
— *à la Cussy.*	Braune Soſe mit Tauben-Eſſenz und friſcher Butter.[14])	Brown sauce with pigeon essence and butter.
— *à la czarine.*	— Soſe mit Roſinen und Pfeffer-Gurken.	— sauce with raisins and gherkins.
— *à la danoise.*	Rahmſoſe mit Geflügelmus und Kräutern.	Cream sauce with chicken purée and herbs.
— *à la demi-deuil.*	Weiße Stammſoſe mit gehackten ſchwarzen Trüffeln.	Stock white sauce with chopped black truffles.
— *à la Demidow (Demi-*	Madeira-Soſe mit Trüffeln.	Madeira sauce with truffles.
— *demi-glace. [doff).*	Eingekochter Fleiſchſaft mit Wein.[15])	Thickened meat-gravy.
— *demi-glace aux tomates.*[16])	— Fleiſchſaft mit Paradiesapfelmus.	— meat-gravy with purée of tomatoes.

---

[1]) Sardellen-Essenz, *Harvey-, Worcestershire*-Sose zu gleichen Teilen eingekocht, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* vermischt, mit Butter und Zitronensaft fertig gemacht.

[2]) Wie *sauce à la Colbert;* anstatt der Petersilie Dragun.

[3]) Vergleiche *colocasie* auf Seite 1002.

[4]) Essenz von Lachs, Wurzelwerk und Weißwein mit weißer Stammsose *(velouté)* verkocht, mit Eigelben abgezogen, mit Zitronensaft, frischer und Sardellen-Butter fertig gemacht.

[5]) a) Mit gedämpften, rund ausgestochenen Gurken-Stücken. b) Mit eingelegten saueren Gurken; auch *sauce aux concombres marinés.* c) Mit Salzgurken; auch *sauce aux concombres salés.*

[6]) Vergleiche Seite 415, Fußbemerkung 11.

[7]) Gekochte Jakobs- oder Kammuscheln und die Brühe derselben in Butter-Sose mit Zitronensaft gegeben.

[8]) *Cordelier, cordelière* Franziskaner-mönch, -nonne; *cordelière* Knotenstock der Franziskaner. *Ordre de la Cordelière* Orden der Frauen vom Stricke. Falsch *sauce à la Cordelier.*

[9]) Dasselbe wie *sauce aux raisins de Corinthe* (s. d.).

[10]) Vergleiche Fußbemerkung 1 auf Seite 416.

[11]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 417.

[12]) a) Bratensaft *(jus)* mit spanischer Sose und sauerem Rahm dick eingekocht. Diese Sose findet man auch unter dem Namen *sauce à la crème aigre au brun.* b) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit recht viel frischer Butter aufgezogen.

[13]) Eine Sose für Steinbutt *(turbot).* In eine flache Kasserolle gibt man drei Glasvoll weiße Rahmsose *(béchamel)*, kocht diese ein, fügt ein wenig Tafelpilz-Brühe und rohen Rahm, zuletzt frische und rote Garneelen-Butter, sowie die Garneelen-Schwänze hinzu.

[14]) Tauben-Abfälle, Wurzelwerk, Sträußchen *(bouquet garni)* in Butter geschwitzt, mit Fleischsaft *(jus)* und Madeira verkocht. Die Essenz mit brauner Grundsose *(coulis brun)* eingekocht und mit frischer Butter fertig gemacht.

[15]) a) Klarer Kalbsbratensaft *(jus de veau)* mit Madeira zur Hälfte eingekocht und mit Stärkemehl gebunden. b) Kraftbrühe *(consommé)* und Kalbfleischsaft *(jus de veau)* zusammen auf ein Drittel eingekocht, mit kalter Fleischbrühe und Rheinwein verrührtes Stärkemehl hinzu.

[16]) Auch *sauce demi-glace tomatée* zu finden

Sauce demi-glace de volaille.	Eingekochter Geflügelſaft.[1])	Thickened chicken-gravy.
— *à la diable.*	Teufels-Soſe.[2])	Devilled (or grill-) sauce.
— *à la diplomate.*	Rahmſoſe mit Krebsbutter und Sardellen-Eſſenz.[3])	Cream sauce with crayfish butter and anchovy essence.
— *à la duchesse.*	Weiße Rahmſoſe mit Schinken-Würfeln u. Butter.[4])	White cream sauce with cubes of ham and butter.
— *aux échalot(t)es.*	Schalotten-Soſe.	Shallot sauce.
— *aux écrevisses.*	Krebsſoſe.	Crayfish sauce.
— *à l'épicurienne.*	Weiße Butter-Soſe mit Cayenne-Pfeffer.[5])	White butter sauce with Cayenne pepper.
— *aux épinards.*	Spinat-Soſe.	Spinach sauce.
— *à l'espagnole.*	Spaniſche Soſe.[6])	Spanish sauce.
— *à l'essence d'anchois.*	Butter-Soſe mit Sardellen-Eſſenz.	Butter sauce with anchovy essence.
— *à l'essence de gibier.*	Wildeſſenz-Soſe.	Sauce with game essence.
— *à l'essence de volaille.*	Geflügeleſſenz-Soſe.	— with fowl essence.
— *à l'estragon.*[7])	Dragun-Soſe.	Tarragon sauce.
— *à l'Étretat ou Étrétat.*[8])	Weiße Stammſoſe mit Fiſchbrühe, Auſtern, Tafel-Pilzen und Paradiesapfelmus.	Stock white sauce with fish-liquor, oysters, mushrooms and purée of tomatoes.
— *à la fausse tortue.*[9])	Falſche Schildkröten-Soſe.	Mockturtle sauce.
— *au fenouil.*[10])	Fenchel-Soſe.	Fennel sauce.
— *à la fermière.*	Pächterin-Soſe.[11])	Farmer's sauce.
— *à la financière.*	Reichen-Soſe.[12])	Financier's sauce.
— *aux fines herbes.*	Feine Kräuter-Soſe.[13])	Fine-herb sauce.
— *à la flamande.*	Butter-Soſe mit Senf, Peterſilie und Gewürz.[14])	Butter sauce with mustard, parsley and seasonings.

[1]) Gleiche Mengen Rind- und Kalbfleiſch, zwei alte Hühner und Abfälle von gebratenem Geflügel mit kräftiger Fleiſchbrühe gekocht, abgeſchäumt, Möhren, Zwiebeln, Lauch, Tafelpilz-Abfälle usw. hinzu, mehrere Stunden kochen gelassen, entfettet, durch ein Mundtuch geſtrichen, wenn kalt, mit Eiweiß geklärt, nochmals durch ein Mundtuch geſtrichen, dann dick eingekocht.

[2]) a) Schalotten, spanische Pfeffer-Schoten, Sträußchen *(bouquet)*, Knoblauch, mit Tafel-Fleiſchbrühe und Weinessig eingekocht, mit brauner Grundsose *(coulis brun)*, die mit Paradiesapfelmus bis auf ein Drittel eingekocht ist, vermischt, durchgestrichen, mit Cayenne-Butter vollendet. b) Dieselbe Sose, nur nimmt man noch *Harvey*-Sose dazu.

[3]) a) Rahmsose *(béchamel)* mit frischer und Krebsbutter, mit Cayenne-Pfeffer und Sardellen-Essenz geschärft. b) Rahmsose *(béchamel)* mit Hummer- und frischer Butter, Sardellen-Essenz. c) Mit Tafel-Pilzen und Fischessenz verkochte weiße Rahmsose *(béchamel)*, sowie holländische Sose zu gleichen Mengen mit einander vermischt, mit Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)* geschärft; gehackte Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und Garneelen-Schwänze hineingegeben. d) Vergleiche dasselbe unter *Sauces sucrées*.

[4]) a) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit Tafelpilz-Essenz verkocht, durchgestrichen, über dem Feuer mit Butter verrührt, Cayenne-Pfeffer und in kleine Würfel geschnittener gekochter, magerer Schinken hinein. b) Weiße Rahmsose mit gehackten Tafel-Pilzen, Rindszunge und frischer Butter.

[5]) Zerlassene Butter, *walnut-catchup*, Cayenne-Pfeffer, Essig *(chilli-vinegar)*.

[6]) a) 1 l braune Sose *(coulis brun)* wird mit 1 bis 2 dl Rheinwein auf ein Drittel eingekocht. b) Anstatt des Rheinweines dieselbe Menge Madeira- oder Malagawein (auch *sauce au madère* genannt). c) Eine Mehlschwitze *(roux brun)* mit brauner Fleischbrühe aufgefüllt, frische Tafel-Pilze und Paradiesapfelmus hinzu, gekocht, entfettet und dick eingekocht. Manche unterscheiden folgende Arten der spanischen Sose: *Sauce à l'espagnole riche, sauce à l'espagnole maigre, sauce à l'espagnole travaillée.*

[7]) Oft auch mit *jus à l'estragon* bezeichnet. Man unterscheidet auch zwischen *sauce à l'estragon acidulée* und *sauce à l'estragon liée.*

[8]) Sprich »Etrĕta'«; französischer Badeort *(Seine-Inférieure)*.

[9]) Vergleiche *sauce à la tortue.*

[10]) Sprich »f'nu'j«; prov. im Süden Frankreichs *fenou*, prov. im Norden *(la) fenouille.*

[11]) a) Mit Tafelpilz-Essenz und Kalsbratensaft *(jus)* verkochte weiße Stammsose *(velouté)* mit Zwiebelmus vermischt, mit Eigelben abgezogen, durchgestrichen. b) Weiße Stammsose mit Zwiebeln, Kapern, feingeschnittenem Schinken, Wein, Kraftbrühe, Butter, Mehl, Petersilie, Zitrone.

[12]) a) In Butter angeröstete Zwiebel und etwas Schinken, Tafelpilz- und Trüffel-Abfälle, eine Möhre, Lauch, Sellerie, Petersilie, Thymian usw. mit gleichen Mengen Rheinwein und Champagner bis zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, entfettet, mit spanischer Sose unter beständigem Rühren eingekocht. Die Sose wird durch ein Haartuch gestrichen und mit Trüffel-Scheiben, die mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Champagner gedünstet sind, vermischt. b) Dieselbe Sose; Trüffeln, Tafel-Pilze, Hahnkämme als Einlage. Man bezeichnet diese Sose oft auch mit *sauce à la financière brune.* Unter *sauce à la financière blonde* versteht man dann »weiße Stammsose *(velouté)* mit Geflügelsaft und Weißwein nebst feinen Kräutern, Tafel-Pilzen und Trüffel-Abfallen.

[13]) a) Rahmfarbige Sose: Eigelbe, Schalotten, Petersilie, Weißwein in Butter-Sose. b) Gehackte Schalotten, Tafel-Pilze, Kerbel, Dragun, Petersilie in Butter geschwitzt, mit weißer Grundsose, die mit Eigelben abgezogen ist, vermischt, mit Sardellen-Butter, Pfeffer und Zitronensaft fertig gemacht. c) Braune Sose mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie.

[14]) Butter-Sose gelb gemacht mit Eigelben und Senf; Essig, Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer.

Sauce à la fleurette[1].	Rahmſoſe mit Mehl, Butter, Salz, Pfeffer.	Cream sauce with flour, butter, salt, pepper.
— *aux foies.*	Leber-Soſe.	Liver sauce.
— *à la française.*	Dragun-Soſe mit Paradies-Äpfeln.	Tarragon sauce with tomatoes.
— *fricassée.*	Frikaſſee-Soſe.[2]	Fricassee sauce.
— *au fumet.*	Wildeſſenz-Soſe.	Game essence sauce.
— *au fumet de bécasses.*	Schnepfeneſſenz-Soſe.[3]	Woodcock essence sauce.
— *au fumet de faisan.*	Faſaneſſenz-Soſe.[4]	Pheasant essence sauce.
— *au fumet (de gibier).*	Wildeſſenz-Soſe.	Game essence sauce.
— *au fumet de grives.*	Krammetsvogeleſſenz-Soſe.	Fieldfare essence sauce.
— *au fumet de perdrix (perdreau).*	Rebhuhneſſenz-Soſe.[5]	Partridge essence sauce.
— *à la Garibaldi.*	Garibaldi-[6]Soſe.	Garibaldi sauce.
— *à la gasconne (ou à la mode de Gascogne.)*	Weiße Soſe mit Kräutern, Wein, Eigelben und Sardellen-Butter.[7]	White sauce with herbs. wine, yolks and anchovy butter.
— *à la gelée de groseilles.*	Braune Soſe von Johannisbeer-Sulze und Portwein.	Brown sauce of currant-jelly and port wine.
— *à la générale.*	— Butter-Soſe mit Xeres-wein und Kräutern.[8]	— butter sauce with sherry and herbs.
— *à la genevoise.*	Genfer Soſe.[9]	Genevan sauce.
— *de genièvres*[10].	Wacholderbeer-Soſe.	Juniper berry sauce.
— *à la génoise.*	Genueſer Soſe.[11]	Genoese sauce.
— *de (au) gibier.*	Braune Soſe mit Wild und Rotwein.	Brown sauce with game-meat and red wine.
— *au gingembre.*	Ingwer-Soſe.	Ginger sauce.
— *à la godard.*	Feinſchmecker-Soſe.[12]	*Godard* sauce.
— *aux gorons.*	Soſe mit Trauben-Roſinen[13].	Sauce with Malaga raisins.
— *des gourmets.*	Feinſchmecker-Soſe.[14]	Gourmet sauce.
— *à la grand veneur.*	Braune Wildpfeffer-Soſe.[15]	Brown game sauce.
— *grasse.*	Dunkle Soſe.	Fat sauce.
— *au gratin.*	Braune Madeira-Soſe mit Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Peterſilie.[16]	Brown madeira sauce w. onions, mushrooms and parsley.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Soſe.[17]	Currant sauce.

[1]) Unter *fleurette* versteht man den ersten Abhub der frischen Milch, also den feinsten Rahm.

[2]) Helle Mehlschwitze *(roux blond)* mit Brühe, Weißwein, Sardellen-Butter und Zitronensaft; mit Eigelben abgezogen.

[3]) Wie *sauce au fumet de perdrix;* vergl. auch *fumet de bécasse.*

[4]) Wie *sauce au fumet de perdrix;* vergl. auch *fumet de faisan.*

[5]) Rebhuhn-Essenz (siehe *fumet de perdrix)* mischt man unter spanische Sose, kocht die Sose mit einigen Löffelvoll Madeira auf und streicht sie durch.

[6]) Braune Sose mit Knoblauch, Kapern, Kari-Pulver, Senf, Sardellenmus und Essig.

[7]) Gehackte Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Tafel-Pilze und Trüffeln in Öl geröstet, mit Sauterner Wein aufgefüllt, mit weißer Stammsose *(velouté)* verkocht; die Sose wird mit Eigelben abgezogen und mit etwas Sardellen-Butter fertig gemacht.

[8]) Zerlassene Butter, Zitronensaft, Dragun-Essig, dünne Apfelsinen-Schalen, Xereswein mit Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Nelken, Schalotten, Muskatnuß, Salz, Pfeffer.

[9]) a) Zwiebel-Scheiben in Butter geschwitzt, Rotwein darauf, Tafelpilz- und Trüffel-Abfälle, Petersilie, Lorbeerblatt hinzu, zur Hälfte einkochen gelassen. Diese Weinessenz durchgestrichen, mit Fischessenz und bis auf ein Drittel eingekochter brauner Sose *(coulis brun)* noch einige Minuten gekocht, zwei Löffelvoll Madeira hinzu, durch ein Haartuch gestrichen; zuletzt etwas Krebsbutter, Sardellen-Essenz, gehackte Tafel-Pilze und abgewällte (blanchierte) Petersilie, sowie eine Prise Cayenne-Pfeffer hinein. b) Wurzelwerk und Sardellen in Butter geschwitzt, mit Rotwein und brauner Sose aufgefüllt, durchgekocht, durchgestrichen, mit frischer Butter aufgezogen, mit etwas Johannisbeer-Sulze vermischt.

[10]) Wenig gebräuchlich auch: *genèvre.*

[11]) a) Spanische Sose mit Rotwein, gewiegter Petersilie, Tafel-Pilzen und Sardellen-Essenz verkocht, mit Muskatnuß und Zitronensaft abgeschmeckt. b) Petersilie, Schalotten, Essig-Gurken fein geschnitten, mit Pfeffer, Muskatnuß, einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Weinessig kurz eingekocht, spanische Sose *(espagnole)* hinzu, noch eine Viertelstunde gekocht.

[12]) Siehe näheres unter Umlagen *(garnitures).*

[13]) Auch »Backweinbeeren« genannt, daher »Backweinbeer(en)-Sose«.

[14]) a) Paradiesapfelmus mit einigen Eßlöffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und ebensoviel Fleischbrühe *(bouillon)* einige Minuten gekocht, vor dem Anrichten einige Eßlöffelvoll Krebsbutter, eine Prise Cayenne-Pfeffer und ein Eßlöffelvoll fein gehackte und abgebrühte (blanchierte) Schalotten, Petersilie und Dragun hinzu. b) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Essenz von gedämpftem Rindfleisch verkocht, mit Trüffelmus vermischt.

[15]) Kräftige braune Sose von Wildpfeffer mit Essig eingekocht.

[16]) a) Fein gehackte Zwiebeln und Tafel-Pilze in Butter geschwitzt, mit brauner Grundsose und Madeira vermischt, mit gehackter Petersilie fertig gemacht. b) Zu Fisch: Dieselbe Sose, nur mit Fischbrühe eingekocht.

[17]) Wie *sauce à la gelée de groseilles;* mit ganzen roten Johannisbeeren darin.

Sauce aux groseilles à l'anglaise.	Engliſche Johannisbeerſulz-Soſe.	English currant-jelly sauce.
— *aux groseilles vertes*[1]).	Stachelbeer-Soſe.	Gooseberry sauce.
— *de groseilles vertes*	Engliſche Stachelbeer-Soſe.[2])	English gooseberry sauce.
— *hachée. [à l'anglaise.*	Soſe mit gehackten Kräu-	Hash sauce.
— *à la hambourgeoise.*	Hamburger Soſe. [tern.[3])	Hamburg sauce.
— *à la hanovrienne.*	Geflügelleber-Soſe.[4])	Fowl-liver sauce.
— *au(x) hareng(s).*	Hering(s)-Soſe.[5])	Herring sauce.
— *à la Harrogate ou à la mode de Harrogat*[6]).	Braten-Soſe mit Rotwein, Schalotten, Zitrone und Cayenne-Pfeffer.	Meat-gravy with lemon, claret, shallots and Cayenne pepper.
— *à la havraise (ou à la mode de Havre).*	Fiſchbrühe mit weißer Soſe, Eigelben und Rahm.	Fish-broth with white sauce, yolks and cream.
— *aux herbes.*	Kräuter-Soſe.[7])	Herb sauce.
— *à la hollandaise.*	Holländiſche (Butter-)Soſe.[8])	Dutch (butter) sauce.
— *à la hollandaise bâtarde.*[9])	Abgeſchlagene weiße Fiſchſoſe.	White fish sauce.
— *à la hollandaise au beurre fondu.*	Holländiſche Soſe mit zerlaſſener Butter.[10])	Dutch sauce with melted (drawn) butter.
— *hollandaise à la parisienne. [fort.*	— Soſe auf Pariſer[11]) Art.	— sauce in the Parisian style. [radish.
— *à la hollandaise au rai-*	— Soſe mit Meerrettich.	— sauce with horse-
— *à la hollandaise verte.*	Grüne holländiſche Soſe.[12])	Green Dutch sauce.
— *à la holsteinoise.*	Weiße Fiſchſoſe mit Weiß-	White fish sauce w. white
— *au(x) homard(s).*	Hummer-Soſe. [wein.[13])	Lobster sauce. [wine.
— *à la hongroise (hon-*	Paprika-Soſe.[14])	Paprika sauce.
— *aux huîtres. [graise).*	Auſtern-Soſe.	Oyster sauce.
— *aux huîtres d'Ostende.*	Soſe mit oſtendiſchen Auſtern.	Sauce with Ostende oysters.
— *aux huîtres des palétuviers.*	Baumauſtern-Soſe.	Tree-oyster sauce.
— *à la hussarde.*	Weiße Soſe mit Schinken und Zitronen-Scheiben.[15])	White sauce with ham and lemon slices.
— *à l'indienne.*	Deutſche Soſe mit Kari.[16])	German sauce with curry.

[1]) *Groseille à maquereau* Stachelbeere, daher auch *sauce aux groseilles à maquereau.*

[2]) Ausgekernte, abgewällte (blanchierte) Stachelbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Butter-Soſe (weißer Soſe) vermischt. In England besonders zu Makrelen oder überhaupt zu gekochtem Fisch gegeben.

[3]) a) In Butter geschwitzte gehackte Zwiebeln mit gehackten Kapern, Pfeffer-Gurken, Sardellen und Petersilie in Essig weich gekocht, mit brauner Grundsoſe *(coulis brun)* vermischt, mit Pfeffer gewürzt. b) Essig-Gurken, Kapern, Tafel-Pilze, Petersilie fein geschnitten, mit Butter geschwitzt, mit Rindfleischsaft *(jus de boeuf)* weich gedünstet, mit brauner Soſe und etwas Rheinwein noch eine halbe Stunde langsam gekocht, entfettet, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Nicht selten findet man auch *sauce hachée de champignons* als Bezeichnung für diese Soſe.

[4]) Gekochte Geflügel-Lebern gestoßen, mit Rahm, Zitronensaft, Gewürz heiß gemacht.

[5]) Gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebeln werden mit weißer Stammsoſe verkocht, mit ausgelöstem, gehacktem Hering vermischt, mit Pfeffer und Essig geschärft.

[6]) Sprich »Hă″rŏgēt«; englischer Badeort (Yorkshire).

[7]) Zu gekochtem Kalbskopf: Gehackte Petersilie, Kerbel und Schnittlauch mit Essig.

[8]) a) Vier Eigelbe und ein Stück frische Butter mit Salz und Pfeffer im Wasserbade *((au bain-marie)* schaumig gerührt. Wenn die Masse dick wird, rührt man wieder Butter darunter, bis 250 g derselben aufgebraucht sind, worauf der Saft einer Zitrone und ein wenig Dragun-Essig darüber gegossen und die Soſe durch ein Sieb gestrichen wird. b) Zu Fisch gegeben, auch *sauce hollandaise bâtarde* genannt: Mehl in Wasser glatt gerührt, zehn Eigelbe hinzugeschlagen, weißer Pfeffer, 150 g frische Butter daran, ein halber Liter von der Brühe, worin die Fische abgekocht wurden, nach und nach zugegossen, über nicht zu starkem Feuer abgerührt, dann noch 150 g frische Butter, der Saft einer Zitrone und ein wenig Dragun-Essig darunter, durch ein Haartuch gestrichen. c) Essig mit Pfeffer-Körnern zur Hälfte eingekocht, mit Eidottern, Butter, Salz und Muskatnuß auf lebhaftem Feuer gerührt, durchgestrichen, dann mit frischer Butter schaumig geschlagen, mit Zitronensaft geschärft. d) Weiße Butter-Soſe mit Ei und etwas geriebener Muskatnuß.

[9]) Vergl. Fußbem. zu *sauce (à la) hollandaise* unter b).

[10]) Statt frischer Butter nimmt man zerlassene.

[11]) Gekochter Essig, rohe Eigelbe, frische Butter im Wasserbade *(au bain-marie)* schaumig geschlagen.

[12]) Vergl. *sauce au persil à la hollandaise.*

[13]) Weiße Soſe aus Rahmsoſe *(béchamel)*, Fischbrühe und Weißwein, mit Eigelben abgezogen, mit Muskatnuß gewürzt.

[14]) a) Eine Paradiesapfel-Soſe, stark gewürzt mit Paprika. b) In Butter geschwitzter Schinken, Zwiebel-Scheiben und Wurzelwerk mit Fleischbrühe und spanischer Soſe ausgekocht, mit rotem Pfeffer (Paprika) und sauerem Rahm vermischt, eingekocht, durchgestrichen.

[15]) Streifig geschnittene Zwiebel, Knoblauch, Schalotten, feine Kräuter, Petersilie, Pfeffer-Körner, Nelken, Schinken in Butter geschwitzt, mit Weißwein und Kraftbrühe aus-, mit weißer Stammsoſe eingekocht, mit dem würfelig geschnittenen Schinken, Zitronen-Scheiben und gehackter Petersilie vermischt.

[16]) In deutsche Soſe (s. *sauce allemande)* mischt man zuletzt ein wenig Kari-Pulver.

Sauce à l'italienne.	Italieniſche Soſe.[1])	Italian sauce.
— *à l'ivoire.*	Weiße Huhnklein-Soſe.	White chicken sauce.
— *au jambon.*	Schinken-Soſe.[2])	Ham sauce.
— *aux jaunes d'oeufs.*	Dotter-Soſe.[3])	Yolk sauce.
— *à la Joinville.*	Weiße Fiſchſoſe mit Hummer-Butter.[4])	White fish sauce with lobster butter.
— *à la jolie fille.*	— Geflügel-Soſe mit hartem Eigelb, Butter und Peterſilie.[5])	— chicken sauce with hard-boiled yolks, butter and parsley.
— *au kari.*[6])	Kari-Soſe.	Curry (curried) sauce.
— *aux laitances.*	Fiſchmilch-Soſe.[7])	Roe sauce.
— *aux langoustes.*	Languſten-Soſe.	Crawfish sauce.
— *à la Leclerc*[8]).	Braune Soſe mit Wein, Zwiebeln und Senf.	Brown sauce with wine, onions and mustard.
— *à la Léopold.*	Leopold-Soſe.	Leopold sauce.
— *liée.*	Gebundene Soſe.	Thickened sauce.
— *à la lithuanienne.*	Butter-Soſe mit geriebener Semmel-Krume.[9])	Butter sauce with grated bread-crumbs.
— *à la livonienne.*	Sauere Rahmſoſe mit Zitronenſaft und gehacktem Fenchel.[10])	Sour cream sauce with lemon juice and hashed fennel.
— *à la lyonnaise.*	Lyoner Soſe.[11])	Lyons sauce.
— *aux macussons.*	Erdnuß-Soſe.	Earth-nut sauce.
— *au madère.*	Madeira-Soſe.	Madeira sauce.
— *au madère à l'anglaise.*	Engliſche Madeira-Soſe.	English madeira sauce.
— *à la Maillet.*	Madeira-Soſe mit harten Eigelben und Schalotten.[12])	Madeira sauce with hard egg-yolks and shallots.
— *à la Maintenon.*	Rahmſoſe mit Eigelb, Parmeſan-Käſe und Knoblauch.[13])	Cream sauce with yolks, Parmesan cheese, cayenne, garlic.
— *à la maître d'hôtel.*	Butter-Soſe mit gewällter, gehackter Peterſilie.	Butter sauce w. blanched, chopped parsley.
— *au malaga.*	Malaga(wein)-Soſe.[14])	Malaga sauce.

[1]) a) Ein Eßlöffelvoll gewiegte Petersilie, ebensoviel Tafel-Pilze und Trüffeln, etwas magerer Schinken, ein halber Eßlöffelvoll gehackte Schalotten mit frischer Butter und zwei Glasvoll Champagner weich gedämpft, mit einem halben Liter spanischer Sose begossen, noch eine Viertelstunde gekocht, entfettet. Diese Sose wird auch *sauce italienne rousse* genannt, im Gegensatz zu *sauce italienne blanche.* b) Petersilie, Dragun, Schalotten, Kerbel, Tafel-Pilze in Öl geschwitzt, mit Weißwein, weißer Sose, Salz unter Rühren eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Sardellen-Butter fertig gemacht. Diese Sose bezeichnet man oft als *sauce italienne blanche.*

[2]) Braune Sose mit würfelig geschnittenem gerösteten Schinken und Schalotten, mit Petersilie und Zitronensaft fertig gemacht.

[3]) Butter und Mehl mit Eigelben zusammen verrührt, mit Zucker und kaltem Wasser abgequirlt, mit kochendem Wasser, dem Saft einer Zitrone und etwas Salz über dem Feuer langsam seimig gerührt.

[4]) a) Mehl, Butter, Fischbrühe, Eigelbe, Hummer-Butter, Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer. b) Weiße Stammsose *(velouté)* mit der Brühe des Fisches, zu dem die Sose gegeben werden soll, eingekocht, mit Hummer-Butter gefärbt.

[5]) Eine weiße Huhnsose mit hartgekochten Eidottern, Brotkrumen, Butter, Petersilie.

[6]) Auch *cari, carri, cary, carry* geschrieben.

[7]) Gekochte Milch gestoßen, gewürzt, mit Butter-Sose und ein wenig Essig vermischt.

[8]) Sprich »Löklä'r«; *Jean Leclerc,* gelehrter Kritiker, gest. 1736. *Charles-Emmanuel Leclerc d'Ostin,* franz. General, geb. 17. März 1772 in Pontoise, gest. 1802 auf der Insel Haïti. — *Michel-Théodore Leclercq* (sprich »Löklä'r«), franz. Dichter, geb. 1. April 1777, gest. 15. Febr. 1851. — Braune Sose mit Weißwein und Tafelpilz-Essenz verkocht, mit gehackten geschwitzten Zwiebeln und gutem Senf vermischt.

[9]) In eine Kasserolle gibt man Butter, geriebene Brotkrume, den Saft einiger Zitronen, einige Löffelvoll zerlassene Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue),* Muskatnuß, Pfeffer, heiß gemacht, die Sose mit ein wenig fein gehackter Petersilie fertig gemacht.

[10]) Tafel-Fleischbrühe *(glace)* mit sauerem Rahm verkocht, durchgestrichen, mit Butter, Zitronensaft und gehacktem Fenchel fertig gemacht.

[11]) a) Feingeschnittene Zwiebeln in Butter geschwitzt, Butter abgegossen, Pfeffer, Sträußchen *(bouquet),* Knoblauch, Weißwein hinzu, auf drei Viertel eingekocht, mit Tafelpilz-Essenz verkochte weiße Stammsose *(velouté)* hinzu, aufgekocht, mit Eigelben gebunden, durchgestrichen; gehackte Petersilie hinzu. b) Gebratene Zwiebel-Ringe in brauner Paradiesapfel-Sose. c) Weiße Sose mit Rheinwein, Dragun-Essig, Kalbfleischsaft *(jus)* eingekocht, entfettet, mit dem Gelben von hartgekochten Eiern vermischt, durch ein Haartuch gestrichen; feingeschnittener, gewällter (blanchierter) Dragun, Petersilie, Sardellen-Butter, Zitronensaft, weißer Pfeffer daran.

[12]) Brotkrume mit Madeira und Bratensaft *(jus)* verkocht; zwei harte Eigelbe verrieben; zwei Schalotten, ein wenig Zwiebel und Kerbel geschwungen, gestoßen, mit einem rohen Eigelb durch ein Sieb gestrichen, mit Cayenne-Pfeffer, einem Stück Tafel-Fleischbrühe, Butter und Zitronensaft fertig gemacht.

[13]) Rahmsose mit Eigelb, Zwiebelmus, Parmesan-Käse, Cayenne-Pfeffer, Knoblauch.

[14]) Braune Sose von Tafel-Fleischbrühe *(glace),* Malagawein, Zitronensaft, gehackten Schalotten, Cayenne-Pfeffer.

Sauce à la maltaise.	Weiße Tafelpilz-Soſe mit Schalotten und Xeres-	Stock white sauce with shallots and sherry.
— *de maquereau à la temple.*	Fiſch-Kräuter-Soſe. [wein.[1])	Fish-herb sauce.
— *à la Marceau*[2]).	Braune Soſe mit Knoblauchmus.	Brown sauce with purée of garlic.
— *à la Marceau soubisée.*	Marceau-Soſe mit weißem Zwiebelmus.	Marceau sauce with white purée of onions.
— *à la maréchale.*	Weiße Soſe mit gedünſteten Tafel-Pilzen.[3])	White sauce with stewed mushrooms.
— *à la Marengo.*	Fette Kraftſoſe.	Marengo sauce.
— *à la Marguery.*	Holländiſche Soſe mit Auſternmus.[4])	Dutch sauce with purée of oysters.
— *à la Marie.*	Weinſoſe mit Zwiebeln, Butter und Schinken.[5])	Wine sauce with onions, butter and ham.
— *à la Marigny.*	Kräuter-Soſe mit gefüllten Oliven und Tafel-Pilzen.[6])	Herb sauce with stuffed olives and button-mushrooms.
— *à la marinière.*	Fiſchſoſe mit Peterſilie und Schalotten.[7])	Fish sauce with parsley and shallots.
— *à la marjolaine.*	Majoran- (Meiran-)Soſe.	Marjoram sauce.
— *à la Marly*[8]).	Weiße Tafelpilz-Soſe mit Butter und Cayenne-Pfeffer.[9])	White mushroom sauce with butter and Cayenne pepper.
— *aux marrons.*	Kaſtanien-Soſe.[10])	Chestnut sauce.
— *à la marseillaise.*	Holländiſche Soſe mit Paradiesapfelmus.	Dutch sauce with purée of tomatoes.
— *à la matelote.*	Matroſen-Soſe.[11])	Matelote sauce.
— *à la matrimoniale.*	Süßſauere Soſe von braunem Zucker, Eſſig, Mehl, Butter.[12])	Sweet-sour sauce of brown sugar, vinegar, butter and flour.
— *à la mauresque.*	Schalotten-Soſe mit Geflügelblut und friſcher Butter.[13])	Shallot sauce with fowl-blood and fresh butter.
— *à la Maximilien.*[14])	Butter-Soſe mit Sardellen-Geſchmack.	Butter sauce with anchovy essence.[15])

[1]) Weiße Stammsose *(velouté)* mit gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen, Xereswein, Zitronensaft und Apfelsinen-Schale.

[2]) Sprich »Märssó«; *François-Séverin-Desgraviers Marceau*, General der franz. Republik, geb. 1. März 1769 zu Chartres, gest. nach tötlicher, bei Altenkirchen erhaltener Verwundung am 23. Sept. 1796 in Altenkirchen. Vergleiche auch *sauce à la Saint-Marsan* und die zu letzterem gehörige Fußbemerkung.

[3]) Kräftige weiße Sose mit in Butter und Zitronensaft gedünsteten Tafel-Pilzen, mit weißem Pfeffer gewürzt.

[4]) Holländische Sose mit Austern-Brühe und den durchgestrichenen Austern.

[5]) Gehackte Zwiebeln und ein Kräuter-Sträußchen mit Weißwein eingekocht, das Sträußchen entfernt, mit Tafel-Fleischbrühe und geriebener Brotkrume aufgekocht, mit Butter und gekochtem, gehacktem Schinken vermischt.

[6]) Weißwein mit feinen Kräutern, Tafelpilz-Abfällen, Fleischbrühe und Paradiesapfel-Sose verkocht, durchgestrichen, mit gefüllten Oliven und Tafel-Pilzen vermischt.

[7]) Weiße Stammsose mit der Essenz von dem Fisch, zu welchem die Sose gegeben werden soll, verkocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft, gehackter Petersilie und gehackten, in Butter gedämpften Schalotten vermischt.

[8]) *Marly*, auch *Marly-le-Roi*, *Marly-la-Machine*, franz. Flecken, Schloß *(Seine-et-Oise)*, auch Garten bei Sanssouci.

[9]) Weiße Rahmsose *(béchamel)* und weiße Grundsose *(coulis blanc)* zu gleichen Teilen vermischt, gehackte frische Tafel-Pilze darin gekocht, die Sose durchgestrichen, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Butter aufgezogen.

[10]) Kastanienmus mit weißer oder brauner Grundsose vermischt; auch *sauce à la purée de marrons* genannt.

[11]) a) Rotwein mit Kräutern und Knoblauch zur Hälfte, braune Grundsose *(coulis brun)* auf ein Drittel eingekocht, die durchgestrichene Rotwein-Essenz hinzu, noch einige Minuten gekocht, durch ein Haartuch gestrichen, Sardellen-Butter daran. b) Weiße Austern-Sose mit Tafelpilz-Essenz, Weißwein, Tafel-Pilzen und feinen Kräutern. — Weißer Bordeauxwein mit Tafelpilz-Abfällen und einem Sträußchen zur Hälfte eingekocht, mit weißer Grundsose *(coulis blanc)* vermischt; etwas frische Butter und Sardellen-Essenz daran. c) Schinken, Zwiebel, Tafelpilz-Abfälle, Sträußchen *(bouquet)*, Gewürz mit einer halben Flasche Weißwein, Glas Bordeauxwein, einem halben Liter Fischessenz bis zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, entfettet, mit einem halben Liter spanischer Sose *(espagnole)* und einem viertel Liter Rindfleischsaft *(jus)* unter fortwährendem Rühren eingekocht, durchgestrichen, Sardellen-Butter und etwas Zitronensaft daran.

[12]) Eine sirupähnliche dicke Sose zu Klößchen: Brauner Zucker, Essig, Wasser, Butter und Mehl, gekocht.

[13]) Gern zu *gigot de chamois* gegeben. Zwei Löffelvoll einer Beize *(marinade cuite)* von Rotwein, Essig, Wacholder, Knoblauch usw. mit gehackten Schalotten eingekocht *(à glace)*, ein Löffelvoll eingekochter Fleischsaft *(demi-glace)* hinzu, die Sose mit einem Glasvoll Geflügelblut und frischer Butter gebunden, durch ein Haartuch gestrichen.

[14]) Auch eine kalte Sose dieses Namens (siehe *Sauces froides*).

[15]) Auch *essence of anchovies*.

Sauce mayonnaise chaude.	Warme Mayonnaiſe(n)=Gemiſchte Soſe. [Soſe.[1])	Hot mayonnaise sauce.
— *mêlée.*		Mixed sauce.
— *à la ménagère.*	Zwiebel=Soſe mit Peterſilie und gehackten Sardellen.[2])	Onion sauce with parsley and chopped anchovies.
— *de menthe crépue (frisée).*	Krauſeminz=Soſe.[3])	Curled-mint sauce.
— *à la milanaise.*	Braune Soſe mit Tafel=Pilzen, Peterſilie und Knoblauch.[4])	Brown sauce with chopped mushrooms, parsley and garlic.
— *à la minute.*	Minuten=Soſe.[5]) [Butter.[6])	Minute sauce. [butter.
— *à la Mirabeau.*	Weiße Soſe mit Knoblauch=Schaumige Butter=Soſe.[7])	White sauce with garlic Frothed butter sauce.
— *mistral.* [*munde*[8]).	Art weiße Fiſchſoſe.	Sort of white fish sauce.
— *à la mode de Trave-*	Braune Soſe mit Rinds=mark=Scheiben.[9])	Brown sauce with slices of marrow.
— *à la moelle de boeuf.*		
— *à la Monime.*	Monime-Soſe.	Monime sauce.
— *aux morilles.*	Morchel=Soſe.	Morel sauce.
— *à la Mornay.*	Rahmſoſe mit Fiſcheſſenz und Parmeſan=Käſe.[10])	Cream sauce w. fish essence and Parmesan cheese.
— *à la morue.*	Stockfiſch=Soſe.[11])	Cod(fish) sauce.
— *à la moscovite.*	Butter=Soſe mit Kaviar.[12])	Butter sauce with caviar(e).
— *aux moules.*	Muſchel=Soſe.	Mussel sauce.
— *à la mousseline.*[13])	Schaumſoſe.[14])	Cream sauce.
— *aux mousserons.*	Moosſchwamm=Soſe.	Mushroom sauce.
— *à la moutarde.*	Senfſoſe.[15]) [zen.[16])	Mustard sauce. [tails.
— *à la Nantua.*	Krebsſoſe mit Krebsſchwän=	Crayfish sauce w. crayfish-
— *à la napolitaine.*	Neapolitaniſche Soſe.[17])	Neapolitan sauce.
— *à la Nesle.*[18])	Braune Soſe mit Wein, Schalotten, Tafel=Pilzen.	Brown sauce with wine, shallots, mushrooms.
— *à la Newcastle.*	Fiſchſoſe mit Tafelpilz=Eſſenz.[19])	Fish sauce with mushroom-catchup.

---

[1]) Mayonnaise(n)-Soſe von rohen Eidottern und Öl warm gerührt, mit dem Schneebesen unter Zusatz von kaltem Wasser klar geschlagen, wieder erwärmt, mit Senf und gewiegter Petersilie vermischt.

[2]) Zwiebeln in Öl oder Butter geschwitzt, mit Mehl, Kraftbrühe *(consommé)*, Pfeffer-Körnern, feinen Kräutern, Petersilie, gehackten Sardellen zu dem Bratensaft *(jus)* gegeben.

[3]) Zu ein paar Eßlöffelvoll feingehackten Krauseminz-Blättern gibt man ebensoviel Zucker, ganz wenig Salz, ein wenig Wasser und doppelt soviel Essig. Diese Soſe wird zu Lammbraten gegeben.

[4]) a) Gehackte Schalotten, Lorbeerblatt, Thymian mit Weißwein eingekocht, mit Paradiesapfelmus, spanischer Soſe und Tafel-Fleischbrühe verkocht, durchgestrichen; gehackte Tafel-Pilze, Petersilie, gehackter Knoblauch in die mit Zitronensaft geschärfte Soſe. b) Auch: Weiße Rahmsoſe mit geriebenem Parmesan-Käse.

[5]) Mehl, Wasser und Wein in die Pfanne, worin das Fleisch gebraten wurde.

[6]) Weiße Stammsoſe *(velouté)* wird mit einem Sträußchen *(bouquet)* verkocht und mit Knoblauch-Butter *(beurre de Gascogne, beurre à l'ail, beurre de Provence)* aufgezogen.

[7]) Geschlagene Eigelbe mit dem Saft einer Zitrone, weißem Pfeffer und einem Löffelvoll Senf verrührt, frische Butter in kleinen Stückchen hinzugeschlagen, bis die Masse weiß und schaumig wird.

[8]) Sprich »Träw'mongd'«; Travemünde, deutsche Stadt bei Lübeck.

[9]) Spanische Soſe mit gebratenen Schalotten, aufgekochten Rindsmark-Scheiben, gehackter Petersilie, Essig und rotem Pfeffer.

[10]) Weiße Rahmsoſe *(béchamel)* mit rohem Rahm, Tafelpilz- und Fischbrühe auf dem Feuer schaumig gerührt, mit Parmesan-Käse und Butter vermischt. Bei Fleischspeisen nimmt man anstatt der Fischbrühe Geflügel-Grundsoſe *(fond de volaille)*. Diese Soſen gebraucht man zu Speisen, die verhüllt und eingekrustet werden.

[11]) Wie *sauce à la (bonne) morue* (s. d.).

[12]) Kaviar mit Milch auf einem Siebe abgespült, in holländische Butter-Soſe gegeben.

[13]) *Sauce mousseuse* ist dasselbe.

[14]) a) Weiße Soſe, welcher man zuletzt etwas Schlagsahne beimischt. b) Holländische Soſe, die mit geschlagenem Eiweiß vermischt ist.

[15]) a) Weiße Grundsoſe *(coulis blanc)* mit Eigelben und Senf. Auch *sauce à la moutarde aux oeufs*. b) Senf in Butter-Soſe (zu geröstetem Fisch). c) Zwiebel-Scheiben in Butter geschwitzt, mit Essig eingekocht, mit brauner Grundsoſe *(coulis brun)* und Senf vermischt.

[16]) Die Brühe von in Weißwein gekochten Krebsen mit weißer Rahmsoſe *(béchamel)* eingekocht, die Soſe mit Krebsbutter aufgezogen; die in Würfel geschnittenen Krebsschwänze als Einlage.

[17]) a) Zwiebel-Scheiben mit magerem Schinken, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer-Körnern und Tafelpilz-Abfällen in Butter geschwitzt, mit Marsalawein zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, zu spanischer Soſe, die mit Paradiesapfel-Soſe und Geflügel-Essenz verkocht ist, gegeben; die Soſe hierauf durchgestrichen. b) Fischsoſe: Rahmsoſe mit Garneelen, Sardellen, Schalotten, Kapern, Knoblauch, Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer, Muskat-Blüte. c) Spanische Soſe mit Johannisbeer-Sulze, Portwein und Sultana-Rosinen. d) Spanische Soſe mit Johannisbeer-Sulze, Portwein, Meerrettich, Schinken und *Harvey*-Soſe.

[18]) Sprich »Näl«; franz. Stadt *(Somme)*; *tour de Nesle*, ehem. Schloß an der Seine (Paris). — Braune Soſe mit Weißwein, Senf, Schalotten, Tafel-Pilzen und Apfelmus.

[19]) Einige Eßlöffelvoll Weinessig, ebensoviel kräftige Fleischbrühe, einige ausgegrätete, gehackte Sardellen zehn Minuten zusammen gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit schaumig gerührter Butter und einem Löffelvoll Tafelpilz-*catchup* vermischt, nochmals heiß gemacht.

Sauce aux nez-de-chat.	Schirmpilz-Soſe.	Mushroom sauce.
— *à la nivernaise.*	Weiße Soſe mit gelben und weißen Rüben.[1]	White sauce with carrots and turnips.
— *à la non(-)pareille (nompareille).*	Holländiſche Soſe mit Hummer-Butter und Hummerfleiſch.[2]	Dutch sauce with lobster butter and lobster meat.
— *à la normande.*	Normänniſche Soſe.[3]	Norman sauce.
— *à la novaroise (à la mode de Novare).*	Paradiesapfel-Soſe mit Knoblauch, Kräutern und Butter.[4]	Tomato sauce with garlic, herbs and butter.
— *aux oeufs.*[5]	Butter-Soſe mit gehacktem harten Ei.	Butter sauce with chopped hard eggs.
— *aux oeufs à l'anglaise.*	— -Soſe mit hartgekochten Eiern.[6]	— sauce with hard-boiled eggs.
— *aux oeufs à la polonaise.*	Polniſche Eier-Soſe.[7]	Polish egg sauce.
— *aux oignons.*[8]	Zwiebel-Soſe.[9]	Onion sauce.
— *aux oignons au cumin.*	— -Soſe mit Kümmel.	— sauce with caraway-seeds.
— *aux oignons glacés.*	Braune Soſe mit überglänzten Zwiebeln.	Brown sauce with glazed onions.
— *aux olives.*	Oliven-Soſe.	Olive sauce.
— *aux olives farcies.*	Braune Soſe mit gefüllten Oliven.	Brown sauce with stuffed olives.
— *aux (olives) picholines.*	Picciolinen-Soſe.[10]	Sauce with Picciolini
— *aux oranges.*	Apfelſinen-Soſe.[11]	Orange sauce.
— *à la d'Orléans.*	Orléans-Soſe.[12]	Orléans sauce.
— *à la Orly (Horly).*	Paradiesapfel-Soſe mit Tafel-Pilzen.[13]	Tomato sauce with mushrooms.
— *aux oronges (franches).*	Kaiſerling-Soſe.	Golden agaric sauce.
— *à l'oseille.*	Sauerampfer-Soſe.	Sorrel sauce.
— *au pain.*	Brotſoſe.	Bread sauce.
— *au pain (blanc) à l'anglaise.*	Engliſche Brotſoſe.[14]	English bread sauce.
— *au pain frit.*	Braune Butter mit geröſteter Semmel-Krume.	Black butter with grated, fried bread-crumbs.
— *à la palermitaine.*	Palermitaniſche Soſe.[15]	Palermitan sauce.
— *au paprika.*	Paprika-Soſe.	Red pepper sauce.

[1]) a) Weiße Sose *(coulis blanc)* mit Kalbfleischsaft *(jus)* zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden und über olivenförmig ausgestochene weiße und gelbe Rüben, die abgebrüht, mit Butter, Zucker und Kraftbrühe *(consommé)* gedünstet wurden, gegossen. b) Weiße Sose mit Rahm verkocht, mit Eigelben gebunden, mit Butter fertig gemacht.

[2]) Gelbe Sose zu Fisch: Holländische Sose mit Hummer-Butter, Hummerfleisch, Tafel-Pilzen, hartgekochtem Eiweiß und Trüffeln.

[3]) a) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit Rheinwein, Tafelpilz-, Fisch- und Austern-Essenz bis auf ein Drittel eingekocht, mit Eigelben und kalter Fleischbrühe gebunden. Vor dem Anrichten frische Butter und Zitronensaft in die Sose; auch kann man Austern, Krebsschwänze und Tafel-Pilze hinzufügen. Vergl. *matelote à la normande*, S. 350. b) Verdickte weiße Fischsose mit Eigelben gebunden, mit Seezungen-Schnitten, Austern und Tafel-Pilzen. Dieselbe Sose, weniger gebunden, heißt *sauce à la bonne morue.*

[4]) Paradiesapfelmus und Kalbfleischsaft *(jus de veau)* mit Knoblauch und einem Sträußchen zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen und mit frischer Butter aufgezogen.

[5]) Seltener liest man: *Sauce à l'oeuf.*

[6]) Einige hartgekochte Eier in Würfel geschnitten und mit gehackter Petersilie in Butter-Sose gegeben.

[7]) Das Weiße und Gelbe von hartgekochten Eiern jedes für sich gehackt, in zerlassene Butter gerührt, gehackte Petersilie, Salz, etwas Muskatnuß, ein Löffelvoll Senf hinzu, heiß gemacht, ohne kochen zu lassen.

[8]) Seltener liest man: *Sauce à l'oignon.*

[9]) a) Zwiebeln in brauner Sose. b) Zwiebeln in weißer Sose. c) Weißes Zwiebelmus. d) Braunes Zwiebelmus.

[10]) Siehe *olives picholines* auf Seite 1035.

[11]) a) Zu Ente: Braune Sose mit Saft und geschnittener Schale von Apfelsinen (Orangen). b) Siehe unter *Sauces sucrées.*

[12]) a) Weiße Sose *(velouté)* mit Tafelpilz-Abfällen und Weißwein verkocht, durchgestrichen, mit Krebsbutter, frischer Butter und etwas Cayenne-Pfeffer verrührt. b) In Madeira gar gemachte Trüffeln, in Butter mit Zitronensaft geschwitzte Tafel-Pilze, das Weiße von zwei hartgekochten Eiern, ein Stück Rindszunge, zwei gekochte Möhren und ein paar Essig-Gurken in Würfel geschnitten, mit Geflügel-*glace* geschwungen. Braune Sose mit halb soviel Kalbfleisch-Grundsose *(fond)* zur Hälfte eingekocht, durch ein Haartuch über das Würfel-Ragout gepreßt.

[13]) Braune Sose mit Paradies-Äpfeln, Kalbsbratensaft und Tafelpilz-Schalen eingekocht, mit etwas Tafel-Fleischbrühe vermischt.

[14]) a) Geriebene Weißbrot-Krume mit Milch zu Mus gekocht, durchgestrichen, Salz, Pfeffer, frische Butter, Muskatnuß hinzu, zuletzt mit frischer Sahne vermischt. b) Geriebene Weißbrot-Krume mit kaltem Wasser angefeuchtet, Salz, Pfeffer, eine kleine Zwiebel hinzu, mit gekochtem Rahm einigemal aufgekocht, mit rohem Rahm und einem Stück Butter fertig gemacht, die Zwiebel herausgenommen. In manchen franz. Kochbüchern liest man *brède sauce, sauce au brède* usw.; *brède* ist demnach eine französisierte, aber nicht nachahmenswerte Form des engl. *bread* (Brot).

[15]) Essig mit Piment eingekocht, wenn abgekühlt, rohe Eigelbe daran, frische Butter nach und nach hinzugerührt. Die über dem Feuer dick gerührte Sose wird durchgestrichen, mit Paradiesapfel-Extrakt und einigen Löffelvoll frischem Paradiesapfelmus über dem Feuer verrührt, mit frischer Butter, Salz und etwas Cayenne-Pfeffer fertig gemacht.

Sauce à la parisienne.	Pariſer Soſe.[1])	Parisian sauce.
— *au parmesan (ou à la parmesane).*	Weiße Parmeſan-Soſe mit Käſe und Ei.	White sauce with Parmesan cheese and egg.
— *à la pauvre homme.*	Braune Soſe mit Paradies-apfel- und Sardellen-Eſſenz.[2])	Brown sauce with tomato-catchup and anchovy-essence.
— *à la p(e)luche (verte).*	Butter-Soſe mit Kräuter-Blättern.[3])	Butter sauce with herb-leaves.
— *à la Péreau.*	— -Soſe mit abgewällten Blättchen von Peterſilie und Dragun.	— sauce with blanched leaves of parsley and tarragon.
— *à la Périgueux (ou à la Périgord).*	Braune Soſe mit Trüffel-Würfeln.[4])	Brown sauce with truffles.
— *au persil.*	Peterſilie(n)-Soſe.[5])	Parsley sauce.
— *au persil à la crème.*	— -Soſe mit Rahm	— -cream sauce.
— *au persil à la hollan-*	Holländiſche Peterſilie(n)-	Dutch parsley sauce.
— *à la persillade. [daise.*	Peterſilie(n)-Soſe.[7]) [Soſe.[6])	Parsley sauce.
— *à la petit-deuil.*[8])	Trüffel-Soſe.	Truffle sauce.
— *à la petite morue.*[9])	Dorſchſoſe.	Torsk sauce.
— *à la Piccadilly.*	Schalotten-Soſe.[10])	Shallot sauce. [olives.
— *aux picholines.*[11])	Picciolinen-Soſe.	Sauce with Picciolini
— *à la piémontaise.*	Braune Soſe mit Sardellen-Butter und weißen Trüffeln.[12])	Brown sauce with anchovy butter and white truffles.
— *au piment.*	Piment-Soſe.	Chilli (chili) sauce.[13])
— *piquante.*	Pikante Soſe.[14])	Piquant (spiced) sauce.
— *à la pluche (verte).*	Butter-Soſe mit Kräuter-Blättern.[15]) [Kalbfleiſch.	Butter sauce with herb-leaves. [broth.
— *à la poêle (poële).*	Gewürzte Kräuter-Soſe von	Spiced herb sauce of veal-
— *au poireau.*	Lauchſoſe.	Porret (leek) sauce.
— *au poisson.*	Fiſchſoſe[16]).	Fish sauce.
— *aux pois verts.*	Soſe mit grünen Erbſen.	Sauce with green pease.
— *à la poivrade.*	Pfeffer-Soſe.[17])	Pepper sauce.

[1]) a) Zwei Glasvoll Sauterner Wein mit Trüffel-Abfällen und einem Petersilie-Sträußchen *(bouquet de persil)* zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, mit weißer Stammsose *(velouté)* vermischt, mit Cayenne Pfeffer gewürzt, aufgekocht, durchgestrichen. b) Gehackte Zwiebeln, Knoblauch mit Essig eingekocht, mit weißer Stammsose *(velouté)* und einigen Eigelben vermischt, durchgestrichen; die Sose mit frischer und Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)*, sowie mit Olivenöl aufgezogen und mit gehackter Petersilie, Kerbel und Dragun fertig gemacht. c) Verdickte weiße Sose mit Garneelen und Austern. d) Reiche braune Sose mit gehackten Schalotten, Petersilie, Zitronensaft, Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und frischer Butter. e) Haushofmeister-Butter mit Schalotten und Fleischextrakt. f) Vergl. unter *Sauces sucrées.*

[2]) Auch: Kraftbrühe mit in Butter geschwitzten gehackten Zwiebeln, Schalotten, Lorbeerblatt, Knoblauch nebst Brotkrumen *(panade)*, Pfeffer und Petersilie.

[3]) Mit Einlage von abgewällter Petersilie, Kerbel, Dragun, Sauerampfer usw. Vergl. auch Fußbemerkung 10 auf Seite 175.

[4]) a) Sauterner Wein mit Trüffel-Abfällen zur Hälfte eingekocht, mit Wildbrühe *(fond de gibier)* verkochte spanische Sose hinzu gegeben, durchgestrichen, mit in feine Würfel geschnittenen Trüffeln, die in ein wenig Madeira überglänzt wurden, vermischt. b) Tafelpilz-, Trüffel-Schalen und Wurzelwerk in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, kurz eingekocht, mit brauner Sose vermischt, durchgestrichen; zuletzt gehackte Trüffeln und ein wenig Madeira hinein.

[5]) a) Gehackte Petersilie in Butter-Sose. b) Petersiliensaft und Mus von Petersilie in Butter-Sose.

[6]) Petersilien-Blätter mit zwei Glasvoll Wasser einige Minuten gekocht; mit der Flüssigkeit, Mehl und Butter eine Sose gemacht, diese mit Eigelben gebunden, mit frischer Butter und einem Tropfen Essig fertig gemacht, durchgestrichen. Auch *sauce (à la) hollandaise verte* genannt.

[7]) a) Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrührt, gehackte Petersilie, Dragun, Schnittlauch und ein Löffelvoll Senf hinzu. b) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Eigelben und mit in Butter geschwitzter, gehackter Petersilie vermischt. c) Vergl. dasselbe unter *Sauces froides.*

[8]) Vergleiche *sauce à la demi-deuil*, auch *sauce à la Saint-Cloud.*

[9]) Vergleiche *dorche* auf Seite 326.

[10]) Essig mit gehackten Schalotten in *sauce demi-glace* mit Sardellen-Butter und englischem Senf.

[11]) Vergleiche *sauce aux olives picholines.*

[12]) Braune Sose mit Kalbfleisch-Brühe *(blond de veau)* vermischt, Cayenne-Pfeffer, Sardellen-Butter, in kleine Würfel geschnittene weiße Trüffeln *(truffes de Piémont)* hinzu.

[13]) Auch *guinea-pepper sauce.*

[14]) a) Scharfe braune Sose mit gehackten Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Kapern, Schalotten, weißem Pfeffer, Sardellen-Essenz. b) Gehackte Zwiebeln und Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* mit Essig eingekocht, braune Sose *(coulis brun)*, Pfeffer, geriebene Muskatnuß hinzu, durchgestrichen, gehackte Tafel-Pilze, Kapern, Petersilie, Dragun und Pfeffer-Gurken hinein.

[15]) Vergleiche *sauce à la peluche (verte).*

[16]) Zerlassene Butter mit fein gehackten Sardellen.

[17]) Schalotten-, Schinken-Würfel, weiße Pfeffer-Körner mit Essig eingedämpft, braune Sose, ein Glasvoll Rotwein und ein Löffelvoll Rindfleischsaft *(jus de boeuf)* dazu gegossen, langsam bis auf zwei Drittel eingekocht und abgeschäumt, gesalzen, Zitronensaft darüber gepreßt, durch ein Haartuch gestrichen.

Sauce poivrade à l'anglaise.	Pfeffer-Soſe mit Johannisbeerſaft.	Pepper sauce with currant-juice.
— *à la poivrade blanche.*	Helle Pfeffer-Soſe.	White pepper sauce.
— *poivrade à la mexicaine.*	Pfeffer-Soſe mit Pfeffer-Schoten.	Pepper sauce with peppers.
— *au poivron (poivre long).*	Soſe mit ſpaniſchen Pfeffer-Schoten.[1]	Chilli (chili) sauce.
— *au poivron doux.*	Pfefferſchoten-Soſe.	Sweet peppers sauce.
— *à la polonaise.*	Polniſche Soſe.[2]	Polish sauce.
— *aux pommes.*	Apfel-Soſe.	Apple sauce.
— *de pommes au raifort.*	— -Soſe mit Meerrettich.	— sauce with horse-radish.
— *à la Pompadour.*	Pompadour-Soſe.	Pompadour sauce.
— *à la pontife (pontificale).*	Pontifex-Soſe.	Pontiff sauce.
— *aux por(r)eaux.*	Perlzwiebel-Soſe.[3]	Chibbal (chibbol) sauce.
— *au porto.*	Portwein-Soſe.	Portwine sauce.
— *à la portugaise.*	Portugieſiſche Soſe.[4]	Portuguese sauce.
— *à la poulette.*	Deutſche Soſe mit Peterſilie.[5]	German sauce with parsley.
— *à la Pourade.*	Butter-Soſe mit Wein, Eſſig und Kräutern.[6]	Butter sauce with wine, vinegar and herbs.
— *à la princesse.*	Weiße Rahmſoſe mit Geflügel-Brühe und Butter.[7]	White cream sauce with fowl-glaze and butter.
— *à la printanière.*	— Soſe mit Kräuter-Butter.[8]	— sauce with herb butter.
— *à la provençale.*	Provençaliſche Soſe.[9]	Provencial sauce.
— *à la provençale au blanc.*[10]	Helle provençaliſche Soſe.	White Provencial sauce.
— *à la purée de cardons.*	Kardonenmus-Soſe.	Cardoon purée sauce.
— *à la purée de carottes.*	Butter-Soſe mit Möhrenmus.[11]	Butter sauce with purée of carrots.
— *à la purée de champignons.*	Braune Soſe mit Tafelpilzmus.[12]	Brown sauce with purée of mushrooms.
— *à la purée de gibier.*	Wildmus-Soſe.	Game purée sauce.
— *à la purée de lentilles.*	Linſenmus-Soſe.	Lentil purée sauce.
— *à la purée d'oignons blancs.*	Weiße Zwiebelmus-Soſe.	White onion purée sauce.
— *à la purée d'oseille.*	Sauerampfermus-Soſe.	Sorrel purée sauce.
— *à la purée de pois (verts).*	Erbsmus-Soſe.	Pease purée sauce.
— *à la purée de tomates.*	Paradiesapfelmus-Soſe.	Tomato purée sauce.
— *à la Rachel.*	Rachel-Soſe.	Rachel sauce.

[1]) a) Paradies-Äpfel, Schoten von spanischem Pfeffer, Zwiebel, Zucker, Essig. b) Paradies-Äpfel, gehackter roter Pfeffer, Schalotten, Zitronen-Scheiben in weißer Sose mit Catawbawein (Kalif.); Butter und Petersilie.

[2]) a) Sauer süße Sose: Rosinen und Korinthen in brauner Grundsose *(coulis brun)*, welche mit Essig und Zucker verkocht ist, weich gekocht; Streifchen der Zitronen-Schale und Mandeln hinein. b) Weiße Stammsose *(velouté)* mit sauerem Rahm, geriebenem Meerrettich, gehacktem Fenchel und Zitronensaft. c) Siehe dass. unter *Sauces froides.*

[3]) Weiße Sose mit Perlzwiebeln, gewürzt mit weißem Pfeffer, Zitronensaft und etwas Sardellen-Butter.

[4]) a) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Madeira, Tafel-Fleischbrühe, Nelken, roten Pfeffer-Schoten und einem Kräuter-Sträußchen verkocht, mit dem Saft einer Apfelsine (Orange) und etwas abgeriebener Schale vermischt, durchgestrichen; in feine Streifen geschnittene, abgewällte (blanchierte) Apfelsinen-Schale als Einlage. b) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen; die in feine Streifen *(filets)* geschnittene und abgewällte Schale, sowie der Saft einer Apfelsine hinzugegeben.

[5]) Deutsche Sose (s. *sauce allemande)*, die zuletzt mit gehackter, abgewällter (blanchierter) Petersilie vermischt ist.

[6]) Butter mit gehackten Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Möhren, Pastinaken, Schalotten, Gewürz, Basilie, Thymian, Mehl, Wasser, Rotwein, Essig, Pfeffer und Salz.

[7]) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit guter Tafel-Fleischbrühe *(glace)* von Geflügel vermischt und mit frischer Butter fertig gemacht.

[8]) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Kräuter-Butter (siehe *beurre à la ravigote)* und Spinatgrün (Spinat-Matte) vermischt.

[9]) a) Fischessenz mit Wurzeln, Kräutern und Weißwein bereitet, durchgestrichen, entfettet, zur Hälfte eingekocht, mit Paradiesapfelmus und zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* verkocht, nach und nach mit Butter versetzt; Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer hinzu. b) Braune Sose mit Kapern, gefüllten Oliven, Krebsschwänzen, Sardellen-Streifen, Cayenne-Pfeffer. c) Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, Rahmsose *(béchamel)* hinzu, Cayenne-Pfeffer, Eigelbe; zuletzt gehackter Knoblauch und Petersilie daran. Diese Sose findet man oft unter dem Namen *sauce provençale au blanc.* d) Spanische Sose *(espagnole)* mit Paradies-Äpfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tafel-Pilzen. e) Weiße Sose *(coulis blanc)* mit Wein, Paradies-Äpfeln, Knoblauch, Tafel-Pilzen und Kapern.

[10]) Auch *sauce à la provençale blanche.* Vergl. Fußbem. zu *sauce à la provençale* unter c).

[11]) Diese Sose ist passend zu Kalbs- oder Hammel-Rippchen.

[12]) Vergleiche Fußbemerkung zu *sauce aux champignons* unter b).

Sauce au raifort. [mande.[2])	Meerrettich-Soſe.[1])	Horseradish sauce.
— *au raifort à l'alle-*	— -Rahmſoſe.	— cream sauce.
— *au raifort à la crème.*	— -Soſe mit Rahm.[3])	— cream sauce.
— *au raifort Malpas.*	— -Soſe mit Wein.	— sauce with wine.
— *raifort aux oranges.*	— -Soſe mit Orangen.	— sauce with oranges.
— *au raifort piquante.*	Pikante Meerrettich-Soſe.[4])	Piquant horseradish sauce.
— *raifort aux pommes.*	Meerrettich-Soſe mit Äpfeln.	Horseradish sauce with
— *au raifort à la reine.*	— -Soſe mit Rahm.[5])	— -cream sauce. [apples.
— *raifort au vinaigre.*	— -Soſe mit Eſſig.[6])	— sauce with vinegar.
— *aux raisins de Corinthe.*[7])	Braune Soſe mit Korinthen.[8])	Brown sauce with currants.
— *à la ravigote blanche.*	Weiße Kräuter-Soſe.[9])	White ravigote sauce.
— *à la ravigote chaude.*	Warme Kräuter-Soſe.[10])	Hot ravigote sauce.
— *à la réforme.*	Pfeffer-Soſe mit Portwein u. Johannisbeer-Sulze.[11])	Pepper sauce w. portwine and red currant jelly.
— *à la régence.*	Braune Soſe mit Wein und Trüffeln.[12])	Brown sauce with wine and truffles.
— *à la reine.*	Königin-Soſe.[13])	Queen sauce.
— *à la reine Marie.*	Braune Soſe mit Portwein, Schalotten, Peterſilie und Sardellen-Eſſenz.	Brown sauce with port-wine, shallots, parsley and anchovy essence.
— *à la rémo(u)lade chaude.*	Warme Remoladen-Soſe.[14])	Hot remoulade sauce.
— *à la renaissance.*	Renaissance-Soſe.	Renaissance sauce.
— *à la Ricardo.*	Braune Wildſoſe mit Xeres-wein und Zwiebeln.[15])	Brown game sauce with sherry and chopped
— *aux ricardots.*	Jakobsmuſchel-Soſe.[16])	Scallop sauce. [onions.
— *à la Richelieu.*	Richelieu-Soſe.[17])	Richelieu sauce.

[1]) a) Geriebener Meerrettich in Butter-Sose einige Minuten ausziehen gelassen, die Sose durch ein Haartuch gestrichen, ein Stück Butter hinein. b) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit geriebenem Meerrettich aufgekocht, mit frischer Butter aufgezogen. c) Geriebener Meerrettich mit Mehl, Salz, geriebener Muskatnuß, frischer Butter, Zucker und der nötigen weißen Fleischbrühe angerührt und unter Umrühren über dem Feuer einigemal aufgekocht. Auch *sauce au raifort en bouillon* genannt. d) Geriebener Meerrettich in Fleischbrühe gekocht, mit Eigelben, die mit Dragun-Essig geschlagen sind, verdickt, aber nicht gekocht; Pfeffer und Muskatnuß hinzu.

[2]) Vergl. Fußbem. zu *sauce au raifort à la crème* unter b).

[3]) a) Geriebener Meerrettich mit ebensoviel geriebener Brotkrume, Zucker, Salz und sauerem Rahm heiß gerührt. — Dasselbe, aber mit süßem Rahm und etwas Weinessig. Auch *sauce raifort à la mie de pain* genannt. b) Geriebener Meerrettich in Fleischsaft *(jus)* oder Wasser gekocht, mit Rahm und Essig geschlagene Eigelbe hineingerührt, aber nicht wieder kochen gelassen. Auch *sauce au raifort à l'allemande, crème (de) raifort, sauce à la crème de raifort* genannt.

[4]) Zucker auf Apfelsinen-Schale abgerieben, Apfelsinensaft, Weinessig, Öl und geriebener Meerrettich seimig gerührt.

[5]) Wie *sauce au raifort à la crème* (s. d.).

[6]) Zu frisch geriebenem Meerrettich gibt man klaren Zucker, ganz wenig Salz und Essig. Diese Sose gibt man zu gekochtem Karpfen.

[7]) Auch *sauce aux corinthes.*

[8]) Braune Sose mit Portwein und Korinthen, zu Wild und Spanferkel gegeben.

[9]) Kerbel, Dragun, Pimpinelle, Petersilie, Kresse, Sellerie-Blätter mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt ausziehen gelassen. Mit dem Kräuter-Wasser weiße Grundsose *(coulis blanc)* eingekocht, Weißwein und ein Stück Butter daran gegeben.

[10]) a) Abgewällte (blanchierte) Dragun-, Petersilien-, Kerbel, Lauch-, Pimpinelle-Blätter mit frischer Butter gestoßen, durchgestrichen. Gehackte Schalotten, grober Pfeffer, Dragun-Blätter mit Essig zur Hälfte eingekocht, mit weißer Stammsose *(velouté)* einige Minuten verkocht, durchgestrichen, mit dem Kräutermus gebunden, mit Spinatgrün vermischt und mit frischer Butter fertig gemacht. *Sauce à la ravigote verte, sauce à la ravigote cuite* sind auch Bezeichnungen für diese Sose. b) Vergl. *sauce à la ravigote blanche.*

[11]) Pfeffer-Sose *(sauce à la poivrade)* mit Portwein, roter Johannisbeer-Sulze und *Worcestershire*-Sose. Nach dem Londoner *Reform-Club* benannt, bei welchem einst *Ude* und nach ihm *Soyer* als *chefs* thätig waren.

[12]) a) In Butter geschwitzte Zwiebel-Scheiben mit Fleischbrühe, Kräuter-Sträußchen, Tafelpilz- und Trüffel-Abfällen, sowie mit Portwein zur Hälfte eingekocht; auf ein Drittel eingekochte braune Grundsose *(coulis brun)* durch ein Sieb dazu gerührt, die Sose dann durch ein Haartuch gestrichen; rund geschälte, mit Rheinwein und Tafel-Fleischbrühe kurz gekochte Trüffeln als Einlage. b) Zu Fisch: dieselbe Sose wie vorhergehende, nur muß man die braune Sose *(coulis brun)* mit Fischessenz verkochen und die Sose zuletzt mit Butter aufziehen.

[13]) Zwei am Spieß gebratene junge Hühner ausgelöst, das Fleisch mit einigen geschälten Mandeln gestoßen, mit weißer Sose, die mit guter Geflügel-Brühe und süßem Rahm zur Hälfte eingekocht wurde, vermischt, durch ein Haartuch gestrichen, gesalzen, mit etwas Geflügel-*glace* und frischer Butter fertig gemacht.

[14]) a) Warme Würzkräuter-Sose mit Schalotten. b) Feine Kräuter mit Butter geschwitzt, mit brauner Sose *(coulis brun)* und einem Löffelvoll Rindfleischsaft *(jus de boeuf)* eingekocht. Das Gelbe einiger hartgekochter Eier durch ein Haarsieb gestrichen, mit Senf und Zitronensaft vermischt, unter die Sose gerührt.

[15]) a) Mit Wildgeflügel-Knochen verkochte braune Sose, vermischt mit fein gehackten gebratenen Zwiebeln, geröstetem Brot, Xereswein, mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* gebunden. b) = *sauce salmi(s).*

[16]) Dasselbe wie *sauce aux coquilles de saint-Jacques;* vergl. Fußbemerkung 11 auf Seite 415.

[17]) a) Von Lachsgräten und Wurzeln mit Weißwein und Madeira bereitete Fischessenz mit brauner Grundsose *(coulis brun)* eingekocht, mit Trüffel-Essenz vermischt, mit frischer Butter aufgezogen. b) Weiße Wildsose mit Zwiebeln und Wein.

Sauce à la Robert.[1]	Braune Zwiebel-Soſe.[2]	Brown onion sauce.
— *aux rocamboles.*[3]	Rokambolen-(Schlangenlauch-)Soſe.	Rocambole sauce.
— *à la roi.*	Butter-Rahmſoſe mit Preiſelbeeren.	Butter-cream sauce with cranberries.
— *à la romaine.*	Römiſche Soſe.[4]	Roman sauce.
— *à la royale.*	Königs-Soſe.[5]	Royal sauce.
— *à la Rubens.*[6]	Fiſchſoſe mit Kräutern, Wein, Butter und Eigelb.	Fish sauce w. herbs, wine, butter and egg-yolks.
— *à la russe.*	Ruſſiſche Soſe.[7]	Russian sauce.
— *à la Saint-Cloud.*	Paradiesapfel-Soſe mit Dragun-Butter.[8]	Tomato sauce with tarragon butter.
— *à la Sainte-Menehould.*	Rahmſoſe mit gehackter Peterſilie und Tafel-Pilzen.	Cream sauce with chopped parsley a. mushrooms.
— *à la Saint-Marceau.*[9]	Braune Soſe mit Knoblauchmus. [Trüffeln.[10]	Brown sauce with purée of garlic. [truffles.
— *à la Saint-Marsan.*	— Soſe mit Wein und	— sauce with wine and
— *salmi(s).*	Wildragout-Soſe.[11]	Salmis sauce.
— *au sang.*	Blutſoſe.	Blood sauce.
— *à la sauge.*	Salbei-Soſe.[12]	Sage sauce.
— *saupiquet.*[13]	Pikante (Zwiebel-)Soſe.	Piquant (onion) sauce.
— *à la Savarin.*	Savarin-Soſe.	Savarin sauce.
— *à la saxonne.*	Fiſchſoſe mit Schalotten, Senf, Wein.[14]	Fish sauce with shallots, mustard, wine.
— *à la sicilienne.*	Braune Soſe mit Wildeſſenz und gebackenen Zwiebel-Ringen.[15]	Brown sauce with game essence and fried onion-rings.

---

[1]) Sprich »Röbä'r«; zwei Brüder, königliche Mundköche, die 1789 in Paris ein großartiges Restaurant gründeten.

[2]) Zwiebel-Würfel mit Butter und Zucker hellgelb geröstet, mit Fleischbrühe weich gedämpft. Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Rheinwein und Tafelpilz-Essenz zu einem Drittel eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen; die Zwiebeln und zwei Löffelvoll Senf hinzu.

[3]) Vergleiche Seite 1064, Fußbem. 2 und 3.

[4]) Korinthen, Smyrna-Rosinen und Pinien-Kerne *(pignoli ou semences de pommes de pin d'Italie)* in Wasser geweicht. Zu brauner Farbe geschmolzener Zucker mit etwas Essig vermischt und bis auf ein Drittel eingekocht, braune Sose *(espagnole)* und ein Kräuter-Sträußchen hinzu, eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, einmal aufgekocht; die Rosinen und die *pignoli* als Einlage.

[5]) a) Weiße Stammsose und gleiche Mengen von Fasan-Essenz und Rheinwein dick eingekocht, durchgestrichen und über olivenförmig zugeschnittene, geschälte, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Rheinwein oder Champagner weich gedämpfte Trüffeln gegossen. b) Huhnfleischmus, Gewürz, Brotkrumen, Rahm und Eigelbe überm Feuer verrührt. c) Weißfische und Lachsabfälle mit Zwiebeln, Möhren und einem Sträußchen *(bouquet)* in Butter geröstet, mit Weißwein und Fleischbrühe ausgekocht, durchgestrichen, mit weißer Grundsose *(coulis blanc)* und Tafel-Pilzen eingekocht, mit Muskatnuß gewürzt, mit frischer Butter fertig gemacht.

[6]) Sprich »Rübäng'ß«; *Pierre-Paul Rubens* (Peter Paul Rubens), berühmter niederländischer Maler, geb. 29. Juni 1577 in Siegen, gest. 30. Mai 1640 in Antwerpen. Wurzelwerk, Zwiebeln, Schalotten, Tafelpilz-Abfälle, feine Kräuter in Butter geschwitzt, mit Fischbrühe und Weißwein ausgekocht, durchgestrichen, Madeira hinzugefügt, mit Eigelben gebunden, schaumig geschlagen, mit Sardellen-Essenz und Krebsbutter abgeschmeckt.

[7]) a) Weiße Stammsose *(s. velouté)* mit Geflügel-Essenz und sauerem Rahm eingekocht, fein geschnittener (geriebener) Meerrettich und Dragun-Essig, der bis zur Hälfte eingekocht ist, dazu. b) Holländische Sose kurz vor dem Anrichten mit Kaviar vermischt. c) Weiße Stammsose *(velouté)* mit geriebenem Meerrettich aufgekocht, mit sauerem Rahm gebunden; Zucker und fein geschnittenes grünes Dillkraut (oder gehackte frische Fenchel-Blätter) hinzu. d) Siehe unter *Sauces froides.*

[8]) a) Paradiesapfelmus, einige Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe, roter Pfeffer, alles dick zu *demi-glace* eingekocht, dann ganz heiß über mit gehackten Dragun-Blättern vermischte feine Butter gegossen; die Sose mit etwas Dragun-Essig und zwei Löffelvoll Schalottensaft fertig gemacht. b) Soviel wie *sauce à la petit-deuil.*

[9]) Dasselbe wie *sauce à la Marceau* (s. d.).

[10]) Spanische Sose *(espagnole)* mit Madeira- und Rheinwein, Trüffel- und Tafelpilz-Abfällen, sowie mit Geflügel-Essenz gut ausgekocht, durch ein Haartuch gepreßt, in Fäden geschnittene Trüffeln dazu. — Man findet noch die Namen *sauce à la Saint-Marceaux, à la Saint-Marceau* und andere für diese Sose, deren Ursprung nicht zu ergründen ist. *Urbain Dubois* schreibt *à la Saint-Marceau,* welche Schreibweise sich aber auch nicht begründen läßt. Vergleiche *sauce à la Marceau.*

[11]) a) Wildessenz von Fasan, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögeln usw. mit Madeira und Trüffeln bereitet, braune Grundsose damit bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen. Die geschwungenen Lebern des betr. Wildgeflügels kann man stoßen, durchstreichen und in die Sose mischen. b) Die noch warmen Abfälle von frisch gebratenem Wild werden zerhackt, in brauner Grundsose *(coulis brun)* ausgekocht, die Sose wird durchgestrichen und mit Wein eingekocht.

[12]) Zu Gans- oder Schweine-Braten am besten passend.

[13]) Vergleiche auch *saupiquet.*

[14]) Butter-Sose mit Fischbrühe, Schalotten, Senf, Weißwein, streifig geschnittener Zitrone.

[15]) In Butter geröstete Zwiebel-Ringe mit spanischer Sose, die mit Wildessenz *(fumet de gibier)* und Marsalawein verkocht ist, vermischt, mit Cayenne-Pfeffer geschärft.

Sauce à la Simon.	Zwiebel-Soſe mit Senf, Butter, Peterſilie.[1]	Onion sauce with mustard, butter, parsley.
— *à la Soubise.*	Weiße Zwiebel-Soſe.[2]	White onion sauce.
— *soya (soy, soui).*	Soja-Soſe.[3]	Soy(a) sauce.
— *à la Soyer.*	Weiße Fiſchſoſe mit Kräutern, Eigelb und Rahm.[4]	White fish sauce w. herbs, egg-yolk and cream.
— *à la Stragotte.*	Wildſoſe mit Paradiesapfelmus und Madeira.[5]	Game sauce with purée of tomatoes and madeira.
— *à la suisse.*	Butter-Soſe mit Ei und Rahm.[6]	Butter sauce with yolks, cream and broth.
— *à la sultane.*	Wildſoſe mit Roſinen und Portwein.	Game sauce with raisins and portwine.
— *au suprême.*	Geflügel-Rahmſoſe.[7]	Chicken-cream sauce.
— *au suprême à l'italienne.*	— -Rahmſoſe auf italieniſche Art.	— -cream sauce, Italian style.
— *à la talpache.*[8]	Wildſoſe mit Knoblauch.	Game sauce with garlic.
— *à la ta(r)tare chaude.*[9]	Warme Tataren-Soſe.	Hot ta(r)tar sauce.
— *aux terre-noix.*	Erdkaſtanien-Soſe.	Earth-nut sauce.
— *à la texienne.*	Texaniſche Soſe.[10]	Texas sauce.
— *aux tomates.*[11]	Paradiesapfel-Soſe.	Tomato sauce.
— *aux tomates à la ménagère.*	— -Soſe nach Haushälterin-[12])Art.	— sauce in the housewife style.
— *aux topinambours.*[13]	Erdartiſchocken-Soſe.	Sauce of jerusalem artichokes.
— *à la tortue.*	Schildkröten-Soſe.[14]	Turtle sauce.
— *à la Toulouse (toulouſaine).*	Touloufer Soſe.[15]	Toulouse sauce.
— *à touts rôtis.*[16]	Soſe zu jedem Braten	Sauce for roasts.
— *à la Trianon.*	Trianon-Soſe.[17]	Trianon sauce.
— *aux truffes.*[18]	Trüffel-Soſe.	Truffle sauce.
— *aux truffes à la Saint-Cloud.*	— -Soſe[19]	— sauce.
— *à la d'Uxelles.*	Braune Soſe mit Kräutern.[20]	Brown sauce with herbs.

[1]) Feingehackte Zwiebeln mit einem Glasvoll Weißwein und etwas Cayenne-Pfeffer gedünstet, etwas dick eingekochte braune Soſe und ein Stück Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* hinzu, mit einem Löffelvoll gutem Senf, feiner Butter und gehackter Peterſilie vermiſcht.

[2]) Spaniſche Soſe mit Kalbfleiſch-Brühe *(fond)* und Madeira eingekocht, Cayenne-Pfeffer und einige Löffelvoll weißes Zwiebelmus daran.

[3]) Japaniſche, aus der Soja-Bohne bereitete Soſe, welche man einer Butter-, einer weißen Stamm- *(velouté)* oder einer braunen Fiſchſoſe zuſetzt.

[4]) Weiße Fiſchſoſe mit Kräutern, Schalotten, Zitronenſaft, Eigelb und Rahm. Vergleiche auch Fußbemerkung zu *sauce à la réforme.*

[5]) Kräftige Wildſoſe mit Paradiesapfelmus, Madeira nebſt Kräutern, Sellerie- und Peterſilie-Wurzel, Schalotten, Nelken, Muskat-Blüte.

[6]) Schaumig gerührte Butter, Eier, Mehl, Rahm (Sahne), Fleiſchbrühe, Salz, Zitronenſaft.

[7]) a) Kräftige Geflügel-Brühe, Butter, helle Mehlſchwitze *(roux blond)*, Tafelpilz-Eſſenz, ſüßer Rahm. b) Kalbfleiſch und Geflügel in Butter geſchwitzt, mit weißer Grundſoſe *(coulis blanc)* und Weißwein langſam ausgekocht, entfettet, dick eingekocht; ſüßer Rahm, Butter. c) Weiße Grundſoſe *(coulis blanc)* mit halb ſoviel Geflügel-Eſſenz, Trüffel-Abfällen, Tafel-Pilzen langſam ausgekocht, durch ein Haarſieb geſtrichen, ſchnell zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden, durch ein Haartuch in eine Soſen-Kaſſerolle gepreßt, etwas flüſſige Geflügel-*glace* darüber gegoſſen. Man kann die Soſe beim Anrichten mit etwas Zitronenſaft ſchärfen.

[8]) Sprich »tălpă'ſch«; Talpatſch, ehm. Art leichter ungariſcher Infanterie; *tolpache*, (ſprich »tŏlpă'ſch), Tolpatſch, ungariſcher Fußſoldat.

[9]) Vergl. *ſauce à la ta(r)tare* unter *Sauces froides.*

[10]) a) Braune Soſe mit Paradies-Äpfeln, Öl, Knoblauch. b) Art Kari-Soſe mit Safran, fein gewiegter Peterſilie und Zitronenſaft.

[11]) Auch oft *ſauce tomate*, eine Schreibweiſe, welche nicht nachahmenswert iſt. — *Sauce aux tomates de conſerve*, Soſe von eingemachten Paradies-Äpfeln.

[12]) In Speck geſchwitzte Paradies-Äpfel mit Eſſig, Kraftbrühe *(consommé)* und Peterſilie.

[13]) *Sauce à la purée de topinambours* iſt dasſelbe.

[14]) a) Schinken-Würfel, Zwiebel-Scheiben, Meiran, Thymian, Baſilie usw., Trüffel- und Tafelpilz-Schalen mit Madeira bis zur Hälfte eingekocht. Braune Grundſoſe *(coulis brun)* mit Paradiesapfelmus und Kalbfleiſchſaft *(jus de veau)* bis auf ein Drittel eingekocht, mit der durchgeſtrichenen Kräuter-Eſſenz noch einige Minuten gekocht, mit Cayenne-Pfeffer (und Sardellenmus) vollendet. b) Braune Kalbfleiſch-Brühe mit Schalotten, Baſilie, Thymian, Xereswein, Saft und Schale von Zitrone, Cayenne-Pfeffer.

[15]) Weiße Grundſoſe *(coulis blanc)* mit Geflügel-, Tafelpilz- und Trüffel-Eſſenz, ſowie einem Glasvoll Rheinwein bis auf ein Drittel eingekocht, mit Eigelben und Rahm gebunden, durchgeſtrichen, einige gekochte Trüffeln und Tafelpilz-Scheiben hineingegeben.

[16]) Sardellen, Rotwein, Bratenſaft, gehackte Schalotten, Zitronenſaft.

[17]) Dasſelbe wie Bearner Soſe; mit Trüffel-Scheiben obenauf.

[18]) *Sauce aux truffes à la Périgueux* iſt dasſelbe.

[19]) Dasſelbe wie *ſauce à la Saint-Cloud* (s. Fußbem. dazu unter b).

[20]) a) Braune Grundſoſe *(coulis brun)* mit Rheinwein bis auf ein Drittel eingekocht, durchgeſtrichen, einige Löffelvoll geſchwitzte Kräuter hinein. b) In Butter geſchwitzte gehackte Zwiebeln, Tafel-Pilze und Peterſilie mit brauner Grundſoſe *(coulis brun)* kurz eingekocht. c) Braune Soſe mit fein geſchnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, gekochtem Schinken, Schalotten, Peterſilie, mit Eigelben gebunden, mit Zitronenſaft geſchärft.

Sauce à la valaisance (valaisienne).	Butter-Soſe mit Senf, Eſſig, Peterſilie.[1]	Butter sauce with mustard, vinegar, parsley.
— *à la Valois.*[2]	Braune Dragun- und Schalotten-Soſe.	Brown tarragon and shallot sauce.
— *à la varsovienne.*	Weiße Rahmſoſe mit geriebenem Meerrettich und Apfelſinenſaft.	White cream sauce with grated horse-radish and orange juice.
— *à la velours.*	— Rahmſoſe mit Peterſilie.	— cream sauce with parsley.
— *veloutée.*[3]	— Stammſoſe.	Stock white sauce.
— *à la venaison.*	Johannisbeer-Soſe.[4]	Currant-jelly sauce.
— *à la vénitienne.*	Venetianiſche (Dragun-)	Venetian (tarragon-)sauce.
— *au verjus.*	Sauerwein-Soſe.[6] [Soſe.[5]	Verjuice sauce.
— *au vert-pré.*	Grüne Kräuter-Soſe.[7]	Green herb sauce.
— *à la Victoria.*	Soſe von Schalotten und Tafel-Pilzen mit Zitronenſaft.[8]	Sauce of shallots and mushrooms with lemon juice.
— *à la viennoise.*	Weiße Soſe mit Paradiesapfelmus und Paprika.[9]	White sauce w. purée of tomatoes and red pepper.
— *à la villageoise.*	— Soſe mit weißem Zwiebelmus.[10]	— sauce with white purée of onions.
— *à la Villeroi.*	Villeroi-Soſe.[11]	Villeroi sauce.
— *Villeroi à l'anglaise.*	— -Soſe auf engliſche[12] Art.	— sauce, English style.
— *à la Villeroi, brune.*	Braune Villeroi-Soſe.[13]	Brown Villeroi sauce.
— *à la Villeroi, soubisée.*	Villeroi-Soſe mit weißem Zwiebelmus.	Villeroi sauce with white purée of onions.
— *au vin aux anchois.*	Weinſoſe mit Sardellen.	Wine sauce with anchovies.
— *au vin blanc.*	Weißwein-Soſe.[14]	White wine sauce.
— *au vin de Bourgogne.*	Burgunderwein-Soſe.	Burgundy wine sauce.
— *au vin de Champagne.*	Champagner-Soſe.	Champagne sauce.
— *au vin de Madère.*[15]	Braune Soſe mit Madeira.	Brown sauce with madeira.
— *au vin rouge.*	— Soſe mit Rotwein.	— sauce with red wine.
— *waterfish.*	Butter-Soſe mit Würfel-Gemüſe.[16]	Butter sauce with cubes of vegetables.
— *à la yankee.*	Amerikaniſche Weinſoſe.	American wine sauce.
— *d'Yorkshire.*	Art Orangen-Soſe.[17]	Sort of orange sauce.

---

[1]) Zerlassene Butter mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe, Pfeffer und Muskatnuß vermischt; Senf, Essig und gehackte Petersilie in die Soſe.

[2]) a) Wie *sauce à la béarnaise brune,* vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise* unter c. b) Gehackte Schalotten und Kräuter mit Essig eingekocht, mit geschlagenen Eigelben und Butter verrührt, mit etwas zerlassener Tafel-Fleischbrühe und gehackter Petersilie vermischt.

[3]) Dasselbe wie *velouté* (s. d.).

[4]) Weinessig mit Wildbret-Essenz zur Hälfte eingekocht, mit spanischer Soſe über dem Feuer dickfließend gerührt, Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* und der Saft einer Zitrone hinzu.

[5]) a) Kräuter-Sträußchen, Dragun-Blätter, Pfeffer-Körner, Schinken-Würfel mit Essig zur Hälfte eingekocht, mit weißer Grundsoſe *(coulis blanc)* vermischt, durchgestrichen; gehackte Dragun- und Petersilien-Blätter abgewällt (blanchiert), in die Soſe gegeben. b) Weiße Soſe von gewürzter Fischbrühe, Eigelbe darunter, Zitronensaft, Petersilie. c) Weiße Stammsoſe *(velouté)* mit Eigelben gebunden, mit Tafel-Fleischbrühe, Dragun-Essig und Butter vermischt; abgewällte Dragun-Blätter hinein. d) Braune Grundsoſe *(coulis brun)* mit Dragun-Essig, abgewällten Dragun-Blättern, Muskatnuß und frischer Butter.

[6]) Spanische Soſe mit dem Saft gekochter unreifer Trauben, Xereswein und Butter.

[7]) Mattgrüne Soſe zu Aal: Spinatmus, Schnittlauch, Dragun mit weißer Würzsoſe *(sauce à la ravigote blanche)* vermischt.

[8]) Gehackte Schalotten und Tafel-Pilze mit Zitronensaft kurz eingekocht, zerlassene Tafel-Fleischbrühe hinzu, die Soſe mit Butter aufgeschlagen, mit Soja und Essig geschärft, gehackte Pfeffer-Gurken und Petersilie in die Soſe.

[9]) Weiße Stammsoſe mit Tafel-Pilzen und Austern-Essenz eingekocht, mit Paradiesapfelmus vermischt, mit Paprika gewürzt, mit Krebs- und frischer Butter aufgezogen.

[10]) Weiße Stammsoſe mit Kalbfleisch- und Tafelpilz-Brühe verdünnt, mit weißem Zwiebelmus vermischt, durchgestrichen, mit Eigelb gebunden.

[11]) a) Weiße Soſe *(coulis blanc)* mit Tafelpilz-Essenz bis auf ein Viertel eingekocht, mit Eigelben und ein wenig Rahm gebunden, noch einmal aufgekocht, durchgestrichen. b) Helle Einbrenne *(roux blond)* mit Fleischbrühe (von Kalbfleisch und Geflügel) aufgefüllt, Schinken-Würfel, Tafel-Pilze, eine Zwiebel und ein Kräuter-Sträußchen hinzu, dick eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden.

[12]) Eine gewöhnliche *Villeroi*-Soſe, welche mit Mus von Geflügel oder Wild, Gansleber, Trüffeln, Tafel-Pilzen usw. vermischt wird.

[13]) Braune Soſe *(coulis brun)* kocht man bis auf ein Viertel ein, bindet mit Eigelb und kalter Fleischbrühe. Da diese Soſe zu Wild und Wildgeflügel verwendet wird, muß man sie mit der betreffenden Wildessenz einkochen.

[14]) Weiße Grundsoſe, die mit Weißwein verkocht ist.

[15]) *Sauce au madère* ist dasselbe.

[16]) In kleine Würfel geschnittenes Gemüse wird in Salzwasser weich gekocht, abgegossen; Butter-Soſe daran gegeben.

[17]) Spanische Soſe *(espagnole)* mit Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)*, Portwein, Apfelsinensaft und gekochter, in Streifchen *(filets)* geschnittener Apfelsinen-Schale.

Sauce à la zingara.

Saupiquet ou sopiquet.
Velouté (gras).
— maigré.

Schalotten-Soſe mit Peterſilie und Zitronenſaft.[1])
Pikante (Zwiebel-)Soſe.
Weiße Stammſoſe.[2])
— Fiſch-Stammſoſe.[3])

Shallot sauce with parsley and lemon juice.
Piquant (onion) sauce.
Stock white sauce.
Fish stock white sauce.

b) Sauces froides.

Aspic.
Gelée d'aspic.
— d'aspic blanche.
— d'aspic de gibier.
— d'aspic hachée.
— d'aspic à l'italienne.
— d'aspic maigre.
Sauce à l'ailloli(s).
— à l'alose froide.[8])
— aux amandes.
— à l'anglaise.

— à l'anglaise pour poisson.
— à l'Argenteuil.

— à l'aspic.
— Balbino à l'anglaise.
— à la berlinoise (ou à la mode de Berlin).

Kalte Soſen.

Fleiſchſulze.[4])
Fleiſchgallerte.[5])
Weiße Fleiſchgallerte.[6])
Wildgallerte.
Gehackte Fleiſchgallerte.
Italieniſche Fleiſchgallerte.[7])
Fiſchgallerte.
Knoblauchbutter-Soſe.
Kalte Alſen-Soſe.
Mandel-Soſe.[9])
Meerrettich-Soſe mit Apfelmus.[10])
Engliſche Fiſchſoſe.[11])
Eier-Mayonnaiſe mit weißer Soſe und Peterſilie.[12])
Soſe mit Fleiſchſulze.
Engliſche Balbino-Soſe.[13])
Mayonnaiſe(n)-Soſe mit würfelig geſchnittener Johannisbeer-Sulze.

Cold sauces.

Aspic.
— -jelly.
White aspic-jelly.
Game-aspic jelly.
Hashed aspic-jelly.
Italian aspic-jelly.
Fish-aspic jelly.
Garlic-butter sauce.
Cold shad sauce.
Almond sauce.
Horseradish sauce with purée of tomatoes.
English fish sauce.
Egg-mayonnaise w. white sauce and parsley.
Aspic sauce.
English Balbino sauce.
Mayonnaise sauce with cubes of red currant-jelly.

---

[1]) Essig mit gehackten Schalotten, leicht in Butter gerösteten Semmel-Krumen *(panure blanche)*, Bratensaft *(jus)*, Petersilie, Zitronensaft.

[2]) Auch *sauce veloutée*. a) Die zum Gebrauch nötige Menge weiße Soſe *(coulis blanc)* wird mit doppelt soviel Geflügel-Essenz vermischt, langsam gekocht, Schaum und Fett abgehoben, unter beständigem Umrühren bis zur Hälfte eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, kalt gestellt. Vor dem Gebrauch wird die Soſe im Wasserbade *(au bain-marie)* heiß gemacht, mit Salz und Tafelpilz-Essenz im Geschmack gehoben. Auch *sauce veloutée à l'essence de champignons* und *velouté travaillé* genannt. b) Eine helle Mehlschwitze *(roux blond)* mit kräftiger Geflügel- oder Kalbfleisch-Brühe aufgefüllt, frische Tafel-Pilze, Kräuter-Sträußchen, Schinken-Abfälle hinzu, ausgekocht, durch ein Mundtuch *(serviette)* gestrichen, entfettet, bis zur Hälfte eingekocht. Vergl. *coulis blanc*.

[3]) Schnitten von Seezunge, Hecht, sowie Wurzelwerk und Gewürz in Butter geschwitzt, mit Weißwein und Wasser aufgefüllt. Mit dieser Brühe und einer hellen Mehlschwitze *(roux blond)* eine Soſe hergestellt, die man mit Tafelpilz-Abfällen langsam kocht, abschäumt, entfettet und zur Hälfte einkochen läßt.

[4]) Rindfleisch, Kalbshessen, Huhn, ein halber Hase, magerer Schinken, mehrere gebrühte Kalbsfüße mit leichter Brühe übergossen, gekocht, abgeschäumt, Zwiebeln, Möhren, Sellerie-Wurzel, Lauch, einige Petersilien-Wurzeln, Basilie, Thymian, Dragun, einige Lorbeer-Blätter, Gewürz-Nelken, Pfeffer-Körner, Salz hinzu, ungefähr sieben Stunden langsam kochen gelassen, entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, bis zum nächsten Tage kalt gestellt, dann etwa zurückgebliebenes Fett mit kochendem Wasser rein abgewaschen. Mehrere mit Zitronensaft abgeschlagene Eiweiß werden mit gleichen Mengen Dragun-Essig und Madeira, sowie einer halben Flasche Weißwein hinzu gegeben und unter fortwährendem Umrühren ins Kochen gebracht, bis das Eiweiß sich zusammenzieht, worauf man die Sulze durch ein Mundtuch (Serviette) streicht.

[5]) 4 kg ausgebeintes Kalbfleisch, 2 kg Blume von Rind, zwei alte Hühner, Wildknochen, vier ausgebeinte und abgebrühte (blanchierte) Kalbsfüße, eine Flasche Weißwein, 15 l leichte Fleischbrühe, Gemüse, Petersilie- und Kerbel-Sträußchen.

[6]) Nur von weißem Fleisch; die durchgestrichene, entfettete Brühe wird mit Eiweiß und Weißwein geklärt.

[7]) Von Speckschwarte, Kalbshessen, magerem Schinken, Rindfleisch, Geflügel-Abfällen, Weißwein, Gemüse, Kräuter-Sträußchen, Pfeffer, Koriander, Gewürz-Nelken; durch ein Sieb gestrichen, entfettet, halb soviel weiße Fleischbrühe, Pfeffer-Körner, Gewürz-Nelken, mageres Rind- und Geflügelfleisch zusammen gestoßen, einige ganze Eier, ein Glasvoll Essig und ein wenig Zucker daran; durch ein Mundtuch gestrichen, entfettet, mit Eiweiß unter Hinzufügen von etwas Marsalawein und Zitronensaft geklärt.

[8]) Vergleiche Fußbemerkung 8 auf Seite 291.

[9]) a) Gestoßene Mandeln mit Öl, etwas Knoblauch, Weinessig und Salz vermischt. b) Gestoßene Mandeln mit hartgekochten Eigelben, geriebenem Meerrettich, Essig und Öl zu einer seimigen Soſe verbunden. c) Vergl. dasselbe unter *Sauces sucrées*.

[10]) Apfelmus mit geriebenem Meerrettich und etwas Apfelsinen-Zucker vermischt, mit Apfelsinensaft verdünnt.

[11]) Gehackte Sardellen mit Portwein verrührt, mit gekochten, erkalteten Schalotten, Gewürz-Nelken, Pfeffer-Körnern usw. vermischt.

[12]) Mayonnaise von dem durchgestrichenen Gelben hartgekochter Eier, etwas kalte weiße Soſe, Essig, Senf, gehackte Petersilie und Kerbel hinzu.

[13]) Zwei feingehackte Schalotten mit zwei Löffelvoll feinem Öl verrührt, mit zwei Löffelvoll Senf, Salz, Essig und etwas Tafelpilz-Soja vermischt und tüchtig geschlagen.

Sauce au beurre de Provence.	Knoblauchbutter-Soſe.[1])	Garlic-butter sauce.
— *à la bigarade froide.*	Kalte Soſe von bitteren Orangen.	Cold bigarade sauce.
— *à la bretonne froide.*	— Meerrettich-Soſe.[2])	— horseradish sauce.
— *à la Casanova.*[3])	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Eiweiß-Fäden, gehacktem Eigelb und Trüffeln.	Mayonnaise sauce witn shredded whites, chopped yolks and truffles.
— *au caviar.*	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Kaviar.[4])	— sauce with caviar(e).
— *à la Chantilly.*	Meerrettich-Rahmſoſe.[5])	Horseradish-cream sauce.
— *chaud-froid, blonde.*	Weiße Sulzſoſe.[6])	Jellied white gravy.
— *chaud-froid, brune.*	Braune Sulzſoſe.[7])	— brown gravy.
— *chaud-froid brune au gibier.*	— Wild-Sulzſoſe.	— brown game-gravy.
— *chaud-froid à la chasseur.*	— Wild-Sulzſoſe mit Haſenblut.[8])	— brown meat-gravy with hare's blood.
— *chaud-froid à la palestine (palestinienne).*	Helle Sulzſoſe mit Artiſchockenmus.	— white gravy with purée of artichokes.
— *chaud-froid de perdreau.*	Rebhuhn-Sulzſoſe.	— partridge gravy.
— *chaud-froid à la purée de tomates.*[9])	Helle Sulzſoſe mit Paradiesapfelmus.	— white gravy with purée of tomatoes.
— *chaud-froid à la ravigote.*	— Sulzſoſe mit Würzkräutern.[10])	— white gravy with potherbs.
— *chaud-froid à la reine.*	Weiße Sulzſoſe mit Artiſchockenmus.	— white gravy with purée of artichokes.
— *chaud-froid à la russe.*	Helle Sulzſoſe mit Eſſig, Meerrettich, Peterſilie und Dragun.[11])	— white gravy with vinegar, parsley, tarragon and horse-radish.
— *chaud-froid aux truffes.*	Sulzſoſe mit gehackten Trüffeln.[12])	— gravy with chopped truffles.
— *chaud-froid de volaille.*	Geflügel-Sulzſoſe.	— fowl-gravy.
— *à la Cumberland.*	Cumberland-Soſe.[13])	Cumberland sauce.
— *à la diable, froide.*	Kalte Teufels-Soſe.[14])	Cold devilled sauce.
— *à la génoise, froide.*	— Soſe mit Tannenzapfen-Kernen und Piſtazien.[15])	— sauce with pounded spruce-seeds and pistachio-nuts.
— *à la Gloucester (ou à la mode de Gloucester).*	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Dragun-Eſſig und Dragun-Blättern.[16])	Mayonnaise sauce with tarragon vinegar and tarragon leaves.

---

[1]) Einige Knoblauch-Zehen mit einem Stückchen Butter gestoßen, durchgestrichen, mit Öl langsam zu Pomade gerührt, mit Salz abgeschmeckt. Vergl. *sauce à l'ailloli(s).*

[2]) Essig, Zucker, Senf und Meerrettich.

[3]) Sprich »Kăsănowa'«; *Jacques Casanova de Seingalt* Giovanni Jakob Casanova, ital. Abenteurer und Schriftsteller, geb. 2. April 1725 in Venedig, gest. als Bibliothekar zu Dux in Böhmen 4. Juni 1798.

[4]) Zwei Eßlöffelvoll feines Öl, ein Eßlöffelvoll feiner Essig mit gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischt, zuletzt der Kaviar hinzugerührt.

[5]) a) Geriebener Meerrettich mit Schlagsahne, Zitronensaft und Zucker. b) 3 dl zerlassene Fleischsulze *(aspic)* mit ebensoviel Olivenöl vermischt, etwas Kräuter-Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzu, auf Eis geschlagen, zuletzt gehackte und abgewällte (blanchierte) Petersilie, Dragun und Kerbel hinein. Man kann auch einen Löffelvoll geschlagenen Rahm dazu geben.

[6]) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit Geflügel-Essenz *(essence de volaille)* und Sulze *(aspic)* eingekocht.

[7]) Entfettete braune Grundsose *(coulis brun)*, mit Sulze *(aspic)* und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* eingekocht, durchgestrichen, erkalten gelassen.

[8]) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Sulze *(aspic)* und Wild-Tafelfleischbrühe *(glace de gibier)* eingekocht, mit Hasenblut abgezogen.

[9]) Auch nur *sauce chaud-froid aux tomates.*

[10]) *Sauce chaud-froid blonde* mit abgewällten (blanchierten) gehackten Blättern von Dragun, Petersilie, Pimpinelle, Kerbel, Schnittlauch und Kapern.

[11]) Mit zwei Löffelvoll gutem Essig, ebensoviel gehackten Petersilie- und Dragun-Blättern, sowie mit der gleichen Menge geriebenem Meerrettich vermischt.

[12]) Helle oder braune Sulzsose mit in Wein gekochten, fein gehackten schwarzen Trüffeln.

[13]) In Streifchen *(en julienne)* geschnittene Schale von Orangen und Zitronen in Wasser gekocht, mit Johannisbeer-Gallerte, Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Madeira, etwas geriebener Orangen-Schale, Zitronen- und Orangensaft, einem Tropfen Essig und zwei Löffelvoll Senf vermischt. Man kann zuletzt noch zwei Löffelvoll gehackte Schalotten hinzugeben. Man gibt diese Sose zu Wildschweinefleisch und Wildschweinskopf.

[14]) a) Hartgekochtes, durch ein Sieb gestrichenes Eigelb, Senf, Öl, Weinessig, Zucker, gehackte Wacholder-Beeren. b) Eigelbe mit feinem Öl, Rotwein, gehackten kleinen Zwiebeln, Senf, Paprika, Salz, Zitronensaft und etwas Zucker solange gerührt, bis eine glatte, dickliche Sose entstanden ist.

[15]) Petersilie-Blätter, Pimpinelle, Kerbel, Dragun, Schnittlauch, alles fein gehackt, im Mörser gestoßen, ausgepreßt, Saft davon aufgehoben. Pistazien und Tannenzapfen-Kerne *(pignoli)* gestoßen, mit rohen Eigelben vermischt, nach und nach Öl und Essig, zuletzt der Kräutersaft hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

[16]) Mayonnaise mit sauerem Rahm, Dragun-Essig, gehackten Dragun-Blättern, englischem Senf, Salz, Cayenne-Pfeffer.

Sauce à la Gribiche.	Art Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Kerbel und Kapern.[1]	Mayonnaise sauce with chervil and capers.
— *à la hessoise.*	Meerrettich-Rahmſoſe.[2]	Horseradish-cream sauce.
— *à la hollandaise, froide.*	Kalte holländiſche Soſe.	Cold Dutch sauce.
— *hure de sanglier.*	Wildſchweinskopf-Soſe.[3]	Boar's-head sauce.
— *à l'indienne, froide.*	Indiſche kalte Soſe.[4]	Indian cold sauce.
— *au lard (frit).*	Speckſoſe.[5]	Bacon sauce.
— *à la livournaise (livournine).*	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit geſtoßenen Sardellen und Peterſilie.[6]	Mayonnaise sauce with pounded anchovies and parsley.
— *mandram.*	Schalotten- und Gurken-Soſe mit ſpaniſchen Pfeffer-Schoten.[7]	Shallot-and cucumber sauce with chillies.
— *mayonnaise.*	Mayonnaiſe(n)-Soſe.[8]	Mayonnaise sauce.
— *mayonnaise aux anchois.*	— -Soſe mit Sardellen.	— sauce with anchovies.
— *mayonnaise à l'aneth.*	— -Soſe mit Dill.	— sauce with dill.
— *mayonnaise à l'arrow-root.*	— -Soſe mit Pfeilwurzelmehl.	— sauce with arrow-root.
— *mayonnaise aux aubergines.*	— -Soſe mit Eierfrucht.	— sauce with egg-plant.
— *mayonnaise au beurre de homard.*	— -Soſe mit Hummer-Butter.	— sauce with lobster-butter.
— *mayonnaise au beurre de Provence.*	— -Soſe mit Knoblauch-Butter.	— sauce with garlic butter.
— *mayonnaise au blanc.*	Helle Mayonnaiſe(n)-Soſe.	Yellow mayonnaise sauce.
— *mayonnaise à la bohémienne.*	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Rahm.[9]	Mayonnaise-cream sauce.
— *mayonnaise aux câpres.*	— -Soſe mit Kapern.	— sauce with capers.
— *mayonnaise à la Chantilly.*	— -Soſe mit Schlagſahne.[10]	— sauce with whipped cream.
— *mayonnaise à l'espagnole.*	— -Soſe mit gehacktem Schinken und ſpaniſchem roten Pfeffer.[11]	— sauce with chopped ham and Spanish red pepper.
— *mayonnaise à l'estragon.*	— -Soſe mit Dragun.	— sauce with tarragon.
— *mayonnaise aux fines herbes.*	— -Soſe mit feinen Kräutern.	— sauce with fine herbs.
— *mayonnaise à la gelée.*	— -Soſe mit Gallerte.[12]	Jellied mayonnaise sauce.
— *mayonnaise à la hambourgeoise.*	Hamburger Mayonnaiſe(n)-Soſe.[13]	Hamburg mayonnaise sauce.
— *mayonnaise à l'helgolandaise.*	Helgoländer Mayonnaiſe(n)-Soſe.[14]	Heligoland mayonnaise sauce.

---

[1]) Gekochtes Eigelb mit französischem Senf, Olivenöl, Essig, gehacktem Kerbel und Kapern.

[2]) Meerrettich, Zucker, Brotkrumen und sauerer Rahm.

[3]) Für kaltes Fleisch: Johannisbeer-Sulze, Portwein, Senf, Apfelsinen-Schale, Apfelsinensaft, Schalotte, Pfeffer.

[4]) Vier Äpfel geschält, ausgekernt, in kleine Würfel geschnitten, zwei Zwiebeln, eine ausgekernte Gurke, drei Paradies-Äpfel, zehn spanische grüne Pfeffer-Schoten fein gehackt, mit einem knappen Liter Weinessig übergossen.

[5]) Kalt. Gerösteter Speck in Würfel geschnitten, in die Sose gethan.

[6]) Gestoßene Sardellen, Eigelbe, Öl, Essig, gehackte Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß.

[7]) Schalotten fein gehackt, eine frische Gurke in Scheiben geschnitten, in kaltem Wasser zehn Minuten stehen, dann auf einem Siebe ablaufen gelassen, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, klein geschnittener spanischer Pfeffer-Schote, zwei Löffelvoll Essig und ebensoviel Weißwein verrührt.

[8]) Die in mehreren Verdeutschungs-Wörterbüchern und auch in der ersten Auflage dieses Werkes gegebenen Verdeutschungen wie »Ölteig«, »Ölsose« sind hier nicht wieder in Anwendung gekommen, da diese Bezeichnungen dem Sinne des franz. Wortes nur wenig entsprechen. Eigelbe, Salz, englischer Senf, mit Öl verrührt, mit Dragun-Essig abgeschmeckt.

[9]) Eingekochte weiße Rahmsose *(béchamel)* mit Eigelben, nach und nach Öl und Zitronensaft hinzugerührt, mit einem Löffelvoll Essig und gutem Senf vermischt.

[10]) Flüssige Gallerte mit ebensoviel Öl, Zitronensaft, ganz wenig Essig, Salz, schaumig geschlagen, einige Löffelvoll Schlagsahne, Salz und Pfeffer hinzu.

[11]) Mayonnaise(n)-Sose mit rohen Eiern, einige Löffelvoll gekochter, fein gehackter Schinken, gekochter, durchgestrichener Knoblauch, zuletzt spanischer roter Pfeffer hinzu.

[12]) Flüssige Gallerte *(gelée liquide)*, Öl, Essig, Zitronensaft, ein Löffelvoll Senf, Salz, Pfeffer, schaumig geschlagen.

[13]) Hartgekochte Eigelbe zerdrückt, nach und nach mit feinem Öl verrührt, gestoßener Zucker, an dem man zuvor etwas Zitronen-Schale abgerieben hat, Dragun-Essig, helle Kraftbrühe, ein Glasvoll Madeira, Salz, Senf, Cayenne-Pfeffer hinzu.

[14]) Einige gehackte Schalotten in Butter geschwitzt, Mehl damit verrührt, mit kräftiger Fleischbrühe zu einer seimigen Sose verkocht, die man mit weißem Pfeffer und einigen Löffelvoll Dragun-Essig würzt, mit Eigelben bindet, vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Hierauf mischt man nach und nach unter fortgesetztem Rühren feines Öl hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und gibt sie zu Fisch- und Fleischspeisen.

Sauce mayonnaise à l'indienne.	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Kari-Pulver.	Mayonnaise sauce with curry.
— *mayonnaise à l'italienne.*	— -Soſe mit durchſtrichenem Kalbshirn.[1])	— sauce with purée of calf's-brains.
— *mayonnaise mousseuse.*	— -Soſe mit Schlagſahne.[2])	— -cream sauce.
— *mayonnaise aux oeufs.*	— -Soſe mit Eiern.	— sauce with eggs.
— *mayonnaise aux poivrons (doux).*	— -Soſe mit Pfeffer-Schoten.	— sauce with sweet peppers.
— *mayonnaise à la ravigote.*	— -Soſe mit Kräutern.[3])	— sauce with herbs.
— *mayonnaise rouge.*	— -Soſe mit Hummer-Rogen.[4])	— sauce with lobster-coral.
— *mayonnaise à la ta(r)tare.*	— -Soſe mit Würzkräutern und Meerrettich.[5])	— sauce with seasonings and horse-radish.
— *mayonnaise verte.*	Grüne Mayonnaiſe(n)-Soſe.	Green mayonnaise sauce.
— *à la Maximilien.*	Tataren-Soſe mit Paradiesapfelmus und gehacktem Dragun.	Ta(r)tar sauce with tomato purée and chopped tarragon.
— *à la (de) menthe.*	Minzſoſe.	Mint sauce.
— *aux mixed pickles.*	Eſſiggemüſe-Soſe.[6])	Mixed pickles sauce.
— *à la mousquetaire.*	Kalte Kräuter-Soſe.[7])	Cold herb sauce.
— *à la nantaise.*	Grüne Würzſoſe mit geſtoßenem Hummerfleiſch.	Ravigote sauce with pounded lobster.
— *à la niçoise (niçarde).*	Grünliche Würzſoſe mit Eiern.[8])	Green herb sauce with eggs.
— *à la norvégienne.*	Kräuter-Soſe mit Eigelben.[9])	Herb sauce with egg-yolks.
— *aux oranges (à l'orange).*	Apfelſinen-Soſe.[10])	Orange sauce.
— *d'orange au raifort.*	— -Soſe mit Meerrettich.	— sauce with horse-radish.
— *à l'oxfordienne (oxonienne).*	— -Soſe mit Senf und Johannisbeer-Sulze.[11])	— sauce with mustard and currant-jelly.
— *à l'oyonnaise*[12]).	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Wildſaft.	Mayonnaise sauce with game gravy.
— *à la persillade, froide.*	Kalte Peterſilien- (und Kräuter-)Soſe.[13])	Green sauce with parsley and herbs.
— *à la polonaise, froide.*	Senfſoſe mit Zitronen- und Apfelſinenſaft.[14])	Mustard sauce with lemon- and orange-juice.
— *à la prince de Galles.*	Art Mayonnaiſe(n)-Soſe.[15])	Sort of mayonnaise sauce.
— *aux radis noirs.*	Rettich-Soſe.[16])	Radish sauce.
— *au raifort (ou au cran de Bretagne), froide.*	Kalte Meerrettich-, Kren-Soſe.	Cold horseradish sauce.

[1]) Gekochtes halbes Kalbshirn durchgestrichen, vier rohe Eigelbe und ein Löffe voll Senf hinzugerührt, nach und nach Öl und Zitronensaft daran, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermischt.

[2]) Flüssige Gallerte, Öl, Essig, Salz, schaumig geschlagen, Schlagsahne darunter gezogen.

[3]) Dragun-, Pimpinelle-, Kerbel-, Petersilie-Blätter, Schnittlauch einige Minuten in Salzwasser gekocht, mit Sardellen-Streifen, einer Pfeffer-Gurke, einem Löffelvoll Kapern und zwei Schalotten gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und in eine Eier-Mayonnaise *(sauce mayonnaise aux oeufs)* gegeben.

[4]) Eier und Hummer-Rogen mit Senf und Essig fein gestoßen, durchgestrichen, mit Mayonnaisen-Sose vermischt.

[5]) Hartgekochte Eigelbe durchgestrichen, mit rohen Eigelben vermischt, nach und nach Öl und Dragun-Essig daran, zuletzt Senf und einige Löffelvoll gehackte Dragun-, Pimpinelle-, Kerbel-, Petersilie-Blätter, Schnittlauch, Pfeffer-Gurken, Kapern hinein.

[6]) Sose mit würfelig geschnittenem Essig-Gemüse, sogenannten *mixed pickles.*

[7]) a) Grüne Sose von Schalotten, Kresse, Kerbel, Dragun mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Senf, durchgestrichen, Essig und Öl hinzu. b) Kalte Sose von Senf, Öl, Dragun-Essig, Schalotte, Salz, Cayenne-Pfeffer.

[8]) Von hartgekochten und rohen Eigelben, Senf, Öl, Essig, Schnittlauch, Petersilie.

[9]) Von hartgekochten durchgestrichenen und rohen Eigelben, Salz, Pfeffer, Senf, Öl, Essig und feingehackten Kräutern.

[10]) Johannisbeer-Sulze mit Apfelsinensaft, streifig geschnittener, weich gekochter Apfelsinen-Schale und Senf.

[11]) Ein halbes Glas Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* wird mit der geriebenen Schale und dem Saft von zwei Orangen, einem Löffelvoll feinem Senf, Salz und Cayenne-Pfeffer vermischt, hierauf durchgestrichen.

[12]) Nach der franz. Stadt *Oyonnax* (Dép. Ain) benannt. — Kräftiger, kurz eingekochter Wildsaft *(jus de gibier)* wird unter Mayonnaise gerührt, die mit Senf, Zitronensaft und weißem Pfeffer gewürzt ist.

[13]) a) Petersilie, Dragun, Kerbel, Schnittlauch, Schalotten fein gehackt, Senf, Salz, Pfeffer daran, nach und nach Öl hinzugerührt, zuletzt ein wenig Essig und etwas Spinatgrün (Spinat-Matte) hinein. b) Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Senf, Öl vermischt, gehackte Petersilie, Kerbel, Dragun und Schnittlauch hinein.

[14]) Zitronen- und Apfelsinensaft mit Pfeffer, Senf und Zucker vermischt.

[15]) Kalte Sose aus hartgekochten gestoßenen und rohen Eigelben, Öl, Dragun-Essig, Senf und gehackten Kräutern.

[16]) Einige große Rettiche gewaschen, geschält, zerrieben, mit Salz, Essig und feinem Öl vermischt. Man gibt diese Sose zu gekochtem Rind- oder Pökelfleisch.

Sauce au raifort froide, à la crème.	Kalte Meerrettich-Soſe mit Schlagſahne.	Cold horseradish-cream sauce.
— *à la ravigote.*[1])	— Würzſoſe.	— ravigote sauce.
— *ravigote à l'italienne.*	— Würzſoſe auf italieniſche[2]) Art.	— ravigote sauce in the Italian style.
— *rémo(u)lade (remoulade).*	Remolade(n)-Soſe.[3])	Remoulade sauce.
— *rémo(u)lade à la cosaque.*	— -Soſe nach Koſaken-[4])Art.	— sauce, Cossack style.
— *rémo(u)lade à l'indienne.*	Gelbe Remolade(n)-Soſe.[5])	Yellow remoulade sauce.
— *rémo(u)lade à la russe.*	Remolade(n)-Soſe mit geriebenem Meerrettich, Senf und Pfeffer-Gurken.[6])	Remoulade sauce with grated horse-radish, mustard, gherkins.
— *rémo(u)lade verte.*	Grüne Remolade(n)-Soſe.[7])	Green remoulade sauce.
— *rouge.*[8])	Rote Soſe.	Red sauce.
— *à la russe.*	Ruſſiſche Soſe.[9])	Russian sauce.
— *pour sanglier, froide.*	Mayonnaiſe(n)-Soſe mit Eſſig und Zucker.	Mayonnaise sauce with extra vinegar and sugar.
— *à la suédoise.*	Schwediſche Soſe.[10])	Swedish sauce.
— *à la ta(r)tare.*	Tataren-Soſe.[11])	Ta(r)tar sauce.
— *ta(r)tare à l'anglaise.*	Engliſche Tataren-Soſe.	English ta(r)tar sauce.
— *à la Ude (Oude).*	Paradiesapfel-Soſe mit geſchwitzten Zwiebeln und Stockfiſch.[12])	Tomato sauce with fried onions and shredded dried haddock.
— *universelle.*	Allgemeine Soſe.[13])	Universal sauce.
— *verte.*	Grüne Soſe.[14])	Green sauce.
— *verte à l'anglaise.*	Engliſche grüne Soſe.	English green sauce.
— *verte à l'espagnole.*	Spaniſche grüne Soſe.[15])	Spanish green sauce.
— *à la vinaigrette.*	Eſſig-Kräuterſoſe.[16])	Vinaigrette sauce.

c) Sauces sucrées. Süße Soſen. Sweet sauces.

Beurre au cognac.	Cognac-Butter.[17])	Brandy butter.
Chambayon.[18])	Weinſchaum-Soſe.	Wine cream sauce.
Chaudeau.[19])	— (-Soſe).	Chaudeau.
Sabayon.[20])	— -Soſe.	Wine cream sauce.

[1]) Vergl. *sauce mayonnaise à la ravigote.*

[2]) Zwei Löffelvoll gehackte Petersilie, Dragun, Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch und ebensoviel gehackte Kapern, vier hartgekochte, feingehackte Eigelbe, Salz, Pfeffer, Senf, Kräuter-Essig, 2 dl Olivenöl.

[3]) Sardellen-Streifen mit hartgekochten Eigelben gestoßen, einige rohe Eigelbe, nach und nach Öl und Essig, zuletzt Senf hinzu. Petersilie-, Kerbel-, Dragun-Blätter, Schnittlauch, eine Schalotte, ein Löffelvoll Kapern, ebensoviel kleine Pfeffer-Gurken fein gehackt, dann gestoßen und unter die Sose gemischt; letztere mit Salz und Pfeffer gewürzt.

[4]) Wie *sauce rémo(u)lade à la russe* (s. d.).

[5]) Hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eigelbe mit Öl, Kräutersenf, Dragun-Essig, Safran, Paprika, Zucker und Salz abgerührt.

[6]) Remoladen-Sose mit zwei Löffelvoll geriebenem Meerrettich, etwas Zucker, Senf und einigen in kleine Würfel geschnittenen Pfeffer-Gurken *(cornichons).*

[7]) Mit Spinat gefärbte Sose.

[8]) Dasselbe wie *sauce mayonnaise rouge* (s. d.).

[9]) a) Meerrettich, Senf, Zucker, Essig, Salz. b) Öl, Essig, gehackte Petersilie, Schnittlauch und Kaviar.

[10]) a) Weiße Sose mit Meerrettich und Essig. b) Apfelmus und geriebener Meerrettich in Mayonnaisen-Sose.

[11]) Petersilie-, Kerbel-, Dragun-Blätter, Schnittlauch, alles fein gehackt, gehackte Kapern, Pfeffer-Gurken, Senf, hartgekochte Eigelbe darunter, alles gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nach und nach mit Öl und Essig versetzt.

[12]) In Butter leicht gebratene Zwiebeln, Paradiesapfel-Sose, spanische Pfeffer-Schoten, in Streifen geschnittener Stockfisch, Zitronensaft, Wasser, alles zusammen gedämpft, erkalten gelassen.

[13]) Scharf gewürzte kalte Sose aus Tafelpilz-*catchup*, Portwein, Schalotten-Essig, Gewürz, Muskat-Blüte, Cayenne-Pfeffer und Sardellen-Essenz *(essence d'anchois).*

[14]) Abgewällte (blanchierte) Petersilie, Kerbel, Dragun, Schnittlauch, alles im Mörser gestoßen, durchgestrichen, gestoßene harte Eigelbe und Sardellen darunter, mit Öl, Essig und Senf verlängert.

[15]) Grüne Petersilie und Kerbel im Mörser gestoßen, geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume, Sardellen-Streifen, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, gehackte Zwiebel, einige Eßlöffelvoll Kapern hinzu, mit kalter Fleischbrühe verlängert, durchgestrichen, nach und nach Öl hinzugerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ein Löffelvoll Spinatgrün hinzu.

[16]) a) Von Öl, Essig, Sardellen-Essenz, Schalotten, Petersilie, Kerbel, kleinen Pfeffer-Gurken; mit Pfeffer und Salz gewürzt. b) Fein gehackte Kräuter, Zwiebeln, hartgekochte Eier und *mixed pickles* mit Pfeffer, Salz, Senf, Öl und Essig.

[17]) Zu *plumpudding:* Frische ungesalzene Butter mit Zucker und Zitronensaft schaumig gerührt, unter fortwährendem Rühren tropfenweise mit einem Glasvoll Cognac vermischt. Man läßt diese Butter auf dem Eis erkalten und fest werden.

[18]) Provinziell im Süden = *sabayon.*

[19]) Siehe *sauce chaudeau.*

[20]) Vergleiche *sauce sabayon.*

Sauce aux abricots.	Aprikoſen-Soſe.	Apricot sauce.
— *aux aigriettes.*[1])	Sauerkirſchen-Soſe.	Agriot sauce.
— *aux airelles rouges.*	Preiſelbeer-Soſe.	Cranberry sauce.
— *aux amandes.*	Mandel-Soſe.[2])	Almond sauce.
— *à l'américaine.*	Amerikaniſche Soſe.[3])	American sauce.
— *à l'ananas.*	Ananas-Soſe.[4])	Ananas (pine-apple) sauce.
— *à l'anglaise, froide.*	Kalte Rahmſoſe mit Apfel-Gallerte und Cognac.	Cold cream sauce with apple-jelly and cognac.
— *à l'arac(k).*	Arrak-Soſe.	Arrack-[5])sauce.
— *aux baies de ronce.*	Brombeer-Soſe.[6])	Blackberry-(bramble-berry-)sauce.
— *bi(s)chof(f) ou bishop,*	Biſchof-Soſe.[7])	Bishop sauce.
— *au café.* [*bichops.*	Kaffee-Soſe.[8])	Coffee sauce.
— *au caramel*[9]).	Soſe mit gebranntem Zucker.	Caramel sauce.
— *à la cardinale.*	Sago-Weinſoſe.[10])	Sago-wine sauce.
— *à la Carême.*	Süße Madeira-Soſe.[11])	Sweet madeira sauce.[12])
— *aux cerises.*	Kirſchſoſe.[13])	Cherry sauce.
— *aux cerisettes.*	Soſe von getrockneten Kirſchen.	Sauce of dried cherries.
— *chaudeau.*[14])	Weinſchaum-Soſe.[15])	Chaudeau sauce.
— *chaudeau à l'eau de cerises.*	— -Soſe mit Kirſchwaſſer.	— sauce with kirsch (-wasser).
— *chaudeau au marasquin.*	— -Soſe mit Maraſchino.	— sauce with maraschino.
— *chaudeau au r(h)um.*	— -Soſe mit Rum.	— sauce with rum.
— *chaudeau rouge.*	Rote Weinſchaum-Soſe.	Red chaudeau sauce.
— *chaudeau à la vanille.*	Weinſchaum-Soſe mit Vanille.	Chaudeau sauce with vanilla.
— *chaudeau au vin de Malaga.*	Malagaſchaum-Soſe.[16])	Malaga chaudeau sauce.
— *chaudeau au xérès.*	Xereswein-ſchaum-Soſe.[17])	Sherry chaudeau sauce.
— *au chocolat.*	Schokoladen-Soſe.[18])	Chocolate sauce.
— *au citron.*	Zitronen-Soſe.	Lemon sauce.
— *au claret.*	Burgunderwein-Soſe.[19])	Claret sauce.

[1]) Vergleiche *sauce aux griottes.*

[2]) Feingehackte Mandeln mischt man unter eine mit Eigelb, feinem Zucker und Vanille abgerührte Rahmsose.

[3]) Sirup, Stück Zimt, Muskat-Blüte, Ingwer-Wurzel, Zitronen-Schale, heiß gemacht, durchgestrichen, mit Rum vermischt.

[4]) Die Schale einer Ananas auf Zucker abgerieben, die Frucht klein geschnitten, mit Weißwein, Wasser und Zucker weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen. Der abgeriebene Zucker wird mit einigen Eigelben, klarem (fein gestoßenem) Zucker und Weißwein vermischt, über nicht zu starkem Feuer zu Schaum geschlagen, dieser zuletzt unter fortwährendem Quirlen mit der durchgestrichenen Ananas vermischt.

[5]) Früher *arac* und *arak* geschrieben.

[6]) Zerdrückte, ausgepreßte Brombeeren mit Wasser gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals mit Zucker, Zimt, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone aufgekocht, mit einem Eßlöffelvoll Pfeilwurzelmehl *(arrow-root),* das in Rot- oder Weißwein klar gerührt wurde, gebunden.

[7]) a) Weißwein mit Sirup gekocht, die in Fäden geschnittene abgewällte (blanchierte) Schale einer Zitrone und einer Orange hinzu, streifig geschnittene Mandeln und Pistazien, in Wasser geweichte Rosinen hinein, aufgekocht. b) Guter Rotwein wird mit Zucker, Apfelsinensaft und Apfelsinen-Schale aufgekocht und mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[8]) Frisch geröstete Kaffee-Körner im Mörser gestoßen, in kochendes Wasser gegeben, zugedeckt, eine Viertelstunde ziehen gelassen; geschlagene Eigelbe, feiner Zucker, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* in eine Kasserolle gegeben, die durchgestrichene Kaffee-Essenz hinzu, die Sose hierauf über dem Feuer abgerührt.

[9]) Schweizerisch *caramelle,* müßte dann also heißen: *sauce à la caramelle.*

[10]) Sago wird mit der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von Apfelsinen (Orangen) in Weißwein aufgekocht.

[11]) Madeira, Zucker, Eigelbe über dem Feuer zu Schaum geschlagen.

[12]) Auch *Carême's pudding sauce.*

[13]) Mit den Steinen gestoßene sauere Kirschen werden mit Rotwein, Wasser, Zucker, Zimt und Zitronen-Schale weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[14]) Vergleiche *sauce sabayon.*

[15]) Weißwein mit Zucker und abgeriebener Zitronen-Schale heiß gemacht; der übrige Wein auf dem Feuer mit einigen ganzen Eiern und Eigelben zu Schaum geschlagen, mit dem süßen Wein vermischt und alles zu Schaum geschlagen. Man kann ein Stückchen Vanille in dem heißen Wein ziehen lassen *(sauce chaudeau à la vanille)* oder kann ein Gläschen feinen Rum hinzugeben *(sauce chaudeau au rhum).*

[16]) Einige ganze Eier und doppelt soviel Eigelbe in eine tiefe Kasserolle geschlagen, feiner Zucker, Zitronen- und Apfelsinen-Schale, sowie ein Stückchen Zimt und Vanille dazu gegeben, eine Flasche Malagawein nach und nach daran gegossen, über schwachem Feuer recht heiß und schaumig gerührt und durchgestrichen.

[17]) Wie *sauce chaudeau au vin de Malaga* (s. d.).

[18]) a) Schokolade mit Wasser und einem Stück Vanille aufgekocht, mit Eigelben gebunden. b) Schokolade läßt man schmelzen, gibt nach und nach ein wenig Sirup hinzu und würzt mit einer Stange Vanille, läßt einmal auf- und zur Seite des Feuers noch eine Viertelstunde weiter kochen, macht die Sose mit einigen Löffelvoll rohem Rahm fertig.

[19]) Zu Puddings: Burgunder *(claret)* mit geschlagenen Eiern, Zucker, Zitronen-Schale und etwas Zimt vermischt, über nicht zu starkem Feuer zu Schaum geschlagen.

Sauce de (aux) coings.
— *aux cornouilles (cornes).*
— *au couronnement.*

— *à la crème aux abricots.*
— *à la crème d'amandes.*
— *à la crème d'ananas.*
— *à la crème anglaise.*
— *crème anglaise aux amandes.*
— *crème anglaise aux avelines.*
— *crème anglaise aux noisettes.*
— *crème anglaise aux noix fraîches.*
— *crème anglaise aux oranges (à l'orange).*
— *crème anglaise aux pistaches.*
— *à la crème au café.*
— *à la crème de cannelle.*
— *à la crème au caramel.*
— *à la crème au caramel et aux fleurs d'oranger.*
— *crème à la chartreuse.*
— *à la crème au chocolat.*
— *à la crème au citron.*
— *à la crème de coings.*
— *à la crème de dattes.*
— *à la crème et à l'eau de cerises.*
— *à la crème de fraises.*
— *à la crème de framboises.*
— *à la crème aux groseilles.*
— *à la crème de mandarines.*
— *à la crème au marasquin.*
— *à la crème de melon.*
— *à la crème aux oeufs.*
— *à la crème d'orange.*
— *à la crème au parfait(-)amour*[11]).

Quitten-Soſe.
Kornelkirſchen-Soſe.
Weinſchaum-Soſe mit Vanille und Apfelſinenſaft.[1])
Aprikoſen-Rahmſoſe.
Mandel-Rahmſoſe.
Ananas-Rahmſoſe.
Engliſche Rahm-(Schaum-)Soſe.
— Rahmſoſe mit geſtoßenen Mandeln.
— Rahmſoſe mit geſtoßenen Haſelnüſſen.
— Rahmſoſe mit geſtoßenen Haſelnüſſen.
— Rahmſoſe mit geſtoßenen Walnüſſen.
— Rahmſoſe mit abgeriebener Apfelſinen-Schale.
— Rahmſoſe mit geſtoßenen Piſtazien.
Kaffee-Rahmſoſe.[2])
Zimt-Rahmſoſe.[3])
Rahmſoſe mit gebranntem Zucker.[4])
— mit gebranntem Zucker und Orangen-Blüten.[5])
— mit Kartäuſer-Likör.
Schokoladen-Rahmſoſe.[6])
Zitronen-Schaumſoſe.[7])
Quitten-Rahmſoſe.
Dattel-Rahmſoſe.
Rahmſoſe mit Kirſchwaſſer.

Erdbeer-Rahmſoſe.
Himbeer-Rahmſoſe.
Johannisbeer-Rahmſoſe.
Mandarinen-Rahmſoſe.
Maraſchino-Rahmſoſe.[8])
Melonen-Rahmſoſe.
Eierrahmſoſe.[9])
Apfelſinen-Rahmſoſe.[10])
Rahmſoſe mit Parfait(-)Amour.

Quince sauce. [(-cherries).
Sauce of cornel-berries
Wine-cream sauce with vanilla and orange juice.
Apricot-cream sauce.
Almond-cream sauce.
Pine-apple cream sauce.
English cream sauce.
— cream sauce with pounded almonds.
English cream sauce with pounded hazel-nuts.
— cream sauce with pounded hazel-nuts.
— cream sauce with pounded walnuts.
— cream sauce with grated orange peel.
— cream sauce with pounded pistachio-nuts.
Coffee-cream sauce.
Cinnamon-cream sauce.
Caramel-cream sauce.
— -cream sauce w. orange-blossoms (-flowers).
Cream sauce w. chartreuse.
Chocolate-cream sauce.
Lemon-cream sauce.
Quince-cream sauce.
Dates-cream sauce.
Cream sauce with kirsch (-wasser).
Strawberry-cream sauce.
Raspberry-cream sauce.
Currant-cream sauce.
Mandarin-cream sauce.
Maraschino-cream sauce.
Melon-cream sauce.
Custard sauce.
Orange-cream sauce.
Cream sauce with parfait-amour.

---

[1]) Brauner Zucker, Weißwein, Vanille, Saft und Schale von Apfelsinen, Eigelbe, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* und Madeira über dem Feuer zu dickem Schaum geschlagen.

[2]) Guter Kaffee wird schön hellbraun geröstet, sofort in kochenden Rahm geschüttet, zugedeckt. Fein gestoßener Zucker wird mit Eigelben und einem Eßlöffelvoll Mehl abgerührt, der durchgestrichene Kaffeerahm nach und nach dazu gegossen, die Sose über dem Feuer schaumig gerührt und durchgestrichen.

[3]) Ein Stückchen feiner Zimt mit Zucker und Rahm eine Minute gekocht, mit Eigelben und kaltem Rahm fein abgerührtes Mehl hinzugegeben, über dem Feuer langsam schaumig gerührt, die Sose zuletzt durch ein Haarsieb gestrichen.

[4]) Feiner Zucker wird mit ein wenig Wasser über dem Feuer lichtbraun gebrannt, mit abgekochtem Rahm über mäßigem Feuer langsam aufgelöst. Mehl wird mit klarem Zucker, Eigelben und kaltem Rahm abgerührt, der gebrannte Zucker *(caramel)*, sowie süßer, abgekochter Rahm dazu gegossen, über schwachem Feuer langsam abgerührt und durchgestrichen.

[5]) Wie *sauce à la crème au caramel*, nur daß ein Kaffeelöffelvoll Orangen-Blüten *(fleurs d'oranger)* hinzugegeben wird.

[6]) Feine Vanille-Schokolade wird mit heißer Milch über dem Feuer langsam aufgelöst und fein abgerührt, dann mit etwas Reismehl und klarem (gestoßenem) Zucker vermischt, mit heißem Rahm schaumig gerührt. Wenn die Sose einige Minuten gekocht hat, wird sie durch ein feines Haarsieb gestrichen.

[7]) Wie *sauce à la crème d'orange* (s. d.) bereitet.

[8]) Ein Eßlöffelvoll Mehl mit kaltem Rahm verquirlt, mit Eigelben, Zucker und Rahm über dem Feuer langsam abgerührt, durchgestrichen, mit einigen Eßlöffelvoll Maraschino im Geschmack gehoben und bis zum Gebrauch im Wasserbad *(au bain-marie)* warm gestellt.

[9]) Kochender Rahm mit Zucker über geschlagene Eigelbe gegossen, Cognac, ein Stückchen Vanille usw. hinzu.

[10]) Fein geschnittene Apfelsinen-Schale gibt man in ein Geschirr mit kochendem Rahm, deckt zu. Mehl rührt man mit Eigelben und Rahm ab, gibt den Apfelsinenrahm nach und nach dazu, versüßt die Sose mit Zucker, rührt sie über dem Feuer ab und streicht sie durch.

[11]) Sehr oft liest man: *Parfait d'amour.* — Man bereitet diese Sose wie *sauce à la crème au marasquin* (s. d.).

Sauce à la crème de pêches.	Pfirſich-Rahmſoſe.	Peach-cream sauce.
— *à la crème et au rhum.*	Rahmſoſe mit Rum.[1])	Cream sauce with rum.
— *à la crème de vanille.*	Vanille(n)-Rahmſoſe.[2])	Vanilla-cream sauce.
— *au curaçao.*[3])	Soſe mit Pomeranzen-Likör.	Curaçao[4]) sauce.
— *à la Daniel Webster.*	Webster-Soſe.[5])	Webster sauce.
— *à la Diaz.*	Diaz-[6])Soſe.	Diaz sauce.
— *à la diplomate.*	Dicke Sirup-Soſe.	Sirup-(syrup-)sauce with flavo(u)rings.
— *douce.*	Süße Soſe.	Sweet sauce.
— *aux églantines.*[7])	Hagebutten-Soſe.	Hip (hep) sauce.
— *aux épines-vinettes.*	Berberitzen-Soſe.	Barberry sauce.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Soſe.[8])	Sauce with orange-blossoms.
— *fouettée.*	Geſchlagene Soſe.[9])	Whip sauce.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Soſe.[10])	Strawberry sauce.
— *aux framboises, chaude.*	Warme Himbeer-Soſe.[11])	Hot raspberry sauce.
— *aux framboises, froide.*	Kalte Himbeer-Soſe.[12])	Cold raspberry sauce.
— *aux fruits.*	Fruchtſoſe.	Fruit sauce.
— *à la gelée de framboises.*	Himbeerſulz-Soſe.	Raspberry jelly sauce.
— *à la gelée de myrtilles (myrtils, mirtilles).*	Heidelbeer-(Beſing-, Bick-, Blau-, Schwarz-, Bruchbeer-)Soſe.	Bilberry-(whortleberry-, billberry-, huckleberry-) sauce.
— *à la gelée d'oranges.*	Apfelſinenſulz-Soſe.	Orange jelly sauce.
— *à la gelée de pêches.*	Pfirſichſulz-Soſe.[13])	Peach jelly sauce.
— *à la Grant*[14]).	Pfirſich-Champagnerſoſe.[15])	—- and champagne sauce.
— *aux gratte-cul(s).*	Hagebutten-Soſe.[16])	Hip (hep) sauce.
— *aux griottes.*[17])	Weichſelkirſch-Soſe.[18])	Egriot-(agriot-)sauce.
— *aux groseilles vertes.*	Stachelbeer-Soſe.	Gooseberry sauce.
— *Hard.*	Schaumſoſe von Butter und Zucker.[19])	Hard sauce.
— *au lait.*	Milchſoſe.	Milk sauce.
— *au lait à l'anglaise.*	Engliſche Milchſoſe.[20])	English milk sauce.
— *au lait à la bohémienne.*	Böhmiſche Milchſoſe.[21])	Bohemian milk sauce.
— *liée, à la crème d'angélique.*	Gebundene Soſe mit Angelika-Likör.	Thickened sauce with angelica.
— *liée, à la crème d'anisette.*	— Soſe mit Anis-Likör.	— sauce with anisette.

[1]) Eigelbe, Staubzucker, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, gekochte Milch nach und nach hinzu, über dem Feuer dick gerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Rum fertig gemacht.

[2]) Eigelbe, Zucker, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, mit Sahne und Vanille abgerührt. — *Sauce à la crème vanillée* ist dasselbe.

[3]) Regelwidrig auch *cuirasseau.*

[4]) Regelwidrig auch *curaçoa.*

[5]) Aprikosen-Marmelade mit etwas kaltem Wasser über dem Feuer unter Rühren zum Kochen gebracht, sogleich mit einigen Glasvoll Tokayer vermischt, durch ein Sieb über den betr. Pudding gestrichen.

[6]) *Porfirio Diaz*, Präsident von Mexiko. — Jamaika Rum mit Zucker, Vanille, geriebener Apfelsinen-Schale und Marcellawein vermischt, ans Feuer gesetzt, sobald der Rum zu brennen beginnt, zugedeckt und eine Minute kochen gelassen, fünf Minuten zur Seite gestellt, durch ein feines Sieb gestrichen, abkühlen gelassen.

[7]) *Fruit d'églantier, gratte-cul, cynor(r)hodon, cynor(r)hodone* Hagebutte. — Ein Glasvoll Hagebutten-Marmelade mit einem Glasvoll Weißwein verdünnt, mit Zitronensaft und Zucker gewürzt, aufgekocht, durchgestrichen, mit einigen Löffelvoll Rum fertig gemacht.

[8]) In $^3/_4$ l heißen Rahm gibt man eine Handvoll frische Orangen-Blüten, versüßt mit Zucker und zieht die Soſe mit einigen Eigelben ab.

[9]) Von Eigelben, Zucker und Wein.

[10]) Vergleiche *sauce à la purée de fraises.*

[11]) Die Himbeeren mit klarem Zucker aufgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[12]) a) Wie *sauce à la purée de framboises* (s. d.). b) Die rohen Himbeeren mit Zucker vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[13]) Pfirsich-Marmelade mit Weißwein nach und nach verdünnt, mit Zimt und ein wenig Zitronen-Schale heiß gerührt, durchgeseiht, mit dem noch fehlenden Zucker gesüßt.

[14]) Vergleiche Fußbemerkung 4 auf Seite 208.

[15]) Pfirsich-Marmelade, Quitten-Gallerte und frische Butter werden über dem Feuer verrührt, eine Minute kochen gelassen, vom Feuer genommen, mit einer halben Flasche Champagner nochmals heiß, aber nicht kochend gemacht, dann durch ein Sieb gestrichen. Diese Soſe wird heiß zu *pouding à la Grant* gegeben.

[16]) Vergleiche *sauce aux églantines.*

[17]) Vergleiche *sauce aux aigriettes.*

[18]) Die Weichselkirschen werden mit Kirschsaft und Rotwein, Zucker und einem Stückchen Zimt aufgekocht; der obere Schaum wird rein abgenommen.

[19]) Frische Butter, doppelt soviel Staubzucker und etwas gestoßene Muskat-Blüte solange geschlagen, bis die Soſe weiß und schaumig wird. Letztere wird zwei Stunden vor dem Anrichten in den Eisschrank gestellt.

[20]) Geschlagene Eigelbe, Mehl, Zucker, Vanille mit Milch langsam heiß, aber nicht kochend gemacht, durch ein Sieb gegossen.

[21]) Milch mit Zucker, Vanille, süßen und bitteren Mandeln langsam zum Kochen gebracht, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, das man mit Orangenblüten-Wasser glatt gerührt hat, sowie mit Eigelben gebunden, durchgestrichen und erkalten gelassen.

Sauce liée, à la crème de noyau[1]).	Gebundene Soſe mit Noyau-Bitter.	Thickened sauce w. noyau (-cordial).
— *liée, au kirsch(-wasser).*	— Soſe mit Kirſchwaſſer.	— sauce with kirsch [(-wasser).
— *au madère.*	Madeira-Soſe.[2])	Madeira sauce.
— *au madère à l'anglaise.*	Engliſche Madeira-Soſe.[3])	English madeira sauce.
— *aux mandarines.*	Mandarinen-Soſe.	Mandarin sauce.
— *au marasquin.*	Maraſchino-Soſe.	Maraschino sauce.
— *aux marrons.*	Kaſtanien-Soſe.[4])	Chestnut sauce.
— *à la Médicis.*	Schokoladen-Rahmſoſe.[5])	Chocolate-flavo(u)red
— *au melon.*	Melonen-Soſe.[6])	Melon sauce.
— *aux mirabelles sèches.*	Soſe von getrockneten Mira-bellen.	[cream sauce. Sauce of dried mirabelles.
— *mousseuse à la moelle pour plumpudding.*	Schaumſoſe mit Rinds-mark.[7])	Cream sauce with marrow.
— *mousseuse à la vanille.*	— mit Vanille.	Vanilla cream sauce.
— *aux mûres.*	Maulbeer-Soſe.	Mulberry sauce.
— *aux mûres de ronce.*[8])	Brombeer-Soſe.	Bramble-berry-(black-ber-
— *aux myrtilles.*[9])	Heidelbeer-Soſe.	Bilberry sauce. [ry-)sauce
— *nougat (sauce nougatine).*	Mandel- und Vanille(n)-Soſe.[10])	Almond- and vanilla-sauce.
— *aux oeufs.*	Eier-Soſe.[11])	Egg sauce.
— *à l'orgeat (orgeade).*	Mandelmilch-Soſe.[12])	Almond-milk sauce.
— *à la parisienne.*	Art Weinſchaum-Soſe.[13])	Wine cream sauce.
— *aux pêches, chaude.*	Warme Pfirſich-Soſe.[14])	Hot peach sauce.
— *aux pêches, froide.*	Kalte Pfirſich-Soſe.	Cold peach sauce.
— *aux poires.*	Birnen-Soſe.	Pear sauce.
— *à la polonaise.*	Polniſche Soſe.[15])	Polish sauce.
— *aux pommes.*	Apfel-Soſe.	Apple sauce.
— *à pouding à l'anglaise.*	Engliſche Pudding-Soſe.[16])	English pudding sauce.
— *aux prunelles (brignoles).*	Prünellen-[17])Soſe.	Prunello (prunelle) sauce.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Soſe.	Prune sauce.
— *au punch (ponche).*	Punſchſoſe[18]).	Punch sauce.
— *à la purée d'abricots.*	Soſe mit Aprikoſenmus.	Sauce w. purée of apricots.
— *à la purée de fraises.*	— mit Erdbeermus.[19])	— w. purée of strawberries.
— *à la purée de framboises.*	— mit Himbeermus.[20])	— w. purée of raspberries.
— *à la purée de marrons.*	— mit Kaſtanienmus.	— with purée of chestnuts.
— *à la purée de pêches.*	— mit Pfirſichmus.	— with purée of peaches.

[1]) Sehr feiner Likör, echt nur aus Martinique (Insel der Kleinen Antillen) kommend, selten und sehr teuer, wirkt, wenn unmäßig genossen, schädlich, weil er aus den stark blausäurehaltigen Kernen einer in Westindien wachsenden Frucht hergestellt wird. In Frankreich finden sich Nachahmungen, die mit Aprikosen-Kernen, bitteren Mandeln, Orangenblüten-Wasser usw. hergestellt sind.

[2]) Madeira, Sirup, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, Apfelsinen- oder Zitronen-Schale; durchgestrichen, mit Butter aufgezogen.

[3]) Butter und Mehl durchgerührt, mit Zucker vermischt, mit Madeira und Weißwein aufgefüllt, abgerührt, aber nicht kochen gelassen; zuletzt noch etwas Madeira hinein.

[4]) Eigelbe, Zucker, Vanille, Rahm, mit Kastanienmus vermischt, abgerührt, erkalten gelassen, dann Schlagsahne und Maraschino hinzu.

[5]) Kalte süße Sose aus mit Rahm verdünnter *bavaroise.*

[6]) Mit Wasser, Weißwein, Zucker und Zimt gekochte und durchgestrichene Melonen.

[7]) Zerlassenes Rindsmark schaumig gerührt, Butter, Apfelsinen-Zucker, Rum oder Cognac hinzu.

[8]) Auch *sauce aux mûres sauvages, sauce aux mûres à poux.*

[9]) Vergleiche *sauce à la gelée de myrtilles.*

[10]) Geschmolzener Zucker mit Mandeln und Vanille braun gebrannt, wenn kalt, fein gestoßen, mit Eigelben und Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* vermischt, mit Rahm abgerührt.

[11]) Vier ganze Eier und zwei Eigelbe werden mit feinem Zucker, Weißwein, Apfelsinen- und Zitronensaft im Wasserbad *(au bain-marie)* zu dickem Schaum geschlagen.

[12]) Zucker, Mandelmilch, Vanille gekocht, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden, durchgestrichen und mit Rahm fertiggemacht.

[13]) Xereswein, Zucker, Eigelbe über dem Feuer zu Schaum geschlagen, Rahm hinzugefügt.

[14]) a) Geschälte Pfirsiche mit klarem Zucker und einem Stückchen Vanille weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit ein wenig Sirup einmal aufgekocht, mit einigen Löffelvoll Maraschino fertig gemacht. b) Pfirsiche mit Zucker weich gekocht, mit Weißwein verlängert, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden, mit Kirschwasser abgeschmeckt.

[15]) Zitronen- und Apfelsinen-Schale streifig geschnitten, abgewällt (blanchiert), Mandeln und Pistazien ebenfalls streifig geschnitten. Rosinen in Weißwein aufgekocht, die Sose mit Zucker versüßt, die Zitronen-, Apfelsinen-Schale, sowie die Mandeln und Pistazien hinein gethan; mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* abgezogen.

[16]) Butter, Mehl, Staubzucker, Madeira, Rum oder Cognac, Wasser, streifig geschnittene Zitronen-Schale; die über dem Feuer gebundene Sose wird durchgestrichen, mit einigen Löffelvoll Madeira oder Rum fertig gemacht.

[17]) Früher auch »Brünelle«, »Brunelle« geschrieben.

[18]) Rum, Cognac, Hutzucker, Vanille, Zitronen-Schale, Zimt und Muskat-Blüte über dem Feuer erhitzt, der Saft einer Orange hinzu, die Sose durchgestrichen.

[19]) Rohe Erdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit Vanille-Sirup verdünnt, mit ein wenig Zitronen- und Apfelsinen-Schale vermischt, durch ein Haartuch gestrichen.

[20]) Wie *sauce à la purée de fraises* (s. d.).

Sauce à la purée de pommes.	Soſe mit Apfelmus.	Sauce w. purée of apples.
— *à la purée de prunes.*	Pflaumenmus-Soſe.	— of purée of prunes.
— *aux raisins.*	Roſinen-Soſe.	Raisin sauce.
— *au ratafia.*	Ratafia-[1])Soſe.	Ratafia[2]) sauce.
— *à la régent.*	Rumſoſe mit Vanille.	Rum sauce with vanilla.
— *au r(h)um.*	Soſe mit Rum.	— sauce.
— *au r(h)um à l'anglaise.*	Engliſche Rumſoſe.[3])	English rum sauce.
— *Richelieu à la vanille.*	Vanille(n)-Soſe mit Kirſchwaſſer und Kirſchen.[4])	Vanilla sauce with kirsch and cherries.
— *sabayon (sabaillon).*	Eier-Weinſchaum-Soſe.[5])	Wine-cream sauce with whipped eggs.
— *sabayon au madère.*	— -Madeira-Schaumſoſe.[6])	Madeira-cream sauce with whipped eggs.
— *à la Sadi Carnot.*	Carnot-[7])Soſe.	Carnot sauce.
— *au sagou.*	Sago-Rotweinſoſe.[8])	Sago sauce.
— *au sirop.*	Sirup-Soſe.	Sirup-(syrup-)sauce.
— *des soldats.*	Rahmſoſe mit Mandeln.	Cream sauce with almonds.
— *au suc de cerises.*	Soſe mit Kirſchſaft.	Sauce with cherry-juice.
— *au suc de fraises.*	— mit Erdbeerſaft.	— w. juice of strawberries.
— *au suc de framboises.*	— mit Himbeerſaft.	— with raspberry-juice.
— *au suc de groseilles.*	— mit Johannisbeerſaft.	— with currant-juice.
— *au suc d'orange.*	— mit Apfelſinenſaft.	— with orange-juice.
— *au suc de pêches.*	— mit Pfirſichſaft.	— with peach-juice.
— *à la vanille.*	Vanille(n)-Soſe.	Vanilla sauce.
— *au vin blanc.*	Weißwein-Soſe.[9])	White wine sauce.
— *au vin rouge.*	Rotwein-Soſe.[10])	Red wine sauce.
— *à la William (Guillaume).*	Weinſoſe mit Zimt.	Wine sauce w. cinnamon.

Sauces anglaises. — Engliſche Soſen. — English sauces.

Anchor Relish.[11])	*Balbirnie Salad sauce.*[15])	*Birdpepper sauce.*[18])
Anchovy catchup.	*Balbirnie sauce.*[16])	*Boate's celebrated Munster*
Anchovy sauce.[12])	*Beefsteak sauce.*	*Bond Street sauce. [sauce.*[19])
Athenaeum sauce.[13])	*Begum chutney.*[17])	*British Lion sauce.*
Bahan a sauce.	*Begum sauce.*	*Browning sauce.*
Balbino sauce.[14])	*Bengal chutney.*	*Cabul sauce.*

[1]) Vom malaiischen *arak* Arrak und *tafia* ein von Sirup destillierter Branntwein. Ein Branntwein mit Kernen von Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen und anderen Früchten, gewürzt und mit Zucker versüßt; man bezeichnet mit *ratafia* namentlich den *noyau, curaçao* und andere.

[2]) Auch *ratifia* und *ratafee* geschrieben.

[3]) Mehl in Butter geröstet, Weißwein und Rum hinzugegeben, mit Zucker gesüßt, einige Minuten kochen gelassen, der Saft einer Zitrone hinzugepreßt, die Sose durchgeseiht und im Wasserbad *(au bain-marie)* warm gestellt.

[4]) Sirup mit Vanille heiß gemacht, mit einigen Löffelvoll Kirschwasser *(kirsch)* und ebensoviel halbsüßen Kirschen vermischt.

[5]) *Sabayon (sabaillon) au vin* ist dasselbe. — Zehn Eigelbe, ein ganzes Ei, Staubzucker, Zitronen-Schale mit Rheinwein vermischt, durch ein Haartuch gestrichen, über gutem Feuer schaumig geschlagen.

[6]) Geschlagene Eigelbe werden mit Staubzucker über dem Feuer verquirlt, nach und nach wird Madeira hinzugegossen, noch einige Minuten gequirlt, die Sose durch ein feines Sieb über den betreffenden Pudding gegossen.

[7]) Sprich »kărnō'«; *Marie-François Sadi Carnot,* geb. 11. Aug. 1837 in Limoges, 3. Dez. 1887 an Grévy's Stelle Präsident der französischen Republik, erdolcht 24. Juni 1894 von dem Italiener *Antonio Caserio* (nicht *Cesario*) in *Lyon* auf der Fahrt nach dem Theater. — Frische Butter, Mehl und Wasser verrührt, Staubzucker hinzu, die Pfanne in den Ofen gesetzt, zwei Glasvoll Rotwein *(Château-Lagrange)* und etwas Vanille hinein, eine Minute gekocht, durch ein Sieb in eine andere Pfanne gestrichen, mit dünnen Zitronen-Scheiben, gehackten Pistazien und einem Löffelvoll Curaçao (Curassao) heiß gemacht.

[8]) Sago in Rotwein mit Zitronen-Schale, Zimt, Zucker ausgequollen; wenn zu dick, dann Rotwein hinzugegossen.

[9]) Eigelbe mit Zucker, abgeriebener Zitronen-Schale, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* Zitronensaft und Weißwein vermischt, abgerührt, mit frischer Butter aufgezogen.

[10]) Rotwein mit Zucker, Nelken, Zitronen-Schale und Zimt aufgekocht, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[11]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[12]) Eine Sardellen-Sose in Flaschen.

[13]) Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[14]) Fein gehackte Schalotten mit Öl, Senf, Essig, Salz, Tafelpilz-Soja.

[15]) Zum Anmachen von grünem oder Rotrüben-Salat.

[16]) Fein gehackte Schalotte, Olivenöl, Senf, Salz, Essig, Tafelpilz-Soja.

[17]) Sprich »bī'gŏm«; türk. Ursprunges; in Ostindien: Vornehme Dame; Fürstin (auch Titel der Fürstin des indischen Staates Bhopal).

[18]) *Bird-pepper* strauchartiger spanischer Pfeffer *(capsicum baccatum).*

[19]) Hergestellt von *M. P. Boate, Cork.*

Carrack (carrachi) sauce.[1])
Catchup, catsup, ketchup.[2])
Cavize essence.
Challenge Pepper sauce.
Champignon sauce.[3])
Chilli (chilly, chili) sauce.[4])
Chilli Colorado sauce.[5])
China sauce.[6])
China soy.
Chorron sauce.
Chutney (chutnee) sauce.[7])
Cohen's Green pepper sauce.
Cohen's Red pepper sauce.
Colonial sauce.
Curtice Salad cream.
Devonshire sauce.
Durkee's Salad dressing.
Elder catchup.
Emperor of China sauce.
Epicurean sauce.
Essence of anchovies.[8])
Essence of lobster.[9])
Essence of oysters.
Essence of shrimps.
Favo(u)rite sauce.
Florence Cream sauce.
Gloucester sauce. [catchup.[10])
Gordon & Dilworth's Tomato
Gordon's Salad dressing.
Grand sauce.
Green pepper sauce.
Halford's Curry sauce.
Harvey sauce.[11])
Hoe's sauce.
Imperial sauce.
Indian Mango chutney.
India soy.[12])
Invigorator sauce.
Japan soy[13]).
John Bull essence.
John Bull sauce.[14])
Kalos Geusis sauce.
Ketchup[15]).
King of Oude sauce.
Kitchen bouquet.
Dr. Kitchener's Salad cream.
Dr. Kitchener's Universal
Lavis' essence. [sauce.
Lea & Perrins' sauce.
Leicestershire sauce.
Lobster sauce.
Lucknow sauce.
Madras chutney.
Mandram sauce.[16])
Maunsel White pepper sauce.
Mellor's sauce.[17])
Melton Tally-ho sauce.
Mint sauce.
Mixed pickles sauce.
Moirs Royal Bengal sauce.
Mushroom catchup.
Nabob sauce.[18])
Newcastle sauce.
Oriental sauce.
Oxford sauce.
Oyster catchup.
Oyster sauce.
Parisian essence.
Piccalilli sauce.
Prince of Wales Salad sauce.
Ragoutanti sauce.
Rank sauce.
Ravigote sauce.
Reading sauce.[19])
Regents Store sauce.
Royal Café sauce.[20])
Royal Table sauce.[21])
Ruff's Chutney sauce.
Ruff's Old English chutney.
Salad cream.[22])
Scott's Splendid sauce.[23])
Shrewsbury Mayonnaise sauce.
Shrewsbury Pepper sauce.
Shrewsbury Tomato catchup.
Sir Robert Peel sauce.
Snider's Chil(l)i sauce.
Snider's Tomato catchup.
Soho sauce.[24])
Soyer's Relish sauce.
Sultana sauce.[25])
Tabasco Pepper sauce.
Tabasco sauce.
Tit-Bits sauce.[26])
Tomato-catchup.
Tomato fructonic catchup.
Tomato fructonic chutney.
Tomato relish.
Tomato sauce.
Truffle sauce.[27])
Tuscany sauce.
Tyrer's sauce.[28])
Un-Cum-Jar sauce.
Victoria sauce.
Watkins Relish sauce.
Walnut catchup.[29])
Whaddon Chase Hunt
Windsor sauce. [sauce.[30])
Worcestershire sauce.
Wow-Wow sauce.
Yorkshire sauce.

---

[1]) Bestehend aus Soja, Sardellen, Wallnuß-*catchup*, Schalotten, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer und Essig.

[2]) Vom ostindischen *kitjab* abstammend.

[3]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[4]) Bestandteile: Paradies-Äpfel, grüner Pfeffer *(chilli-pepper)*, Zwiebel, Zucker, Essig.

[5]) Zu Austern, kaltem Fleisch usw.; von mexikanischen roten Pfeffer-Schoten *(Mexican sweet red pepper pods)*, welche fein geschnitten und in eine Essig-Beize *(vinegar pickle)* gegeben werden.

[6]) Soviel als *China soy.*

[7]) Eine scharfe Würzsose von Äpfeln, Pfeffer usw.

[8]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[9]) Vielfach findet man auch *lobster essence*, was ebenso richtig ist.

[10]) Hergestellt von *Gordon & Dilworth, 563 to 565 Greenwich Street, New York.*

[11]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[12]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[13]) *Tokio shoyu kwaisha.*

[14]) Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[15]) Siehe *catchup.*

[16]) Zu kaltem Fleisch passend. Fein gehackte Schalotten mit in Würfel geschnittener frischer Gurke gekocht, unter Weißwein mit Essig, Salz, Cayenne-Pfeffer.

[17]) Eine Sose zu Fisch, Steaks, Schnitzel; in *Worcester* hergestellt.

[18]) Zu Fisch, Steaks, Ragouts *(stews)* usw. Hergestellt von *Batty & Co., 123 to 125 Finsbury Pavement, London.*

[19]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[20]) Eine Sose zu Steaks, Schnitzel usw.

[21]) Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[22]) Mayonnaise zu Hummer, Lachs usw.; hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[23]) Von *Andrew Scott & Co, Lansdowne Hill, West Norwood, London S. E.* hergestellt. Diese pikante Sose wird namentlich zu Steaks, Schnitzel, Wildgeflügel, Schinken, Fisch, Salat usw. benutzt.

[24]) Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[25]) Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[26]) Hergestellt von *Stamp, Bointon jr. & Co., Harrogate.*

[27]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[28]) *Peter Tyrer, Long Lane, Borough, London, S. E.* stellt eine *Worcester-* und *Yorkshire-sauce* her.

[29]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[30]) Speziell zu Fisch; hergestellt von *Hutt & Co., Winslow.*

IX. Abteilung.

Farces et Garnitures. — Füllsel und Garnituren. — Forcemeats and Garnishes.

a) Farces.	Füllsel.	Forcemeats.
Farce à l'allemande.	Deutsches Füllsel.[1])	German forcemeat.
— *à l'américaine.*	Amerikanisches Füllsel.[2])	American forcemeat.
— *d'anchois.*	Sardellen-Füllsel.	Anchovy-forcemeat.
— *d'anchois, fine.*	Feines Sardellen-Füllsel.[3])	Fine anchovy-forcemeat.
— *de baliste.*	Füllsel von buntem Einhorn-	Forcemeat of horn-fish
— *de brochet.*	Hechtfüllsel[5]). [fisch.[4])	Pike-forcemeat.
— *de cabillaud.*	Kabeljau-Füllsel.[6])	Cod(fish)-forcemeat.
— *de champignons.*	Tafelpilz-Füllsel.	Mushroom-forcemeat.
— *de chapon.*	Kapaun-Füllsel.[7])	Capon-forcemeat.
— *de chevreuil pour pâté.*	Rehfüllsel zu Pastete.[8])	Roe-venison forcemeat.
— *de clams.*	Venusmuschel-Füllsel.[9])	Clam-forcemeat.
— *pour les concombres.*	Füllsel zu Gurken.[10])	Forcemeat for cucumbers.
— *de crabes.*	Krabben-Füllsel.[11])	Crab-forcemeat.
— *à croûton de gibier.*	Füllsel zu Geflügel-Kruften.[12])	Forcemeat for game-toast.
— *cuite de veau.*	Kochfüllsel von Kalbfleisch.[13])	— of cooked veal.
— *cuite de volaille.*[14])	— von Geflügel.	— of cooked fowl.
— *d'écrevisses.*	Krebsfüllsel[15]).	Crayfish-forcemeat.

[1]) Ein Eßlöffelvoll fein gehackte Kräuter in Butter geschwitzt, vier Eier hinzu, auf dem Feuer abgerührt, drei geschälte, eingeweichte, wieder ausgedrückte Franzbrötchen, Salz und Pfeffer, noch drei ganze Eier hinzu. Man verwendet dieses Füllsel zum Füllen der Kalbsbrüste, Tauben und Gemüse; auch kann man davon Klößchen in die Suppe machen.

[2]) Zwei feingehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt. In Wasser geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume mit drei rohen Eiern, Salz, Pfeffer, Salbei, geriebener Muskatnuß, drei abgeschälten Würstchen und gehackter Petersilie vermischt, die geschwitzten Zwiebeln darunter gegeben.

[3]) Zwei Teile Sardellen mit einem Teil *panade* und ebensoviel Butter gestoßen, mit feinen Kräutern, Gewürz und Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[4]) Wie *farce de merlan* bereitet; vergl. Fußbemerkung 9 auf S. 300.

[5]) Gleiche Teile Hechtfleisch, *panade*, Butter, vier Eigelbe, Salz, Muskatnuß. Vergl. *farce de brochet* auf Seite 309.

[6]) Rohes Kabeljaufleisch, Mehl, frische Butter, Eier, Milch, Salz, Muskatnuß, weißer Pfeffer.

[7]) Drei Teile gestoßenes, durchgestrichenes Kapaunfleisch, ein Teil *panade*, $1^1/_2$ Teil Kalbseuter. Das Brot und das Kalbseuter gerieben, das Fleisch hinzu, das Ganze mit Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß, Eigelben und zwei Eßlöffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* nochmals gerieben, auf einen Teller gethan, mit Butter-Papier bedeckt, an einem kühlen Ort aufbewahrt.

[8]) Gleiche Teile gebeizte Rehlende, geriebener Speck, Hirn und Rückenmark von Reh, sowie fein gehackte Trüffeln, Salz, Gewürz.

[9]) Wie *farce de crabes;* anstatt der Krabben nimmt man zwei Dutzend *clams*.

[10]) Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen und ebensoviel Kalbsnierenfett fein gehackt, mit Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatnuß gewürzt, mit Milch im Mörser gestoßen.

[11]) Eine feingehackte Zwiebel in Butter hellbraun geröstet, ein Löffelvoll Mehl hinzu, mit weißer Sose aufgefüllt; Salz, weißer und Cayenne-Pfeffer, Knoblauch, gehackte Petersilie hinein, ein Dutzend gekochte, gehackte Krabben und ebensoviel feingehackte Tafel-Pilze hinzu, eine halbe Stunde gekocht, dann mit vier Eigelben gebunden.

[12]) Mit Wacholder-Beeren gebratene Geflügel-Lebern, sowie die Eingeweide des Wildgeflügels (Schnepfen, Krammetsvögel) gestoßen, ein Löffelvoll Wildessenz *(fumet de gibier)* und einige Eigelbe hinzu, durch ein Sieb gestrichen.

[13]) Zwei Kalbsnieren, zwei Teile Kalbfleisch und ein Teil recht weißer Luftspeck würfelig geschnitten, mit Kräutern, Schalotten, Petersilie, Tafel-Pilzen, einer geschälten Trüffel, Salz und Fleischbrühe weich und kurz gedämpft, dann fein geschnitten. In derselben Kasserolle wird ein abgeriebenes, in Milch geweichtes, wieder ausgedrücktes Milchbrot mit dem zurückgebliebenen Fett abgerührt, das feingeschnittene Fleisch mit einigen ganzen Eiern hinzugethan, zusammen fein gestoßen und durch ein Drahtsieb gestrichen.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 742.

[15]) Mit Krebsbutter vermischtes Fischfüllsel.

Farce d'écrevisses, fine.	Feines Krebsfüllsel.[1])	Fine crayfish-forcemeat.
— *de faisan.*	Fasan-Füllsel.[2])	Pheasant-forcemeat.
— *de faisan à l'impériale.*	— -Füllsel auf kaiserliche[3]) Art.	— -forcemeat, imperial style.
— *de faisan à l'italienne.*	— -Füllsel auf italienische[4]) Art.	— -forcemeat, Italian style.
— *de foie gras.*	Gansleber-Füllsel.[5])	Gooseliver-forcemeat.
— *de galantine.*[6])	Kalbsfüllsel mit Trüffeln.	Veal-forcemeat w. truffles.
— *de gelinotte à la crème.*	Rahmfüllsel von Haselhuhn.[7])	Hazel-hen cream forcemeat.
— *de gibier à la crème.*	— von Wild.[8])	Cream-forcemeat of game.
— *à gratin.*	Geröstetes (Leber-)Füllsel.[9])	Gratin-forcemeat.
— *à gratin de bécasses.*	— Schnepfen-Füllsel.[10])	— -forcemeat of woodcock.
— *à gratin de faisan.*	— Fasan-Füllsel.[11])	— -forcemeat of pheasant.
— *à gratin de foie gras.*	— Gansleber-Füllsel.[12])	— -forcemeat of gooseliver.
— *à gratin de gibier.*	— Wildfüllsel.[13]) [sel.[14])	— -forcemeat of game.
— *à gratin de grives.*	— Krammetsvogel-Füll-	— -forcemeat of fieldfares.
— *à gratin de laitances (de carpe).*	— Karpfenmilch-Füllsel.[15])	— -forcemeat of (carp-)roe.
— *à gratin de lapereau.*	— Kaninchen-Füllsel.[16])	— -forcemeat of rabbit.
— *à gratin de perdreau.*	— Rebhuhn-Füllsel.[17])	— -forcemeat of partridge.
— *à gratin de veau.*	— Kalbsfüllsel.	— -forcemeat of veal.
— *à gratin de volaille.*	— Geflügel-Füllsel.[18])	— -forcemeat of fowl.
— *de hareng.*	Herings-Füllsel.	Herring-forcemeat.
— *de homard.*	Hummer-Füllsel.[19])	Lobster-forcemeat.
— *de homard à la crème.*	Rahmfüllsel von Hummer.[20])	Cream-forcemeat of lobster.
— *de langouste.*	Langusten-Füllsel.	Crawfish-forcemeat.
— *de lapereau.*	Kaninchen-Füllsel.[21]) [Art.	Rabbit-forcemeat. [style.
— *de lapereau à l'italienne.*	— -Füllsel auf italienische[22])	— -forcemeat, Italian
— *de levraut.*	Hasen-Füllsel.[23]) [Art.	Hare-forcemeat. [style.
— *de levraut à l'italienne.*	— -Füllsel auf italienische[24])	— -forcemeat, Italian
— *à la lyonnaise.*	Füllsel von fettem Schweinefleisch und Eiern.	Forcemeat of fat pork and eggs.
— *à la ménagère.*	Kalbsfüllsel[25]).	Veal-forcemeat.

[1]) Zwei Teile gekochtes Krebsfleisch, ein Teil *panade*, ebensoviel Krebsbutter fein gestoßen, mit Eigelben und Gewürz vermischt, durchgestrichen.

[2]) Wie *farce de perdreau* (s. d.). Vergl. auch *farce de faisan* auf Seite 787.

[3]) Wie *farce de volaille à l'impériale* (s. d.).

[4]) Wie *farce de perdreau à l'italienne* (s. d.).

[5]) 250 g rohe Gansleber, 200 g *panade au pain*, 150 g gekochtes Kuheuter. Vergl. *farce de foie gras* auf Seite 687.

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 611.

[7]) Gestoßenes Haselhuhnfleisch mit Eiweiß vermischt, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, nochmals mit guter Rahmsose *(béchamel)* gestoßen.

[8]) Fein gestoßenes Wildfleisch wird durchgestrichen, mit Salz und Gewürz vermischt, mit Sahne aufgerührt.

[9]) Würfelig geschnittene Kalbsleber mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blättern, Pfeffer und Salz geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[10]) Speckwürfel mit Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt angebraten, Schnepfenfleisch und die Eingeweide (Schnepfendreck) hinzu, mit geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[11]) Klein geschnittenes Fasanfleisch mit geriebenem Speck, Kräutern, Trüffel-Schalen und Geflügel-Lebern geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[12]) Gans- und Huhnlebern mit Speck, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt und Trüffel-Schalen geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[13]) Die Fleischstücke mit geriebenem Speck, Kräutern, Trüffel-Abfällen und Geflügel-Lebern geschwitzt, gestoßen, mit einigen Eigelben und einem ganzen Ei vermischt, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, ein wenig Tafel-Fleischbrühe, Sose und rohes Füllsel hinzugerührt.

[14]) Krammetsvögel mit Wacholder-Beeren gebraten, das Fleisch mit den Eingeweiden, die vorher mit Speck, Zwiebeln und Gewürz angebraten wurden, gestoßen, durchgestrichen.

[15]) Karpfenmilch mit Butter, Gewürz, Salz und Kräutern geschwitzt, gestoßen, mit *panade* und Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[16]) Kaninchenfleisch mit Speck, Zwiebeln, Gewürz und Trüffel-Schalen geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[17]) Rebhuhnfleisch und Rebhuhn-Lebern mit Speck, Zwiebeln, Trüffel-Schalen und Gewürz geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[18]) In Würfel geschnittenes Geflügelfleisch mit Speck, Gewürz, Trüffel-Schalen und Huhnlebern geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[19]) Wie *farce de crabes;* anstatt der zwölf Krabben nimmt man 1 kg gekochten Hummer.

[20]) Gleiche Teile Huhn- und Hummerfleisch gestoßen, durchgestrichen, mit Salz und Cayenne-Pfeffer vermischt, mit Sahne aufgerührt.

[21]) Wie *farce de perdreau* (s. d.).

[22]) Wie *farce de perdreau à l'italienne* (s. d.).

[23]) Vier Teile Hasenfleisch, zwei Teile *panade*, ein Teil Butter, Eigelbe, Salz, Gewürz.

[24]) Wie *farce de perdreau à l'italienne* (s. d.).

[25]) Zu Kalbsbrust, aber auch zu Geflügel passend. 500 g Kalbfleisch, 400 g Speck, 300 g Kalbsnierenfett oder Rindsmark, feine Kräuter fein gestoßen, 300 g *panade au lait*, etwas feingehackter Spinat, Sauerampfer und Kerbel, sechs Eigelbe, 100 g in kleine Würfel geschnittener magerer Schinken, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzu.

Farce de merlan.[1])	Weißling-Füllsel.	Whiting-forcemeat.
— *de merlan à la crème.*	— -Füllsel mit Rahm.[2])	— -cream forcemeat.
— *de morilles.*	Morchel-Füllsel.	Morel-forcemeat.
— *aux oeufs.*	Eier-Füllsel.[3])	Egg-forcemeat.
— *au pain.*	Brotfüllsel.[4])	Bread-forcemeat.
— *au pain à l'anglaise.*	Englisches Brotfüllsel.[5])	English bread-forcemeat.
— *à papillotes.*	Füllsel zu (Koteletten in) Papier-Hülsen.[6])	Forcemeat for papillotes.
— *à pâté.*	Pasteten-Füllsel[7]).	Patty-forcemeat.
— *à pâté de foie gras.*[8])	Füllsel zu Gansleber-Pastete.	Forcemeat for goose-liver pie.
— *à pâté de gibier.*	Pasteten-Füllsel von Wild.[9])	Game-patty forcemeat.
— *à pâté de gibier, fine.*	Feines Pasteten-Füllsel von Wild.[10])	Fine game-patty forcemeat.
— *à pâté de volaille froid.*[11])	Füllsel zu kalter Geflügel-Pastete.	Forcemeat for cold fowl-pie.
— *de perdreau.*	Rebhuhn-Füllsel.[12])	Partridge-forcemeat.
— *de perdreau à l'italienne.*	— -Füllsel auf italienische Art.[13])	— -forcemeat, Italian style.
— *de poisson.*	Fischfüllsel.[14])	Fish-forcemeat.
— *de poisson au beurre d'écrevisses.*	— mit Krebsbutter.	— -forcemeat with crayfish-butter.
— *de poisson à la crème.*	Rahmfüllsel von Fisch.[15])	Cream-forcemeat of fish.
— *à quenelle.*	Klößchen-Füllsel.	Quenelle-forcemeat.
— *à quenelle de foie gras.*	— -Füllsel von Gansleber.[16])	— -forcemeat of goose-liver.
— *à quenelle de gibier.*	— -Füllsel von Wild.[17])	— -forcemeat of game.
— *à quenelle de poisson.*	— -Füllsel von Fisch.[18])	— -forcemeat of fish.
— *à quenelle de veau.*	— -Füllsel von Kalbfleisch.[19])	— -forcemeat of veal.
— *à quenelle de volaille.*	— -Füllsel von Geflügel.[20])	— -forcemeat of fowl.
— *à ravioles.*	Füllsel zu Nudel-Flecken.[21])	Forcemeat for little turnovers.
— *sans panade.*	— ohne Panade.[22])	— without panada.
— *à saucisse.*[23])	Bratwurst-Füllsel.[24])	Sausage-forcemeat.

[1]) Rohes Weißlingfleisch, in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume, frische Butter, weiße Rahmsose *(béchamel)*, Eigelbe, Salz, Muskatnuß, weißer Pfeffer. Vergl. *farce de merlan* auf Seite 353.

[2]) Ausgelöstes Weißlingfleisch, guter Rahm, ein Eiweiß, Salz, Gewürz.

[3]) Ein gebackener Eierkuchen *(omelette bien cuite)* im Mörser mit hartgekochten Eigelben, Butter und Brotbrei (siehe *mitonnage)* gestoßen, mit frischen Eigelben gebunden und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt.

[4]) Schaumig gerührte Butter wird mit Eigelben, ganzen Eiern, Gewürz und etwas geriebener Semmel vermischt.

[5]) In Milch oder Fleischbrühe geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume mit gehacktem Kalbsnierenfett vermischt, mit Salz, Pfeffer, gewiegter Petersilie und gehackten gekochten Zwiebeln gewürzt, mit einem ganzen Ei und einigen geschlagenen Eigelben gebunden.

[6]) 250 g gehackter Speck, 125 g Butter, 4 Löffelvoll Öl, 2 Schalotten und 4 gehackte Tafel-Pilze einige Minuten in Öl geschwitzt, 2 Löffelvoll gehackte Petersilie hinzu, noch einige Minuten mit Salz, Pfeffer und Gewürz geschwitzt.

[7]) Mageres Kalb- oder Schweinefleisch mit ebensoviel fettem Speck gestoßen, gewürzt.

[8]) Auch *farce à terrine de foie gras.*

[9]) Das Wildfleisch wird mit ebensoviel frischem Speck gestoßen und gewürzt.

[10]) Fleisch von Wildgeflügel mit Hasen- oder Rehwildbret vermischt, mit ebensoviel frischem Speck gestoßen, gewürzt; die aus den gerösteten Geflügel-Lebern bereitete Fülle *(farce à gratin)* gibt man hinzu.

[11]) 500 g Kalbsnuß, ebensoviel frischer Speck, Masthuhnfleisch, Huhnlebern, halb soviel frischer Schinken, feingehackte Trüffeln. Vergl. *farce à pâté de volaille froid* auf Seite 742.

[12]) 500 g Rebhuhn-Brustfleisch, 250 g *panade*, 200 g Butter, vier Eigelbe, Salz, Gewürz, Sose. Vergl. *farce de perdreau* auf S. 818.

[13]) Gekochte, kalte Rebhuhn-Brüstchen mit ebensoviel rohen gestoßen, gleiche Teile *panade* und gekochtes Kuheuter, ein ganzes Ei, Salz, Gewürz, spanische Sose hinzu gegeben, durch ein Sieb gestrichen.

[14]) Von Zander, Schellfisch, Klippfisch, Lachs, Steinbutt, Karpfen, Barsch, Brassen, Schleie, Forelle und anderen kann man Füllsel bereiten wie bei *farce de brochet* (s. d.) angegeben.

[15]) Das Fischfleisch (von Zander) mit Eiweiß gestoßen, durchgestrichen, mit Salz vermischt, mit Sahne aufgerührt.

[16]) Steif gemachte Gansleber zerrieben, mit Huhnfüllsel vermischt.

[17]) Wildfleisch mit *panade* und Butter gestoßen, mit Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[18]) a) Fischfleisch mit *panade* und Butter fein gestoßen, durchgestrichen. b) *Farce fine:* Fein gestoßenes Fischfleisch mit ebensoviel kalter, dick eingekochter Rahmsose *(béchamel)* vermischt und durchgestrichen.

[19]) Von Haut und Sehnen befreites Kalbfleisch fein gestoßen, mit *panade*, Butter und Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[20]) Ein Teil *panade*, ein Teil Butter und vier Teile Huhnfleisch gestoßen, mit Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[21]) Gekochte Geflügel-Brüstchen in Würfel geschnitten, gestoßen, gekochtes, gehacktes Kuheuter hinzu, zusammen gestoßen, mit etwas Muskatnuß gewürzt, mit geriebenem Parmesan-Käse, Eigelben, eingekochter weißer Stammsose *(velouté réduit)* vermischt, durch ein Sieb gestrichen. Man kann auch einige Löffelvoll Spinatmus zu dem Füllsel geben.

[22]) Geflügel-Brüstchen gestoßen, Eigelbe, Butter, Salz, Gewürz hinzu, durchgestrichen, nochmals mit einigen Eigelben und kalter weißer Rahmsose *(béchamel)* gestoßen.

[23]) Auch *chair, pâte à saucisse.*

[24]) Mageres Schweinefleisch mit ebensoviel frischem Speck gehackt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Koriander gewürzt.

Farce de saumon.	Lachsfüllsel[1].	Salmon-forcemeat.
— *de sole.*	Seezungen-Füllsel.	Sole-forcemeat.
— *à terrine de foie gras.*[2]	Füllsel zu Gansleber-Pastete.	Forcemeat for goose-liver pie.
— *de tetine (de veau).*	Kalbseuter-Füllsel.[3]	Calf's-udder forcemeat.
— *truffée.*	Getrüffeltes Füllsel.	Truffled forcemeat.
— *aux truffes, fine.*	Feines Trüffel-Füllsel.[4]	Fine truffle-forcemeat.
— *de veau.*	Kalbsfüllsel.[5]	Veal-forcemeat.
— *de volaille.*	Geflügel-Füllsel.[6]	Fowl-forcemeat.
— *de volaille au beurre d'écrevisses.*	— -Füllsel mit Krebsbutter.[7]	— -forcemeat with crayfish-butter.
— *de volaille à la crème.*	Rahmfüllsel von Geflügel.[8]	Cream-forcemeat of fowl.
— *de volaille à l'impériale.*	Geflügel-Füllsel mit Schlagsahne.[9]	Fowl-forcemeat with whipped cream.
— *de volaille à l'italienne.*	Italienisches Geflügel-Füllsel.[10]	Italian fowl-forcemeat.
— *de volaille à la printanière.*	Geflügel-Füllsel mit Spinatgrün.	Fowl-forcemeat colo(u)red with spinach.
— *de volaille rouge.*	Rotes Geflügel-Füllsel.[11]	Red fowl-forcemeat.
— *à zéphyr(e).*[12]	Rahmfüllsel von Geflügel.	Cream-forcemeat of fowl.
Godiveau.	Kalbsfüllsel mit Nierenfett.[13]	Godiveau, veal-forcemeat.
— *de carpe.*	Karpfen-Füllsel mit Nierenfett.[14]	— of carp.
— *de gibier.*	Wildfüllsel mit Nierenfett.[15]	— of game.
— *de volaille.*	Geflügel-Füllsel mit Nierenfett.[16]	— of fowl.
— *de volaille aux truffes.*	— -Füllsel mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Mitonnage.	Brotbrei mit Eiern.[17]	Sort of panada with eggs.
Panade.	Panada[18].	Panada, panade, panado.
— *au bouillon.*	— mit Fleischbrühe.[19]	— with broth.
— *à la farine de riz.*	— mit Reismehl.[20]	— with rice-flour.
— *au lait.*	— mit Milch.[21]	— with milk.
— *au pain.*	— mit Brot.[22]	— with bread.

---

[1]) 500 g rohes Lachsfleisch, 150 g *panade à la farine de riz*, 3 Löffelvoll Krebssose *(coulis d'écrevisses)*, ½ l frischer Rahm, ein ganzes Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuß.

[2]) Auch *farce à pâté de foie gras.*

[3]) In Fettbrühe *(braise)* weichgesottene Kalbseuter durch ein Drahtsieb gestrichen, auf einen Teller gethan, mit Butter-Papier bedeckt, erkalten gelassen.

[4]) Gleiche Teile Butter und *panade au pain*, sowie fein geschnittene, in Butter geschwitzte Trüffeln werden zusammen mit Salz, Kräutern, einigen Eigelben gestoßen, durch ein Haartuch gestrichen, zugedeckt und kalt gestellt.

[5]) Kalbsnuß, halb soviel *panade* und ebensoviel Butter, einige Eigelbe, ein ganzes Ei, einige Löffelvoll Sose, Salz, Gewürz. Vergl. auch *farce cuite de veau* auf S. 611.

[6]) Geflügel-Brustfleisch, halb soviel *panade*, ebensoviel Butter, einige Eigelbe, Salz, Gewürz. Vergl. *farce de volaille* auf S. 742.

[7]) Vergl. *farce de volaille rouge.*

[8]) Fein gestoßenes Huhnfleisch mit Salz und Gewürz vermischt, durchgestrichen, mit Rahm langsam aufgerührt.

[9]) Brustfleisch von Geflügel ohne Haut und Sehnen wird mit einem Ei gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, nochmals im Mörser gestoßen, dabei nach und nach Butter und Eigelbe hinzugefügt, gewürzt, durchgestrichen; zuletzt mit Schlagsahne langsam aufgerührt.

[10]) 300 g gekochtes, 200 g rohes Geflügelfleisch, 150 g *panade*, 200 g gekochtes Euter, zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, Gewürz, Sose. Jede Fleischsorte für sich gestoßen, dann mit einander, zuletzt mit der *panade*, Butter und den Eiern vermischt. Man kann auch einige Löffelvoll gekochte feine Kräuter *(fines herbes cuites)* hinzugeben.

[11]) Beim Stoßen mit Krebsbutter vermischt.

[12]) *Appareil à zéphyr(e)* ist dasselbe. Vergleiche auch dasselbe auf Seite 742.

[13]) Nierenfett (zwei Drittel von Rind, ein Drittel von Kalb), halb soviel mageres Kalbfleisch, einige Eigelbe, ein ganzes Ei, Gewürz, gehackter Schnittlauch.

[14]) Gestoßenes Karpfenfleisch durchgestrichen, mit Rindsnierentalg, *panade*, Eiern und einigen Eisstückchen vermischt, durchgestrichen.

[15]) Ein Teil Wildfleisch, zwei Teile Rindsnierenfett, Eier, Eis, Gewürz.

[16]) Ein Teil Huhnfleisch, zwei Teile Rindsnierenfett, jedes für sich, dann zusammen mit Eiern und einem Stückchen Eis gestoßen und gewürzt.

[17]) Brotkrume in Milch geweicht, über dem Feuer trocken gerührt, mit einigen Eigelben gebunden. Die *mitonnage* wird zu Füllen *(farces)* und Klößchen *(quenelles)* verwendet.

[18]) a) 50 g Butter in 1 l Wasser gegeben, aufkochen gelassen, unter fortwährendem Rühren soviel Mehl hinein geschüttet, daß sich ein dicklicher Teig bildet, den man auf dem Feuer einige Minuten trocknen läßt, dann auf einen Teller legt, mit Butter-Papier bedeckt und kalt stellt. b) 150 g Mehl mit 3 dl Rahm, zwei ganzen Eiern, zwei Eigelben, Salz und 50 g Butter über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, welchen man auf einen Teller gibt, zudeckt und erkalten läßt.

[19]) Fleischbrühe in Kasserolle gekocht, Butter hinzu, mit Mehl aufgefüllt, sodaß ein leichter Teig entsteht, welchen man bei mäßigem Feuer noch einige Minuten kochen und dann erkalten läßt.

[20]) Fleischbrühe gekocht, gute Butter hinzu, mit Reismehl aufgefüllt, bis man einen leichten Brei erhält.

[21]) Einige Eier in eine Kasserolle geschlagen, mit Mehl und Butter vermischt, mit Milch verlängert, gekocht, bis dick, erkalten gelassen.

[22]) In Wasser geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume mit ein wenig Fleischbrühe heiß gemacht, bis die Masse dick wird, gewürzt, ein Stück Butter hinzu, erkalten gelassen.

b) Garnitures.	Garnituren[1]).	Garnishes[2]).
Garniture d'agourci à la russe.	Garnitur von ruſſiſchen Netzgurken.[3])	Garnish of Russian agourci.
— *d'ailerons de volaille, pour relevés.*	— von Flügel-Spitzen (-Stücken) von Geflügel.[4])	— of pinions of fowl.
— *à l'amirale, pour relevés de poisson.*	Admirals-Garnitur.[5])	Admiral's garnish.
— *d'amourettes.*	Garnitur von Nierenmark-Schnittchen[6]).	Garnish of *amourettes.*
— *à l'andalouse, pour relevés.*	Andaluſiſche Garnitur.[7])	Andalusian garnish.
— *d'artichauts, pour relevés.*	Garnitur von Artiſchocken.[8])	Garnish of artichokes.
— *d'asperges, pour relevés.*	— von Spargel.[9])	— of asparagus.
— *d'asperges en bottillons, pour froid.*	— von Spargel in Bündelchen.[10])	— of asparagus in bundles.
— *d'aubergines, pour relevés.*	— von Eierfrucht.[11])	— of egg-plant.
— *à la banquière, pour froid.*	Bankiers-Garnitur.[12])	Banker's garnish.
— *à la Bayard.*	Bayard-[13])Garnitur.	Bayard garnish.
— *à la Beaufort.*	Beaufort-Garnitur.[14])	Beaufort garnish.
— *de beignets de pommes de terre.*	Garnitur von Kartoffel-Krapfen.[15])	Garnish of potato fritters.
— *à la Bontoux.*	Bontoux-Garnitur.[16])	Bontoux garnish.

[1]) Das Fremdwort »Garnitur« wurde beibehalten, weil durch die übliche Übersetzung mit »Beilage«, »Umlage« nicht immer das Richtige zu treffen war; z. B. ist *garniture à la p(e)luche* weder Bei-, noch Umlage, sondern eine »Einlage« (in die Suppe). *Garniture à la paysanne* ist sowohl eine (Gemüse-) Einlage zur Suppe, als eine Umlage zum großen Stück *(relevé). Garniture de profiteroles* sind gefüllte Brötchen, die auf einem besonderen Teller zur Suppe gegeben werden, also eine Beilage. — Diejenigen Garnituren, welche vereinzelt vorkommen, sowie diejenigen, deren Bestandteile nicht allgemein feststehend sind, die zu besonderen Gelegenheiten erfunden wurden, deren Zahl aber mehrere Hundert beträgt, sind hier weggelassen; dagegen sind die auf immer gleiche Art hergestellten Garnituren vollzählig aufgeführt. Ferner wurden solche Garnituren, welche unter den Gerichten, zu denen sie gegeben werden, bereits erklärt wurden, an dieser Stelle mangels Raum weggelassen.

[2]) Gleich viel gebräuchlich ist *garnishings*, also z. B. *Andalusian garnishing, garnishing of artichokes.*

[3]) Gewöhnlich mit einem Fleischgehäck *(hachis de viande)* gefüllt. Die *agourci* sind eirund, von olivenbrauner Farbe und netzartig gezeichnet.

[4]) Gewöhnlich die von Truthenne und Masthuhn. a) Gefüllt, abgewällt, in einer mit Gemüsen und Schinken verkochten weißen Fleischbrühe *(fond à poêler)* gar gemacht. b) Gespickt und geschmort (braisiert). c) In *Villeroi*-Sose getaucht, überkrustet (paniert) und gebacken.

[5]) Muscheln in *Villeroi*-Sose getaucht, gebakken, Krebsschwänze, ganze Garneelen, Petersilie-Blätter; nebenbei eine Matrosen-Sose *(sauce à la matelote).*

[6]) Die *amourettes* von Rind sind sehr groß, während die von Kalb die schmackhafteren sind; sie werden abgewällt (blanchiert), in gesäuertem Wasser mit klein geschnittenen Gemüsen und Petersilie gekocht, in gleichgroße Stücke geschnitten, *au naturel*, mit Sose oder gebacken angerichtet. Vergl. *amourettes de boeuf* auf S. 469, sowie *amourettes de veau* auf S. 597.

[7]) Gedämpfter Lattich und Kohl, spanische Würstchen *(chorizos)*, mit dem Kohl gekocht und in Scheiben geschnitten, Kichererbsen *(garbanzos)*, Schinken-Scheiben, mit Paradies-Äpfeln verkochte spanische Sose.

[8]) a) Kleine Artischocken ganz gelassen, gedämpft; auch in Viertel geschnitten, in Mehl umgekehrt und gebacken. b) Große Artischocken in Viertel geschnitten, abgewällt (blanchiert), mit Butter und Zitronensaft gar gemacht. c) Artischocken-Böden, wenn klein, ganz oder in Hälften angerichtet; größere mit einer kleinen Gemüse-Garnitur oder gefüllt gegeben.

[9]) a) Grüne Spargel-Spitzen von gleicher Länge in Bündelchen. b) Weiße Spargel-Spitzen in 4 bis 5 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht, dann in Butter geschwungen (sautiert) und mit ein wenig weißer Stammsose *(velouté)* gebunden.

[10]) Große Möhren in Scheiben geschnitten, von diesen Ringe (nur das Rote) ausgestochen, welche abgewällt (blanchiert) werden, aber fest bleiben müssen. Die Öffnung jedes Ringes füllt man mit grünen oder weißen, in Salzwasser gekochten Spargel-Spitzen und überzieht das Ganze mit noch flüssiger Gallerte.

[11]) a) Kleine Eier-Äpfel gefüllt. b) Geschält, blätterig geschnitten und gebacken.

[12]) Scheiben von Hummer-Schwänzen, kleine gekochte Artischocken, große Trüffel-, Tafelpilz-, Pfeffergurken-Scheiben; jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Öl, Petersilie und Dragun angemacht, gruppenweise angerichtet.

[13]) Name des früheren Staatssekretärs des Auswärtigen unter Präsident Cleveland (1884—1888). — a) Trüffeln, Tafel-Pilze, Huhnbrüstchen, Zunge in Streifen *(en julienne)* geschnitten, in *sauce demi-glace* gedämpft, fünf Minuten mit etwas Madeira eingekocht. b) Trüffeln, Pökel-Zunge, Tafel-Pilze und Artischocken-Böden in dünne Scheiben geschnitten, mit einem halben Glasvoll Madeira fünf Minuten eingekocht (reduziert), dann mit spanischer Sose vermischt und eine Viertelstunde gekocht; ringsherum Brotkrusten, die mit Gansleber-Pastete bestrichen sind. — *Filet de boeuf à la Bayard* ist Rindslende am Rost gebraten, mit Gansleber maskiert, mit der obigen Garnitur und Sose angerichtet.

[14]) Schnittchen von Hummer, Tafelpilz-Köpfe, kleine Austern.

[15]) Kartoffelmus, Butter, Zucker, Muskatnuß, geriebener Parmesan-Käse, rohe Eigelbe, geschlagenes Eiweiß, Salz. Hiervon ein leichter Teig bereitet, löffelweise in ein Schüsselblech mit heißer Butter gegeben und wie Eierkuchen gebacken, heiß angerichtet. Man kann auch gekochten gehackten Schinken zu der Masse geben.

[16]) Mit Hohlnudeln gefüllte Törtchen, oben mit Teig geschlossen, ein Loch hinein gemacht, gebacken, durch das Loch Sose in jedes Törtchen gegossen. *(Côtes de boeuf braisées à la Bontoux.)*

Garniture à la bordelaise, pour steaks.	Bordeauxer Garnitur.[1]	Bordelais garnish.
— *de bottillons de haricots verts.*	Garnitur von Bündelchen grüner Bohnen.[2]	Garnish of small bundles of string-beans.
— *à la bouquetière, pour*	Blumenmädchen-Garnitur.[3]	— in the flower girl style.
— *à la bourgeoise. [froid.*	Bürger-Garnitur.[4]	Family garnish.
— *de brochettes au parmesan.*	Garnitur von Parmesankäse-Spießchen.[5]	Garnish of Parmesan cheese skewers.
— *de brocoli, pour relevés.*	— von Spargelkohl.[6]	— of broc(c)oli.
— *à la brunoise, pour potage.*	— von (Wurzel-)Gemüse[7].	— of vegetables, for soup.
— *à la bruxelloise.*	— von Rosenkohl.[8]	— of Brussels sprouts.
— *à la Cambacérès. [levés.*	Cambacérès-Garnitur.[9]	Cambacérès garnish.
— *à la Camerani, pour re-*	Camerani-Garnitur.[10]	Camerani garnish.
— *de cappelletti au par- [mesan.*	Garnitur von Capeletti mit Parmesan-Käse.[11]	Garnish of capeletti with Parmesan cheese.
— *de carottes, pour relevés.*	— von Möhren.[12]	— of carrots.
— *à la castillane, pour relevés de poisson.*	Kastilische Garnitur.[13]	Castilian garnish.
— *de céleri-rave, pour relevés.*	Garnitur von Knollen-Sellerie.[14]	Garnish of celeriac.
— *de cèpes, pour relevés.*	— von Löcherpilzen.[15]	— of mushrooms.
— *de cervelles, pour relevés.*	— von (Kalb-, Lamm-) Hirn.[16]	— of (calf's-, lamb's-) brains.
— *à la Chambord, pour relevés de poisson.*	Chambord-Garnitur.[17]	Chambord garnish.
— *de champignons, pour relevés.*	Garnitur von Tafel-, Edel-Pilzen.[18]	Garnish of mushrooms (champignons).
— *à la chartreuse.*	— von Gemüse-Bechern.[19]	— of vegetable cups.

[1]) Eine feingehackte Schalotte mit einem halben Glasvoll Rotwein fünf Minuten geschwungen, eine Tassevoll spanische Sose *(espagnole)* und roter Pfeffer hinzugegeben, noch fünf Minuten gekocht. Diese Sose wird über die Steaks, deren jedes mit sechs Rindsmark-Scheiben belegt ist, gegossen.

[2]) Vergl. *bottillons de haricots verts* auf Seite 1018, auch *garniture de haricots verts* in dieser Abteilung.

[3]) Rund gedrehte ganze Möhren, Tafelpilz-Köpfe, schwarze Trüffeln, kleine Artischocken-Böden, große weiße Spargel-Spitzen, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig angemacht, gruppenweise angerichtet, mit weißer, grüner und Trüffel-Chaudfroid-Sose maskiert.

[4]) Gekochte geviertelte Möhren, überglänzte weiße Rüben und Zwiebeln. *(Côtes de boeuf à la bourgeoise.)*

[5]) Von Grieß, leichter Fleischbrühe und Salz kocht man einen Brei, macht diesen mit geriebenem Parmesan-Käse und Butter fertig, läßt ihn auf einer Platte erkalten und fest werden, sticht thalergroße Scheiben aus, steckt diese abwechselnd mit gleichgroßen Scheiben von Schweizer Käse an Holzspießchen, taucht diese in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel, bäckt sie zu schöner Farbe, ersetzt die Holzspießchen durch silberne, richtet sie auf einem Mundtuch an.

[6]) In Wasser gekocht und *au naturel* oder in Butter geschwungen angerichtet.

[7]) Von Möhren, Rüben, Sellerie, Lauch, würfelig geschnittenen Zwiebeln, mit Fleischbrühe und Zucker überglänzt. Man kann auch Schoten-Kerne und gepflückte Petersilie-Blätter *(pluche)* hinzufügen.

[8]) Z. B. bei *filet de boeuf à la bruxelloise.* Vergl. auch *chou de Bruxelles*, Seite 994.

[9]) Kleine Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe und ausgekernte, halb gar gekochte Oliven.

[10]) Gekochtes Sauerkraut mit in grobe Streifen geschnittenen Trüffeln, Madeira und ein wenig Tafel-Fleischbrühe eingekocht.

[11]) *Capeletti* nennt man in Italien eine Art Nudel-Flecke *(ravioles)*, die in Form kleiner Hüte gefaltet, in den Handel kommen. Man kocht sie in Salzwasser wie Hohlnudeln, nimmt sie nach einer halben Stunde heraus, richtet sie auf einer tiefen Schüssel lagenweise an, bestreut jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse, beträufelt sie mit guter Paradiesapfel-Sose *(sauce demi-glace tomatée)* und klarer Butter.

[12]) Junge Möhren abgewällt und überglänzt, auch *garniture à la nivernaise* genannt.

[13]) Gekochte, noch heiße Langusten-Schwänze in Scheiben geschnitten, mit Trüffel-Scheiben in weißer Stammsose, die mit Austern-Brühe eingekocht und mit valenzianischer Butter fertig gemacht ist, geschwungen. Diese Garnitur paßt auch zu *entrées chaudes de poisson.* Vergl. S. 425.

[14]) Gefüllt und geschmort; in Viertel geschnitten, abgewällt, geschwungen und überglänzt; in *Villeroi*-Sose getaucht, krustiert (paniert) und gebacken.

[15]) a) Kleine Löcherpilze mit Butter und Zitronensaft gar gemacht, in Sträußchen *(en bouquets)* um das *relevé* herum angerichtet. b) Große Löcherpilze blätterig geschnitten; überkrustet *(au gratin)*; in Öl oder Butter geschwungen. c) Ganz große Löcherpilze in geschlagene Eier getaucht (paniert) und in Butter ausgebacken.

[16]) a) In gesäuertem Wasser gekocht, in Hälften oder Viertel geteilt und gebacken. b) In Muschel-Schalen *(en coquilles)*, an Spießchen *(en brochettes)* oder in Netz *(en crépinettes)* gegeben.

[17]) Karpfen-Milchner nach *Villeroi (laitances à la Villeroi)*, Seezungen-Schnittchen, im Löffel geformte Fischklöße, Krebsschwänze, ganze Tafelpilz-Köpfe. Diese Garnituren werden gruppenweise, durch je einen Krebs getrennt, angerichtet; die Tafel-Pilze und die Klößchen werden leicht mit einer Genfer Sose *(sauce à la genevoise)* maskiert.

[18]) Nur die Köpfe finden Verwendung, diese werden in Butter mit Zitronensaft geschwungen; recht große Tafelpilz-Köpfe werden gefüllt.

[19]) Kleine Becher-Formen mit Möhren und Rüben ausgelegt, mit gedämpftem Kraut gefüllt; die Formen ausgestürzt, die Zwischenräume gruppenweise mit Schoten-Kernen, grünen Bohnen und Blumenkohl-Sträußchen ausgelegt.

Garniture à la chevalière.	Garnitur von Tafel-Pilzen, Trüffeln u. Hahnkämmen.	Garnish of mushrooms, truffles a. cock's-combs.
— *de chicorée endive.*	— von Endivien.[1]	— of endives.
— *à la chiffonnade, pour potage.*	— von Grünem, zur Suppe.[2]	— of greens, for soup.
— *à la chipolata, pour relevés.*	— von kleinen Würstchen.[3]	— of small sausages.
— *à la Chivry, pour relevés de poisson.*	Chivry-Garnitur.[4]	Chivry garnish.
— *de choucroute, pour relevés.*	Garnitur von Sauerkraut.[5]	Garnish of pickled cabbage.
— *de choux, pour relevés.*	— von Kohl.[6]	— of cabbage.
— *de choux braisés, pour potage.*	— von geschmortem Kohl, zur Suppe.[7]	— of braised cabbage, for soup.
— *de choux de Bruxelles, pour relevés.*	— von Rosenkohl.[8]	— of Brussels sprouts.
— *de choux farcis.*	— von gefülltem Kohl.[9]	— of stuffed cabbage.
— *de choux-fleurs, pour relevés.*	— von Blumenkohl.[10]	— of cauliflower.
— *de choux au fromage.*	— von Windbeuteln mit Käse.[11]	— of puffs with cheese.
— *de choux-raves, pour relevés.*	— von Kohlrabi.[12]	— of kohl-rabi.
— *à la Claremont, pour relevés.*	Claremont-Garnitur.[13]	Claremont garnish.
— *à la commodore, pour relevés de poisson.*	Kommodoren-Garnitur.[14]	Commodore garnish.
— *de concombres, pour relevés.*	Garnitur von Gurken.[15]	Garnish of cucumbers.
— *à la Conti.*	— von Linsenmus.	— of purée of lentils.
— *de coquilles, pour froid.*	— von Muschel-Schalen.[16]	— of coquilles (shells).
— *de coquilles aux huîtres, à la gelée.*	— von Austern in Muscheln mit Gallerte.[17]	— of oysters in shells with jelly.
— *de coucourzelles, pour relevés.*	— von italienischen Kürbissen.[18]	— of Italian gourds.
— *de crème de pommes de terre.*	— von Rahmkartoffeln.[19]	— of cream potatoes.

[1]) In Salzwasser eine halbe Stunde gekocht, fein gehackt, in Butter mit Muskatnuß einige Minuten getrocknet, einige Löffelvoll dicke weiße Rahmsose *(béchamel)*, zuletzt Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und ein Stück Butter daran.

[2]) Lattich- und Sauerampfer-Blätter, jedes für sich abgewällt (blanchiert); dazu rohe oder nur wenig abgewällte Petersilie- und Kerbel-Blätter.

[3]) Bestehend aus viereckigen Pökelfleisch-Schnitten, kleinen Würstchen, kleinen Zwiebeln, Möhren, Kastanien und ganzen Tafelpilz-Köpfen. Diese Garnitur wird auch für *entrées chaudes* angewendet.

[4]) Mundtäschchen von Austern *(bouchées d'huîtres)*, Kartoffel-Krusteln, Muscheln nach *Villeroi*, Garneelen; gruppenw. anger. Vergl. S. 425.

[5]) Kasserolle mit Gansfett ausgelegt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, abgewälltes (blanchiertes) Pökelfleisch *(petit-salé)*, ein Würstchen und ein Petersilie-Sträußchen hinzu, das Sauerkraut darin weich gekocht, entfettet, mit Weißwein noch einige Minuten gekocht, mit einem Stück Butter fertig gemacht. Man kann das Pökelfleisch um das Sauerkraut herumlegen.

[6]) Gefüllt, in Würstchenform *(en boudin)* oder in kleinen Becher-Formen *(petites timbales)* gegeben.

[7]) Geschmorter Kohl einfach oder gefüllt. Man rollt ihn in Würstchenform und schneidet die Wurst dann in schräge Scheiben. Diese Garnitur wird auf besonderem Teller gegeben.

[8]) In Salzwasser gekocht, in Butter geschwungen, in Sträußchen um das *relevé* herum angerichtet.

[9]) Wie *garniture de laitues farcies* (s. d.).

[10]) a) In Salzwasser gekocht, zu kleinen Sträußchen geformt. b) Nicht zu weich gekochte Blumenkohl-Sträußchen in geschlagene Eier getaucht, mit Brotkrumen bestreut und gebacken. c) In *Villeroi*-Sose getaucht, gebacken.

[11]) Brandteig *(pâte à chou)* mit Wasser, Mehl, Butter, Salz, Zucker, Eiern und geriebenem Parmesan-Käse bereitet, verziert, mit Parmesan-Käse bestreut; die abgekühlten Windbeutel *(choux)* an der Seite geöffnet, mit einem Käse-Auflauf (siehe Fußbemerkung 14 auf Seite 1010) gefüllt und auf einem Mundtuch *(serviette)* angerichtet.

[12]) Ganz, in Viertel geschnitten oder kugelförmig ausgestochen; abgewällt, geschmort (braisiert) oder in Butter geschwenkt und mit ein wenig Fleischbrühe fertig gekocht; auch mit ein wenig dicker Sose überzogen.

[13]) a) Für *relevés gras* und *de poisson;* besteht aus in Wasser gekochten Blumen- und Spargelkohl-Sträußchen, in Wasser gekochten, mit Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln, welche abwechselnd mit ganzen Krebsen und Petersilie-Blättern angerichtet werden. b) Gefüllte Zwiebeln, Gurken und Paradies-Äpfel. *(Filet de boeuf à la Claremont.)*

[14]) Krebskrusteln *(croquettes d'écrevisses)*, Klößchen mit Krebsbutter und Cayenne-Pfeffer, große Trüffeln, Muscheln nach *Villeroi*. Diese Garnituren werden gruppenweise angerichtet.

[15]) Entweder gefüllt oder überglänzt (glasiert).

[16]) Natürliche oder aus Metall hergestellte Schalen füllt man mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Fisch, Geflügel, Wild oder Gemüsen, das mit einer Mayonnaisen- oder *chaud-froid*-Sose gebunden ist.

[17]) Auf eine Lage gestoßene Tafel-Fleischbrühe *(glace)* stellt man kleine Muschel-Schalen, gibt in diese eine Lage Gallerte, legt dann zwei Austern darüber, überzieht alles mit noch flüssiger Gallerte; man umgibt die Schalen mit einem gespritzten Kranz von Mayonnaise.

[18]) a) In Salzwasser gekocht und in Butter geschwungen. b) Ausgehöhlt, ohne geschält zu werden, abgewällt (blanchiert), gefüllt und geschmort (braisiert) wie Gurken.

[19]) Geschälte gekochte Kartoffeln mit Butter vermischt, mit der Gabel zu Mus zerdrückt, mit Salz, geriebener Muskatnuß, feinem Zucker, rohen Eigelben, geriebenem Parmesan-Käse und rohem Rahm verrührt, zur Seite des Feuers heiß gemacht, mit frischer Butter vermischt, in eine kleine Gemüse-Schüssel gegeben, obenauf mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, die Schüssel in ein Schüsselblech gesetzt, die Masse im nicht zu heißen Ofen leicht bräunen gelassen.

Garniture de crêtes et de rognons de coq, pour relevés.	Garnitur von Hahnkämmen und Hahnnieren.[1])	Garnish of cock's-combs and cock's-kidneys.
— *de croquettes de pommes de terre, pour relevés.*	— von Kartoffel-Kruſteln.[2])	— of potato-croquettes.
— *de croûtes au chester*	— von Brotkruſten mit Cheſter-Käſe.[3])	— of crusts (toast) with Chester cheese.
— *de croûtes creuses à la diable.*	— von geröſteten Brotkruſten mit Teufels-Fülle.[4])	— of devilled toast.
— *de croûtes creuses à la hollandaise.*	— von geröſteten Brotkruſten mit dicker holländiſcher Soſe.[5])	— of toast spread with thick Dutch sauce.
— *de croûtons, pour potage.*	— von geröſteten Brotſchnittchen (Brotkruſten).[6])	— of fried bread-crusts (or broiled toast).
— *à la dauphine.*	Dauphinen-Garnitur.[7])	Dauphine garnish.
— *à la Dreux.*	Garnitur von Tafel-Pilzen und Bröschen-Scheiben.	Garnish of mushrooms and sliced sweetbreads.
— *à la duchesse, pour relevés.*	— von Herzogin-Kartoffeln.[8])	— of duchess-potatoes.
— *de duchesses au chester.*	— von kleinen Kuchen mit Cheſter-Käſe.[9])	— of duchess cakes with Chester cheese.
— *à la Durand.*	Durand-Garnitur.[10])	Durand garnish.
— *à l'écarlate. [de poisson.*	Garnitur v. roter Zunge.[11])	Garnish of red tongue.
— *d'écrevisses, pour relevés*	— von Krebſen.[12])	— of crayfish.
— *d'épinards. [froid.*	— von Spinat.[13])	— of spinach.
— *d'escalopes de gibier, pour*	— von Wildſchnittchen.[14])	— of game-collops.
— *d'escalopes de homard.*	— v. Hummer-Schnittchen.[15])	— of lobster-collops.

[1]) Die gereinigten Hahnkämme in einer hellen Schmorbrühe *(blanc)* mit etwas Butter und Zitronensaft geschmort, entweder *au naturel* (wie sie sind) oder mit einer hellen Sose maskiert, angerichtet. Auch als *crêtes à la Villeroi* kann man sie anwenden. Die Hahnnierchen werden nicht gekocht, sondern nur steif gemacht (pochiert) und entweder *au naturel* oder mit weißer Stammsose *(velouté)* überzogen, angerichtet.

[2]) Von derselben Masse bereitet, welche bei *garniture à la duchesse* (s. d.) beschrieben ist.

[3]) Kleine länglich-viereckige Brotschnitten mit Butter auf einer Seite geröstet, auf dieser mit geriebenem Chester-Käse maskiert und mit Pfeffer bestreut, in der Butter wieder heiß gemacht, bis der Käse geschmolzen ist, auf Mundtuch *(serviette)* angerichtet.

[4]) Gekochtes Brustfleisch von Geflügel mit einem Stück Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, dreiviertel soviel Chester-Käse, halb soviel Butter, Senf, Cayenne-Pfeffer hinzu, in viereckige, in Butter geröstete, ausgehöhlte Brotkrusten gefüllt, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, im Ofen heiß gemacht und auf einem Mundtuch angerichtet.

[5]) Dicke holländische Sose mit Eigelben und der nötigen Butter wird mit etwas geriebenem Parmesan-Käse vermischt, in die ausgehöhlten, in Butter gerösteten Brotschnitten gefüllt. Obenauf wird geriebener Parmesan-Käse gestreut, die Krusten werden auf einem mit Butter bestrichenen Blech im heißen Ofen noch ein wenig gebräunt und auf einem Mundtuch angerichtet.

[6]) Man formt *croûtons* von gerösteter Brotkrume und von der Kruste kleiner Tafel-Brötchen; ferner dienen einfache Brotschnitten ohne Krusten, auf beiden Seiten geröstet, als *croûtons*.

[7]) Recht weiße Tafel-Pilze, abgewällte (blanchierte) Austern, Kammuscheln, gekochte Krebse. *(Bars à la dauphine.)*

[8]) Kartoffelmus mit Butter, Rahm, Parmesan-Käse, Salz, Muskatnuß, Zucker, Eigelben zu einem festen Teig verarbeitet, dieser in kleine Teile geteilt, auf mit Mehl bestreutem Tisch langrund ausgerollt, in Butter auf beiden Seiten gebräunt. Vergleiche Fußbemerkung 12 auf S. 1046.

[9]) Mehl, gleiche Teile von geriebenem Parmesan- und Chester-Käse, Salz, Cayenne-Pfeffer zu einem Teig verarbeitet, dieser auf mit Mehl bestreutem Tisch ausgerollt, in thalergroße Scheiben ausgestochen, welche auf mit Butter bestrichener Platte im Ofen gebacken werden. Butter verarbeitet man mit doppelt soviel geriebenem Chester-Käse, würzt mit etwas Cayenne-Pfeffer; mit dieser Masse maskiert man die *duchesses*, legt diese nochmals auf die Platte, macht sie schnell heiß, richtet sie auf einem Mundtuch an.

[10]) Streifig geschnittener Schinken in Fäden geschnitten, in zerlassenem Speck und Butter geschwitzt, in Würfel geschnittene Lamm- oder Kalbsbröschen, ein wenig spanische Sose und etwas entfettete, durchgestrichene Grundsose *(fond)* von Hammel-Braten, Scheiben von Trüffeln und Tafel-Pilzen, Geflügel-Klößchen, mit Trüffel-Füllsel gefüllte Oliven, gekochte Hahnkämme, gekochter, würfelig geschnittener Ochsgaumen und Hahnnieren hinzugegeben, gekocht. Vor dem Anrichten werden mehrere hartgekochte Eigelbe, Krebsschwänze und abgewällte, mit feinen Kräutern und entfetteter Brühe von Hammel-Braten einen Augenblick geschwitzte (passierte) Austern, sowie grüne Pfeffer-Gurken *(cornichons)* zu der Garnitur gegeben. welche entfettet wird.

[11]) Gleiche Teile Paradiesapfel- und spanische Sose und gekochte, feingehackte Räucher-Zunge sechs bis sieben Minuten gekocht.

[12]) a) Ganze Krebse in *court-bouillon* gekocht. b) Ganze Krebse oben mit Füllsel bestrichen, auf diesem ein rohes Fisch- oder Geflügel-Schnittchen, das mit Trüffeln besteckt (bigarriert) ist, befestigt, mit Speckscheiben bedeckt und im Ofen gar gemacht. c) Gekochte Krebsschwänze allein oder einem Ragout beigemischt.

[13]) Spinat fünf Minuten in kochendem Salzwasser abgewällt (blanchiert), ausgedrückt, fein gehackt, mit recht heißer Butter einige Minuten getrocknet, mit einigen Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* und einem Stück Butter fertig gemacht.

[14]) Von Rebhuhn, Fasan, Hasen, Reh usw.; wie *garniture d'escalopes de volaille* (s. d.).

[15]) Gleichgroße Hummer-Scheibchen werden mit noch flüssiger Gallerte, die mit gehackter Petersilie oder Dragun vermischt ist, überzogen. Man kann die Garnitur auch mit einer Mayonnaisen-Sose überziehen (maskieren).

Garniture d'escalopes de langouste.	Garnitur von Languſten-Schnittchen.[1])	Garnish of crawfish-collops.
— *d'escalopes de poisson.*	— von Fiſchſchnittchen.[2])	— of fish-collops.
— *d'escalopes de volaille, pour froid.*	— von Geflügel-Schnittchen.[3])	— of fowl-collops.
— *à la fermière, pour relevés.*	Pächterin-Garnitur.[4])	Farmer's garnish.
— *de filets-mignons de volaille, pour relevés.*	Garnitur von Geflügel-Unterbrüſtchen.[5])	Garnish of minion-fillets of fowl.
— *à la financière, maigre.*	Reichen-Garnitur, zu Fiſch.[6])	Financier's garnish, for fish.
— *à la financière, pour relevés.*	— -Garnitur.[7])	— garnish.
— *à la flamande, pour relevés.*	Garnitur auf vlämiſche[8])	Garnish in the Flemish
— *de foie gras, pour froid.*	— von Gansleber.[9]) [Art.	— of goose-liver. [style.
— *de foies de lottes, pour relevés de poisson.*	— von Quappen-Lebern.[10])	— of eel-pout livers.
— *de fonds d'artichauts, pour froid.*	— von Artiſchocken-Böden.[11])	— of artichoke-bottoms.
— *de fondue (au fromage).*	— von Käſe-Auflauf.[12])	— of fondue.
— *à la forêt de Sénart.*[13])	— v. Peterſilie(n)-Zweigen.	— of parsley-branches.
— *à la géorgienne.*	Georgianiſche Garnitur.[14])	Georgian garnish.
— *à la godard, pour relevés.*	Feinſchmecker-Garnitur.[15])	*Godard* garnish.
— *à la gourmet.*	— -Garnitur.[16])	Gourmet garnish.
— *à la grecque.*	Griechiſche Garnitur.[17])	Greek garnish.
— *de haricots verts, pour relevés.*	Garnitur von grünen Bohnen.[18])	Garnish of string-beans.
— *d'huîtres, pour relevés de poisson.*	Auſtern-Garnitur.[19])	Oyster garnish.

[1]) Wie *garniture d'escalopes de homard* (s. d.).

[2]) In Butter gar gemachte Fischschnittchen mit Gallert-Mayonnaise maskiert, wenn letztere fest, mit Gallerte überzogen.

[3]) Truthahn- oder Huhnbrüstchen in Butter steif gemacht, wenn kalt, in gleichgroße Scheiben geschnitten, mit *sauce chaud-froid* oder einer Mayonnaisen-Sose maskiert, zuletzt mit Gallerte überzogen. Man kann die Geflügel-Scheiben auch abwechselnd mit Trüffel-Scheiben, die mit Gallerte überzogen sind, anrichten.

[4]) Gedünsteter Kohl, Lattich, rund gedrehte, abgewällte und in Fleischbrühe gekochte Möhren, rund geschälte, in Butter gebratene Kartoffeln.

[5]) a) Mit Einschnitten versehen und mit Trüffel-Halbmonden besteckt (bigarriert), in klarer Butter steif gemacht (pochiert). b) Auf einer Seite mit Eiweiß bestrichen, mit rohem Füllsel maskiert, darüber eine Lage gehackte Pökel-Zunge oder Trüffeln, mit Butter steif gemacht. c) Mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert und gebacken.

[6]) Tafel-Pilze, Austern und Muscheln werden abgewällt (blanchiert); gekochte Garneelen- und Krebsschwänze werden zerpflückt; in Weißwein gekochte Trüffel-Scheiben, gefüllte Oliven, Fischklößchen, alles wird in weißer Fischsose *(velouté de poisson)* heiß gemacht.

[7]) Besteht aus Gansleber-Schnitzeln, Kalbsbröschen, Geflügel-Klößchen *(quenelles)*, ganzen oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln, Tafelpilz-Köpfen, Hahnkämmen, Hahnnieren und *sauce à la financière.*

[8]) Geräucherter, abgewällter, gekochter Speck, geschmorter Kohl, große birnenförmig ausgestochene Möhren und Rüben, abgewällt und überglänzt oder geschmort.

[9]) Gekochte, erkaltete Gansleber in Scheibchen geschnitten, mit *sauce chaud-froid* maskiert.

[10]) In gesäuertem Wasser steif gemacht, ohne aufzukochen, ganz oder geteilt um den Fisch herum angerichtet. Die Lebern können auch in Schnittchen *(escalopes)* geteilt, paniert und gebacken, in Krusteln *(en croquettes)*, in Mundtäschchen *(en rissoles)* oder in Muschel-Schalen *(en coquilles)* gegeben werden.

[11]) Gekochte Artischocken-Böden mit kugelförmig ausgestochenen oder mit einem Salat von kleinwürfelig geschnittenen Gemüsen gefüllt. Der Gemüse-Salat ist mit würfelig geschnittenem Krebs- oder Hummerfleisch vermischt und mit Mayonnaise gebunden. Die Gemüse werden mit noch flüssiger Gallerte überzogen und mit einem Kranz von gehackter Gallerte umgeben.

[12]) 7 Eier geschlagen, 150 g geriebener Schweizer und Parmesan-Käse, feiner Zucker, geriebene Muskatnuß und 40 g Butter hinzu; 40 g Butter zerlassen, die Auflauf-Masse hineingegeben, über gelindem Feuer schaumig gerührt, vom Feuer genommen, mit zwei Löffelvoll rohem Rahm vermischt, auf eine Schüssel gegeben und mit Blätterteig-Halbmonden eingefaßt. Vergleiche auch Fußbemerkung 14 auf Seite 1010.

[13]) Sprich »ßĕnā'r'«; Senarter Wald *(Seine-et-Oise)*, ehm. als Aufenthalt von Räubern berüchtigt; fig. *c'est une forêt de Sénart* es ist eine Mörder-Grube.

[14]) Grüne Pfeffer-Schoten geschält und von den Samen befreit, mit Reis, der mit Fleischbrühe, gedämpften Paradies-Äpfeln, Salz und Butter gekocht wurde, gefüllt und gebacken.

[15]) a) Große, mit Trüffeln verzierte Geflügel-Klöße *(quenelles)*, überglänzte Kalbsbröschen, gespickte, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten *(grenadins)*, überglänzte Trüffeln und sosierte Tafelpilz-Köpfe. b) Artischocken-Böden, kleine Kalbsbröschen, Geflügel-Klößchen, Krebsschwänze, Hahnkämme, Hahnnieren, Trüffel-Scheiben.

[16]) Ein gekochter Artischocken-Boden in sechs Stücke geschnitten, mit würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen, Trüffeln, gekochtem Ochsgaumen und einem halben Glasvoll Madeira fünf Minuten gekocht, eine Tassevoll Madeira Sose hinzugegeben, noch fünf Minuten weiter gekocht.

[17]) Okra-Schoten in Wasser halb weich gekocht, in Fleischsaft *(jus)* oder Madeira-Sose gegeben, zehn Minuten gekocht, mit etwas Bearner Sose angerichtet.

[18]) a) Ganz oder klein geschnitten, in Salzwasser gekocht, mit einem Stück frischer Butter über dem Feuer geschwungen und in Sträußchen *(bouquets)* um das große Stück *(relevé)* herum gelegt.

[19]) Frische Austern aus den Schalen gelöst, mit Wasser und Weißwein steif gemacht, paniert und gebacken oder mit ein wenig Sose gebunden und als Ragout angerichtet.

Garniture d'huîtres à la gelée.	Garnitur von Austern mit Gallerte.[1]	Garnish of oysters with jelly.
— *à l'impériale.*	Kaiser-Garnitur.[2]	Imperial garnish.
— *à la jardinière, pour froid.*	Garnitur von Gemüsen.[3]	Garnish of vegetables.
— *à la jardinière, pour relevés.*	— von Gemüsen.[4]	— of vegetables.
— *à la Joinville.*	Joinville-Garnitur.[5]	Joinville garnish.
— *de laitances, pour relevés de poisson.*	Garnitur von (Karpfen-) Milchnern.[6]	Garnish of (carp-)roes.
— *de laitues braisées.*	— von gedämpftem Lattich.	— of braised lettuce.
— *de laitues farcies.*	— von gefülltem Lattich.[7]	— of stuffed lettuce.
— *de laitues à la fermière.*	— von Pächterin-Lattich.[8]	— of farmer's lettuce.
— *de légumes, pour salade.*	— von Gemüse-Salat.[9]	— of vegetable salad.
— *à la Lucullus, pour froid.*	Lukullus-Garnitur.[10]	Lucullus garnish.
— *à la lyonnaise, pour relevés.*	Lyoner Garnitur.[11]	Lyonnaise garnish.
— *de macaroni, pour potage.*	Garnitur von Hohlnudeln.[12]	Garnish of macaroni.
— *de macaroni, pour relevés.*	— von Hohlnudeln.[13]	— of macaroni.
— *à la macédoine, pour froid.*	— von gemischtem Gemüse.[14]	— of mixed vegetables.
— *à la macédoine, maigre.*	— von gemischtem Gemüse.[15]	— of mixed vegetables.
— *à la macédoine, pour relevés.*	— von gemischtem Gemüse.[16]	— of mixed vegetables.
— *à la maréchale, pour relevés.*	Marschalls-Garnitur.[17]	Marshal's garnish.
— *à la marinière, pour relevés de poisson.*	Garnitur von Muscheln, Krebsschwänzen und Fischklößchen.[18]	Garnish of mussels, crayfish-tails and fish-balls.

---

[1]) Große steif gemachte Austern in gleichen Entfernungen von einander in ein Schüsselblech auf eine Lage Gallerte gelegt, mit noch flüssiger Gallerte begossen; wenn letztere fest geworden ist, sticht man mit einem runden Ausstecher die Gallerte aus.

[2]) Zu *relevés de volaille:* Kleine, in Wein gekochte Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, Gansleber-Schnitzel, Hahnkämme, Hahnnieren, mit dem Löffel geformte Geflügel-Klößchen; letztere, sowie die Gansleber-Schnitzel kann man mit eingekochter Toulouser Sose maskieren.

[3]) Wie *garniture à la macédoine;* nur sind hier die Gemüse nicht so klein wie dort. Man richtet dieselbe gruppenweise an. Die kleinen Möhren werden ganz gelassen, abgewällt und in Fleischbrühe gekocht; die kleinen grünen Bohnen werden ebenfalls ganz gelassen, der Blumenkohl wird in Sträußchen gepflückt und in Salzwasser gekocht, die abgewällten Spargel-Spitzen müssen ungefähr 6 cm lang sein; Artischocken-Böden, welche nicht zu groß sein dürfen, müssen ganz bleiben, die Tafel-Pilze sind rund gedreht. Jedes Gemüse wird für sich mit Salz, Öl und Essig angemacht; man richtet diese Garnituren gruppenweise an und überzieht sie mit Gallerte. Werden diese Garnituren auf silberner Schüssel angerichtet, so muß Gallerte auf die Schüssel gegeben und die Gemüse darauf gelegt werden, damit die Säure nicht mit dem Metall in Berührung kommt.

[4]) Möhren, Rüben, Kohlrabi, Sellerie-Wurzeln, Gurken. Weißkraut, Rosen-, Blumen-, Spargelkohl, Zwiebeln, grüne Bohnen, Schoten-Kerne.

[5]) Garneelen-Schwänze, in Weißwein gekochte, streifig geschnittene Trüffeln, in kurzer Brühe *(court-bouillon)* gekochtes Krebsfleisch, alles in deutscher Sose *(allemande)* heiß gemacht, mit Krebsbutter gebunden.

[6]) Meistens Karpfen-, seltener Makrelen- und Herings-Milchner; diese in mit Salz und Essig geschärftem Wasser abgewällt (blanchiert), in Gruppen für sich oder mit anderen Garnituren zusammen gegeben. Man kann die Milchner auch backen *(frire)* oder in Kästchen *(petites caisses)* anrichten.

[7]) Lattich abgewällt (blanchiert), mit Butter weich gedünstet, das Herz herausgeschnitten, Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)* in die Mitte gefüllt, die Blätter zusammen geschlagen, auf ein mit Butter bestrichenes Schüsselblech gestellt, mit etwas Fleischsaft *(jus)* begossen. Wenn Füllsel steif geworden, überglänzt man mit dem Pinsel und schneidet die Lattichwurst in zierliche Stücke.

[8]) Vergl. *laitues à la fermière* auf Seite 1021.

[9]) In der Schale gekochte Kartoffeln, Möhren, Sellerie-Wurzeln, Artischocken-Böden, grüne Bohnen, alles in Würfel geschnitten, Schoten-Kerne, gebeizte rote Rüben. Man kocht die Gemüse in Salzwasser, legt sie in eine Beize von Salz, Öl und Essig, nimmt sie nach einer Stunde heraus, mischt gehackte Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und Tafel-Pilze, sowie ganze Kapern darunter und bindet den Salat mit einer Eier-Mayonnaise. Sind die Gemüse zu Fischsalat bestimmt, so kann man geschnittenen Hering, Sardellen oder gebeizten Thunfisch darunter mischen. Vergl. *salade de légumes cuits* unter »*Salades*«.

[10]) In Wein gekochte Trüffeln ausgehöhlt, mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Geflügel, Wild oder Gansleber, das mit ein wenig *chaud-froid*-Sose gebunden ist, gefüllt; die Öffnung wird mit einer Pökelzungen-Scheibe geschlossen und mit Gallerte überzogen.

[11]) Cervelatwurst-Scheiben, mit Fleischbrühe glasierte Kastanien, gefüllte Zwiebeln, auf Lyoner Art bereitete Artischocken-Viertel (siehe *artichauts à la lyonnaise*, Seite 968); nebenbei eine Madeira-Sose.

[12]) Ganze Hohlnudeln in Salzwasser gekocht, in Fleischbrühe heiß gemacht, in die Suppe gegeben.

[13]) Um die *relevés* herum oder auf silberner Schüssel für sich angerichtet. Vergl. *macaroni* auf S. 1023 und *potage au macaroni* auf S. 171.

[14]) Grüne Bohnen, Rosenkohl, Tafelpilz-Köpfe, Blumen-, Spargelkohl, Spargel-Spitzen, Schoten-Kerne, rund ausgestochene Möhren; mit Salz, Öl, Essig angemacht. Man kann die Gemüse gruppenweise oder zusammen vermischt anrichten. In letzterem Falle können Kapern, Pfeffer-Gurken und gehackte Dragun-Blätter noch hinzugegeben werden.

[15]) Anstatt der weißen Sose *(coulis blanc)* nimmt man eine weiße Rahmsose *(béchamel maigre)*.

[16]) Ein Gemisch von allen Arten jungem Gemüse, als Möhren, weißen Rüben, Gurken, Artischocken-Böden, Kohlrabi, Schoten-Kernen, Bohnen, Spargel-Spitzen, Rosen-, Blumen-, Spargelkohl.

[17]) Auf italienische Art geschwungene Trüffeln (siehe *truffes sautées à l'italienne*, S. 1071), mit weißer Stammsose *(velouté)* sosierte Geflügel-Klößchen und Hahnkämme.

[18]) Auch für *entrées* anwendbar.

Garniture de marrons, pour relevés.	Garnitur von Kastanien.[1]	Garnish of chestnuts.
[de poisson.		
— *à la matelote, pour relevés*	Matrosen-Garnitur.[2]	Matelote garnish.
— *à la milanaise.*	Mailänder Garnitur.[3]	Milanese garnish.
— *de mirmidons au parmesan.*	Garnitur von kleinen gefüllten Nudel-Flecken mit Parmesan-Käse.[4]	Garnish of stuffed little mouthfuls with Parmesan cheese.
— *de moelle de boeuf.*	— von Rindsmark.[5]	— of beef-marrow.
— *à la Montebello.*	Montebello-Garnitur.[6]	Montebello garnish.
— *à la Montgelas.*	Montgelas-Garnitur.[7]	Montgelas garnish.
— *de morilles.*	Garnitur von Morcheln.[8]	Garnish of morels.
— *de moules.*	— von Muscheln.[9]	— of mussels.
— *de navets glacés.*	— von überglänzten weißen Rüben.[10]	— of glazed turnips.
— *à la nivernaise, pour relevés.*	— von jungen Möhren.[11]	— of young carrots.
— *de noques au beurre, pour potage.*	— von Butter-Nocken, zu Suppe.[12]	— of butter-dumplings, for soup.
— *de noques frites.*	— von gebackenen Nocken.[13]	— of fried dumplings.
— *à la normande, pour relevés de poisson.*	Normännische Garnitur.[14]	Norman garnish.
— *de nouilles, pour relevés.*	Garnitur von Nudeln.[15]	Garnish of noodles.
— *d'oeufs, pour froid.*	— von Eiern.[16]	— of eggs.
— *d'oignons, pour relevés.*	— von Zwiebeln.[17]	— of onions.

[1]) a) Kastanienmus, welches man ebensowohl zu *relevés*, als zu *entrées chaudes* gibt. b) Ganze Kastanien, in kräftiger Fleischbrühe gekocht und überglänzt (glasiert).

[2]) Karpfenmilch, Muscheln, Krebsschwänze, kleine überglänzte Zwiebeln, ganze Tafel-Pilze und Trüffeln. Werden diese Garnituren gruppenweise angerichtet, so gibt man die Matrosen-Sose nebenbei; werden sie zusammen vermischt, so gießt man die Sose darüber. Vergl. S. 425.

[3]) In Salzwasser gekochte Hohlnudeln mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geriebenem Schweizer und Parmesan-Käse geschwungen, damit der Käse schmilzt. Die auf solche Weise gebundenen Hohlnudeln werden mit einigen Löffelvoll Paradiesapfelmus, mehreren kleinen Stückchen Butter, streifig geschnittener Pökel-Zunge, einigen gekochten Tafel-Pilzen und einer großen Trüffel vermischt.

[4]) Huhnbrustfleisch mit ebensoviel gekochter Gansleber, geschälten rohen Trüffeln und Eigelben gestoßen, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, fingerlange, in Salzwasser gekochte Nudel-Flecke damit bestrichen, diese mit einer Paradiesapfel-Sose *(demi-glace aux tomates)*, die mit einigen Löffelvoll Madeira eingekocht ist, eine Viertelstunde langsam kochen gelassen, herausgenommen, halbiert, lagenweise in einer Gemüse-Schüssel angerichtet, jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und mit klarer Butter beträufelt.

[5]) Rindsmark eine Stunde in Salzwasser gelegt, dann in Scheiben geschnitten und in Madeira-Sose mit einigen Tropfen Dragun-Essig aufgekocht.

[6]) a) Paradiesapfel- und ebensoviel Bearner Sose mit Trüffel-Scheiben im Wasserbade *(au bain-marie)* heiß gemacht. b) Tafelpilz-Köpfe und Fischklößchen. *(Truite à la Montebello.)*

[7]) Am Spieß gebratener Fasan; in Fettbrühe *(braise)* mit Madeira weich gekochte Gansleber; große Tafel-Pilze; mit Madeira und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* gar gedämpfte schwarze Trüffeln; alles in Streifen geschnitten. Die Fasan-Abfälle werden mit der entfetteten Gansleber-Schmorbrühe *(braise)* ausgekocht, die Essenz wird durch ein Mundtuch gestrichen, nochmals entfettet, mit brauner Grundsose *(coulis brun)* verkocht, dann mit Champagner schnell eingekocht und mit dem Saft einer halben Zitrone geschärft. Diese Sose wird durch ein Haartuch über die Fleischstreifen *(julienne)* gepreßt.

[8]) a) Abgewällt (blanchiert), in Butter oder Öl mit Salz und Zitronensaft geschwitzt, ein wenig Fleischbrühe zugegossen, eine Stunde gedämpft; die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)* oder etwas Sose gebunden. b) Große Morcheln ausgehöhlt und mit Füllsel oder Gehäck von feinen Kräutern gefüllt, mit Butter oder Öl gedämpft.

[9]) Steif gemachte (pochierte) Muscheln werden gewöhnlich mit anderen Garnituren vermischt, nicht selten aber auch allein um einen kleinen Fisch, z. B. eine in Weißwein gekochte Seezunge angerichtet.

[10]) Kugel- oder birnenförmig ausgestochen, in Salzwasser abgewällt (blanchiert), mit Butter, Salz und Zucker gebräunt, mit Fleischbrühe überglänzt.

[11]) Junge ganze Möhren von gleicher Größe abgewällt (blanchiert), mit ein wenig Fleischbrühe, Butter und Zucker überglänzt. Vergl. *garniture de carottes.*

[12]) Von Butter, Eiern, Mehl, Salz; in Fleischbrühe oder Salzwasser steif gemacht (pochiert).

[13]) Gebackener Käse-Auflauf wird gleichmäßig ausgestochen, die erhaltenen kleinen Krusten *(croustades)* werden geöffnet und die Höhlung mit einem Wildmus, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt und wieder geschlossen. Die Nocken werden in geriebene Semmel, dann in Ei getaucht, gebacken und auf einem Mundtuch angerichtet.

[14]) Im Löffel geformte Fischklößchen, Austern und abgewällte Muscheln, Tafel-Pilze, Krebs- oder kleine Hummer-Schwänze, normännische Sose. Diese Garnitur kann auch zu *entrées chaudes de poisson* verwendet werden. Vergl. S. 425.

[15]) Nudeln in Streifen geschnitten, in Scheibchen oder in Sternchen usw. ausgestochen, mit Butter, geriebenem Parmesan-Käse, Muskatnuß und einigen Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen und um die *relevés* oder besonders angerichtet.

[16]) Hartgekochte, geschälte Eier halbiert, an den Enden abgeschnitten, sodaß jede Hälfte steht, dann mit fein würfelig geschnittenen Gemüsen (Kartoffeln, Möhren, weiße Rüben, Bohnen, Schoten-Kerne, Kapern, Pfeffer-Gurken), die jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht und mit noch flüssiger Gallerte gebunden sind, gefüllt.

[17]) a) Große Zwiebeln ausgehöhlt, gefüllt und überglänzt. b) Kleine Zwiebeln angebraten, mit ein wenig Fleischbrühe und Zucker überglänzt.

Garniture d'olives farcies.	Garnitur v. gefüllten Oliven.[1])	Garnish of stuffed olives.
— *d'oronges, pour relevés.*	— von Kaiserlingen.[2])	— of orange agarics.
— *d'oseille.*	— von Sauerampfer.[3])	— of sorrel.
— *de pailles au fromage.*	— von Käse-Stangen.[4])	— of cheese-straws.
— *à la parisienne.*	Pariser Garnitur.[5])	Parisian garnish.
— *à la Patti.*	Patti-Garnitur.[6])	Patti garnish.
— *à la paysanne, pour potage.*	Garnitur von Bauern-Gemüse, zur Suppe.[7])	Peasant's garnish, for soup.
— *à la paysanne, pour relevés.*	— von Möhren, gefüllten Gurken und geröfteten Würftchen.[8])	Garnish of carrots, stuffed cucumbers and broiled sausages.
— *de pèlerines, pour relevés.*	— von Kammuscheln.[9])	— of cockles.
— *à la p(e)luche, pour potage.*	— von gepflückten grünen Kräuter-Blättern, zur Suppe.[10])	— of green herbs, for soup.
— *à la Périgord, pour relevés.*	Trüffel-Garnitur.[11])	Truffle garnish.
— *de petits fromages à la suisse.*	Garnitur von Käse-Törtchen auf Schweizer Art.[12])	Garnish of small cheese tarts, Swiss style.
— *de petits pois, pour relevés.*	— von Schoten-Kernen.[13])	— of green pease.
— *de pieds d'agneau, pour relevés.*	— von Lammfüßen.[14])	— of lamb's-feet.
— *de pieds de porc, pour relevés.*	— von Schweinsfüßen.[15])	— of pork-feet.
— *de pieds de veau, pour relevés.*	— von Kalbsfüßen.[16])	— of calf's-feet.
— *de pointes d'asperges.*	— von Spargel-Spitzen.[17])	— of asparagus-points.
— *de polenta (polente), pour relevés.*	— von Polenta.[18])	— of polenta.
— *de pommes de terre, pour*	— von Kartoffeln.[19])	— of potatoes.

[1]) Ausgekernte Oliven abgewällt, mit Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)* oder Röstfüllsel *(farce à gratin)*, das mit etwas rohem Füllsel gebunden ist, gefüllt, in kochende Fleischbrühe gelegt, damit das Füllsel steif werde, in die betreffende Sose gegeben.

[2]) a) Gefüllt und um das *relevé* herum gelegt. b) Blätterig geschnitten und nebenbei gegeben.

[3]) Sauerampfer in Salzwasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit einer hellen Mehlschwitze *(roux blond)* einige Minuten gekocht, mit gutem Bratensaft *(jus)* eingekocht, mit etwas Tafel-Fleischbrühe *(glace)* fertig gemacht.

[4]) 200 g Mehl, 140 g Butter, 120 g geriebener Parmesan-Käse, 70 g roher Rahm, zwei Eigelbe, Pfeffer, Salz, Butter und Mehl verarbeitet, auf einen Tisch kranzförmig gelegt, in die Mitte der Rahm, die Eigelbe, Parmesan-Käse, Pfeffer, Salz. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, werden 6 cm lange Bänder davon abgeschnitten, diese auf mit Mehl bestreutem Tisch gerollt, auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt, gleichmäßig zugeschnitten, sieben Minuten im nicht zu heißen Ofen gebacken, mit dem Messer-Rücken von der Platte gelöst, sofort wieder in den Ofen gesetzt, noch einige Minuten gebacken und auf einem Mundtuch angerichtet.

[5]) a) Ein halbes Glasvoll Madeira, Tafelpilz- und Trüffel-Scheiben einige Minuten gekocht, eine Tassevoll Madeira-Sose hinzu, fünf Minuten gekocht. b) Kleine Kartoffel-Krusteln *(croquettes)*, mit Möhren und weißen Rüben gefüllte Artischokken-Böden, Blumenkohl-Sträußchen. *(Boeuf braisé à la parisienne.)*

[6]) Reis mit gestoßenem Huhnfleisch, Salz und weißem Pfeffer in weißer Fleischbrühe *(bouillon blanc)* eine halbe Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Butter und süßem Rahm heiß gemacht, im Kranz um die *suprêmes*, zu denen diese Garnitur gegeben wird, angerichtet und mit dünnen Trüffel-Scheiben verziert; zuletzt träufelt man ein wenig zerlassene Tafel-Fleischbrühe *(glace)* darüber.

[7]) Überglänzte kleine Zwiebeln, Möhren, weiße Rüben, gedämpfter Kohl, Lattich, Lauch.

[8]) Große Möhren in gleichmäßige Scheiben geschnitten, abgewällt (blanchiert) und geschmort; Gurken-Stücke gefüllt; Würstchen auf dem Rost gebraten und in gleichmäßige Stücke geschnitten.

[9]) Die Muscheln mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebräunt (gratiniert). Vergl. auch *pèlerine* auf Seite 443.

[10]) Blätter von Petersilie, Kerbel und Fenchel, welche, grün gepflückt, vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden Man liest: *p(e)luche de persil, p(e)luche de cerfeuil, p(e)luche de fenouil.* Vergl. Fußbem. 10 auf Seite 175.

[11]) Ganze geschälte Trüffeln in Madeira mit etwas Tafel-Fleischbrühe gar gemacht; man überglänzt sie mit dem Pinsel oder überzieht sie mit der zur Hälfte eingekochten Madeira-Sose.

[12]) Tiefe Torten-Formen mit Parmesankäse-Auflauf ziemlich voll gefüllt, in heißes Wasser gesetzt, damit der Auflauf steif werde, dann auf eine tiefe silberne Schüssel ausgestürzt, die mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut ist. Die Törtchen werden mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit rohem Rahm begossen und im heißen Ofen gebacken.

[13]) a) In Salzwasser gekocht *(à l'anglaise)*. b) In Butter mit Zwiebel usw. gedünstet *(à la française*, vergleiche *petits pois à la française*, Seite 1040).

[14]) Meistens gebacken *(frits)* gegeben.

[15]) In Schweinsnetz *(en crépinettes)* gegeben.

[16]) Wie *garniture de pieds d'agneau* (s. d.).

[17]) In Salzwasser gekocht, in zerlassener Butter geschwungen, mit weißer Stammsose *(velouté)* gebunden.

[18]) Gekochte Polenta in kleine Formen gefüllt, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe bestrichen, wenn fest, ausgestürzt und um das *relevé* herum oder auf besonderem Teller angerichtet. Vergl. *polenta* auf Seite 1043.

[19]) Ganz, rund oder olivenförmig ausgestochen und in Salzwasser gekocht, zu *relevés de poissons;* als Mus, *à la duchesse, en croquettes, en olives, en boules, frites au beurre* zu *relevés gras;* auch mit Röstfüllsel *(farce à gratin)* gefüllt Vergl. *pomme de terre* in der VI. Abteilung.

Garniture de pommes de terre à l'Anna.	Garnitur von Anna-Kartoffeln.[1]	Garnish of Anna potatoes.
— *de pommes de terre à la Bignon.*	— von gefüllten, gebratenen Kartoffeln.[2]	— of stuffed, roasted potatoes.
— *de pommes de terre en coquilles.*	— v. gefüllten, in der Schale gebackenen Kartoffeln.[3]	— of potatoes stuffed and baked in their skins.
— *de pommes de terre à la duchesse.*	— von Herzogin-Kartoffeln.[4]	— of duchess potatoes.
— *de pommes de terre émiettées.*	— von zerkrümelten Kartoffeln.[5]	— of crumbled potatoes.
— *de pommes de terre fondantes.*	— von Butter-Kartoffeln.[6]	— of potatoes with much butter.
— *de pommes de terre à la maître d'hôtel.*	— von Haushofmeister-Kartoffeln.[7]	— of *maître d'hôtel* potatoes.
— *de pommes de terre à la maréchale.*	— von Marschall-Kartoffeln.[8]	— of marshal potatoes.
— *(de pommes de terre) à la négresse.*[9]	— von bräunlichen Kartoffeln.	— of brownish potatoes.
— *de pommes de terre à la périgo(u)rdine.*	— von Kartoffeln mit Trüffeln.[10]	— of potatoes with truffles.
— *de pommes de terre rissolées.*	— von ausgestochenen, knusperig gebratenen Kartoffeln.[11]	— of potatoes cut in rounds and browned.
— *de pommes de terre soufflées.*	— von aufgelaufenen Kartoffeln.[12]	— of puff potatoes.
— *à la printanière, pour potage.*	— von Frühjahrs-Gemüsen, zur Suppe.[13]	— of spring vegetables, for soup.
— *de profiteroles.*	— von gefüllten Brötchen.[14]	— of stuffed cream-cakes.
— *à la provençale, pour relevés.*	— von Paradies-Äpfeln und gefüllten Tafel-Pilzen.	— of tomatoes and stuffed mushrooms.
— *à la Providence, pour*	Providence-Ragout.[15]	Providence ragout.
— *de purée d'ail. [relevés.*	Garnitur v. Knoblauchmus.[16]	Garnish of purée of garlic.
— *de purée d'alouettes.*	— von Lerchenmus.	— of purée of larks.
— *de purée d'artichauts.*	— von Artischockenmus.[17]	— of purée of artichokes.
— *de purée d'asperges vertes.*	— von grünem Spargelmus.[18]	— of purée of green asparagus.
— *de purée de bécasses.*	— von Schnepfenmus.[19]	— of woodcock-purée.

[1]) Vergl. *pommes de terre à l'Anna* auf S. 1044.

[2]) Vergleiche *pommes de terre à la Bignon* auf S. 1045.

[3]) Vergleiche *pommes de terre en coquilles* auf Seite 1046.

[4]) Vergleiche *garniture à la duchesse.*

[5]) Vergl. *pommes de terre émiettées* auf S. 1046.

[6]) Vergl. *pommes de terre fondantes* auf S. 1047.

[7]) Vergl. *pommes de terre à la maître d'hôtel* auf Seite 1049.

[8]) Vergl. *pommes de terre à la maréchale* auf Seite 1049.

[9]) Eine Art Kartoffeln, welche bräunliches Fleisch haben und oft zum Nachahmen der Trüffeln verwendet werden; auch ein *salade aux pommes de terre à la négresse* hat seinen Namen von diesen Kartoffeln.

[10]) Vergleiche *pommes de terre à la périgo(u)rdine* auf Seite 1051.

[11]) Ausgestochene kleine Kartoffel-Scheiben in Butter gedämpft, bis leicht gebräunt, mit frischer Butter und gehackter Petersilie vermischt. Vergl. *pommes de terre rissolées* auf Seite 1052.

[12]) Vergleiche *pommes de terre soufflées* auf Seite 1053.

[13]) Kleine abgewällte, dann überglänzte Möhren, Spargel-Spitzen, Schoten-Kerne, klein geschnittene grüne Bohnen, Blumenkohl-Sträußchen, zarte Salat-Blätter.

[14]) Man füllt die *profiteroles* mit Gemüse, einem Mus oder Füllsel und gibt sie auf einem besonderen Teller zur Suppe. Vergleiche Fußbemerkung 7 auf Seite 161.

[15]) a) Kleine Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, Gansleber-Schnitzel, kleine Klöße *(quenelles)*, abgewällte, ausgekernte Oliven. Wenn zu *relevés de boucherie* angewendet, muß die Gansleber wegbleiben. Man kann diese Garnitur auch zu *entrées chaudes* nehmen. b) Kleine Bratwurst-Stücke, würfelig geschnittenes Pökelfleisch, Tafel-Pilze, rund gedrehte Trüffeln, Hahnkämme, Hahnnieren, Kapern, mit Bordeauxwein eingekochte, mit Zitronensaft geschärfte braune Sose.

[16]) In Salzwasser gekocht, in Butter geschwitzt, gewürzt, gestoßen, mit einigen Löffelvoll eingekochter Rahmsose *(béchamel)* vermischt, durch ein Sieb gestrichen, mit einem Stück Butter und zerlassener Tafel-Fleischbrühe heiß gemacht.

[17]) Gekochte Artischocken-Böden in dünne Scheiben geschnitten, mit weißer Rahmsose eingekocht, gewürzt, durchgestrichen, mit einem Stück Butter und einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* heiß gemacht.

[18]) Spargel in Salzwasser abgewällt, in Butter zwei Minuten geschwitzt, gestoßen, mit weißer Rahmsose, die mit einer guten Grundsose *(fond)* verkocht ist, vermischt, einige Minuten eingekocht, durchgestrichen, mit Butter und ein wenig Zucker heiß gemacht.

[19]) a) Gebratene Schnepfen-Brüstchen werden von Haut und Knochen gelöst, fein gehackt und im Mörser gestoßen, dann mit der nötigen braunen Sose aufgekocht, durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Zitronensaft, auch mit etwas Madeira und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* im Geschmack gehoben. b) Wie *garniture de purée de faisan* (s. d.).

Garniture de purée à la bretonne.	Garnitur von braunem Zwiebelmus.[1]	Garnish of brown purée of onions.
— *de purée de canard sauvage.*	— von Wildentenmus.[2]	— of purée of wild duck.
— *de purée de cardons.*	— von Kardonenmus.[3]	— of purée of cardoons.
— *de purée de carottes.*	— von Möhrenmus.[4]	— of purée of carrots.
— *de purée de céleri.*	— von Selleriemus.[5]	— of purée of celery.
— *de purée de champignons.*	— von Tafelpilzmus.[6]	— of purée of mushrooms.
— *de purée de chapon.*	— von Kapaunmus.[7]	— of capon-purée.
— *de purée de chapon aux truffes.*	— von Kapaunmus mit Trüffeln.[8]	— of capon-purée with truffles.
— *de purée de chicorée [endive.*	— von Endivienmus.[9]	— of purée of endives.
— *de purée de concombres.*	— von Gurkenmus.[10]	— of purée of cucumbers.
— *de purée à la Conti.*[11]	— von Linsenmus.	— of lentil-purée.
— *de purée d'épinards.*	— von Spinatmus.[12]	— of purée of spinach.
— *de purée de faisan.*	— von Fasanmus.[13]	— of purée of pheasant.
— *de purée de flageolets.*	— von Mus grüner Bohnen-Kerne.[14]	— of purée of green seed-beans.
— *de purée de gibier.*	— von Wildmus.[15]	— of purée of game.
— *de purée de grives.*	— v. Krammetsvogelmus.[16]	— of purée of fieldfares.
— *de purée de haricots blancs.*	— von Mus weißer Bohnen.[17]	— of purée of white beans.
— *de purée de lentilles.*	— von Linsenmus.[18]	— of purée of lentils.
— *de purée de marrons.*	— von Kastanienmus.[19]	— of purée of chestnuts.
— *de purée de navets.*	— von Rübenmus.[20]	— of purée of turnips.
— *de purée d'oignons.*	— von Zwiebelmus.[21]	— of purée of onions.

[1]) Wie *garniture de purée d'oignons brune.*

[2]) Wie *garniture de purée de perdreau* (s. d.).

[3]) Gekochte Kardonen mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, die mit einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe verkocht ist, vermischt, einige Minuten eingekocht, gewürzt, durch ein feines Sieb gestrichen, heiß gemacht, ein wenig Zucker daran gegeben.

[4]) Möhren blätterig geschnitten, in Salzwasser abgewällt (blanchiert), in Butter mit Salz und Zucker einige Minuten geschwitzt, mit Fleischbrühe zerkocht, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und feiner Butter heiß gemacht.

[5]) Wie *garniture de purée de cardons* (s. d.).

[6]) Würfelig geschnittene Tafel-Pilze mit Butter, Zitronensaft und Salz gedämpft, im Mörser zu Teig gestoßen, halb soviel *panade au pain* oder steif gemachtes (pochiertes) Klößchen-Füllsel, sowie einige Löffelvoll eingekochte weiße Rahmsose *(béchamel)* hinzu, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, heiß gemacht.

[7]) Gebratene Kapaun-Brüstchen von Haut und Knochen gelöst, mit gekochtem Kuheuter oder Butter, einigen Tafel-Pilzen, etwas weißer Rahmsose *(béchamel)* und ein wenig geriebener Muskatnuß gestoßen, durch ein Haartuch gestrichen, vor dem Anrichten mit einem Stück Butter und einem Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* vollendet.

[8]) Wie *garniture de purée de chapon;* nur muß man einige rohe oder gekochte geschälte Trüffeln mit stoßen.

[9]) In Salzwasser gekocht, ausgedrückt, fein gehackt, gewürzt, in Butter geschwitzt, mit weißer Stammsose *(béchamel)* aufgefüllt, einige Minuten aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, heiß gemacht, mit einem Stück Butter abgeschmeckt.

[10]) Geschälte Gurken in kleine Stücke geschnitten, Kerne entfernt, zwei Minuten abgewällt, mit weißer Fleischbrühe und Butter weich gekocht, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* samt ihrer Grundsose *(fond)* dick eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Butter fertig gemacht.

[11]) Vergleiche *garniture à la Conti.*

[12]) Der mit Salzwasser abgewällte (blanchierte) Spinat wird ausgedrückt, gehackt, gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, in nußbrauner Butter *(beurre cuit à la noisette)* einige Minuten geschwenkt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einigen Löffelvoll weißer Stammsose *(velouté)* vermischt, ungefähr acht Minuten gekocht, mit einem Stück frischer Butter, ein wenig zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* oder rohem Rahm fertig gemacht.

[13]) Gebratene Fasan-Brüstchen werden fein gestoßen, einige Löffelvoll mit Fasan-Essenz dick eingekochte braune Sose hinzugegeben, das Mus durch ein Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten vollendet man das Mus mit einem Stück frischer Butter und einigen Löffelvoll brauner Tafel-Fleischbrühe *(glace).*

[14]) In Salzwasser mit einem Stück Butter gekocht, gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll dicker weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, gewürzt, ganz wenig Zucker und zuletzt ein Stück feine Butter daran gegeben. Ebenso bereitet man *garniture de purée de haricots blancs.* Vergl. *flageolets* auf Seite 1010.

[15]) Vergleiche Fußbemerkung zu *garniture de purée de volaille.*

[16]) Wie *garniture de purée de perdreau* (s. d.).

[17]) Wie *garniture de purée de flageolets* bereitet. Vergl. auch *haricot blanc* auf S. 1014.

[18]) Mit Suppen-Kräutern weich gekochte Linsen werden durch ein feines Sieb gestrichen, heiß gemacht: mit Butter, einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und spanischer Sose *(espagnole)* vollendet.

[19]) Geschälte Kastanien mit Fleischbrühe weich gekocht, mit einem Stück Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Bratensaft *(jus)* heiß gemacht.

[20]) Die geviertelten Rüben werden mit kochendem Salzwasser abgewällt (blanchiert), mit ein wenig Fleischbrühe und Gewürz gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit ein wenig Butter, Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Zucker vermischt.

[21]) Weiße Zwiebeln klein geschnitten, in kochendes Wasser gegeben, zehn Minuten gekocht, dann mit Fleischbrühe, Salz, Zucker und einem Stück Butter in einer Kasserolle langsam weich gekocht, mit weißer Stammsose *(velouté)* oder Rahmsose *(béchamel)* eingekocht, durch ein Sieb gestrichen, heiß gemacht und mit einem Stück frischer Butter abgeschmeckt.

Garniture de purée d'oignons brune.	Garnitur von braunem Zwiebelmus.[1])	Garnish of brown purée of onions.
— *de purée d'oseille.*	— von Sauerampfermus.[2])	— of purée of sorrel.
— *de purée de perdreau.*	— von Rebhuhnmus.[3])	— of purée of partridge.
— *de purée de piments doux d'Espagne.*	— von Mus ſpaniſcher Pfeffer-Schoten.[4])	— of purée of Spanish sweet peppers.
— *de purée de pois.*	— von Erbsmus.[5])	— of purée of pease.
— *de purée de pois verts.*	— von grünem Erbsmus.[6])	— of purée of green pease.
— *de purée de pommes aigres.*	— von ſauerem Apfelmus.[7])	— of purée of sour apples.
— *de purée de pommes de terre.*	— von Kartoffelmus.[8])	— of purée of potatoes.
— *de purée de poularde.*	— von Maſthuhnmus.[9])	— of poularde-purée.
— *de purée à la Soubise.*	— von weißem Zwiebelmus.[10])	— of white purée of onions.
— *de purée de tomates.*	— von Paradiesapfelmus.[11])	— of purée of tomatoes.
— *de purée de topinambours.*	— von Erdartiſchockenmus.[12])	— of purée of Jerusalem artichokes.
— *de purée de truffes.*	— von Trüffelmus.[13])	— of purée of truffles.
— *de purée de volaille.*	— von Geflügelmus.[14])	— of purée of fowl.
— *de purée de volaille aux truffes.*	— von Geflügelmus mit Trüffeln.	— of fowl-purée with truffles.
— *de quenelles, pour potage.*	— von Klößchen, zur Suppe.[15])	— of quenelles, for soup.
— *de quenelles, pour relevés.*	— von (länglichrunden) Klößchen.[16])	— of quenelles.

---

[1]) Die Zwiebel-Scheiben ſchnell angebraten, mit ein wenig ſpaniſcher Soſe eingekocht, durchgeſtrichen, mit Tafel-Fleiſchbrühe heiß gemacht.

[2]) Sauerampfer einige Minuten mit Waſſer gekocht, ausgedrückt, durch ein Sieb geſtrichen, mit weißer Stammſoſe *(velouté)* dick eingekocht, mit Eigelben und Rahm gebunden, durch ein Haartuch geſtrichen, mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* und etwas Zucker vollendet.

[3]) Fleiſch von gebratenen Rebhühnern fein geſtoßen, einige Löffelvoll mit Rebhuhn-Eſſenz eingekochte braune Soſe hinzu, durch ein Haartuch geſtrichen, wieder heiß gemacht, mit Butter und Tafel-Fleiſchbrühe gebunden.

[4]) Die Schoten geröſtet, geöffnet, geſchält, mit einigen Löffelvoll weißer Rahmſoſe *(béchamel)* geſtoßen, gewürzt, durch ein Sieb geſtrichen, mit etwas zerlaſſener Tafel-Fleiſchbrühe *(glace fondue)* heiß gemacht.

[5]) Die (trockenen) Erbſen in Salzwaſſer gekocht, durch ein Sieb geſtrichen, in einer Kaſſerolle mit einem Stück Butter, Zucker, Muskatnuß, ein wenig Soſe, zerlaſſener Tafel-Fleiſchbrühe oder rohem Rahm heiß gemacht. Linſen- und Bohnenmus-Garnitur wird ebenſo bereitet.

[6]) Mit einem Peterſilie-Sträußchen in Salzwaſſer gekochte grüne Erbſen werden zerdrückt, durch ein Sieb geſtrichen, gewürzt, mit Zucker und einem Stück Butter heiß, mit etwas Spinat-Matte und einigen Löffelvoll weißer Stammſoſe *(velouté)* fertig gemacht.

[7]) Die Äpfel geviertelt, geſchält, mit einigen Löffelvoll Waſſer, einem Körnchen Salz und einem Stück Zucker in einer Kaſſerolle zu Mus zerkocht und durch ein Sieb geſtrichen.

[8]) Kartoffel-Stückchen in Salzwaſſer gekocht, Waſſer abgegoſſen, noch zehn Minuten gedämpft, durch ein Sieb geſtrichen, gewürzt, ein wenig Zucker hinzu, mit Butter und rohem Rahm heiß gemacht.

[9]) Bereitung wie bei *garniture de purée de chapon* (s. d.).

[10]) Dasſelbe wie *garniture à la Soubise* (s. d.).

[11]) Große Paradies-Äpfel halbiert, Saft und Kerne herausgedrückt, mit Zwiebel-Scheiben, Peterſilie, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer-Körnern und würfelig geſchnittenem Schinken in Butter geſchwitzt, mit einigen Löffelvoll weißer Stammſoſe *(velouté)* dick eingekocht, durch ein Haartuch geſtrichen, im letzten Augenblick mit einem Stück Butter und einigen Löffelvoll Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* gebunden.

[12]) Die in Scheiben geſchnittenen geſchälten Erdartiſchocken einige Minuten in Butter geſchwitzt, mit Fleiſchbrühe, Salz und Muskatnuß vermiſcht, weich und kurz gekocht, zuletzt einige Löffelvoll weiße Rahmſoſe *(béchamel)* hinzugegeben, dick eingekocht, durch ein Sieb geſtrichen, wieder heiß gemacht, mit einem Stück Butter, Zucker und ein wenig Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* vollendet.

[13]) Geſchälte Trüffeln gerieben; die Schalen mit Madeira ausgekocht, die Eſſenz durchgeſtrichen, die Hälfte der letzteren mit einigen Löffelvoll eingekochter Rahmſoſe *(béchamel)* und den geriebenen Trüffeln vermiſcht, einige Minuten gekocht, geſtoßen, mit etwas gar gemachtem (pochiertem) Geflügel-Füllſel vermiſcht, durch ein Sieb geſtrichen. Der Reſt der oben erwähnten Trüffel-Eſſenz wird mit *sauce demi-glace* eingekocht, nach und nach mit einigen Löffelvoll zerlaſſener Tafel-Fleiſchbrühe vermiſcht, zu dem Trüffelmus gegeben, letzteres heiß gemacht.

[14]) a) Bruſtfleiſch von gekochtem Geflügel mit einem Stück Butter geſtoßen, durch ein Sieb geſtrichen, mit einigen Löffelvoll dicker weißer Stammſoſe *(velouté)* heiß gemacht. Will man ein recht dickes Mus haben, ſo wird das Fleiſch mit gekochtem Reis geſtoßen. — Auf gleiche Art bereitet man Wildmus *(purée de gibier)*, nur wird hier braune Soſe anſtatt der weißen genommen. b) Gebratene Geflügel-Brüſtchen ohne Haut ſtößt man mit dem vierten Teil ſoviel gekochtem Kalbseuter oder entſprechend Butter, einigen Tafel-Pilzen, weißer Rahmſoſe *(béchamel)* und ein wenig geriebener Muskatnuß, ſtreicht dies durch ein Haartuch. Vor dem Anrichten wird das Mus mit einem Stück Butter und einem Löffelvoll weißer Rahmſoſe *(béchamel)* vollendet.

[15]) *Quenelles moulées à la cuiller, quenelles au cornet, quenelles en rognons* (von der Form von Hahnnieren). — Man kann die Klößchen mit Spinat-Matte *(vert d'épinards)* grün und mit Krebsbutter *(beurre d'écrevisses)* gelb färben.

[16]) a) Mit dem Löffel geformt, ſteif gemacht (pochiert), gruppenweiſe oder im Kranz um das *relevé* angerichtet. b) Überkruſtet (paniert) und gebacken. c) Oben mit Eiweiß beſtrichen und mit Trüffel- oder Pökelzungen-Scheibchen verziert, dann gar gemacht (pochiert).

Garniture de quenelles à la crème, pour potage.	Garnitur von Rahmklößchen, zur Suppe.	Garnish of cream-quenelles, for soup.
— *de quenelles de foie gras.*	— v. Gansleber-Klößchen.[1])	— of goose-liver quenelles.
— *de quenelles au fromage.*	— von Klößchen mit Käse.[2])	— of quenelles w. cheese.
— *de quenelles à la moelle, pour potage.*	— von Markklößchen, zur Suppe.	— of marrow-quenelles, for soup.
— *de quenelles de semoule, pour potage.*	— von Grießklößchen, zur Suppe.	— of semolina-quenelles, for soup.
— *de quenelles de volaille.*	— von Geflügel-Klößchen.	— of fowl-quenelles.
— *de quenelles de volaille aux haricots verts.*	— von Geflügel-Klößchen mit grünen Bohnen.[3])	— of fowl-quenelles with string beans.
— *de quenelles de volaille à la macédoine de légumes.*	— von Geflügel-Klößchen mit Mischgemüse.	— of fowl-quenelles with assorted vegetables.
— *de quenelles de volaille aux petits pois.*	— von Geflügel-Klößchen mit Schoten-Kernen.	— of fowl-quenelles with green pease.
— *de quenelles de volaille aux pointes d'asperges.*	— von Geflügel-Klößchen mit Spargel-Spitzen.	— of fowl-quenelles with asparagus points.
— *à la Radziwill, pour relevés de poisson.*	Radziwill-Garnitur.[4])	Radziwill garnish.
— *de ravioles, pour potage.*	Garnitur von gefüllten Nudel-Flecken, zur Suppe.[5])	Garnish of little turnovers, for soup.
— *à la régence, pour relevés.*	Regentschafts-Garnitur.[6])	Regency garnish.
— *à la reine.*	Königin-Garnitur.[7])	Queen's garnish.
— *à la renaissance.*	Renaissance-Garnitur.[8])	Renaissance garnish.
— *de ris d'agneau, pour relevés.*	Garnitur von Lamm-bröschen.[9])	Garnish of lamb's-sweetbreads.
— *de ris de veau, pour froid.*	— von Kalbsbröschen.[10])	— of calf's-sweetbreads.
— *de ris de veau, pour relevés.*	— von Kalbsbröschen.[11])	— of calf's-sweetbreads.
— *de risot (risotto).*	— von italienischem Reis.[12])	— of Italian rice.

[1]) Vergl. *quenelles de foie gras* auf S. 688. Zwei Teile feingehackte rohe Gansleber, ein Teil Kalbsleber, gestoßen, durchgestrichen. Butter zu Schaum geschlagen, Eigelbe, ein ganzes Ei, das Lebermus, geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume, Salz, Muskatnuß, gehackte Petersilie hinzu. Von der Masse im Löffel Klößchen geformt, diese in kochender Fleischbrühe gar gemacht (pochiert).

[2]) Brandteig mit Käse *(pâte à chou au fromage)* wird mit feinen Schinken-Würfeln vermischt, auf mit Mehl bestreutem Tisch in gleiche Teile geteilt, diese mit der Hand gerollt, in kochendem Wasser gar gemacht, lagenweise in eine Gemüse-Schüssel gelegt, jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit eingekochter Rahmsose *(béchamel)* beträufelt, obenauf mit Käse bestreut und mit Sose maskiert, eine Viertelstunde im heißen Ofen gebräunt (gratiniert).

[3]) Abgewällte junge Bohnen mit weißer Stammsose *(velouté)* geschwungen, mit etwas Tafel-Fleischbrühe von Geflügel *(glace de volaille)*, frischer Butter, geriebener Muskatnuß, Zitronensaft und den Geflügel-Klößchen nochmals aufgekocht.

[4]) Ganze Milchner, Quappen-Lebern in Schnitzchen, Trüffeln in Scheiben, Tafelpilz-Köpfe in Hälften, grüne Pfeffer-Gurken in Kugelform, Klößchen mit Krebsbutter, alles mit Genfer Sose *(sauce à la genevoise)* gebunden.

[5]) Mit Geflügel-, Wild- oder Fischfüllsel, auch mit Geflügel- oder Wildmus gefüllt.

[6]) Passend zu *relevés de poisson, de boucherie* und *de volaille.* a) Zu *relevés de poisson:* Ganze Krebse, Krebsschwänze, gebackene Karpfen-Milchner, große verzierte Fischklöße *(quenelles)*, Trüffeln und Tafelpilz-Köpfe, *sauce à la régence maigre.* b) Zu *relevés de boucherie:* Gespickte Lammbröschen, verzierte große Klöße, Trüffeln und Tafelpilz-Köpfe. c) Zu *relevés de volaille:* Gansleber-Schnitzel, große verzierte Klöße, Hahnnieren, Hahnkämme, ganze Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, mit der Trüffel-Brühe und den Trüffel-Abfällen verkochte *sauce à la régence.*

[7]) Hahnkämme, Tafel-Pilze, Hahnnierchen, Kalbsbröschen. Weiße Grundsose *(coulis blanc)* wird mit Geflügel-Brühe zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft und Salz gewürzt, durch ein Haartuch über die Hahnkämme, Tafel-Pilze usw. gepreßt.

[8]) Kleine Möhren, Rüben, Schoten-Kerne, grüne Bohnen, Spargel-Spitzen, Blumenkohl-Sträußchen. Die Möhren mit ein wenig weißer Fleischbrühe und einem Stückchen Zucker und Butter gekocht; die weißen Rüben werden ebenso zubereitet; Schoten-Kerne, grüne Bohnen, Spargel-Spitzen und Blumenkohl-Sträußchen werden, jedes für sich, in Salzwasser gekocht. Mit Ausnahme des Blumenkohles werden alle Garnituren in eine Kasserolle gethan, mit feinem Salz und Zucker gewürzt, mit Butter gebunden. Man garniert damit Artischokken-Böden und Krusten *(croustades) à la renaissance;* auf jede Kruste oder jeden Artischocken-Boden legt man ein Blumenkohl-Sträußchen, das leicht mit weißer Stammsose *(velouté chaud)* sosiert ist.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung zu *garniture de ris de veau.*

[10]) Gekochte erkaltete Kalbsbröschen in gleichgroße Scheiben geschnitten, mit einer *sauce chaud-froid* maskiert.

[11]) a) Mit Speck gespickt oder mit Trüffel-Stiften besteckt. b) In Schnitzel geteilt, überkrustet (paniert) und in Butter gebraten. c) In Muschel-Schalen angerichtet. — Lammbröschen werden ebenso zubereitet; man macht diese ferner in einem *fond à poêler* gar und überzieht sie mit einer leichten hellen Sose *(sauce blonde).* Vergl. *ris de veau* auf Seite 636.

[12]) Gehackte Zwiebeln in Butter hell geschwitzt, Reis hinzugegeben, einige Minuten geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und gekocht, vom Feuer genommen, nach und nach mit guter Butter und geriebenem Parmesan-Käse vermischt, beim Anrichten mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut. Man kann den Reis auf einer Schüssel, in Formen *à dariole* oder in Domformen *(moules à dôme)* anrichten, kann ihn auch mit einem Blätter-Ragout *(émincé)* von gekochten Trüffeln und Tafel Pilzen vermischen.

Garniture de riz au beurre.	Garnitur von Reis mit Butter.[1])	Garnish of rice with butter.
— *de riz à la caroline, pour potage. [relevés.*	— von Reisbrötchen, zur Suppe.[2])	— of small rice-moulds, for soup.
— *de riz au gras, pour*	— von Fleischbrüh-Reis.[3])	— of fat rice.
— *de riz à l'indienne.*	— von indischem Reis.[4])	— of Indian rice.
— *de riz en (au) maigre, pour relevés.*	— von magerem Reis.[5])	— of lean rice.
— *de riz (risot) à la milanaise, pour relevés.*	— von Mailänder Reis.[6])	— of Milanese rice.
— *de riz à la persane, pour relevés.*	— von persischem Reis.[7])	— of Persian rice.
— *de riz (risot) aux truffes blanches, pour relevés.*	— von Reis mit weißen Trüffeln.[8])	— of rice with white truffles.
— *de riz à la turque, pour relevés.*	— von türkischem Reis.[9])	— of Turkish rice.
— *de riz à la valencienne.*	— v. valenzianischem Reis.[10])	— of Valencia rice.
— *à la Robinson.*	Robinson-Garnitur.[11])	Robinson garnish.
— *à la rouennaise.*	Garnitur von weißen Rüben.[12])	Garnish of turnips.
— *à la Saint-Florentin, pour potage.*	— von gebrühtem Brandteig mit Parmesan-Käse.[13])	— in the Saint-Florentin style.
— *à la Saint-Lambert.*	Saint-Lambert-Garnitur.[14])	Saint-Lambert garnish.
— *à la Saint-Malo.*	Garnitur von gekochten Austern, Muscheln und Garneelen-Schwänzen.[15])	Garnish of cooked oysters, mussels and shrimp-tails.
— *à la Saint-Nazaire.*	Saint-Nazaire-[16])Garnitur.	Saint-Nazaire garnish.

---

[1]) Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, abgewällter Reis hinzu, heiß gemacht, mit weißer Fleischbrühe *(bouillon blanc)* gekocht, noch einige Minuten gedämpft, mit viel Butter vermischt, in einer Gemüse-Schüssel angerichtet.

[2]) Abgewällter (blanchierter) Reis mit Milch, Salz und feinem Zucker gekocht, bis dick, durch ein Sieb gestrichen, dann mit einigen Löffelvoll Rahm, Eigelben und einem halben Glasvoll Mandelmilch verlängert, in kleinen mit Butter ausgestrichenen Formen gar gemacht (pochiert), wenn kalt, ausgestürzt.

[3]) Abgewällter (blanchierter), in fetter Fleischbrühe gekochter Reis mit Butter gebunden, mit Muskatnuß gewürzt, um das *relevé* herum oder in einer tiefen Schüssel für sich angerichtet. Man kann den Reis auch in kleinen mit Butter ausgestrichenen Formen *à dariole* geben.

[4]) Als Garnitur zu Geflügel oder Kalbfleisch gegeben.

[5]) Eine gehackte Zwiebel in Butter oder Öl geschwitzt, Reis hinzu, mit Fischbrühe aufgefüllt. Wenn der Reis gar ist, wird er mit abgewällten Austern und Muscheln, sowie einigen Löffelvoll Paradiesapfelmus vermischt.

[6]) Eine gehackte Zwiebel in Butter geschwitzt, Piemonter Reis, Scheiben von magerem Schinken und ein Würstchen hinzu, einige Minuten später mit Fleischbrühe aufgefüllt, eingekocht, Schinken und Würstchen herausgenommen, Butter, geriebener Parmesan-Käse, spanischer roter Pfeffer und einige Löffelvoll Paradiesapfelmus an den Reis gegeben, dieser angerichtet und mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe beträufelt.

[7]) Gewaschener Reis wird in kochendes Wasser gethan, der Saft von sechs Zitronen darüber gepreßt und etwas Salz hinzugegeben, gekocht, auf einem Sieb abtropfen gelassen, in einer Kasserolle mit Butter heiß gemacht.

[8]) Mailänder Reis *(siehe garniture de riz à la milanaise)* mit blätterig geschnittenen weißen (Piemonter) Trüffeln vermischt, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* beträufelt. Man kann den Reis auch in einem Rand anrichten, doch müssen in diesem Falle die Trüffeln würfelig geschnitten sein.

[9]) Reis mit kochender Hammelfleisch-Brühe aufgefüllt, trocken ausgequollen, zerlassene klare Butter daran gegeben, zugedeckt und über glühenden Kohlen noch eine Viertelstunde gedünstet, in einer silbernen Kasserolle pyramidenförmig angerichtet. Man verwendet diese Garnitur auch zu *Entrées chaudes.*

[10]) a) Eine gehackte Zwiebel in Butter oder Öl geschwitzt, der Reis hinzu, in fetter Fleischbrühe aufgefüllt, ein Sträußchen *(bouquet garni)*, in kleine Würfel geschnittener gekochter magerer Schinken, einige Würstchen *(chipolata)* daran gegeben, mit spanischem roten Pfeffer gewürzt, gekocht, kurz vor dem Anrichten mit einer Garnitur von Artischocken-Böden, gekochten Tafel-Pilzen, streifig geschnittenen roten Pfeffer-Schoten vermischt. Man richtet diese Garnitur um das *relevé* herum an oder gibt sie auf besonderem Teller. b) Körnig gekochter Reis, Tafel-Pilze, Artischokken-Böden, gebratenes Geflügel, gekochte Möhren und Krebsschwänze.

[11]) Ein Dutzend Huhnlebern mit Butter, Salz und Pfeffer drei Minuten gebraten, mit Madeira-Sose fünf Minuten gekocht.

[12]) Weiße Rüben halbiert, mit Butter, etwas Staubzucker und einer Gewürz-Nelke zehn Minuten gedämpft, mit spanischer Sose *(espagnole)*, Salz und Pfeffer noch eine Viertelstunde gekocht, abgeschäumt.

[13]) Brandteig ohne Zucker, Eier, geriebener Parmesan-Käse, Muskatnuß, zu einem Teig verarbeitet, dieser in Fleischbrühe gar gemacht.

[14]) Gruppen von gedämpften Möhren, weißen Rüben, grünen Bohnen, Schoten-Kernen. *(Fricasée de poulet à la Saint-Lambert.)*

[15]) Sprich »ßängmalo'«; französ. Hafenstadt *(Ille-et-Vilaine).*

[16]) Sprich »ßängnäsä'r«; französ. Hafenstadt *(Loire-Inférieure).* — Drei Löffelvoll kurze Fischbrühe (s. *court-bouillon*, Seite 1126), ein Glasvoll Weißwein, ein Löffelvoll gekochte feine Kräuter (s. *fines herbes cuites*, Seite 1127), eine Tassevoll deutsche Sose, Salz und Pfeffer; diese Sose wird über den Fisch gegossen und dieser mit gefüllten Venus-Muscheln *(stuffed clams, moules farcies)* umlegt. Vergl. S. 425.

Garniture de salsifis noir.	Garnitur von Schwarzwurzel.[1]	Garnish of oyster plant.
— *à la samaritaine, pour froid.*	Samariter-Garnitur.[2]	Samaritan garnish.
— *à la sarde, pour relevés de poisson.*	Sardiniſche Garnitur.[3]	Sardinian garnish.
— *de saucisses, pour relevés.*	Garnitur von Würſtchen.[4]	Garnish of sausages.
— *à la savoisienne, pour potage.*	— von Parmeſan-Mundtäſchchen, zur Suppe.[5]	— of mouthfuls with Parmesan cheese, for soup.
— *à la sémillante, pour relevés de poisson.*	— von Fiſchklößchen, Milchnern, Krebſen, Eiern und Tafel-Pilzen.[6]	— of fish-balls, roes, crayfish, fried eggs and mushrooms.
— *à la Soubise.*	— v. weißem Zwiebelmus.[7]	— of white onion purée.
— *à la Stanley.*	Stanley-Garnitur.[8]	Stanley garnish.
— *de tartelettes, pour froid.*	Garnitur von Törtchen.[9]	Garnish of small tarts.
— *de tartelettes à la crème de parmesan.*	— von Rahmtörtchen mit Parmeſan-Käſe.[10]	— of cream tarts with Parmesan cheese.
— *de tartelettes aux huîtres.*	— von Auſtern-Törtchen.[11]	— of small oyster tarts.
— *de tartelettes aux moules.*	— von Muſchel-Törtchen.	— of small mussel-tarts.
— *de tartelettes à la Parmentier.*	— von Kartoffel-Törtchen.[12]	— of small potato tarts.
— *de tartelettes à la strasbourgeoise ou de Strasbourg.*	— von Straßburger Gansleber-Törtchen.	— of small goose-liver tarts.
— *de timbales de pommes de terre, pour relevés.*	— von Kartoffel-Becherpaſtetchen.[13]	— of small potato-moulds.
— *de tomates, pour relevés.*	— von Paradies-Äpfeln.[14]	— of tomatoes.
— *à la tortue, pour relevés.*	Schildkröten-Garnitur.[15]	Turtle garnish.
— *à la Toulouse, pour froid.*	Touloufer Garnitur.[16]	Toulouse garnish.

[1]) Die Schwarzwurzeln in gesäuertem kalten Wasser abgeputzt, in gleichgroße Stücke geschnitten, in weißer Brühe *(fond blanc)* mit gehacktem Rindsnierenfett und Zitronen-Scheiben gekocht, mit zerlassener Butter heiß gemacht, angerichtet. Man kann die Schwarzwurzel-Stücke auch mit ein wenig heller Sose *(sauce blonde)* maskieren. — Die gekochten Schwarzwurzeln werden auch mit gehackter Petersilie und Zitronensaft gebeizt, in einen Backteig getaucht und gebacken. — Auch als *émincé* werden die Schwarzwurzeln verwendet, indem sie gekocht, blätterig geschnitten, in Butter geschwungen und mit ein wenig dicker weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden werden.

[2]) Krebsschwänze, Tafelpilz-Köpfe, mit Sardellen gefüllte eingemachte Oliven, abgewällte (blanchierte) Austern.

[3]) Reis in kleinen Formen, Langusten-Schwänze, gebackene Artischocken-Böden, gefüllte Paradies-Äpfel; gruppenweise angerichtet.

[4]) Entweder allein oder mit anderen Garnituren zusammen gegeben, in Butter gebraten oder in Fleischbrühe gekocht, die größeren auch auf dem Roste gebraten.

[5]) Eigelbe, Muskatnuß, Eierschnee, Mehl, geriebener Parmesan-Käse, etwas Zucker; dieser Teig im Ofen gebacken, dann in Scheibchen geschnitten und in die Suppe gegeben.

[6]) Mit Trüffeln verzierte Fischklößchen, Quappen-Lebern oder Karpfenmilch, bunt verzierte (bigarrierte) Krebse, gebackene Eier, Tafelpilz-Köpfe. Man richtet diese Garnituren gruppenweise, durch je einen Krebs getrennt, an. Die Klößchen und Milchner maskiert man mit einer Matrosen-Sose *(sauce à la matelote)*.

[7]) Dünne Zwiebel-Scheiben in kochendem Salzwasser abgewällt (blanchiert), über lebhaftem Feuer mit guter Grundsose *(fond)* eingekocht, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, gewürzt, durchgestrichen, mit ein wenig Zucker und einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe heiß gemacht.

[8]) Die *filets mignons, steaks* usw. werden mit heißer russischer Sose angerichtet und mit gebackenen, halbierten Bananen umlegt.

[9]) Blind gebackene Törtchen läßt man erkalten und füllt sie mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Geflügel oder Wild, das mit einer Gallert-Mayonnaise gebunden ist.

[10]) Ein Teig von Mehl, Butter, Eigelben, Salz, Wasser bereitet, flache Torten-Formen damit ausgelegt, geriebener Parmesan-Käse darüber gestreut, ein kleines Stück darauf gelegt, eine durchgestrichene Masse von geschlagenen Eiern, rohem Rahm, Salz, Mehl, Zucker, Pfeffer und geriebenem Parmesan-Käse hineingefüllt, eine halbe Stunde gebacken, auf einem Mundtuch angerichtet.

[11]) Kleine Torten-Formen *(moules à tartelette)* mit Teig ausgelegt, gar gemacht, wenn kalt, eine Lage noch flüssige Gallerte *(gelée mi-prise)* hinein, wenn diese steif, eine große, abgewällte, kalte Auster darauf, eine Lage Gallerte darüber.

[12]) Kartoffelmus mit Eigelben, Butter, Parmesan-Käse in große, mit Mehl ausgestreute Torten-Formen gefüllt, darin erkalten gelassen, ausgestürzt, mit Mehl bestreut, in geschlagene Eier getaucht, gebacken. Zuletzt wird oben eine kleine Höhlung gemacht, in welche man ein feines Würfel-Gemüse, das mit weißer Rahmsose gebunden ist, füllt. Die Törtchen werden auf einem Mundtuch *(serviette)* angerichtet.

[13]) Mit der unter *garniture à la duchesse* beschriebenen Kartoffel-Masse füllt man kleine Formen *à dariole*, die mit Brotkrumen ausgestreut sind.

[14]) Gefüllt oder auf provençalische Art bereitet. Füllsel aus gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten, Petersilie, Knoblauch, Schinken, alles mit Brotkrumen, Eigelben, Salz, Muskatnuß, Piment- und Sardellen-Butter gestoßen, durchgestrichen.

[15]) Kalbskopf oder runde Ochsgaumen-Schnittchen, Trüffeln und Tafel-Pilze, Geflügel-Klößchen, ausgekernte Oliven, rund ausgestochene Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, *sauce à la tortue*. Wird die Garnitur zu Kalbskopf verwendet, so bleiben Kalbskopf- und Ochsgaumen-Scheiben weg, und man nimmt dafür Kalbshirn.

[16]) Schnittchen von Gansleber und Kalbsbröschen; erstere mit heller *chaud-froid*-, letztere mit brauner Sose maskiert; eine Trüffel-Scheibe auf jedes Gansleber-Schnittchen, eine Pökelzungen-Scheibe auf jedes Kalbsbröschen. Man kann Hahnkämme, Hahnnieren und Tafelpilz-Köpfe zu diesen Garnituren hinzufügen.

Garniture à la Toulouse (toulousaine), pour relevés.	Toulouser Garnitur.[1])	Toulouse garnish.
— *de truffes noires, pour relevés.*	Garnitur von schwarzen Trüffeln.[2])	Garnish of black truffles.
— *à la turinoise.*	— v. Nudel-Becherpastetchen.	— of noodle-thimbles.
— *à la valencienne.*	Valenzianische Garnitur.[3])	Valencia garnish.
— *à la Vanderbilt.*	Vanderbilt-Garnitur.[4])	Vanderbilt garnish.
— *à la Windsor. [relevés.*	Windsor-Garnitur.[5])	Windsor garnish.
— *de York-pudding, pour*	Yorkpudding-Garnitur.[6])	Yorkpudding garnish.
Salpicon à l'allemande.	Deutsches Würfel-Ragout.[7])	German salpicon.
— *de carpe.*	Würfel-Ragout von Karpfen.[8])	Salpicon of carp.
— *aux champignons.*	— -Ragout von Tafel- [Pilzen.	— of mushrooms.
— *à la chasseur.*	— -Ragout n. Jäger-[9])Art.	— in the hunter's style.
— *de crabes.*	— -Ragout von Krabben.	— of crabs.
— *de crevettes.*	— -Ragout v. Garneelen.[10])	— of shrimps.
— *d'écrevisses.*	— -Ragout von Krebsen.[11])	— of crayfish.
— *à la financière.*	— -Ragout nach Reichen-[12]) Art.	— in the financier's style.
— *de gibier.*	— -Ragout von Wild.	— of game.
— *à la gourmand.*	— -Ragout nach Tafelfreund-[13])Art.	— in the gormand style.
— *de homard.*	— -Ragout von Hummer.[14])	— of lobster.
— *d'huîtres.*	— -Ragout von Austern.[15])	— of oysters.
— *à l'italienne.*	— -Ragout, italienisch[16]).	— in the Italian style.
— *à la Montgelas.*	— -Ragout n. Montgelas.[17])	— in the Montgelas style.
— *de moules.*	— -Ragout von Muscheln.	— of mussels.

[1]) Bestehend aus Gansleber-Schnitzeln, mit Wein und Tafel-Fleischbrühe gekochten runden Trüffeln, mit Butter und Zitronensaft gar gemachten Tafelpilz-Köpfen, Hahnkämmen, Hahnnieren und in einem *fond à poêler* gar gemachten Lammbröschen. Die Gansleber-Schnitzel werden leicht glasiert, die Hahnkämme, Hahnnieren und Tafel-Pilze werden mit weißer Stammsose *(velouté)* begossen, die Trüffeln mit dem Pinsel glasiert; nebenbei gibt man eine Toulouser Sose.

[2]) a) Ganze, nicht geschälte Trüffeln in einer Fleisch-Gemüse-Essenz *(fond de Mirepoix)* gekocht. b) Geschälte, geschnittene Trüffeln mit ein wenig Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Wein oder in der zu dem betr. *relevé* gegebenen Sose gar gemacht. c) Rund geschälte Trüffeln ausgehöhlt und mit einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von Geflügel, Wild oder Gansleber gefüllt. d) An Spießchen *(hâtelets):* Große, runde Trüffeln, geschält oder roh *(au naturel)*, in Wein gekocht.

[3]) Vergl. *garniture de riz à la valencienne.*

[4]) Eine grüne Pfeffer-Schote geschält, sehr fein gehackt, mit einem kleingeschnittenen Paradies-Apfel, Butter und einem Dutzend eingemachten *(canned)* gehackten Garneelen, Salz und Pfeffer zehn Minuten gedünstet. Vergl. S. 426.

[5]) Schoten-Kerne, olivenförmig ausgestochene gekochte Rüben (Beten, *beets)* und kleine in Butter gebratene Kartoffeln.

[6]) In England wird diese Garnitur zu *roast beef* gegeben. 1/2 l Mehl, 4 dl kalte Milch, 5 ganze Eier, Salz, 1 dl zerlassenes gutes Fett; diese Masse, welche flüssig sein muß, wird durchgestrichen, in ein mit zerlassenem Fett maskiertes Schüsselblech *(plafond)* gethan und darin gebacken. Der Pudding wird in viereckige Stücke geschnitten und auf besonderem Teller zu dem *relevé* gegeben.

[7]) Ist ein *salpicon à la financière*, aber mit deutscher Sose *(sauce à l'allemande).*

[8]) In Butter mit gehackten Kräutern geschwungene Karpfen-Filets in feine Würfel geschnitten; Karpfensaft *(jus)* mit einigen Anrichtelöffelvoll *coulis*, Pfeffer-Körnern und Gewürz-Nelken kurz eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden, mit dem Saft einer Zitrone geschärft, durch ein Haartuch über die Karpfen-Würfel, zu denen man noch gehackte Kapern und Sardellen gegeben hat, gepreßt. Kurz vor dem Anrichten macht man das Würfel-Ragout heiß und füllt es in Pastetchen.

[9]) Rehwildbret, Rebhuhn-Brüstchen, Masthuhn-Lebern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Pökel-Zunge, alles in kleine Würfel geschnitten, mit *sauce salmis* gebunden.

[10]) Wie *salpicon de homard* (s. d.).

[11]) Wie *salpicon de homard* (s. d.).

[12]) Schwarze Trüffeln, Geflügel-Brüstchen, Pökel-Zunge, gekochte Tafel-Pilze, alles in kleine Würfel geschnitten, mit brauner Sose *à la financière* gebunden.

[13]) Trüffeln, Aalraupen-Lebern, Karpfen-Milchner, Sardellen, Tafel-Pilze, gekochte geräucherte Rindszunge, Krebsschwänze, Austern, alles gar gemacht, wenn kalt, in kleine Würfel geschnitten. Weiße Sose mit Geflügel-*glace* und Champagner zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit dem Saft einer Zitrone geschärft und durch ein Haartuch über das Würfel-Ragout gepreßt.

[14]) Gekochtes Hummerfleisch in kleine Würfel geschnitten, gekochte, ebenfalls würfelig geschnittene Tafel-Pilze hinzugegeben, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden.

[15]) Abgewällte Austern in Würfel geschnitten, in Würfel geschnittene Tafel-Pilze hinzu, mit weißer Stammsose *(velouté)*, die mit der Austern-Brühe und ein wenig Rahm verkocht ist, gebunden.

[16]) Nieren(mark)-Schnittchen *(amourettes)*, Kalbshirn, Kalbsbröschen, Tafel-Pilze, gekochter magerer Schinken, alles in kleine Würfel geschnitten und mit einer Reichen-Sose *(sauce à la financière)* gebunden. Vergleiche Fußbemerkung 8 auf Seite 646.

[17]) Tafel-Pilze, Gansleber, Geflügel- oder Wildgeflügel-Brüstchen, Schinken und Pökel-Zunge, alles in kleine Würfel geschnitten, mit spanischer oder weißer Stammsose *(velouté)* gebunden. Wird zum Füllen von Mundtäschchen *(bouchées)* und Krustchen *(petites croustades)* verwendet.

Salpicon à la palermitaine.	Würfel-Ragout auf palermitaniſche[1]) Art.	Salpicon in the Palermitan style.
— *à la parisienne.*	— -Ragout auf Pariſer[2])	— in the Parisian style.
— *à la Périgueux ou aux truffes.*	— -Ragout von Trüffeln.[3])	— of truffles.
— *de poisson.*	— -Ragout von Fiſch.[4])	— of fish.
— *de poulet.*	— -Ragout von Hähnchen.[5])	— of chicken.
— *à la régence.*	— -Ragout nach Regentſchafts-[6])Art.	— in the regency style.
— *de ris de veau.*	— -Ragout von Kalbsbröschen.[7])	— of calf's-sweetbreads.
— *à la royale.*	— -Ragout auf königliche[8]) Art.	— in the royal style.
— *à la tortue.*	— -Ragout v. Schildkröte.[9])	Turtle salpicon.
— *à la Toulouse.*	Touloufer Würfel-Ragout.[10])	Toulouse salpicon.
— *à la valencienne.*[11])	Valenz. Würfel-Ragout.	Valencia salpicon.
— *de volaille.*	Würfel-Ragout von Geflügel.	Salpicon of fowl.

Bordure d'aspic.	Rand (Einfaſſung) von Fleiſchſulze.	Border(-mould) of aspic.
— *de croûtons.*	— von geröſteten Brotſchnitten.	— of fried bread-crusts.
— *d'épinards.*	— von Spinat.[12])	— of spinach.
— *en farce.*	— von Füllſel.	— of forcemeat.
— *en feuilletage blanc.*	— von Blätterteig.	— of puff-paste.
— *de gelée.*	— von Gallerte.	— of jelly.
— *de légumes.*	— von Gemüſen.	— of vegetables.
— *d'oeufs.*	— von Eiern.[13])	— of eggs.
— *en pain.*	— von geröſtetem Brot.	— of fried slices of bread.
— *en pâte.*	— von Teig.[14])	— of paste.
— *en pâte anglaise.*	— von engliſchem Teig.	— of English paste.
— *de pâte blanche.*	— von weißem Teig.[15])	— of white paste.
— *en pâte à dresser, cuite.*	— von gebrühtem Teig.	— of cooked paste.
— *en pâte à nouilles.*	— von Nudelteig.[16])	— of noodle paste.
— *de purée de pommes de terre.*	— von Kartoffelmus.	— of purée of potatoes.
— *de riz.*	— von Reis.	— of rice.

[1]) a) Kleingeſchnittene gekochte Hohlnudeln, Rebhuhn-Brüſtchen und Tafel-Pilze, in kleine Würfel geſchnitten, mit *sauce à la régence* gebunden. b) Hohlnudeln, Rebhuhn-Brüſtchen, Hahnkämme, Artiſchocken-Böden, gekochter magerer Schinken, dicke Paradiesapfel-Soſe.

[2]) Würfelig geſchnittene Tafel-Pilze unter ein Tafelpilzmus gemiſcht, mit Tafel-Fleiſchbrühe von Geflügel *(glace de volaille)* übergoſſen, im Waſſerbad *(au bain-marie)* heiß gemacht.

[3]) Rohe geſchälte Trüffeln in Madeira gekocht, in kleine Würfel geſchnitten, mit ſpaniſcher Soſe, die mit den Trüffel-Abfällen verkocht und mit ein wenig zerlaſſener Tafel-Fleiſchbrühe fertig gemacht iſt, gebunden.

[4]) Geſchwungene (ſautierte) Filets von Fiſchen mit feſtem Fleiſch in kleine Würfel geſchnitten, mit *sauce à la crème* ſoſiert. Man kann würfelig geſchnittene Trüffeln und Tafel-Pilze hinzufügen. Vergleiche *salpicon de carpe.*

[5]) Vergl. dasſelbe auf Seite 732; ſiehe dort auch *salpicon de poulet aux oeufs pochés, salpicon de poulet à la provençale* und *salpicon de poulet aux truffes.*

[6]) Quappen-Lebern, Karpfen-Milchner, Krebsſchwänze, Tafel-Pilze, alles in kleine Würfel geſchnitten, mit *sauce à la régence* gebunden.

[7]) Abgewällte (blanchierte), in Butter oder Fettbrühe *(braise)* gar gemachte Kalbsbröschen ſchneidet man in ganz feine Würfel; einen Eßlöffelvoll fein gehackte Kräuter ſchwitzt (paſſiert) man in Butter, gibt die Kalbsbröschen nebſt gehackten Kapern und Sardellen, zwei Anrichtelöffelvoll *coulis*, einem Stück Tafel-Fleiſchbrühe *(glace)* und einigen Eigelben dazu, rührt dieſes kurz vor dem Anrichten kochend, drückt den Saft einer Zitrone darüber, würzt mit Cayenne-Pfeffer und Salz. Dieſes Würfel-Ragout nimmt man zum Füllen von Blätterteig-Hohlpaſteten *(vol-au-vent).*

[8]) Gansleber, Geflügel-Brüſtchen, Lammbröschen, gekochte Tafel-Pilze (und Hahnkämme), alles in Würfel geſchnitten, mit weißer Rahmſoſe *(béchamel)*, die mit Krebsbutter *(beurre d'écrevisses)* vermiſcht iſt, gebunden.

[9]) Gekochte Trüffeln, Ochsgaumen und Kalbsbröschen, alles in feine Würfel geſchnitten und mit dick eingekochter Schildkröten-Soſe *(sauce à la tortue)* gebunden.

[10]) a) Gansleber, gekochte Trüffeln, Tafel-Pilze, alles in kleine Würfel geſchnitten, mit weißer Stammſoſe *(velouté)*, die mit rohen Tafelpilz-Abfällen verkocht iſt, gebunden. b) Geflügel-Lebern, Hahnkämme, Tafel-Pilze mit *sauce suprême.*

[11]) Vergleiche *garniture à la valencienne.*

[12]) Spinat abgewällt (blanchiert), ausgedrückt, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, friſcher Butter vermiſcht, mit geſchlagenem Eiweiß verrührt, in eine Randform gefüllt und im Waſſerbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[13]) Zu kaltem Fiſch, Salaten und Mayonnaiſen. Die Eier werden mit ſchmalen Sardellen-Streifen verziert und mit Gallerte, Salat, kleinen Pfeffer-Gurken oder Oliven abwechſelnd angerichtet.

[14]) Zu *Entrées chaudes:* Mit Reis, Hohlnudeln oder Kalbfleiſch-Füllſel nebſt Trüffeln und feinen Kräutern gefüllt.

[15]) Zu *socles de pâtisserie, d'entremets chauds* und *froids.*

[16]) 500 g Mehl, 20 g Butter, 10 g Salz, 6 Eier.

X. Abteilung.

Salades. — Salate.[1]) — Salads.

Gaspachio à l'andalouse.	Andaluſiſcher[2]) Salat.	Andalusian salad.
Salade d'achanaca.	Achanaka-Salat.[3])	Achanaca salad.
— *à l'achia(r).*	Pikanter Salat.[4])	Achar-, achia(r)-salad.
— *à l'achia(r) de bambou.*	Bambu-Salat.	Bamboo-achar.
— *à l'achia(r) de mangle (mangue).*	Mango-Salat.	Mango-achar.
— *d'agourci à la polonaise.*	Agourci-Salat mit ſauerem Rahm.[5])	Agourci salad with sour cream.
— *d'agourci à la russe.*	Ruſſiſcher Agourci-Salat.[6])	Russian agourci salad.
— *d'ail.*	Knoblauch-Salat.[7])	Garlic salad.
— *d'alchimille des champs*[8]).	Ackerlöwenfuß-Salat.	Padelion-(colic-wort-)salad.
— *d'alénois.*[9])	Salat von Garten-Kreſſe.	Salad of garden cress.
— *à l'Alexandre.*	Alexander-Salat.[10])	Alexander salad.
— *à l'allemande.*	Deutſcher Salat.[11])	German salad.
— *à l'alsacienne.*	Elſäſſiſcher Salat.[12])	Alsatian salad.
— *d'amarant(h)e oléracée.*	Amarant-Salat.[13])	Amarant(h) salad.
— *à l'américaine.*	Amerikaniſcher Salat.[14])	American salad.
— *à l'andalouse ou à l'andaloue.*	Salat von ſpaniſchen Zwiebeln, Gurken und Paradies-Äpfeln.	Salad of Spanish onions, cucumbers and tomatoes.

---

[1]) Die Salate finden sich im Französischen oft unter den verschiedensten Namen, welche wir in dieser Abteilung unmöglich alle aufführen können. So findet man z. B. für Artischocken-Salat folgende Bezeichnungen: *Artichauts à la vinaigrette, vinaigrette d'artichauts, artichauts à l'huile, artichauts au vinaigre, salade d'artichauts, artichauts en salade, artichauts en mayonnaise, mayonnaise d'artichauts.* Das hier Gesagte gilt bei allen Salaten, sodaß jeder Salat siebenmal, nicht selten öfter aufzuführen wäre, da jeder Abschnitt in alphabetischer Reihenfolge gehalten ist. Wir geben nur eine Bezeichnung; will der Leser andere anwenden, so sind solche nach obigem Beispiele leicht nachzubilden; anstatt *salade de lentilles* ließe sich *lentilles à l'huile* sagen, für *salade de betteraves* kann man *betteraves au vinaigre* schreiben usw. usw.

[2]) a) Zwiebel, Schnittlauch und Knoblauch stößt man fein, rührt mit Öl und Essig eine Sose davon, fügt etwas kaltes Wasser zu, gibt Gurken und frische Semmel-Krumen hinein und stellt den Salat bis zum Anrichten auf Eis. b) Paradiesapfel-, Zwiebel-, Gurken-Scheiben, recht viel Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl, Zitronensaft.

[3]) Vergleiche *achanaca* auf Seite 965.

[4]) Vergleiche Fußbem. zu *sauce à l'achia(r)* auf Seite 1128.

[5]) Über *agourci* siehe *garniture d'agourci à la russe* auf Seite 1163.

[6]) Die *agourci* werden in Scheiben geschnitten, auf ein Sieb gelegt, mit Salz bestreut, dann in eine Salat-Schüssel mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas gehacktem Fenchel gegeben.

[7]) Vergleiche *ail* auf Seite 965.

[8]) *Alchemilla arvensis*, auf trockenen Feldern wachsend; junge Pflanzen benutzt man als Salat.

[9]) Auch *salade de cresson alénois, salade de cresson des jardins, salade de nanton;* vergl. *alénois* auf Seite 966.

[10]) 300 g gebratene Haselhuhn-, 200 g Fasan-Brüstchen, 500 g schwarze Trüffeln, 250 g eingelegte Agourci, 250 g Piccalilli, 300 g magerer Bären-Schinken, 200 g streifig geschnittene Sardellen, 1 dl Cognac. Man schneidet alles in Würfel, vermischt es mit Senf, geriebenem Meerrettich, Pfeffer, Salz, Essig, Cayenne-Pfeffer, Fenchel, bindet den Salat mit ein wenig Mayonnaisen-Sose, läßt eine Stunde stehen, fügt dann ein wenig Wildessenz hinzu, gibt den Salat in eine große, mit Gallerte verzierte Form, stellt ihn an einen kalten Ort, um ihn später auf eine runde Schüssel auszustürzen und mit Trüffeln und Wildgallert-Krusten zu verzieren.

[11]) Scheiben von Kartoffeln, Rosenkohl *(chou de Bruxelles)*, Blumenkohl, Sellerie, mit Essig und Öl angemacht.

[12]) Würfelig geschnittene Kartoffeln und rote Rüben, jedes für sich mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht, dann miteinander vermischt, geriebener Meerrettich hinzu, angerichtet, mit Mayonnaise bestrichen, mit roten Rüben verziert und mit gehackten Kräutern bestreut.

[13]) Vergleiche Fußbemerkung 9 auf Seite 966.

[14]) a) Paradiesapfel-, Kartoffel-Scheiben, fein geschnittener Stangen-Sellerie, Gombo, feine Kräuter als Salat angemacht, mit einem Kranz von hartgekochten Eiern und Huhnfleisch in Gallerte angerichtet. b) Ein Huhnfleisch-Salat *(chicken-salad)*. c) Würfelig geschnittene junge Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Sardellen *(anchois salés)*, Kapern, mit Mayonnaise angemacht, mit hartgekochten Eiern und Salat-Herzchen in schöner Ordnung umlegt.

Salade à l'anglaise.	Englischer Salat.[1])	English salad.
— *d'ansérine.*	Gänsefuß-, Melde-Salat.[2])	Lamb's-quarter salad.
— *à l'ardennaise ou à l'ardennoise.*	Salat von Rotkohl, Endivien und Kartoffeln.[3])	Salad of red cabbage, endives and potatoes.
— *d'arroche (cultivée).*	Gartenmelde-Salat.[4])	Garden orach(e) salad.
— *d'arroche de mer ou d'arroche maritime.*[5])	Meermelde-, Meerportulak-Salat.	Sea-purslane salad.
— *d'artichauts.*	Artischocken-Salat.[6])	Artichoke salad.
— *d'asperges.*	Spargel-Salat.[7])	Asparagus salad.
— *d'asperges à l'allemande.*	— -Salat auf deutsche[8]) Art.	— salad, German style.
— *d'asperges aux écrevisses.*	— -Salat mit Krebsen.[9])	— salad with crayfish.
— *d'asperges à la niçoise.*	— -Salat mit grüner Eier-Soße.[10])	— salad with green egg sauce.
— *d'asperges vertes.*	Salat v. grünem Spargel.[11])	Salad of green asparagus.
— *à l'athénienne.*	Athenischer Salat.	Athenian salad.
— *d'aubergines (albergines).*	Eierapfel-Salat.[12])	Egg-plant salad.
— *d'aubergines à la provençale.*	— -Salat auf provençalische[13]) Art.	— -plant salad, Provencial style.
— *à la Bagration.*	[Salat.[14])	[vegetables.
— *de barbajou ou barbajoue.*[15])	Seezungen- und Gemüse-Hauswurz-Salat.	Salad of sole-fillets and Houseleek salad.
— *de barbarée.*	Winterkresse-Salat.[16])	Winter-cress salad.
— *de barbe-de-capucin.*	Gartencichorien-Salat.[17])	Capuchin salad.
— *de batates (patates).*	Bataten-Salat.[18])	Salad of sweet potatoes.
— *à la Beaconsfield.*	Gemüse-Salat mit Wildbret.	Vegetable salad with game.
— *à la Beaucaire.*	Beaucaire-Salat.[19])	Beaucaire salad.
— *de bécabunga ou bec(c)abunga.*	Bachbungen-Salat.[20])	Bec(c)abunga salad.
— *de béhen.*	Behen-Salat.[21])	Behen salad.
— *à la berlinoise.*	Berliner Salat.[22])	Berlin salad.
— *de betteraves.*	Salat von roten Rüben.	Salad of red beets.
— *de betteraves à l'anglaise.*	— von roten Rüben auf englische[23]) Art.	— of red beets with onions.

---

[1]) a) Lattich, Sellerie, rote Rüben, Endivien, Kresse, mit Öl und Essig angemacht. b) Sellerie mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht, mit Scheiben von roten Rüben vermischt.

[2]) Vergleiche *ansérine* auf Seite 966.

[3]) Auch *salade des Ardennes* zu finden.

[4]) Auch *salade de follette*, engl. *salad of butter-leaves, salad of mountain spinach.* Vergl. *arroche cultivée* auf Seite 967.

[5]) Dasselbe wie *salade de pourpier de mer* (s.d.).

[6]) a) Klein geschnittene Artischocken-Böden mit ebenso geschnittenen Salat-Herzchen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemacht. b) Würfelig geschnittene Artischocken-Böden mit Mayonnaise angemacht, mit Oliven, die mit Sardellen gefüllt sind, umlegt. c) Geviertelte Artischocken in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser getaucht, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht. d) Kleine junge Artischocken mit einer *vinaigrette* (s. *sauce à la vinaigrette*, Seite 1152).

[7]) a) *Asperges en mayonnaise:* Gekochte Spargel-Köpfe klein geschnitten, mit Mayonnaise als Salat angemacht. b) Grüne Spargel-Spitzen mit Essig und Öl angemacht. c) Schnittspargel nicht zu weich gekocht, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht.

[8]) Mit Krebsschwänzen und einer Soße von gekochtem Eigelb, Öl und Essig.

[9]) Vergleiche dasselbe auf Seite 423.

[10]) Gewöhnlicher Spargel-Salat mit einer Nizzaer Soße (siehe *sauce à la niçoise*, Seite 1151).

[11]) Vergleiche Fußbem. zu *salade d'asperges.*

[12]) Vergleiche *aubergine* auf Seite 974.

[13]) Geschälte, in Scheiben geschnittene Eier-Äpfel werden zwei Stunden in Essig, Salz, Pfeffer und gehackten Knoblauch gelegt, dann ausgedrückt, mit Brunnen-Kresse, Rapunzeln, hartgekochten Eiern, Oliven, Sardellen vermischt mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht.

[14]) Seezungen mit Butter und Weißwein gekocht, ausgelöst, in gleichgroße, länglichrunde Stücke geschnitten, mit je einer länglichrunden Trüffel-Scheibe und Sardellen-Streifen mit Gallerte verziert. Außerdem bereitet man einen Salat von würfelig geschnittenen Krebsschwänzen, Hummerfleisch, Kapern, Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und klein geschnittenen Gemüsen, bindet diesen Salat mit Mayonnaise. Eine Pyramidenform, deren Boden mit Gallerte bedeckt ist, füllt man abwechselnd mit dem eben bereiteten Salat und den Seezungen-Schnitten. Nachdem die Form ausgestürzt ist, umlegt man den Fuß mit kugelförmig ausgestochenen Möhren und weißen Rüben, die mit Gallerte überzogen sind. Man kann auch Austern in Kästchen *(huîtres en caisses)* als Umlage nehmen.

[15]) Dasselbe wie *salade de joubarbe* (s. d.).

[16]) Vergl. *barbarée (vulgaire)* auf Seite 975.

[17]) Auch »Kapuzinerbart-Salat«, engl. *salad of capuchin's beard;* wird in fingerlange Stücke geschnitten, mit Salz, Öl und Essig angemacht. Vergl. *barbe-de-capucin*, Seite 975.

[18]) Vergleiche *batate* auf Seite 976.

[19]) Sellerie-Wurzel, Stangen-Sellerie, einige Endivien, ein Stück gekochte rote Rübe in feine Streifen geschnitten, mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Löffelvoll Senf angemacht, eine Stunde ziehen gelassen, dann streifig geschnittener magerer Schinken, gekochte Tafel-Pilze, und einige sauere Äpfel hinzugegeben. Der Salat wird mit einigen Löffelvoll Mayonnaise gebunden, mit Scheibchen von roten Rüben und in Salzwasser gekochten Kartoffeln umlegt und mit gehackter Petersilie, Kerbel und Dragun bestreut.

[20]) Dasselbe wie *salade de cressonnée* (s. d.).

[21]) Vergleiche *béhen* auf Seite 976.

[22]) Weich gekochte, in grobe Würfel geschnittene Sellerie-Wurzeln werden mit Mayonnaise angemacht, angerichtet und mit Scheiben von roten Rüben und Rapunzeln umlegt.

[23]) Mit ebensoviel gekochten Zwiebel-Scheiben angerichtet und mit Salat-Sose übergossen.

Salade de betteraves et de pommes de terre.	Salat von roten Rüben und Kartoffeln.[1]	Salad of red beets and potatoes.
— *de betteraves à la russe.*	— von roten Rüben mit Meerrettich.[2]	— of red beets with horse-radish.
— *de blé.*[3]	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— *de blite (ou blette, blète).*	Beermelde-Salat.[4]	Blite salad.
— *de bourcettes ou bour-*	Rapunzel-Salat.	Lamb's-lettuce (salad).
— *de bourrache. [settes.*[5]	Borretsch-Salat[6].	Borage-salad.
— *de brocoli.*	Spargelkohl-Salat.[7]	Broc(c)oli salad.
— *de brocoli à la crème.*	— -Salat mit Rahm.[8]	— salad with cream.
— *à la brunswickoise (brunsvicoise).*	Braunschweiger Salat.[9]	Brunswick salad.
— *de buglos(s)e.*	Ochsenzunge-Salat.[10]	Bugloss salad.
— *de bunias (buniade).*	Zackenschoten-Salat.[11]	Bunias salad.
— *de campanule (campanelle, campanette).*	Glockenblumen-Salat.[12]	Bell-flower salad.
— *à la caprice.*	Gestürzter Salat.[13]	Mould of salad.
— *de capucine.*	Kapuzinerkresse-Salat.[14]	Capucine salad.
— *de cardamine.*[15]	Kresse-Salat.	Cress salad.
— *de cardons.*	Kardonen-Salat.[16]	Salad of cardoons.
— *de cardons à l'espagnole.*	Warmer Kardonen-Salat mit Knoblauch.[17]	Hot salad of cardoons with garlic.
— *caroline à la Saint-James.*	Salat von Reis, Trüffeln und Tafel-Pilzen.	Salad of rice, truffles and mushrooms.
— *de carottes.*	Möhren-Salat.	Carrot salad.
— *à la Cavanova.*	Sellerie-Salat mit Eiern und	Celery salad with eggs
— *de céleri.*	— -Salat. [Schalotten.[18]	— salad. [and shallots.
— *de céleri à l'allemande.*	Deutscher Sellerie-Salat.[19]	German celeriac salad.
— *de céleri à l'anglaise.*	Englischer Sellerie-Salat.[20]	English celery salad.
— *de céleri à la brunswickoise.*	Braunschweiger Sellerie-Salat.[21]	Brunswick celery salad.
— *de céleri et de fonds d'artichaut à la russe.*	Russischer Sellerie- und Artischockenböden-Salat.[22]	Russian salad of celery and artickoke-bottoms.
— *de céleri à la (en) mayonnaise.*	Sellerie-Salat mit Mayonnaise.	Celery salad with mayonnaise.

[1]) Gekochte rote Rüben, sowie Kartoffeln in Scheibchen geschnitten, jedes für sich mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und Zwiebel-Scheibchen angemacht, zusammen vermischt, mit Petersilie oder Sellerie umlegt.

[2]) Gekochte rote Rüben in dünne Scheiben geschnitten, mit geriebenem Meerrettich vermischt, mit kochendem Essig übergossen, am nächsten Tage so oder mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angerichtet.

[3]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[4]) Dasselbe wie *salade d'épinards-fraises.*

[5]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[6]) Man schneidet die Blätter nudelartig, vermischt sie mit gehackten Eigelben und bereitet den Salat mit Essig und Öl. Vergleiche *bourrache* auf Seite 981.

[7]) Vergleiche *brocoli* auf Seite 981.

[8]) Wie *salade de chicorée endive à la crème.*

[9]) Streifen von Sellerie und Trüffeln mit Mayonnaise von gekochten Eigelben und Senf angemacht. Der angerichtete Salat wird mit gehacktem Dragun und Schnittlauch bestreut.

[10]) Dasselbe wie *salade de langue-de-boeuf.*

[11]) Vergleiche *bunias* auf Seite 982.

[12]) Vergleiche *campanule* auf Seite 982.

[13]) Bestehend aus streifig geschnittenen Trüffeln, Artischocken-Böden, Sellerie, Hummer und Geflügel-Brüstchen, alles mit Mayonnaise und ein wenig Cayenne-Pfeffer gebunden, in eine Form *à parfait* gefüllt, mit Scheiben von Trüffeln, Schinken, Pökel-Zunge und Würstchen, obenauf mit einem Sträußchen Spargel-Spitzen, die mit Sulze überzogen sind, verziert.

[14]) Vergleiche *capucine* auf Seite 983.

[15]) Oder *salade de cresson;* vergleiche auch *cresson* auf Seite 1004.

[16]) Auch *cardons en salade;* vergleiche *cardon* auf Seite 982.

[17]) Die auf gewöhnliche Art gekochten Kardonen werden in eine flache Kasserolle gelegt. Öl wird mit einer Zehe Knoblauch heiß gemacht, etwas spanischer Pfeffer *(poivre doux d'Espagne, Spanish sweet pepper)* und Essig hinzugegeben, einmal aufgekocht, dann über die Kardonen gegossen, diese noch eine Minute heiß gemacht und sogleich angerichtet.

[18]) a) Stangen-Sellerie in gleichgroße Stücke geschnitten, in eine Salat-Schüssel mit dem streifig geschnittenen Weißen von einigen hartgekochten Eiern gegeben; der Salat mit Mayonnaise angemacht, mit gehackten Schalotten vermischt, mit dem fein gehackten Gelben der Eier bestreut. b) Gekochte Sellerie-Knollen, sowie hartgekochtes Eiweiß streifig geschnitten, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz gebeizt; der Salat mit Mayonnaise angemacht, mit gehackten Schalotten vermischt, in einem Sulzrand *(bordure d'aspic)* angerichtet und mit den durch ein Sieb gestrichenen Eidottern bestreut.

[19]) a) Weich gekochte Sellerie-Knollen werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und ein wenig Zucker angemacht. b) Mit Mayonnaise angemacht.

[20]) a) Sellerie-Stangen in Streifen geschnitten, weich gekocht, mit Mayonnaise angemacht. b) Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht

[21]) Dasselbe wie *salade à la brunswickoise.*

[22]) Vergleiche *céleri et fonds d'artichauts à la russe* auf Seite 985.

Salade de céleri-rave.	Knollenſellerie-Salat.[1]	Celeriac salad.
— *de céleri aux truffes.*	Sellerie-Salat m. Trüffeln.[2]	— salad with truffles.
— *de cèpes.*	Löcherpilz-Salat.	Mushroom salad.
— *à la Chambéry.*	Chambéry-Salat.[3]	Chambéry salad.
— *de champignons.*	Tafelpilz-Salat.[4]	Mushroom salad.
— *de chanoine.*[5]	Rapünzchen-Salat.	Lamb's-lettuce salad.
— *de chardon à cent têtes.*[6]	Brachdiſtel-Salat.	Sea holly salad.
— *de chardon(-)Marie.*[7]	Mariendiſtel-Salat.	Mary thistle salad.
— *de chardon musqué ou chardon penché.*	Eſelsdiſtel-Salat.[8]	Musk-thistle salad.
— *de chardon Roland ou chardon roulant.*[9]	Mannstreu-(Kollerdiſtel-) Salat.	Sea holly-(eryngo-)salad.
— *à la Charivari*[10].	Bunter Salat.	Mixed salad.
— *de chasse(-)rage*[11].	Kreſſe-Salat.	Cress salad.
— *des chasseurs.*	Jäger-Salat.[12]	Hunter's salad.
— *aux chenilles (chenillettes, chenillères).*	Grüner Salat mit Raupen-klee.[13]	Green salad with caterpillars.
— *de chérophylles bulbeux.*	Kerbelrübchen-Salat.	Salad of tuberous-rooted chervil.
— *de chervi(s).*	Zuckerwurzel-Salat.[15]	— of skirrets.
— *de chicorée ou chicorée sauvage.*[16]	Cichorien-Salat.[17]	— of chicory (chiccory, succory, wild endive).
— *de chicorée endive.*[18]	Endivien-Salat.[19]	Endive salad.
— *de chicorée (endive) de Belgique.*[20]	Witloof-Salat.	Belgian endive salad.
— *de chicorée (endive) de Bruxelles.*	— -Salat.[21]	Brussels endive salad.
— *de chicorée endive au chapon (de Gascogne).*	Endivien-Salat mit Knoblauchbrot.[22]	Endive salad with bread-crusts rubbed on garlic.
— *de chicorée endive à la crème.*	— -Salat mit Rahm.[23]	— salad with cream.
— *de chicorée endive aux pommes de terre.*	— -Salat mit Kartoffeln.	— salad with potatoes.

[1]) Vergleiche *salade de céleri à l'allemande.*

[2]) Einige Sellerie-Wurzeln in Fäden geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig angemacht, ein drittel soviel gekochte, ebenfalls streifig geschnittene Trüffeln, die auf gleiche Weise angemacht sind, hinzugefügt und gut vermischt.

[3]) Paradies-Äpfel geöffnet, ausgehöhlt, einstweilen mit *vinaigrette* gefüllt. Gekochter Lachs, Hummerfleisch, Sardellen, Artischocken-Böden, kleine Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, grüne Bohnen in Würfel geschnitten, mit Gallert-Mayonnaise *(mayonnaise à l'aspic)* angemacht. Mit diesem Salat füllt man die wieder geleerten Paradies-Äpfel, verziert sie mit Krebsschwänzen, Kapern und Sardellen.

[4]) Tafelpilz-Scheiben werden in Öl weich gedünstet, nach dem Erkalten mit Salz, Pfeffer und Essig vermischt, oben mit gehackten Sardellen und Kapern bestreut.

[5]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[6]) Dasselbe wie *salade de panicaut* (s. d.).

[7]) Mehrzahl *chardons(-)Marie;* man sagt auch *salade de chardon de Notre-Dame.* — Die Wurzeln und zarten, von Stacheln befreiten Blätter werden als Gemüse und Salat verwendet. Vergl. auch Fußbemerkung 11 auf Seite 989.

[8]) Vergleiche *chardon musqué* auf Seite 989.

[9]) Dasselbe wie *salade de panicaut* (s. d.).

[10]) Sprich »tschăriwări'«; Titel eines Pariser Witzblattes; *le Charivari prussien* der Kladderadatsch. Man könnte also *salade à la Charivari* auch mit »Kladderadatsch-Salat« übersetzen.

[11]) Mehrzahl *chasse(-)rage. Salade de passe(-)rage, salade de cresson* ist dasselbe.

[12]) Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln, Eskariol, einige hartgekochte Eier, eine gekochte rote Rübe, Trüffeln, Oliven, gebratene Rebhuhn- oder Schnepfen-Brüstchen. Artischocken-Böden, Sellerie-Knollen, hartgekochte Eier, die gekochten Trüffeln und die rote Rübe in Scheiben geschnitten, die Oliven ausgekernt; die es mit dem Eskariol und den Wildbrüstchen in eine Salat-Schüssel gethan, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht.

[13]) Man bereitet einen grünen Salat auf gewöhnliche Art und mischt einige Schoten von Raupenklee darunter. Vergleiche auch *chenillette* auf Seite 990.

[14]) Vergl. *chérophylle bulbeux* auf Seite 990.

[15]) *Salade de giroles* ist dasselbe. Vergleiche auch *chervi(s)* auf Seite 990.

[16]) Vergleiche *chicorée* auf Seite 990, auch *salade d'escarole.*

[17]) Die Cichorien werden, nachdem sie gereinigt sind, in eine mit Knoblauch ausgeriebene Schüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer und Senf angemacht, mit einigen Löffelvoll Mayonnaise nebst weichgekochten Eiern gebunden, mit gehacktem Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch und Dragun bestreut, zuletzt mit einem Tropfen guten Essig fertig gemacht. Diesen Salat findet man oft als *salade de chicorée à la française.*

[18]) Vergleiche *chicorée endive* auf Seite 990.

[19]) Die weißen Blätter werden in die mit Knoblauch ausgeriebene Salat-Schüssel gethan, ein Theelöffelvoll Salz, ein wenig Pfeffer, fünf Eßlöffelvoll Öl, zwei Eßlöffelvoll Essig hinzugegeben, beim Mischen einige mit Knoblauch eingeriebene Brotkrusten hineingethan. Diesen Salat findet man oft unter den Namen *salade de chicorée endive à la française*, sowie als *salade de chicorée endive à la gasconne.*

[20]) Dasselbe wie *salade de chicorée (endive) de Bruxelles* (s. d.).

[21]) Vergleiche Fußbemerkung 19 auf Seite 990.

[22]) *Salade de chicorée endive à la gasconne* ist dasselbe. Vergl. auch Fußbem. 1 auf S. 660.

[23]) Der Salat mit Pfeffer, Salz und Essig angemacht; man gibt frischen Rahm hinzu anstatt des Öles. In nördlichen Gegenden nimmt man auch saueren Rahm.

Salade de choucroute.	Sauerkraut-Salat.[1])	Salad of pickled cabbage.
— *de choux blancs, chaude.*	Warmer Weißkraut-Salat.[2])	Hot slaw.
— *de choux blancs, froide.*	Weißkohl-Salat.[3])	Cabbage salad or cold (cole-)slaw.
— *de choux blancs en mayonnaise.*	— -Salat mit Mayonnaise.	— salad with mayonnaise.
— *de choux de Bruxelles.*	Rosenkohl-Salat.	Brussels sprouts salad.
— *de choux-fleurs.*	Blumenkohl-Salat.[4])	Cauliflower salad.
— *de choux-fleurs à la Chantilly.*	— -Salat mit Chantilly-Soſe.[5])	— salad with Chantilly sauce.
— *de choux-fleurs à la crème.*	— -Salat mit Rahm.	— salad with cream.
— *de choux-fleurs en mayonnaise.*	— -Salat mit Mayonnaiſe.[6])	— salad with mayonnaise.
— *de choux-fleurs à la provençale.*	— -Salat auf provençalische[7]) Art.	— salad with Provencial sauce.
— *de choux-marins.*	Meer-, See-, Strandkohl-Salat.[8])	Sea-kale, kale or cole salad.
— *de choux-rouges.*	Rotkohl-Salat.[9])	Red cabbage salad.
— *de choux-rouges, chaude.*	Warmer Rotkohl-Salat.[10])	Hot slaw.
— *de choux-rouges à la polonaise.*	Rotkohl-Salat mit ſauerem Rahm.[11])	Red cabbage salad with sour cream.
— *de choux-rouges à la russe.*	— -Salat mit ſauerem Rahm.[12])	— cabbage salad with sour cream.
— *de choux de Savoie.*	Salat von Savoyer Kohl.[13])	Salad of Savoy cabbage.
— *de ciboulette, civette, cive.*	Schnitt-,Breislauch-Salat.[14])	Chives or cives salad.
— *de claytonie.*	Claytonie-Salat.[15])	Claytonia salad.
— *de cléome ou de mosambé.*	Zwitterkapper-Salat.[16])	Cleome salad.
— *de cochléaria (cranson).*	Löffelkraut-Salat.[17])	Scurvy grass salad.
— *à la comtoise.*	Lattich-Salat mit Pökel-Gurken-Salat.[18])	Lettuce salad with salt pork.[19])
— *de concombres.*	Gurken-Salat.	Cucumber salad.
— *de concombres, chaude.*	Warmer Gurken-Salat.	Hot cucumber salad.
— *de concombres à la crème.*	Gurken-Salat mit Rahm.	Cucumber salad w. cream.
— *de concombres et de laitues.*	—- und Lattich-Salat.	— - and lettuce-salad.
— *de concombres salés.*	Salzgurken-Salat.	Salad of salted (pickled) cucumbers.[20])
— *de consoude.*	Beinwell-Salat.[21])	Comfrey salad.

[1]) Rohes Sauerkraut gewaschen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht. Diesen Salat findet man oft als *salade de choucroute à l'allemande* verzeichnet.

[2]) Fein geschnittenes Weißkraut in einer heißen dicklichen Sose von Essig, Wasser, Butter, Eiern, Salz und Zucker; wird abgebrüht, aber nicht gekocht.

[3]) Ganz fein geschnittenes Weißkraut mit Salz, Essig und Gewürz angemacht; gewöhnlich mit Austern gegeben.

[4]) a) Der Blumenkohl in kleine Sträußchen zerteilt, in Salzwasser gekocht, mit Essig und Öl angemacht. b) Mit Mayonnaise angemacht.

[5]) Dasselbe wie *salade de choux-fleurs en mayonnaise* (s. d.); anstatt der Mayonnaise nimmt man *Chantilly*-Sose (vergleiche *sauce à la Chantilly* auf Seite 1149).

[6]) Einige Köpfe Blumenkohl in Salzwasser nicht zu weich gekocht, in kleine Rosen abgeteilt, in eine Porzellan-Schale gelegt, mit Olivenöl, Kräuter-Essig, Salz, gehackter, abgewällter Petersilie, Dragun und Kerbel gebeizt, zuletzt auf einer Krystall-Schüssel angerichtet, mit flüssiger Mayonnaise maskiert und mit Krebsschwänzen, Granaten oder Hummer umlegt.

[7]) Der Blumenkohl mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gebeizt, mit kalter provençalischer Sose angemacht, mit Sardellen und ausgekernten Oliven, die mit Kaviar gefüllt sind, angerichtet.

[8]) Vergleiche *chou marin* auf Seite 998.

[9]) Der Rotkohl ganz fein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit ein wenig Salz bestreut, zwei Stunden beizen gelassen, dann ausgedrückt, mit Pfeffer und Öl, zuletzt mit Essig angemacht. Sind die Kohlblätter nicht recht zart, so kann man sie vorher einige Minuten in Salzwasser abwällen (blanchieren).

[10]) Vergl. *salade de choux blancs, chaude.*

[11]) Der Rotkohl mit Salz, Pfeffer usw. eine Stunde gebeizt, in eine Salat-Schüssel gegeben, mit Eigelben, die mit sauerem Rahm verrührt und durchgestrichen wurden, Salz, Pfeffer, Essig, gehacktem Kerbel, Fenchel und Dragun vermischt, angerichtet und mit Rettich-Scheiben verziert.

[12]) Dasselbe wie *salade de choux-rouges à la polonaise* (s. d.).

[13]) Ein Kopf Savoyer Kohl in feine Fäden geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Essig eine Stunde gebeizt, dann in eine Salat-Schüssel gegeben, mit in zerlassenem Speck gerösteten, recht heißen Pökelfleisch-Würfeln vermischt und sofort angerichtet.

[14]) Vergleiche *ciboulette* auf Seite 1000.

[15]) Vergleiche *claytonie* auf Seite 1001.

[16]) *Cleome pentaphylla*, ein Sommer-Gewächs in Ostindien und Mittel-Afrika, dessen widrig riechendes Kraut durch das Kochen die Schärfe verliert und dann ein gesundes, häufig genossenes Gemüse und auch einen schmackhaften Salat liefert.

[17]) Vergleiche *cochléaria* auf Seite 1001.

[18]) Lattich-Salat mit in Butter gerösteten, recht heißen Pökelfleisch-Würfeln vermischt.

[19]) Geschälte Gurken in feine Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit feinem Salz eine Viertelstunde gebeizt, dann mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig angemacht und mit etwas gehackter Petersilie bestreut.

[20]) Auch *salad of salt pickles.*

[21]) Auch *salade de langue-de-vache*, engl. *consound salad;* vergleiche *consoude (officinale)* auf Seite 1003.

Salade de corchore (corête, corette).	Salat von Corchorus[1]).	Salad of corchorus or Japan globeflower.
— *de coriandre. [marin.*[2])	Koriander-Salat.[2])	Coriander salad.
— *de crambe (crambé)*	Strandkohl-Salat.	Sea-kale salad.
— *de crâniolaire.*	Schädelnuß-Salat.[4])	Craniolaria salad.
— *de cranson.*[5])	Scharbocksheil-Salat.	Spoonwort salad.
— *de cresson alénois.*[6])	Salat von Garten-Kresse.	Salad of garden cresses.
— *de cresson d'eau.*[7])	Brunnenkresse-Salat.[8])	— of water-cresses.
— *de cresson d'eau aux pommes de terre.*	— -Salat mit Kartoffeln.	— of water-cresses with potatoes.
— *de cressonnée.*	Bachbungen-Salat.[9])	Brooklime salad.
— *de cristalline.*[10])	Eiskraut-Salat.	Ice-plant salad.
— *de crosnes de Japon.*	Knollenziest-Salat.[11])	Hedge-nettle salad.
— *de croton.*	Krebsblumen-Salat.[12])	Croton salad.
— *de dahlia tubéreux.*[13])	Knollendahlia-Salat.	Salad of dahlia-tuber.
— *à la Danicheff.*	Danitschew-Salat.[14])	Danicheff salad.
— *à la danoise.*	Dänischer Salat.	Danish salad.
— *en demi-deuil.*	Salat von Kartoffel- und Trüffel-Scheiben mit Mayonnaise.	Salad of sliced potatoes and truffles with mayonnaise.
— *à la Démidoff.*	— von Kartoffeln, Trüffeln und Schalotten.	— of potatoes, truffles and shallots.
— *de dent(-)de(-)lion.*	Löwenzahn-Salat.[15])	Dandelion salad.
— *de dolic(hos) ou dolique.*	Fasel-Salat.[16])	China bean salad.
— *de doucette.*[17])	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— *de doucette aux betteraves.*	— -Salat mit roten Rüben.	— -salad with red beets.
— *de doucette aux oeufs.*	— -Salat mit hartgekochten Eiern.	— -salad with hard-boiled eggs.
— *à la Dumas.*	Dumas-Salat.[18])	Dumas salad.
— *d'écorce noire à la mayonnaise.*[19])	Schwarzwurzel-Salat mit Mayonnaise.	Oyster plant salad with mayonnaise.
— *d'églantines*[20]).	Hagebutten-Salat.[21])	Hip (hep) salad.
— *à la Emma.*	Gurken-Salat mit einem Kranz von Paradiesapfel-Salat.	Cucumber salad garnished with tomato salad.
— *d'épinards-fraises.*	Erdbeerspinat-Salat.[22])	Strawberry-blite salad.

[1]) Kleine Sträucher mit schotenförmigen, borstig stacheligen, vielsamigen Kapseln, fast nur in den Tropen. *Corchorus oliterius*, 60 cm hohe Staude, in Indien heimisch, aber überall in den Tropen angebaut. Die Blätter liefern ein wohlschmeckendes Gemüse, auch Salat. — *Corchorus capsularis*, mit gelben Blüten und kleiner Kapsel, in Indien, Algerien, Louisiana und Texas angebaut.

[2]) In England und Ostindien als Salat benutzt; vergl. *coriandre* auf Seite 1003.

[3]) Dasselbe wie *salade de choux marins* (siehe dasselbe auf Seite 1183).

[4]) *Craniolaria annua*, in England angepflanzt, deren Wurzel wie Schwarzwurzel als Salat und Gemüse zubereitet wird.

[5]) Dasselbe wie *salade de cochléaria* (s. d.).

[6]) Dasselbe wie *salade d'alénois* (s. d.).

[7]) Auch: *Salade de cresson de fontaine, de ruisseau;* vergl. *cresson d'eau* auf Seite 1004.

[8]) Die Brunnen-Kresse mit Salz bestreut und mit Dragun-Essig vermengt.

[9]) Auch *salade de laitues de chouette, salade de chouette, salade de bec(c)abunga (bécabunga).*

[10]) Dasselbe wie *salade de glaciale* (s. d.).

[11]) Vergleiche *crosne* auf Seite 1004.

[12]) *Croton variegatum*, bunte Krebsblume *(Dohin gora)*, deren Blätter auf Java als Salat und Gemüse gegessen werden.

[13]) Vergleiche *dahlia tubéreux* auf Seite 1005.

[14]) Gekochte Kartoffeln, Spargel-Spitzen, Artischocken-Böden, Tafel-Pilze, gekochte Trüffeln, Krebsschwänze, abgewällter Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, gehackten Kräutern und Piment gewürzt, gut vermischt, pyramidenförmig angerichtet, mit den Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen verziert; eine Mayonnaisen- oder Remoladen-Sose dazu.

[15]) Auch *salade de laitue de chien, salade de taupe, salade de pissenlit, salade de liondent, salade de léontodon* und *salade d'urinaire;* engl. *lion's-tooth salad, monk's-head salad, leontodon salad.* Vergl. *dent(-)de(-)lion* auf Seite 1005.

[16]) Vergleiche *dolic, dolichos, dolique* auf Seite 1005. Die Wurzeln werden roh als Salat und Gemüse, die Schoten als Gemüse, die Samen wie Erbsen gegessen.

[17]) Andere Bezeichnungen für »Rapünzchen-, Rapunzel-, Rapunzen-Salat« sind: *Salade de bourcettes, salade de boursettes, salade de mâches, salade de laitues de brebis, salade de blé, salade de valérianelle potagère, salade de chanoine, salade de petites raiponces.* Vergleiche *raiponce* auf Seite 1060.

[18]) Gekochte rote Rüben und Kartoffeln, Essig-Gurken und rohe Paradies-Äpfel in Scheiben geschnitten, mit durch ein Sieb gestrichenen hartgekochten Eigelben, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Löffelvoll Sardellen-Essenz vermischt, mit gehackten hartgekochten Eiern, Kerbel, roten Rüben, Schnittlauch und Dragun verziert; in die Mitte des Salates ein Lattichherz.

[19]) Dasselbe wie *salade de salsifis noir à la mayonnaise* (s. d.).

[20]) Vergleiche Fußbemerkung 7 auf S. 1155.

[21]) Getrocknete Hagebutten werden gewaschen, gewässert, mit Wasser langsam aufgequellt, in eine Glasschale geschüttet, mit Zucker und Zimt bestreut, mit ein wenig Zitronensaft beträufelt und zu Wildbraten gegeben.

[22]) *Salade de blite, blette, blète* ist dasselbe. Vergleiche *épinard-fraise* auf Seite 1007.

Salade d'érynge ou d'éryngion.[1]	Mannstreu-Salat.	Eryngo-(eryngium-)salad.
— *d'escarole (escarolle).*	Salat von breitblätteriger Endivie.[2]	Salad of broad-leaved endive.
— *à l'espagnole.*	Spanischer Salat.[3]	Spanish salad.
— *à la d'Estrées (D'Estrées).*	Estrées-Salat.[4]	Estrées salad.
— *d'été.*	Sommer-Salat.[5]	Summer salad.
— *de fenouil.*	Fenchel-Salat.[6]	Fennel salad.
— *de fenu(-)grec ou foin-*	Bockshornklee-Salat.[7]	Fenugreek salad.
— *de feuille-grasse. [grec.*	Fetthennen-Salat.[8]	Stonecrop salad.
— *de fèves de marais.*	Puffbohnen-Salat.[9]	Salad of broad(-)beans.
— *de ficoïde.*	Feigenmittagsblumen-Salat.[10]	Fig-marigold salad.
— *à la fin de siècle.*	Fin de siècle-Salat.[11]	*Fin de siècle*-salad.
— *de flageolets.*	Salat von grünen Bohnen-Kernen.[12]	Salad of green seed-beans.
— *à la flamande.*	Flämischer Salat.[13]	Flemish salad.
— *à la Flamenca*[14].	Flamenca-Salat.[15]	Flamenca salad.
— *de follette.*[16]	Gartenmelde-Salat.	Mountain spinach salad.
— *de fonds d'artichauts à la polonaise.*	Polnischer Artischockenböden-Salat.	Polish salad of artichoke-bottoms.
— *de fragon piquant.*[17]	Mäusedorn-Salat.	Knee holly salad.
— *à la française.*	Lattich-Salat.	Lettuce salad.
— *à la Francillon*[18].	Francillon-Salat.[19]	Francillon salad.

[1]) Dasselbe wie *salade de panicaut* (s. d.).

[2]) »Eskariol-Salat«; wird wie Endivien-Salat bereitet (siehe *salade de chicorée endive).* Vergl. auch Fußbemerkung 21 auf Seite 990.

[3]) a) Eine weiße Zwiebel und eine frische, geschälte Gurke werden in feine Scheiben geschnitten; Paradies-Äpfel werden halbiert, ausgekernt und in Scheiben geschnitten; eine rote Pfeffer-Schote wird auf dem Rost heiß gemacht, geschält und in Streifen geschnitten. Man ordnet die Gemüse lagenweise in eine Salat-Schüssel, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gibt Öl und Essig dazu, läßt den Salat kalt werden und bestreut ihn zuletzt mit Brotkrumen. b) Streifig geschnittene Sardellen mit Essig und Öl angemacht, mit Oliven im Kranz umlegt.

[4]) Sprich »ästrē'«, »ētrē'«; franz. Adels-Familie, die ihren Namen von einem Landgut in der Nähe von Arras führt. *Gabrielle d'Estrées,* berühmte Geliebte Heinrichs IV. von Frankreich, geb. um 1570, gest. 10. April 1599 zu Paris nach dem Genuß einer Orange im Haus eines im Vertrauen des Königs stehenden Juden, Namens Zamet. a) Sellerie-Wurzeln in feine Streifen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl und ein wenig Essig eine halbe Stunde gebeizt, dann mit ebensoviel streifig geschnittenen Trüffeln in eine Remoladen-Sose gegeben, gut vermischt, angerichtet, oben mit einigen Trüffel-Scheiben belegt. b) Dasselbe von Stangen-Sellerie.

[5]) a) Lattich mit blätterig geschnittenen Zwiebeln, gehackter Garten-Kresse, Kerbel und Dragun vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht, oben mit weichgekochten Eiern belegt. b) Lattich mit gehacktem Schnittlauch und Öl vermischt, mit einer Mischung von in Essig aufgelöstem braunen oder weißen Zucker, einigen Tropfen Dragun-Essig, Cayenne-Pfeffer und Salz begossen, der Salat gut vermengt, mit dünnen Gurken-Scheiben oder geviertelten Paradies-Äpfeln umlegt. c) Zwei Löffelvoll Öl, Salz, Pfeffer, Zukker, Essig in eine Salat-Schüssel gegeben, gehackte Minze und Zwiebeln, klein geschnittener Lattich hinzu, gut vermengt, mit Gurken-Scheiben umlegt. d) Ein geschlagenes Ei mit Öl, Dragun-Essig und einfachem Essig vermischt, über Lattich gegossen und gut vermengt. e) Eier mit Öl geschlagen, Dragun-Essig und Rahm hinzugerührt und über den Lattich gegossen. f) Dünne, ausgedrückte Gurken-Scheiben mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht. g) Geviertelte rohe Paradies-Äpfel mit Öl, Essig, Dragun-Essig und ein wenig Zucker angemacht, mit Brunnen-Kresse umlegt.

[6]) Wird in Italien oft gegessen. Vergleiche *fenouil* auf Seite 1008.

[7]) Vergleiche *fenu(-)grec* auf Seite 1008.

[8]) Vergleiche *feuille-grasse* auf Seite 1009.

[9]) Vergleiche *fève de marais* auf Seite 1009.

[10]) Vergleiche *ficoïde* auf Seite 1010.

[11]) »Salat vom Ende des Jahrhunderts«: Salat aus Spargel, Sellerie, Endivien, Lattich, Artischocken-Böden, mit Trüffeln, harten Eiern, roten Rüben belegt und in der Mitte mit grünen Bohnen, Erbsen und Spargel-Spitzen verziert.

[12]) Vergleiche *flageolets* auf Seite 1010.

[13]) a) Geräucherte Heringe, eingemachte Garneelen, Äpfel, rote Rüben und Kartoffeln mit Essig und Öl. b) Wie vorhergehend, noch Rosen-, Strand- und Blumenkohl hinzu.

[14]) Sprich »flämangka'«; Heldin eines gleichnamigen provençalischen Romanes.

[15]) Trüffeln, Kartoffeln und Sellerie in Streifen geschnitten, in eine Remoladen-Sose mit Selleriesalz und Dragun gegeben, in einer Salat-Schüssel angerichtet, mit Trüffel- und Sellerie-Scheiben umlegt, oben mit roten Pfeffer-Schoten rosenartig verziert.

[16]) Dasselbe wie *salade d'arroche cultivée* (s. d.).

[17]) Dasselbe wie *salade de housson* (s. d.).

[18]) Sprich »Frangßijong'«; Fränzchen (Stück von *Alex. Dumas, fils).*

[19]) *Annette:* Koche geschälte Kartoffeln in ein wenig Fleischbrühe, schneide sie in Scheiben, wenn sie noch warm sind, würze mit Salz, Pfeffer, Weißwein, sehr gutem Olivenöl und Essig. *Henri:* Dragun-Essig? *Annette:* Orléans(-Essig) ist besser, doch dies hat keine Bedeutung; Hauptsache ist ein halbes Glas Weißwein, Château-d'Yquem, wenn möglich. Viel feine Kräuter, recht fein gehackt. Zur selben Zeit mache einige recht große Muscheln mit einer Stange Sellerie in Weißwein und Zitronensaft steif, gib sie zu den Kartoffeln, vermische alles leicht. *Thérèse:* Weniger Muscheln als Kartoffeln? *Annette:* Ja, ein Drittel weniger. Man muß die Muscheln nach und nach auffinden, sie dürfen nicht im voraus zu sehen, aber auch nicht versteckt sein. Wenn der Salat fertig und leicht vermengt ist, bedecke ihn mit runden Trüffel-Scheiben, die in Champagner gekocht sind. Bereite dies alles zwei Stunden vor dem *dîner,* damit der Salat bis dahin kalt ist. *Henri:* Darf man ihn auf Eis stellen? *Annette:* Nein, nein.

Salade à la Francillon, moderne.	Francillon-Salat auf moderne[1]) Art.	Francillon salad, modern style.
— *de fricon.*[2])	Mäusedorn-Salat.	Knee holly salad.
— *de gantelée (gantelet).*	Salat von nesselblätteriger Glockenblume.[3])	Salad of throat-wort.
— *de gérille.*[4])	Brätling-Salat.	Agaric salad.
— *de gingembre.*	Ingwer-Salat.[5])	Ginger salad.
— *de giraumon(t).*	Türkenbund-Salat.	Turk's-cap salad.
— *de giroles.*[6])	Zuckerwurzel-Salat.	Skirret salad.
— *de glaciale.*[7])	Eiskraut-Salat.	Ice-plant salad.
— *de glauque ou glaux*	Milchkraut-Salat.[8])	Milk-tare salad.
— *de gobbo*[9]). *[maritime.*	Kugelartischocken-Salat.	Salad of globe artichokes.
— *à la Gobelin*[10]).	Gobelin-Salat.[11])	Gobelin salad.
— *de gombo (gombaut).*	Gombo-Salat.[12])	Gumbo salad.
— *aux grains de rave.*[13])	Rübsen-Salat.	Cole-seed salad.
— *de grenouillette.*[14])	Hahnenfuß-Salat.	Crowfoot salad.
— *à la Grimod de la Reynière.*	Salat nach Grimod de la Reynière[15]).	Salad in the Grimod de la Reynière style.
— *de harengs.*	Herings-Salat.[16])	Herring salad.
— *de haricots blancs.*	Salat von weißen Bohnen.[17])	Salad of white beans.
— *de haricots au lard.*	Bohnen-Salat mit Speck.	Bean salad with bacon.
— *de haricots noirs.*	Salat von schwarzen Bohnen.	Salad of black beans.
— *de haricots panachés.*[18])	— von gemischten Bohnen.[19])	— of green seed-beans and string-beans.
— *de haricots verts.*	— von grünen Bohnen.[20])	— of string-beans.
— *de haricots verts et de concombres.*	— von grünen Bohnen und Gurken.	— of string-beans and cucumbers.
— *de haricots verts à la crème.*	— von grünen Bohnen mit Rahm.	— of string-beans with cream.
— *de haricots verts à la provençale.*	— von grünen Bohnen auf provençalische[21]) Art.	— of string-beans in the Provencial style.

[1]) Verschiedene Pariser Köche haben mit dem von *Dumas* gegebenen Rezepte herum »experimentiert«, bis ein ganz neuer Salat entstanden ist, den man jetzt in Paris als den »verbesserten japanischen Salat« allerwärts erhält. Kartoffeln werden in Fleischbrühe gekocht, wenn kalt, in feine Scheiben geschnitten, mit von den Schalen befreiten Garneelen, Trüffeln und Zungen-Scheibchen vermischt, mit Weißwein eine Stunde gebeizt, dann grüne Sose hinzugegeben. Scheiben von frischer Gansleber werden mit gehackten Trüffeln bestreut, dann mit einer Gallerte aus Fleischsaft, Weißwein, Austern-Brühe und Gelatine bestrichen. Einige Muscheln und Austern werden mit dicker grüner Sose maskiert. Der Salat in die Mitte, darüber die Gansleber-Scheiben, ringsherum die Muscheln und Austern; das Ganze mit Trüffel- und Zungen-Scheiben bedeckt und mit dem Rest der Fleischgallerte entsprechend verziert; grüne Sose nebenbei.

[2]) Dasselbe wie *salade de housson* (s. d.).

[3]) Vergleiche *gantelée* auf Seite 1012.

[4]) Dasselbe wie *salade de rouergat* (s. d.).

[5]) Man benutzt die jungen Blätter des Ingwer als Salat, die getrocknete Wurzel als Gewürz.

[6]) Vergleiche *salade de chervi(s).*

[7]) *Salade de cristalline* ist dasselbe. Vergl. *glaciale* auf Seite 1012.

[8]) Vergleiche *glauque* auf Seite 1013.

[9]) *Gobbo* bezeichnet im Italien. »buckelig«; die jungen Blätter der Kugel-Artischocke werden zurückgebogen, übereinander zusammengebunden, mit Erde bedeckt und formen so »Buckel«. Dieser Salat wird roh mit Salz gegessen.

[10]) Sprich »göb'läng'«; *Gilles Gobelin,* Färber zu Paris im 15. Jahrh.; dessen Nachkommen begründeten eine Teppich-Fabrik unter dem Namen *Les Gobelins.*

[11]) Kartoffel-Scheiben, geviertelte Artischokken-Böden, in Scheiben geschnittener gekochter Sellerie, rohe Trüffeln und Tafel-Pilze, alles mit Pfeffer, Salz, Essig, gehacktem Dragun und Remoladen- oder Mayonnaisen-Sose angemacht. Der angerichtete Salat wird mit Krebs- oder Garneelen-Schwänzen, grünen Spargel-Spitzen und schwarzen Trüffeln angemacht.

[12]) Die von den Eingeborenen Indiens, auch Guineas wie Gurken eingemachten Kapseln des eßbaren Eibisch werden dort *Caralou, Cabalou* genannt. Vergl. *gombo* auf Seite 1013.

[13]) Dasselbe wie *salade à la navette* (s. d.).

[14]) Dasselbe wie *salade de renoncule* (s. d.).

[15]) Halb gar gekochte Lattich-Köpfe, ein Stück Weißkohl, grüne Bohnen, rote Rüben, in Öl getauchte Röstbrotschnitten. Die Brotschnitten in eine Salat-Schüssel gelegt, die Gemüse in Gruppen darüber, abwechselnd mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, Pillenkraut und Kerbel, mit Salz, Pfeffer, Öl und stark gepfeffertem Essig angemacht. Vergl. auch Fußbemerkung 15 auf Seite 316.

[16]) Kartoffeln, Gurken, Äpfel, Sellerie, Heringe, Kalbsbraten und Zunge in kleine Würfel geschnitten, mit Mayonnaise angemacht.

[17]) Die Bohnen in Salzwasser gekocht, mit Essig, Öl, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz angemacht.

[18]) *Haricots panachés à l'huile, haricots panachés en salade* ist dasselbe.

[19]) In Salzwasser gekocht, in Butter geschwungen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, als Salat angemacht. Vergl. *haricots panachés* auf S. 1016.

[20]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht, mit Salz, Pfeffer, feinem Öl und Essig angemacht. Man kann auch ein wenig fein gehackte Zwiebel unter den Salat geben.

[21]) Die Bohnen halbiert, in Salzwasser mit Knoblauch und einigen kleinen Kartoffeln gekocht; die Kartoffeln geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht, ebenso werden die grünen Bohnen angemacht. Beim Anrichten werden die Kartoffeln in die Mitte und die Bohnen ringsum gelegt.

Salade d'hélianthe strumeux.	Salat von kropfiger Sonnenblume.[1]	Salad of tuberous-rooted sunflower.
— *aux herbes.*	Kräuter-Salat.	Herb salad.
— *d'herbes aux âmes.*[2]	Gartenrapunzel-Salat.	Evening-primrose salad.
— *d'hiver.*	Winter-Salat.[3]	Winter salad.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Salat.	Dutch salad.
— *de housson (housset, houx-*	Mäusedorn-Salat.[4]	Knee holly salad.
— *à la Humbert. [frelon).*	Paradiesapfel-Salat mit Pfeffer-Schoten.[5]	Tomato salad with sweet peppers.
— *d'igname.*[6]	Yamswurzel-Salat.	Yam-(colic-root-)salad.
— *à l'impériale.*	Kaiser-Salat.[7]	Imperial salad.
— *à l'italienne.*	Italienischer Salat.[8]	Italian salad.
— *de jambon (de Saint-Antoine).*	Gartenrapunzel-Salat.[9]	Evening-primrose salad.
— *à la japonaise.*[10]	Japanischer Salat.	Japanese salad.
— *à la jardinière.*	Gärtnerin-Salat.[11]	Gardener's salad.
— *à la Jockey-Club.*	Jockey-Club-Salat.[12]	Jockey-Club salad.
— *de joubarbe.*[13]	Hauslauch-Salat.	Houseleek salad.
— *à la Juden Stradt.*	Salat von Pfeffer-Gurken und roten Rüben.	Salad of gherkins and red beets.
— *à la Lackmé.*	— von roten Rüben und Reis.	— of red beets and rice.
— *de lait doré.*[15]	Reizker-Salat. [Reis.[14]	Orange agaric salad.
— *de laiteron (laceron).*	Gänsedistel-Salat.	Hare's-lettuce salad.[16]
— *de laitues.*	Lattich-Salat.	Lettuce salad.
— *de laitues à la crème.*	— -Salat mit Rahm.[17]	— salad with cream.
— *de laitues au jambon.*	— -Salat mit Schinken.	— salad with ham.
— *de laitues aux oeufs.*	— -Salat mit Eiern.	— salad with eggs.

---

[1]) Die Wurzel wird in Nordamerika roh als Salat und Gemüse gegessen.

[2]) Dasselbe wie *salade de jambon de Saint-Antoine* (s. d.).

[3]) Fein geschnittene Endivien, Sellerie, rote Rüben, Meerrettich und gekochte Kartoffeln, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

[4]) Auch *salade de petit-houx, salade de fragon piquant, salade de fricon.* Vergl. *houx-frelon* auf Seite 1019.

[5]) *Roi-Humbert* ist eine große Art Paradies-Apfel. — Man nimmt die geschälten, ausgekernten Paradies-Äpfel, schneidet sie in Scheiben, drückt sie aus, vermischt sie mit klein geschnittenen Schoten von spanischem milden Pfeffer *(poivrons doux)* und macht den Salat mit Pfeffer, Salz, feinem Öl und Essig an.

[6]) *Salade de yam, salade de dioscorée* ist dasselbe. Vergleiche *igname* auf Seite 1019.

[7]) Grüner Spargel in 1 cm lange Stückchen geschnitten; die Köpfe und die Stückchen jedes für sich in Salzwasser gekocht, mit Salz und Öl angemacht. Ein viertel soviel geschälte, gekochte Trüffeln in grobe Fäden geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Öl angemacht, mit dem Spargel vermischt, Essig hinzugefügt. Man kann auch Sardellen-Streifen *(filets d'anchois salés)* zu dem Salat geben und kann letzteren mit Mayonnaise anmachen.

[8]) a) Bricken, Heringe, Sardellen, Pistazien, *pignoli*, einige Eßlöffelvoll Kapern, gefüllte Oliven, einige Äpfel, Kartoffeln, hart gekochte Eier, gekochter Sellerie; alles, mit Ausnahme der Oliven, in kleine Würfel geschnitten. Ein flacher Teller von Weißblech, der genau in die Anrichte-Schüssel paßt, wird mit weißer Fleischsulze *(aspic)* begossen; wenn auf Eis gestockt, wird über diese Lage Fleischsulze eine Garnitur von Oliven, Krebsschwänzchen, hart gekochten Eigelben, Sardellen, Kapern, Pistazien usw. gelegt, Fleischsulze darüber gegossen, diese wieder stocken gelassen. Alles andere macht man in einer Schale mit feinem Öl, Essig, Salz und Pfeffer an. Dieser Salat wird in den Blechteller gefüllt, glatt gestrichen, mit Papier bedeckt. Beim Anrichten wird das Papier entfernt, die Platte darüber gelegt und der Salat aus dem Blechteller in dieselbe gestürzt. Man muß ein in heißes Wasser getauchtes Tuch über den Blechteller legen, damit sich die Fleischsulze loslöst. b) Würfelig geschnittene Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln, Möhren, Äpfel, Kartoffeln, grüne Bohnen, sowie Schoten und Spargel-Spitzen mit Mayonnaise angemacht, mit Gemüsen umlegt. c) Verschiedene Sorten von grünem Salat und gekochten Gemüsen mit Fleisch oder Fisch, Sardellen, Oliven und Tataren-Sose. d) Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Gurken, gekochte Kartoffeln, eingemachte rote Rüben, Sardellen-Streifen, gekochte Seezunge-Schnitten, alles würfelig geschnitten. Die Gemüse mit Salz, Öl und Essig angemacht, eine Stunde später einige Kapern hinzugefügt, mit einigen Löffelvoll Mayonnaise gebunden, dann mit den Fischen vermischt. Dieser Salat wird in eine mit Eiweiß, Pfeffer-Gurken, Kapern, Sardellen-Streifen und Gallerte verzierte Form gefüllt, mit einer Lage Gallerte bedeckt, ausgestürzt, mit geviertelten hart gekochten Eiern umlegt.

[9]) *Salade d'oenothère (énothère) bisannuelle, salade d'herbes aux âmes* ist dasselbe. Vergl. *jambon (de Saint-Antoine)* auf Seite 1019.

[10]) Dasselbe wie *salade à la Francillon* (s. d.).

[11]) Hin und wieder liest man *salade à la belle jardinière*, welches nur eine andere Bezeichnung für denselben Salat ist. Fäden von Gemüse verschiedener Art in Salzwasser gekocht, wenn kalt, mit Schoten-Kernen und grünen Bohnen vermischt, mit Öl und Essig angemacht.

[12]) Wie *salade à l'impériale*, aber mit Mayonnaise und französischem Senf angemacht.

[13]) *Salade de barbajou, salade de barbajoue* ist dasselbe. Vergl. *joubarbe* auf Seite 1020.

[14]) Mit Pfeffer, Salz und Essig gebeizte rote Rüben in Würfel geschnitten, doppelt soviel in Fleischbrühe gekochter, erkalteter Reis hinzugefügt, mit Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer, Öl und Essig angemacht.

[15]) Dasselbe wie *salade de rougillon* (s. d.).

[16]) Auch *hare's-palace salad, hare's-colewort salad, hare-thistle salad.*

[17]) Wie *salade de chicorée endive à la crème* (siehe die Fußbemerkung 23 auf Seite 1182).

Salade de laitues et de tomates.
— *de laitues de brebis.*[1])
— *de laitues de chien.*[2])
— *(de laitues) de chouette.*[3])
— *de laitues marines.*[4])
— *de laitue pommée.*
— *de laitue pommée au lard.*[6])
— *de laitue pommée aux oeufs durs.*
— *de laitues romaines.*
— *de laminaire.*
— *de lampsane.*
— *de langue-de-boeuf.*[10])
— *de langue-de-vache.*[11])
— *à la lansquenet.*
— *au lard.*
— *de légumes cuits.*
— *de légumes à la dieppoise.*
— *de légumes à la gelée.*
— *de légumes à la lyonnaise.*
— *de légumes à la russe.*
— *de lentilles.* [don.[20])
— *de liondent ou léonto-*
— *de livèche (levèche).*
— *à la macédoine.*
— *de mâches.*[22])
— *à la madame.*
— *à la Marigny.*
— *mêlée.*
— *(à la) mignonne ou à la Mignon.*

Lattich- und Paradiesapfel-Salat.
Rapünzchen-Salat.
Löwenzahn-Salat.
Bachbungen-Salat.
Meerlattich-Salat.
Kopf-, Häuptel-Salat.[5])
Kopfsalat mit Speck.
— mit hartgekochten Eiern.
Römischer Salat.[7])
Bandalgen-Salat.[8])
Rainkohl-Salat.
Ochsenzunge-Salat.
Beinwurz(el)-Salat.
Landsknechts-Salat.[12])
Speckſalat[13]). [müſen.[14])
Salat von gekochten Ge-
Dieppер Gemüſe-Salat.[15])
Gemüſe-Salat m. Gallerte.[16])
— -Salat mit Lyoner Würſtchen.[17])
Ruſſiſcher Gemüſe-Salat.[18])
Linſen-Salat.[19])
Löwenzahn-Salat.
Liebſtöckel-Salat. [müſe.[21])
Salat von gemiſchtem Ge-
Rapünzchen-Salat.
Lattich-Salat mit Soſe von Öl, Eſſig, Eigelb und
Marigny-Salat. [Gewürz.
Vermiſchter Salat.
Witloof-Salat mit Trüffeln und Huhnfleiſch.[23])

Lettuce- and tomato-salad.
Lamb's-lettuce salad.
Monk's-head salad.
Brooklime salad.
Laver (sloke) salad.
Cabbage-lettuce salad.
— -lettuce salad with bacon.
— -lettuce salad with hard-boiled eggs.
Cos lettuce salad.
Devil's-apron salad.
Nipple-wort salad.[9])
Landbeef salad.
Consound salad.
Lansquenet salad.
Salad of bacon.
— of cooked vegetables.
Vegetable salad, Dieppe
— salad w. jelly. [style
— salad with Lyons sausages.
Russian vegetable salad.
Salad of lentils.
Leontodon salad.
Lovage salad.
Salad of mixed vegetables.
Corn-salad.
Lettuce salad with sauce of oil, egg-yolk and seasonings.
Marigny salad.
Mixed salad.
Salad of endive with truffles and chicken.

---

[1]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).
[2]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion.*
[3]) Dasselbe wie *salade de cressonnée* (s. d.).
[4]) Vergleiche *laitue marine* auf Seite 1021.
[5]) Vergleiche *laitue pommée* auf Seite 1021.
[6]) Dasselbe wie *salade au lard* (s. d.).
[7]) Wie Kopfsalat bereitet. Man kann einige grob geschnittene Zwiebeln, auch würfelig geschnittenen, gebeizten Thunfisch *(thon mariné)* hinzufügen. — *Salade à la romaine* ist dasselbe.
[8]) Vergleiche *laminaire* auf Seite 1021.
[9]) Auch *dock-cress salad.*
[10]) *Salade de buglos(s)e* ist dasselbe. Vergl. *langue-de-boeuf* auf Seite 1021.
[11]) Dasselbe wie *salade de consoude* (s. d.).
[12]) Kartoffeln, Gurken, geräucherter Lachs, Rindslende, Gothaer Wurst in Würfel geschnitten, mit gutem Senf, gehackten Kräutern, Zwiebeln, Essig und Öl angemacht, mit Eiern umlegt.
[13]) Vergleiche dasselbe auf Seite 584.
[14]) Gekochte Kartoffeln, Sellerie-Wurzeln, Möhren, rote Rüben und gekochte Artischocken-Böden klein geschnitten, mit Linsen und weißen Bohnen vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig eine halbe Stunde gebeizt, dann angerichtet und noch mit Öl und Essig angefeuchtet. Vergl. *garniture de légumes* auf Seite 1168.
[15]) Man bereitet einen Salat von gekochten Gemüsen (siehe *salades de légumes cuits*). Entgrätete Räucherheringe taucht man fünf Minuten in kochendes Wasser, häutet und schneidet sie in feine Streifen, legt diese in schöner Ordnung über den Salat und gibt fein gehackten Schnittlauch, Kerbel und Dragun hinzu.
[16]) Eine Form *(moule à charlotte)* wird mit Gemüsen verziert, mit einem Salat von verschiedenen Gemüsen, welcher mit Sulzmayonnaise *(mayonnaise à l'aspic)* angemacht ist, gefüllt. Der Salat wird ausgestürzt, mit Artischocken-Böden, die mit Gemüsen gefüllt sind, umlegt.
[17]) Gemüse-Salat mit dünnen Scheiben Lyoner Würstchen, Sardellen-Streifen, Oliven, Kapern und roten Rüben vermischt, mit Würzsose *(ravigote)* angerichtet.
[18]) a) Ausgestochene Kartoffeln, Möhren, Sellerie, würfelig geschnittene grüne Bohnen, Schoten-Kerne und Spargel-Spitzen; der Salat mit Mayonnaise angemacht und mit Kaviar-Brötchen umlegt. b) Die Gemüse werden in Salzwasser weich gekocht, mit Essig, Salz und Pfeffer gebeizt, auf einer Schüssel erhaben angerichtet, mit dicker Mayonnaise bestrichen, mit Sardellen, roten Rüben, hartgekochten Eiern, Kapern, Oliven und dergleichen verziert.
[19]) Die gekochten, abgegossenen Linsen werden mit Essig, Öl, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Salz angemacht.
[20]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).
[21]) Schoten-Kerne, Spargel-Spitzen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln usw., mit Dragun und Kerbel.
[22]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).
[23]) Witloof (vergl. Fußbem. 19 auf S. 990) in grobe Fäden *(en grosse julienne)* geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl gebeizt; in Wein gekochte, geschälte Trüffeln ebenso geschnitten und gebeizt; in Butter steif gemachte Huhnbrüstchen ebenfalls streifig geschnitten. Das Gelbe von hartgekochten Eiern durch ein Sieb gestrichen, mit Mayonnaise, einem Löffelvoll Senf und einem Tropfen Essig verlängert, erst die Trüffeln, dann der Witloof, zuletzt die Huhnbrüstchen hineingegeben.

Salade à la mikado.	Paradiesapfel-Salat.[1])	Tomato salad.
— *à la Mirabeau.*	Mirabeau-Salat.[2])	Mirabeau salad.
— *de mirette.*	Venusspiegel-Salat.[3])	Salad of lady's looking-glass
— *à la Miss Helyett.*	Salat von Artischocken-Böden, Kartoffeln und Spargel-Spitzen.	— of artichoke-bottoms, potatoes and asparagus-points.
— *à la moderne.*	— von Stangen-Sellerie und Trüffel-Scheiben.[4])	— of celery and raw sliced truffles.
— *à la monégasque.*	Monakoer Salat.	Monaco salad.
— *à la Monte Christo.*[5])	Monte-Christo-Salat.	Monte-Christo salad.
— *de morelle des Indes.*[6])	Kermesbeersprossen-Salat.	Salad of poke(-weed).
— *moulée à la russe.*	Russischer Salat in einer Form.[7])	Russian salad in a mould.
— *à la Mulgrave.*	Mulgrave-Salat.[8])	Mulgrave salad.
— *à la Murger.*	Murger-Salat.[9])	Murger salad.
— *à la nantaise.*	Zwiebel- und Sardinen-Salat von Garten-Kresse.	Onion- and sardine-salad.
— *de nanton.*[10])		Salad of garden cress.
— *à la napolitaine.*	Neapolitanischer Salat.[11])	Neapolitan salad.
— *à la navette.*[12])	Rübsen-Salat.[13])	Cole-(rape-)seed salad.
— *de nélumbo (nélombo).*	Nelumbo-Salat.[14])	Nelumbo-salad.
— *de noix à la française.*	Franz. Walnuß-Salat.[15])	French walnut salad.
— *à la Nostitz.*	Nostitz-Salat.[16])	Nostitz salad.
— *d'oeufs dans un nid.*	Nesteier mit Salat.[17])	Nest eggs.

[1]) *Mikado* nennt man eine Art Paradies-Apfel. Man gibt einige solcher Paradies-Äpfel einen Augenblick in kochendes Wasser, schneidet sie dann halb durch und, nachdem die Kerne herausgedrückt sind, in Scheiben, die man mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Dragun, Kerbel und Schnittlauch vermischt, mit Salz, weißem und Cayenne-Pfeffer, Öl und Essig anmacht.

[2]) Austern, Garneelen-Schwänze, Trüffeln und in runde Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Mayonnaise, die mit Senf vermischt ist, angemacht, mit Trüffeln und Garneelen-Schwänzen umlegt.

[3]) Vergleiche *mirette* auf Seite 1029.

[4]) Stangen-Sellerie und Scheiben von rohen Trüffeln mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

[5]) Ist dasselbe wie *salade de homard à la Monte-Christo* (siehe dasselbe auf Seite 432).

[6]) Auch *salade de méchoacan du Canada, salade de phytaque.* Vergleiche *morelle des Indes* auf Seite 1029.

[7]) Huhn-, Reb- oder Haselhuhn-Brüstchen, Schinken, kalte Rindslende, Trüffeln, Streifen von Sardellen und geräuchertem Lachs, alles mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft, gehacktem Kerbel und Dragun gebeizt. Ausgestochene Möhren, Sellerie-Wurzeln und Kartoffeln für sich gekocht, mit Spargel-Spitzen, grünen Bohnen, Schoten-Kernen, Gurken, in Essig eingemachten Löcher-Pilzen und roten Rüben vermischt; das Ganze mit Pfeffer, Salz und Remoladen-Sose angemacht, der Fleischsalat und ein wenig zerlassene Gallerte hinzugegeben, alles in eine mit Gallerte verzierte Form gefüllt, ausgestürzt, mit halbierten, hartgekochten Eiern, deren Dotter herausgenommen und durch Kaviar ersetzt sind, sowie mit Gallerte umlegt.

[8]) Sprich »mul'grēw«; *Constantine John Phipps, lord Mulgrave,* engl. Nordpolfahrer, geb. 30. Mai 1744, gest. auf einer Reise in Lüttich am 10. Okt. 1792. — Kopfsalat mit einer Remoladen-Sose, welcher Kapern beigemischt sind, angemacht, in eine Salat-Schüssel gethan, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemachte Paradiesapfel-Scheiben ringsum geordnet.

[9]) Sprich »mürschā'r«; *Henry Murger,* franz. Schriftsteller, geb. 1822 zu Paris, gest. 28. Jan. 1861. — Artischocken-Böden und nicht zu weich gekochte Kalbsfüße in Streifen geschnitten, mit Senf, Pfeffer, Salz, Öl, Essig, gehacktem Schnittlauch, Kerbel und Dragun angemacht.

[10]) Dasselbe wie *salade d'alénois* (s. d.).

[11]) Bologneser Wurst und hartgekochte Eier in feine Scheiben geschnitten, abwechselnd im Kranz angerichtet; in die Mitte streifig geschnittener Sellerie, Lattich und rote Rüben, mit Tataren-Sose angemacht und mit gehackter Petersilie bestreut.

[12]) Auch *salade aux grains de rave, salade aux semences de rave.*

[13]) Man bereitet diesen Salat aus den jungen Pflänzchen des Rübsens, namentlich in Sachsen, wo er am Gründonnerstag von vielen Familien gegessen wird. Speckwürfel werden zerlassen, die Grieben herausgenommen, etwas Mehl in dem Fett gelb geröstet, mit Essig verquirlter sauerer Rahm hinzu, aufgekocht, abgebrühter, klein geschnittener Rübsen in der Sose weich gedämpft, worauf der warme Salat mit hartgekochten Eiern zu Tisch gegeben wird.

[14]) *Nelumbium speciosum,* mit über 30 cm breiten, metallisch glänzenden Blättern auf 2 m hohen, stacheligen Blattstielen, wächst auf Gewässern in Süd- und Mittelasien bis China und Japan, namentlich in den Buchten des Ganges und in den Wolga-Mündungen, auch im Nil. Die stärkemehlreichen Wurzeln und die Samen (ägyptische Bohnen) werden roh, gekocht, gebraten und als Salat gegessen. — Eine andere Art im Süden der Vereinigten Staaten *(nelumbium luteum)* hat gleichfalls genießbare Wurzeln.

[15]) Die noch weichen Nüsse werden geschält, in eine Schüssel gelegt, mit einer Salat-Sose aus durchgestrichenem harten Eigelb, Senf, Salz, weißem Pfeffer und gestoßenem Zucker, Öl, dickem Rahm und etwas Essig angemacht.

[16]) Spargel-Stückchen, Blumenkohl, grüne Bohnen, Sellerie-Knollen, junge Möhren in Salzwasser weich gekocht, mit Essig gebeizt. In die Mitte einer Salat-Schüssel legt man Salat-Herzchen, ringsherum das Gemüse, eine Salat-Sose aus durchgestrichenen harten Eigelben, einem rohen Eidotter, Öl, Salz, weißem Pfeffer und Dragun-Essig darunter gegossen; der Salat mit Krebsschwänzen und hartgekochten, geviertelten Eiern umlegt.

[17]) Mit jungen Zwiebeln oder Brunnen-Kresse oder mit Kresse und Senf, auch mit allen dreien bereitet man in einer tiefen Schüssel ein Vogelnest, in dessen Mitte man einige ganze, hartgekochte, aber geschälte Eier abwechselnd mit ebenso großen und ebenso geformten Rahmkäse-Stückchen in schöner Ordnung legt. Wenn man diesen Salat zu Tisch gibt, ist er so zu verteilen, daß jeder Gast ein Ei, ein Stück Käse und entsprechend Salat erhält. Der Gast kann sich den Salat nach Belieben mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz anmachen.

Salade d'oignons à la suisse.	Schweizer Zwiebel-Salat.[1]	Swiss onion salad.
— *d'olivette (olivète).*	Ölrettich-Salat.[2]	Oil-radish salad.
— *d'oronges (franches).*	Kaiserling-Salat.[3]	Oronge salad.
— *d'oseille.*	Sauerampfer-Salat.[4]	Sorrel salad.
— *à l'ostendoise.*[5]	Ostender Salat.	Ostende (Eastend) salad.
— *panachée.*	Bunter Salat.	Mixed salad.
— *de panais.*	Pastinaken-Salat.[6]	Parsnip salad.
— *de panicaut.*[7]	Brachdistel-Salat.	Sea holly salad.
— *à la parisienne.*	Pariser Salat.[8]	Parisian salad.
— *à la Parmentier.*	Kartoffel-Salat.	Potato salad.
— *à la paysanne.*	Bauern-Salat.[9]	Peasant's salad.
— *à la Périgueux.*	Trüffel-Salat.[10]	Truffle salad.
— *de persil de cerf.*	Hirschwurz(el)-Salat.[11]	Mountain-parsley salad.
— *à la pétersbourgeoise.*	Gemüse-Salat mit Hamburger Rauchfleisch.	Vegetable salad with Hamburg salt beef.
— *de petite-oseille.*[12]	Sauerklee-Salat.	Wood sorrel salad.
— *de petits pois.*	Salat von Schoten-Kernen.	Salad of green pease.
— *de pet-saï (pit-saï).*	— von chinesischem Kohl.[13]	— of Chinese cabbage.
— *de picride.*	Bitterkraut-Salat.[14]	Picris salad.
— *de pieds de céleri.*	Stangensellerie-Salat.[15]	Celery salad.
— *à la Pieukerke.*	Spanischer Gemüse-Salat mit Geflügel-Brüstchen.[16]	Spanish vegetable salad with fowl-breasts.
— *de piments doux d'Espagne.*	Salat mit spanischen milden Pfeffer-Schoten.	Salad with Spanish sweet peppers (chillies).
— *de piments rouges aux anchois.*	— von roten Pfeffer-Schoten mit Sardellen.	— of red peppers with anchovies.
— *de piments verts frais.*	— v. grünen Pfeffer-Schoten.	— of green peppers.
— *de pimprenelle.*	Pimpernellen-Salat.[17]	Pimpernel salad.
— *de pissenlits.*[18]	Löwenzahn-Salat.	Dandelion salad.
— *de pissenlits et de betteraves.*	Salat von Löwenzahn und roten Rüben.	Salad of dandelion and beet-roots.
— *de pissenlits à la comtoise.*	Löwenzahn-Salat mit gerösteten Speckwürfeln.[19]	Dandelion salad with fried cubes of bacon.
— *de pissenlits à la française.*	— -Salat, französisch[20].	— salad, French style.
— *de pissenlits aux oeufs durs ou durcis.*	— -Salat mit hartgekochten Eiern.	— salad with hard-boiled eggs.

[1]) Große geschälte Zwiebeln in Scheiben geschnitten, in heißer Butter weich geschwitzt, mit Pfeffer, Salz und Essig angemacht.

[2]) Vergleiche *olivette* auf Seite 1035.

[3]) Vergleiche *oronge (franche)* auf Seite 1036.

[4]) Vergleiche *oseille* auf Seite 1037.

[5]) Vergl. dasselbe auf Seite 444 (Fußbem. 9).

[6]) Die Wurzeln in Wasser weich gekocht, geschält, in runde, dünne Scheiben geschnitten und warm mit Pfeffer, Salz, feinem Öl und Essig angemacht. Ist der Salat ausgekühlt, so gibt man ihn zu Hammel-, Rinder- und Wildbraten. Vergl. auch *panais* auf Seite 1037.

[7]) Auch *salade de chardon Roland, salade de chardon roulant, salade de chardon à cent têtes, salade d'érynge, salade d'éryngion.*

[8]) Gekochte rote Rüben, gekochte Sellerie-Wurzeln und in der Schale gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mit einigen Rapunzeln vermischt, mit Öl und Essig angemacht. Durchgestrichene hartgekochte Eigelbe mit Sardellenmus vermischt, nach und nach mit einem halben Glasvoll feinem Öl verrührt; guter Senf, Dragun-Essig, gebeizter, in Würfel geschnittener Thunfisch, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, würfelig geschnittenes hartes Eiweiß, Cayenne-Pfeffer, gehackte Dragun-Blätter, dann die in Scheiben geschnittenen Gemüse hinzugegeben, gut vermengt und angerichtet.

[9]) Fein geschnittenes Rotkraut halb weich gekocht, mit Salz einige Stunden gebeizt, Wasser herausgepreßt, Essig hinzugegossen, noch eine Stunde beizen gelassen, dann Essig abgegossen, das Kraut in eine Salat-Schüssel gegeben, in viereckige Stückchen geschnittener, gekochter Sellerie und Kartoffeln hinzugethan, mit Pfeffer und feinem Öl angemacht.

[10]) Rohe geschälte Trüffeln in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht.

[11]) Vergleiche *persil de cerf* auf Seite 1039.

[12]) Auch *salade d'oseille à trois feuilles, salade d'oseille de bûcheron, salade de pain de coucou, salade d'oxalide.* Vergleiche *petite-oseille* auf Seite 1039.

[13]) Vergleiche auch *pe-tsai* auf Seite 1040.

[14]) Vergleiche *picride* auf Seite 1041.

[15]) Recht weiße Sellerie-Stengel werden gewaschen, in nicht zu große Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, Senf und zuletzt Essig angemacht. Vergl. auch *salade de céleri.*

[16]) Spanischer Salat: Gebratene, in Streifen geschnittene Geflügel-Brüstchen in Wein und ebenso geschnittene Trüffeln in Madeira gebeizt. Spargel-Spitzen und Schoten-Kerne in Salzwasser gekocht, wenn erkaltet, mit dem Geflügel und den Trüffeln vermischt, mit Mayonnaise angemacht.

[17]) Vergl. *pimprenelle* auf Seite 1041.

[18]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[19]) Zu schöner Farbe geröstete Speckwürfel mit dem Löwenzahn, der mit Salz und Pfeffer gewürzt ist, vermischt und mit heiß gemachtem Essig begossen.

[20]) Recht weiße, gut gewaschene Löwenzahn-Blätter werden mit gehacktem Dragun vermischt, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht. Man kann auch geschälten, entgräteten, in kleine Stücke zerpflückten Pökling unter den Salat mischen.

Salade de plantain maritime.	Salat von Seestrands-Wegerich.[1]	Salad of maritime plantain.
— *Plum's pride.*	Plum-Salat.[2]	Plum's pride.
— *de pointes d'asperges.*	Salat v. Spargel-Spitzen.[3]	Salad of asparagus-heads.
— *de pointes de houblon.*	Hopfenkeimchen-Salat.	— of hop-sprigs.
— *de poireaux.*	Lauchsalat[4].	— of leeks.
— *à la polonaise.*	Polnischer Salat.[5]	Polish salad.
— *pommée.*[6]	Kopfsalat.	Cabbage lettuce.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Salat.	Potato salad.
— *de pommes de terre à l'allemande.*	— -Salat auf deutsche[7] Art.	— salad, German style.
— *de pommes de terre à la bourgeoise.*	— -Salat, bürgerlich[8].	— salad, family style.
— *de pommes de terre en chartreuse.*	Gestürzter Kartoffel-Salat.[9]	Mould of potato salad with aspic.
— *de pommes de terre chaude.*	Kartoffel-Salat, warm.[10]	Potato salad, hot.
— *de pommes de terre au consommé.*	— -Salat mit Fleischbrühe.	— salad with broth.
— *de pommes de terre au cresson.*	— -Salat mit Kresse.	— salad with cresses.
— *de pommes de terre à la Démidoff.*	— -Salat nach Demidow[11].	— salad, Demidow style.
— *de pommes de terre aux harengs.*	— -Salat mit Hering.	— salad with herring.
— *de pommes de terre à la hollandaise.*	— -Salat, holländisch[12].	— salad, Dutch style.
— *de pommes de terre à l'israélite.*	— -Salat auf israelitische[13] Art.	— salad in the Israelitic style.
— *de pommes de terre au lard.*	— -Salat mit Speck.[14]	— salad with bacon.

[1]) Die jungen Blätter benutzt man als Salat und Gemüse.

[2]) Benannt nach einem englischen Keller-Meister *(butler)*, Namens *Plum; pride* (sprich »preid«) stolz. — Drei große gekochte Kartoffeln, drei Paradies-Äpfel, eine Tassevoll feingeschnittene kalte Gemüse, ein Lattichherz, etwas Brunnen-Kresse, einige Scheiben von roter Rübe, eine Schalotte, Dragun- und gewöhnlicher Essig, Senf, Salz, etwas Zucker, Öl oder Rahm.

[3]) Vergleiche Fußbemerkung zu *salade d'asperges*, Seite 1180.

[4]) Vergleiche *poireau* auf Seite 1042.

[5]) a) Rund ausgestochene Möhren und weiße Rüben in Salzwasser gekocht; gekochte Kartoffeln und rote Rüben in grobe Würfel geschnitten; ein paar Gurken in Scheiben geschnitten und ausgedrückt; einige Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, hart gekochte Eier, Sardinen und Räucherhering in Würfel geschnitten, gehackter Kerbel, Dragun und geriebener Meerrettich hinzugefügt. Dieser Salat wird mit Gallert-Mayonnaise gebunden und in eine Form *à charlotte* gefüllt. Von hart gekochten halbierten Eiern entfernt man das Gelbe, streicht es durch ein Sieb, vermischt es mit Tataren-Sose und zerlassener Gallerte und füllt es dann wieder in die Eier-Hälften, mit welchen man den ausgestürzten Salat umlegt. Man verziert den Salat noch mit Streifchen von Pfeffer-Gurken, Kapern und Dragun-Blättern und bestreut ihn zuletzt mit gehacktem harten Eiweiß und Eigelb. b) Kalter Braten (Rinder-, Kalbs- oder Wildbraten) klein geschnitten, mit Kopfsalat und gewiegten Zwiebeln vermischt, mit Pfeffer, Salz, Senf, feinem Öl und Essig angemacht und mit hart gekochten Eiern umlegt.

[6]) Dasselbe wie *salade de laitue pommée.*

[7]) a) Kartoffel-Scheiben, in Würfel geschnittene sauere Äpfel, fein geschnittene Zwiebel-Scheiben, Essig-Gurken, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Herings-Würfel und feine Kräuter, mit durchgestrichenen hart gekochten Eigelben, Senf, Pfeffer, Fenchel und ein wenig Weißbier oder Fleischbrühe angemacht. b) Vergl. *salade de hareng frais à l'allemande* auf Seite 339.

[8]) In Salzwasser gekochte Kartoffeln geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

[9]) a) Vergl. *chartreuse de pommes de terre*, Seite 1055. b) Kartoffeln und rote Rüben pfennig-groß ausgestochen, abwechselnd reihenweise in eine mit klarer Fleischsulze *(aspic)* ausgegossene, mit hart gekochten Eiern, Trüffel-Scheibchen, Pökel-Zunge und Kapern verzierte Stürzform geordnet. Die übrigen Kartoffeln, sowie ausgelöste Sardellen würfelig geschnitten, mit Mayonnaisen-Sose *(mayonnaise à l'aspic)* angemacht, die Form hiermit messerrückendick vom Rande angefüllt, ganz mit Sulze *(aspic)* übergossen und später ausgestürzt.

[10]) a) Speckwürfel mit einer fein gehackten Zwiebel hellbraun geröstet, die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingegeben, mit Essig, Salz und Pfeffer gut vermengt. b) Kartoffeln in der Schale gekocht, sogleich geschält, in Scheibchen geschnitten, in eine Salat-Schüssel gegeben, mit frischer Fleischbrühe vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig gut vermengt; zuletzt gibt man zwei Löffelvoll fein gehackte weiße Zwiebel hinzu.

[11]) Gleiche Teile in der Schale gekochte, geschälte Kartoffeln und in Madeira gar gemachte, geschälte Trüffeln in feine Scheiben geschnitten, mit Öl, Salz, Pfeffer, Weinessig, gehacktem Dragun und Petersilie vermengt, erhaben angerichtet, mit ausgestochenen, in Salzwasser gekochten Möhren und Rüben umlegt. Vergleiche *salade à la Démidoff* auf Seite 1184.

[12]) a) Kalter Kartoffel-Salat mit gezupftem Bück(l)ing. b) Heiße Kartoffel-Scheiben in einer Salat-Sose aus feinem Öl, gutem Senf, Salz, Pfeffer, fein gehackter Zwiebel, etwas Rotwein und Weinessig.

[13]) a) Gekochte, geschälte Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten, in eine Schüssel mit Essig, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, würfelig geschnittenen saueren Äpfeln, etwas Zucker und feinem Öl gegeben und gut vermengt. b) Warm: Die dünnen Kartoffel-Scheiben werden mit heißem Essig, fein geschnittenen Zwiebeln, Äpfeln, Salz, gestoßenem Pfeffer, Zucker und Gänsefett (anstatt des Öles) vermengt.

[14]) Speckwürfel zerlassen, würfelig geschnittene rohe Kartoffeln hinzu, diese gebraten, dann mit Salz, Pfeffer, etwas gehackter Petersilie und dem nötigen Essig angemacht.

Salade de pommes de terre au naturel.	Kartoffel-Salat, einfach.[1]	Potato salad, plain.
— *(de pommes de terre) à la négresse.*[2]	Salat von bräunlichen Kartoffeln.	Salad of brownish potatoes.
— *de pommes de terre à la périgo(u)rdine(Périgord).*	Kartoffel-Salat mit Trüffel-Streifen.[3]	Potato salad with shredded truffles.
— *de pommes de terre aux pissenlits.*	-Salat mit Löwenzahn.[4]	— salad with dandelion.
— *de pommes de terre à la [prussienne.*	Preuß. Kartoffel-Salat.[5]	Prussian potato salad.
— *de pommes de terre à la ravigote.*	Kartoffel-Salat mit Kräuter-Soſe.	Potato salad with ravigote sauce.
— *de pommes de terre renversée.*	Geſtürzter Kartoffel-Salat.[6]	— salad in a mould with aspic.
— *de pommes de terre à la [russe.*	Ruſſiſcher Kartoffel-Salat.[7]	Russian potato salad.
— *de pommes de terre au vin blanc.*	Kartoffel-Salat mit Weißwein.	Potato salad with white wine.
— *de pommes de terre au [vin rouge.*	-Salat mit Rotwein.[8]	— salad with red wine.
— *à la portugaise.*	Portugieſiſcher Salat.[9]	Portuguese salad.
— *de pourassou.*[10]	Schnittlauch-Salat.	Chive(-garlic) salad.
— *de pourpier.*	Portulak-Salat.[11]	Purslane salad.
— *de pourpier de mer.*[12]	Meerportulak-Salat.	Sea-purslane salad.
— *de primeurs*[13] *à la paysanne.*	Bauern-Salat von Frühjahrs-Gemüſen.[14]	Peasant's salad of spring vegetables.
— *à la prince de Galles.*	Salat nach dem Prinz von [Wales.[15]	Salad, prince of Wales [style.
— *des princes.*	Prinzen-Salat.[16]	Prince salad.
— *à la princesse.*	Prinzeſſin-Salat.[17]	Princess salad.
— *à la provençale.*	Provençaliſcher Salat.[18]	Provencial salad.
— *à la Rachel.*	Rachel-Salat.[19]	Rachel salad.

[1]) Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Kerbel, Dragun, gehackter Petersilie, Schnittlauch, Cayenne-Pfeffer, Essig und Öl angemacht.

[2]) *Salade de pommes de terre négresses* oder *salade à la négresse* ist dasselbe. Vergl. Fußbemerkung zu *garniture (de pommes de terre) à la négresse*, Seite 1171.

[3]) Die Trüffeln in feine Streifen geschnitten und in Madeira gekocht; der Salat mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Öl, Essig und gehacktem Kerbel angemacht.

[4]) Gekochte Kartoffeln geschält, wenn noch heiß, in Scheiben geschnitten, mit dem Löwenzahn vermischt, mit Salz und Pfeffer gebeizt. Geriebener Speck zerlassen, ein wenig Essig hineingegeben, recht heiß über den Kartoffel-Salat gegossen, gut vermengt.

[5]) In der Schale gekochte Kartoffeln geschält, mit einigen Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, einem Löffelvoll Kapern und geräuchertem Hering in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, feinem Öl, Essig, gehacktem Dragun und Kerbel angemacht.

[6]) Dasselbe wie *salade de pommes de terre en chartreuse* (s. d.).

[7]) Gewöhnlicher Kartoffel-Salat mit würfelig geschnittenem Räucherhering, Sardellen, Kapern und gehackten Zwiebeln.

[8]) Soſe von feinem Öl und ebensoviel Rotwein, einigen Löffelvoll Essig, fein gehackten Schalotten, Pfeffer und Salz.

[9]) In feine Streifen geschnittene gekochte Tafel-Pilze und Kartoffeln, sowie Scheiben von rohen geschälten Paradies-Äpfeln mit Salz, Pfeffer und Öl, zuletzt mit Weißwein (statt Essig) vermengt.

[10]) Vergleiche *pourassou* auf Seite 1058.

[11]) a) Die jungen Portulak-Blätter werden gewaschen, mit Salz, Öl und Essig oder mit Mayonnaise angemacht. b) Portulak-Blätter mit Kopfsalat und Rapunzeln vermischt. Vergleiche *pourpier* auf Seite 1058.

[12]) Auch *salade d'arroche de mer, salade d'arroche maritime.* Vergl. *pourpier*, S. 1058.

[13]) *Les primeurs* erstes Gemüse, Frühobst.

[14]) Grüne Bohnen und Bohnen-Kerne *(flageolets)*, junge Möhren, neue Kartoffeln, neue Zwiebelchen, jedes für sich in Salzwasser gekocht, das Ganze wie ein gewöhnlicher Salat angemacht, mit gewiegten Sellerie-Blättern, Knoblauch, Dragun und Kerbel vermischt.

[15]) Ausgelöste Sardinen klein geschnitten, Lattich, Brunnen-Kresse, Kerbel, gehackte Kapern zwei fein gestoßene hartgekochte Eigelbe, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Senf, Zitronensaft. Der Salat wird mit Zitronen-Scheiben und eingemachten Schoten von spanischem Pfeffer umlegt.

[16]) Rohe Trüffeln und frische Gurken in Scheiben geschnitten, mit Remoladen-Soſe angemacht.

[17]) a) Artischocken-Böden mit Gemüse-Salat, der mit Mayonnaise vermischt ist, gefüllt, obenauf eine kleine Trüffel-Scheibe und auf diese ein Ring von Rindszunge gelegt, mit Fleischsulze *(aspic)* überglänzt. Man richtet die gefüllten Artischokken-Böden auf einer stufenartigen Unterlage an. b) Gebrühte, geschälte, geviertelte Paradies-Äpfel werden mit Essig und Öl angemacht und im Kranz um einen Salat von grünen Bohnen angerichtet.

[18]) Streifig geschnittene Artischocken-Böden in Öl gebraten, wenn kalt, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gebeizt. Geschälte, in Scheiben geschnittene Paradies-Äpfel angemacht. Artischokken-Böden oder Paradies-Äpfel miteinander vermischt, streifig geschnittene Sardellen, gehackter Schnittlauch und Kerbel hinzu gegeben, angerichtet. Man umlegt den Salat mit hart gekochten Eiern, mit Oliven, die mit Sardellen gefüllt sind, sowie mit Salat-Herzchen.

[19]) a) In Salzwasser gekochte Sellerie-Wurzeln klein geschnitten, mit Salz, Öl und Essig angemacht; doppelt soviel gekochte geschälte Trüffeln klein geschnitten, in einer anderen Schüssel angemacht; eine Stunde später Sellerie und Trüffeln mit einander vermischt, mit Mayonnaise und Senf gebunden. b) Sellerie und hartes Eiweiß streifig geschnitten, mit Mayonnaise und Cayenne-Pfeffer angemacht. Der Salat wird in einem Sulzrand angerichtet, mit durchgestrichenen Eigelben und darüber mit gehackten Trüffeln bestreut; ringsherum Scheibchen von Frankfurter Wurst.

Salade de racines en chartreuse.	Gestürzter Wurzel-Salat.[1]	Mould of root-salad with aspic.
— *de radis.*[2]	Radieschen-Salat.	Salad of early radishes.
— *de raifort.*	Meerrettich-Salat.	Horseradish salad.
— *de raiponces.*[3]	Salat von Rapunzel-Glockenblumen.	Salad of rampion (ramp).
— *à la reine.*	— nach der Königin.[4]	Queen's salad.
— *à la reine Isabel.*	Königin Isabella-Salat.[5]	Queen Isabella salad.
— *de renoncule ou grenouillette.*	Hahnenfuß-Salat.[6]	Buttercup-(crowfoot-) salad.
— *à la rhénane.*	Rheinischer Salat.[7]	Rhenish salad.
— *à la romaine.*[8]	Römischer Salat.	Roman lettuce salad.
— *de rouergat ou gérille.*	Brätling-Salat.[9]	Agaric salad.
— *de rougillon.*[10]	Reizker-Salat.[11]	Orange agaric salad.
— *à la royale.*	Königs-Salat.[12]	Royal salad.
— *à la russe.*	Russischer Salat.[13]	Russian salad.
— *russe aux langoustes.*[14]	— Salat mit Languſten.	— salad with crawfish.
— *à la Saint-James.*	Salat von Reis, Trüffeln und Tafel-Pilzen.[15]	Salad of rice, truffles and mushrooms.
— *de saison.*[16]	Grüner Salat.	Green salad.
— *de salicorne ou salicot(te).*	Salz-, Meerkraut-Salat.[17]	Frog-grass salad.
— *à la Salisbury.*	Salisbury-Salat.[18]	Salisbury salad.
— *de salsifis noir à la mayonnaise.*[19]	Schwarzwurz(el)-Salat mit Mayonnaiſe.[20]	Oyster plant salad with mayonnaise.
— *à la sicilienne.*	Sizilianiſcher Salat.[21]	Sicilian salad.
— *de soldanelle.*[22]	Salat von Meerſtrands-Winde.	Salad of sea-withwind.
— *à la Sotteville*[23].	Sotteville-Salat.[24]	Sotteville salad.
— *à la Stroganoff (Stroganow).*	Stroganow-Salat in einer Form.[25]	Stroganow salad in a mould.

---

[1]) Kartoffeln, Möhren, Sellerie, rote Rüben, Rapontika, jedes für sich in Salzwasser gekocht. Man verfährt weiter genau wie bei *salade de pommes de terre en chartreuse* (s. d.).

[2]) Auch *salade de petites raves, salade de petit raifort des jardins.*

[3]) *Salade de pieds-de sauterelle* ist dasselbe. Vergleiche *pied-de sauterelle* auf Seite 1041, sowie *raiponce* auf Seite 1059.

[4]) Dasselbe wie *salade de poulet à la reine* (siehe dasselbe auf Seite 731).

[5]) Gekochte Langusten, Garneelen, spanische Pfeffer-Schoten, Sardellen Streifen, weiße Trüffeln, geräucherter Lachs, Kapern, alles streifig geschnitten und mit Senf, Selleriesalz und feinen Kräutern *(fines herbes)* gebeizt.

[6]) Die Blätter werden als Gemüse und Salat, die Wurzeln als Mus bereitet.

[7]) Von Heringen, Sardellen, Neunaugen, säuerlichen Äpfeln, kaltem Kalbsbraten, geräucherter Rindszunge, Cervelatwurst, Schinken, Kapaunfleisch, eingemachten Pflaumen, Senf- und Pfeffer-Gurken, roten Rüben, eingelegten Tafel-Pilzen, einigen kleinen Zwiebeln, hart gekochten Eiern, gekochten Kartoffeln, Kapern; alles würfelig geschnitten. Einige rohe, sowie ein hartgekochtes Eigelb verrührt man mit feinem Öl, vermischt dies mit durchgestrichener Heringsmilch, einer geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, gleichen Teilen Rotwein und Dragun-Essig, Fleischbrühe, Senf, Zukker. Diese Sose preßt man über den Salat, den man dann pyramidenartig anrichtet.

[8]) Dasselbe wie *salade de laitues romaines.*

[9]) Vergleiche *rouergat* auf Seite 1079.

[10]) Auch *salade de lait doré, salade de vache.* Vergleiche *rougillon,* Seite 1079.

[11]) Junge Reizker einige Male in Salzwasser abgewällt, wenn kalt, mit Öl und Essig angemacht, mit Salz, gestoßenem Pfeffer und fein gehackter Zwiebel vermischt.

[12]) Salat von grünen Bohnen-Kernen *(flageolets)* und Trüffel-Scheiben mit Mayonnaise.

[13]) a) Vergleiche *salade russe,* Seite 732. b) Würfelig geschnittene Kartoffeln, Sellerie, Salzgurken, sauere Äpfel, rote Rüben, Kapern, Schoten-Kerne, alles mit Mayonnaise angemacht, mit hartgekochten Eiern und Sardellen umlegt. c) Würfelig geschnittene gekochte Kartoffeln, rote Rüben, Sellerie-Wurzeln, eingemachte *agourci* und Pfeffer-Gurken *(cornichons),* ein sauerer Apfel, ganze Kapern, Sardellen-Streifchen, Senf, geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, Öl, Essig; mit einigen Löffelvoll Mayonnaise gebunden.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 440.

[15]) In Fleischbrühe körnig gekochter Reis wird mit Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht.

[16]) Unter *salade de saison* (Salat der Jahreszeit) versteht man irgend einen grünen Salat, wie ihn die Jahreszeit, in der man lebt, hervorbringt.

[17]) Vergleiche *salicorne* auf Seite 1064.

[18]) Sprich »ßā'lsbĕrĭ«; *Robert Arthur Talbot Gascoyne Cecil, marquis of Salisbury,* bedeutender englischer Staatsmann, geb. 3. Febr. 1830. — Salat aus Gemüsen mit Hummerfleisch.

[19]) Auch *salade de scorzonère à la mayonnaise, salade de salsifis d'Espagne à la mayonnaise, salade d'écorce noire à la mayonnaise.* Vergleiche *salsifis noir* auf Seite 1064.

[20]) Bereitung wie bei *salade de pommes de terre en chartreuse* (s. d.).

[21]) Gekochte Sellerie-Wurzeln, Artischocken-Böden, noch warme Kartoffeln, geschälte, ausgekernte Paradies-Äpfel, einige Pfeffer-Schoten in Würfel geschnitten, gehackte feine Kräuter hinzugegeben, mit Remoladen-Sose angemacht; man umlegt den Salat in schöner Ordnung mit geviertelten hart gekochten Eiern.

[22]) *Salade de liseron maritime* ist dasselbe. Vergleiche *soldanelle* auf Seite 1066.

[23]) Sprich »ßŏttwĭ'l«; Dorf im französischen Département Seine-Inférieure.

[24]) Römischer Salat, mit Pfeffer, Salz, Essig, frischem Rahm und gehackter Petersilie angemacht.

[25]) Eine Form *à charlotte* wird mit ausgestochenen Möhren, Rüben, Trüffeln und Schoten-Kernen verziert, mit Gemüse-Salat gefüllt. Der ausgestürzte Salat wird mit kleinen Becher-Formen von Kiebitz-Eiern und Sulze *(aspic)* umlegt.

Salade à la suédoise.	Schwediſcher Salat.[1])	Swedish salad.
— *à la ta(r)tare.*	Tataren-Salat.[2])	Ta(r)tar salad.
— *de taupe.*	Löwenzahn-Salat.[3])	Dandelion salad.
— *de tomates.*	Paradiesapfel-Salat.	Tomato salad.
— *de tomates à la Chambéry.*	— -Salat nach Chambéry.[4])	— salad, Chambéry style.
— *de tomates à la mayonnaise.*	— -Salat mit Mayonnaiſe.	— salad with mayonnaise.
— *de topinambours.*	Erdartiſchocken-Salat.	Salad of Jerusalem artichokes.
— *de trémelle.*[5])	Gallertpilz-Salat.	Tremella salad.
— *de tripe-madame ou trique-madame.*[6])	Taubenweizen-Salat.	Tripmadam salad.
— *à la trophy*[7]).	Paradiesapfel-Salat.	Tomato salad.
— *de truffes blanches.*	Salat v. weißen Trüffeln.[8])	Salad of white truffles.
— *de truffes blanches à la Rossini.*	— von weißen Trüffeln nach Rossini.	— of white truffles, Rossini style.
— *de truffes noires.*	— von ſchwarzen Trüffeln.	— of black truffles.
— *de truffes noires à la parisienne.*	Pariſer Salat von ſchwarzen Trüffeln.[9])	Parisian salad of black truffles.
— *de truffes noires à la russe.*	Salat v. ſchwarzen Trüffeln mit Dragun, Schnittlauch und Peterſilie.	Salad of black truffles with tarragon, chives and parsley.
— *de truffes noires à la toulousaine.*	— von Trüffel- und Artiſchocken-Scheiben.[10])	— of sliced truffles and artichokes.
— *d'urinaire.*[11])	Löwenzahn-Salat.	Dandelion salad.
— *de vache.*[12])	Reizker-Salat.	Orange agaric salad.
— *de valérianelle potagère.*[13])	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— *à la vénitienne.*	Venetianiſcher Salat.[14])	Venetian salad.
— *de vermiculaire.*[15])	Taubenweizen-Salat.	Prickmadam salad.
— *verte.*	Grüner Salat.	Green salad.
— *verte au lard.*	— Salat mit Speck.	— salad with bacon.
— *à la Victoria.*	Victoria-Salat.[16])	Victoria salad.
— *de violette marine.*	Salat v. Marien-Veilchen.[17])	Mariet salad.
— *à la Wladimir.*	Wladimir-Salat.[18])	Wladimir salad.
— *à la Yorkshire ploughman.*[19])	Lattich-Salat mit Theriak.	Lettuce salad with theriac.

[1]) Pökel-Zunge, gekochte Kartoffeln, einige geschälte sauere Äpfel, gekochte weiße und gelbe Rüben, Herings- und Lachsstreifen in Würfel geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig, gehackter Petersilie, Kerbel und Senf angemacht. Der Salat wird mit rund gedrehten Oliven und zusammengerollten Sardellen-Streifen umlegt.

[2]) Lattich, sauere Gurken, Zwiebeln, würfelig geschnittene Heringe, Öl und Essig.

[3]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[4]) Dasselbe wie *salade à la Chambéry* (s. d.).

[5]) Vergleiche *trémelle* auf Seite 1080.

[6]) Auch *salade de vermiculaire.* Vergleiche *tripe-madame* auf Seite 1069.

[7]) *Trophy* eine Sorte runder, saftiger Paradies-Äpfel. Diese Paradies-Äpfel werden in kochendem Wasser abgebrüht, geschält, geviertelt und mit Salz, Öl und Essig angemacht. Einige geröstete Schoten spanischen Pfeffers werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Öl und Essig angemacht, gekochte grüne Bohnen hinzugegeben, gut vermengt, in Salat-Schüssel angerichtet und mit den geviertelten Paradies-Äpfeln umlegt.

[8]) a) In Scheibchen geschnittene weiße Trüffeln mit Sose von hart gekochten durchgestrichenen Eigelben, Öl, Senf und Zitronensaft. b) Mus von Sardellen und Knoblauch mit Eigelben, Senf, Kapern, gehackter Petersilie, Öl und Essig vermischt; die Trüffel-Scheibchen mit dieser Sose angemacht.

[9]) In Madeira oder Xereswein gar gemachte Trüffeln werden in Scheiben geschnitten, mit einer Sose von durchgestrichenen hart gekochten Eigelben, Öl, Zitronensaft, Senf, Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht.

[10]) Der Salat ist mit einer Mayonnaise mit Senf angemacht.

[11]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[12]) Dasselbe wie *salade de rougillon* (s. d.).

[13]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[14]) Pökel-Zunge, Rinder-Braten, gebratenes Huhn, Mortadella, grüne Bohnen, Spargelkohl, geschälte Paradies-Äpfel, gekochter Sellerie, gefüllte Oliven, Schoten von spanischem Pfeffer, weiße Trüffeln, alles in Würfel geschnitten, gebeizt, mit einer Würzmayonnaise *(ravigote à la mayonnaise)* angemacht, mit gehacktem harten Eiweiß und Eigelb, sowie mit gehackten Kräutern bestreut, ringsherum mit halbierten hart gekochten Eiern und aufgerollten Sardellen verziert.

[15]) Dasselbe wie *salade de tripe-madame.*

[16]) Salat von Spargel-Spitzen, streifig geschnittenen Sellerie-Wurzeln, Kartoffeln, Trüffeln und Artischocken-Böden pyramidenförmig in einem Gallertrand angerichtet und mit halbierten hartgekochten Eigelben verziert.

[17]) Vergleiche *violette marine* auf Seite 1072.

[18]) Gebeizter Sterlet, Räucherlachs, Hering, Sardellen, Krebsschwänze, gefüllte Oliven, *mixed pickles, agourci,* Trüffeln, mit geriebenem Meerrettich, Essig, Pfeffer, Salz, Kapern, Fenchel, Senf, Öl und Mayonnaise angemacht.

[19]) *Ploughman* Ackers-, Landmann; Bauer; dem *à la ploughman* steht im Französischen etwa *à la paysanne* gegenüber.

XI. Abteilung.

Fruits. — Früchte, Obst. — Fruits.

a) Fruits frais.	Frische Früchte.	Fresh fruits.
Abavi, abavo.[1])	Abavi.	Abavi, abavo.
Abdelavis, abdalavis.[2])	Ägyptische Melone.	Abdalavi, abdelavi.
Abricot.	Aprikose, Marille.[3])	Apricot.
Abricotée.	Art Aprikose[4]).	Peach-apricot.
Abricotine.	Aprikosen-Pflaume.	Plum-apricot.
Abricot-pêche.	Pfirsich-Aprikose.[5])	Peach-apricot.
Abrus, abruse.[6])	Straucherbse.	Abrus.
Acaïa, acaja.	Monbin-Pflaume aus Brasilien.	Acaja.
Aigriette, griotte.	Ammer, Weichselkirsche.	Egriot, agriot.
Airelle myrtille.[7])	Heidelbeere.	Bilberry, horts.
Airelle rouge, airelle ponctuée.	Preisel-, Preißel-, Krons-, Stein-, rote Heidelbeere, Grange, Hölperchen.	Cranberry, red whortleberry, moor-berry.
Airelle veinée, airelle des marais.	Bruch-, Rausch-, Sumpf-, Moor-, Trinkel-, Tringel-, Trunkelbeere.[8])	Marsh bilberry, crackberry, bog whortleberry.
Airelle veinée d'Amérique.	Große Moosbeere, Kram-, Kranbeere.[9])	Cranberry.
Alberge[10]).	Herzpfirsich(e).	Peach-apricot.
Alberge jaune.	Safran-Pfirsich.	Sort of peach.
Alise, al(l)ouche, amélanche.	Els-, Else-, Mehl-, Quendel-Beere, Alpen-Mispel.	Service-berry.
Alkékengère, alkékenge, coqueret, coquerelle, physalide.	Juden-, Korallen-Kirsche, Boberelle, Schlutte, Schlotte, Juden-Deckel.[11])	Alkekengi, winter cherry, ground-cherry, strawberry tomato.
Amadote[12]).	Art Birne.	Amadot, amadotte.
Amande.	Mandel.	Almond.
Anacarde, acajou.	Akajounuß, Elefantenlaus, Anakarde, Merknuß.[13])	Acajou, cashew-nut.

[1]) Vergleiche dasselbe auf Seite 965.

[2]) Vergleiche dasselbe auf Seite 965.

[3]) Man unterscheidet: Mandel-Aprikosen, in Südfrankreich (hierher gehören auch die frühreifen holländischen Aprikosen); Albergen, frühreife, kleine Früchte von einem Baume mit kleinen Blättern und Blüten; echte Aprikosen, größere Früchte; italienische Aprikosen, mit glatter, glänzender Oberhaut.

[4]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[5]) Vergl. *abricotée* und Fußbem. zu *pêche.*

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 965.

[7]) Dasselbe wie *myrtille* (s. d.).

[8]) *Vaccinium uliginosum*, bis 1,25 m hoher Strauch mit weißlichen, rötlich überlaufenen Blüten und größeren, schwarzbläulichen, innen grünlichen Beeren, die zwar vielfach gegessen werden, aber ohne besonderen Geschmack sind; in Menge genossen, erregen sie Erbrechen. Vergl. *canneberge.*

[9]) *Vaccinium macrocarpum*, mit kriechenden, dünnen Ästen und Zweigen, großen, länglichen Blättern und großen, roten Beeren, wächst in den nördlichen und mittleren Staaten Nordamerikas auf sumpfigem Boden und wird der sehr schmackhaften Frucht halber namentlich in Südjersey und Massachusetts viel gebaut.

[10]) Vergleiche *abricotée, abricot-pêche* und Fußbemerkung zu *pêche.*

[11]) *Physalis alkekengi*, eine krautige Pflanze in Mittel- und Südeuropa, mit kleinen, weißlichen Blüten und kirschgroßen, glänzend roten Beeren, welche in Arabien und Spanien zum Nachtisch gegessen werden. — *Physalis peruviana* (Ananas-Kirsche), aus Peru, hat wohlschmeckende und wohlriechende Früchte. — *Physalis pubescens*, in Brasilien, hat ebenfalls wohlschmeckende Früchte (franz. *mirabelle de Corse*, engl. *cape-gooseberry*).

[12]) Aus *dam'Oudotte, dame Oudot* entstanden.

[13]) Die hühnereigroße, gelbe, süßlichsauere Steinfrucht und der wohlschmeckende Same von *anacardium occidentale*, eines in Westindien und Südamerika wachsenden Baumes.

Ananas.	Ananas[1]).	Pine-apple.
Api.	Franzapfel[2]).	Sort of apple.
Arachis, arachide.[3])	Erdmandel, Erdbohne.	Arach, arachis.
Arbouse.	Baumerdbeere[4]).	Arbutus, arbute(-berry).
Aucuba du Japon.	Japanische Goldorange.	Aucuba.
Aveline.	Gemeine Haselnuß.[5])	Hazel-, avellan-nut.
Avocat[6]).	Avogado-Birne.	Avocato, alligator-pear.[7])
Azerole, pommette.	Azarol-Apfel, -Birne, welsche Banane. [Mispel.[8])	Azarole.
Bacove[9]).		Banana.
Badiou.	Süße Kirsche.	Sweet cherry.
Bagasse.	Bagasse[10]).	Bagasse.
Baie de ronce[11]), *mûre sauvage, de ronce ou à poux.*	Brombeere, gemeine Kratzbeere.	Blackberry, bramble-berry.
Baie de ronce faux mûrier.[12])	Mult(e)-Beere[13]).	Sort of bramble-berry.
Banane (courte), bacove.	Banane, Paradies-Feige.[14])	Banana, Adam's fig.
Baquois[15]).	Pandane.	Pandanus.
Bar-sur-Aube.	Goldene Gutedel-Traube.	Golden chasselas.
Bassie illipé.	Bassia-Pflaume[16]).	Bassia.
Beaucrier, beaunier.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Beau(-)présent.	Simsons-Birne.	Sort of pear.
Belle-chevreuse.[17])	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Belle-de-Vitry.[18])	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Belle-et-bonne.[19])	Art Birne.	Sort of pear.
Belle-fleur.[20])	Art Apfel.	Sort of apple.
Bellegarde[21]).	Parade-Pfirsich.	Bellegarde.
Bellissime.	Prachtbirne.	Sort of pear.
Bellote.	Süße Eichel.[22])	Belloot.
Beloce[23]).	Schlehe.	Prunello, sloe.
Béquène.	Art Birne.	Sort of pear.

[1]) Von den Tupi (indianische Völker-Familie in Südamerika) Anana, Anassa oder Nanas genannt; wächst im tropischen Amerika wild, ist aber gegenwärtig über alle Tropen-Gegenden verbreitet, wird namentlich in England, bei uns in Planitz bei Zwickau, Görlitz, Schlesien, Böhmen, Erfurt, Leipzig, Berlin, Bamberg und Nürnberg in warmen Treibhäusern gezogen. Die erste Ananas kam 1514 nach Spanien an den Hof Ferdinands des Katholischen; ein holländischer Kaufmann, Namens *Le Cour*, pflanzte sie 1650 in seinem Garten zu Driehock bei Leiden; der *Earl of Portland* brachte die Pflanze 1690 nach England, *Sir Mathew Decker* kultivierte sie 1712 bei Richmond und *Kaltschmidt* 1703 in Breslau.

[2]) Kleiner rotwangiger Apfel mit süßem, aber hartem Fleisch.

[3]) Wissensch. Bezeichn. = *noisette de terre.*

[4]) *Arbutus unedo*, 3 bis 5 m hoher Strauch mit runden, warzigen, scharlachfarbenen Früchten, die ein Jahr zur Reife brauchen und gleichzeitig mit Blüten am Baum hängen. Sie schmecken angenehm säuerlichsüß, sollen aber, in Menge genossen, berauschend wirken. In Griechenland und Italien werden die Früchte schon seit alten Zeiten verschmäht, dagegen werden sie von den Nordländern wie Erdbeeren, mit denen sie große Ähnlichkeit haben, gegessen. Auch in Spanien kommen sie in Menge auf den Markt. Sie enthalten soviel Zucker, daß z. B. in Griechenland Branntwein daraus gewonnen wird.

[5]) Frucht von *corylus avellana*, nach der Stadt Avellino in Unteritalien benannt. Die Nüsse des gemeinen Hasel-Strauches sind länglich, mit einer Spitze versehen; man zieht aber auch eine Form, bei welcher die gleichgestalteten Nüsse doppelt so groß sind. Eine andere Form mit rundlichen Nüssen, die aber am oberen Teil etwas eckig sind, ist bei uns aus Südeuropa, besonders von Lyon und Barcelona eingeführt (italienische, Lyoner Haselnuß, Barcelonanuß).

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 975.

[7]) Auch *avocato-pear, avocado(-pear), avogado(-pean), avogato-(pear), midshipman's butter*

[8]) *Crataegus azarolus*, 4 bis 8 m hoher, dorniger Strauch aus dem Morgenland, in Südeuropa meist als kleiner Baum angebaut. Die wilde Form mit kleinen Früchten hält bei uns aus; die Kulturform mit großen roten oder gelben, wohlschmeckenden Früchten gedeiht nur in Italien und Südfrankreich.

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten Volkes = *banane.*

[10]) Die gelbliche, schmackhafte Frucht des Bagassen-Baumes.

[11]) Oft liest man auch *ronce, compote de ronces, gelée de ronces, marmelade de ronces; ronce* ist aber der »Brombeerstrauch«, niemals die »Brombeere« (Frucht).

[12]) Auch *baie de ronce sans épines.*

[13]) Orangerote Früchte von sehr angenehmem, aber vergänglichem Aroma. Die Pflanze, franz. auch *ronce sans épines*, bedeckt in Lappland ganze Sümpfe; dort kocht man die Beeren in großer Menge ein und benutzt sie als Gemüse und antiskorbutisches Mittel.

[14]) Gurkenähnliche, drei- bis sechskantige Frucht des Pisang *(musa)*, findet sich wild an der Küste von Koromandel, auf den Philippinen, in Kotschinchina und auf Ceylon, ist aber durch Kultur über fast alle Tropen-Länder verbreitet, wo sie in manchen Gegenden das Hauptnahrungsmittel bildet.

[15]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *pandane.*

[16]) Die Frucht von *bassia longifolia* (vergl. Fußbemerkung 2 auf Seite 976).

[17]) Mehrzahl *belles-chevreuses.*

[18]) Mehrzahl *belles-de-Vitry.*

[19]) Mehrzahl *belles-et-bonnes.*

[20]) Mehrzahl *belles-fleures.*

[21]) Auch Bezeichnung für eine Art »Kopflattich«.

[22]) Frucht der Ballota-Eiche *(quercus ballota*, franz. *ballotte)*. Die meist langen Früchte der immergrünen Eiche werden in Spanien, Südfrankreich und Nordafrika ganz allgemein gegessen und heißen Ballota.

[23]) Prov. im Norden Frankreichs = *prunelle.*

Berardy.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bergamot.	Fürsten-Birne; Limette.[1]	Bergamot.
Bergiade.	Art Birne.	Sort of pear.
Berlette.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bernardière.	Art Birne.	Sort of pear.
Beurré blanc.	Weiße Schmalzbirne.	White butter-pear.
Beurré gris.	Graue Schmalzbirne.	Gray butter-pear.
Bigarreau[2].	Spanische gefleckte Herzkirsche.	Bigaroon.
Blanchère.	Art Kastanie bei Périgueux.	Sort of chestnut in Périgueux.
Blancheton.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Blanc-madame[3].	Art Weintraube.	Sort of grape.
Blanque.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Blanquet, blanquette.	Weiß-, Zucker-Birne.	Blanket.
Blanquette.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bon-chrétien.[4]	Pfund-, Christbirne.	Sort of pear.
Bonne-ente[5].	Butter-Birne.	Butter-pear.
Bonnet turc ou de Turquie.[6]	Türkenbund, Turban-Kürbis.	Turk's-cap, turk's-head.
Bonne-vilaine.[7]	Art Birne.	Sort of pear.
Bouchet.	Art Zucker-Birne.	Sort of sugar-pear.
Bourboulez.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bourdelai(s), bourdelas, bourdelat.	Große Weintraube mit dunklen Beeren.	Large grape with berries of deep colo(u)r.
Bourdoulenque.	Art schwarze Traube.	Sort of black grape.
Bourgelas.	Art weiße Weintraube.	Sort of white grape.
Bousserade, bousserole, Brimbelle[9]. *[busserol(l)e.*	Bären-Traube, Einbeere.[8] Heidelbeere.	Bearberry. Blue-berry.
Brugnole, brignole.	Prünelle[10].	Brugnole.
Brugnon.	Nektarine[11].	Brunion. [berry.
Canneberge.	Moos-, Torfbeere.[12]	Small cranberry, moor-
Cantalou(p).[13]	Warzen-, Beulen-Melone.	Cantaloup, cantaleup.
Carambole.	Baumstachelbeere, Karambole, Karambola.[14]	Carambola, cumrunga, Coromandel gooseberry.
Cardinale, sanguinole.	Blutpfirsich[15].	Blood-peach.
Carésis[16].	Art Birne.	Sort of pear.
Casolane.	Kasolane[17]. [Gichtbeere.	Sort of apple.
Cassis, cacis.[18]	Schwarze Johannisbeere,	Black currant.
Cataubas.	Catawba-Traube.[19] [Birne.	Catawba grape.
Catillac, catillard.	Art schmackhafte rote Winter-	Sort of winter-pear.
Cénelle, cenelle.	Mehlbeere, Mehlfäßchen.[20]	Haw.
Cerise.	Kirsche.	Cherry.
Cerise de Californie.	Kalifornische Kirsche.	California cherry.
Cerisette[21].	Kirschpflaume.	Cerisette.
Chardonnay.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Chasselas[22]. *[Aube.*	Gutedel-Traube.	Chasselas. [chasselas
Chasselas doré, bar-sur-	Goldene Gutedel-Traube.	Royal muscadine, golden

[1]) a) Türkisch *begarmudi,* verdeutscht auch Bergamotte; vergl. *cresane.* b) Vergl. *limette.*

[2]) Mehrzahl *bigarreaux.*

[3]) Mehrzahl *blanc-madame.*

[4]) Mehrzahl *bon-chrétien* und *bons-chrétiens.*

[5]) Mehrzahl *bonnes-entes.*

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 978.

[7]) Mehrzahl *bonnes-vilaines.*

[8]) *Arctostaphylos uva ursi,* franz. auch *raisin de mer, raisin d'ours,* niederliegender Strauch mit scharlachroter Steinfrucht, auf Heide-Strekken, an Felsen usw. wachsend. Die etwas mehligen Früchte werden wie Obst gegessen; im Norden wird aus ihnen Brot gebacken.

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *myrtille.*

[10]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[11]) Bastard von Pfirsich und Pflaume. Vergl. Fußbemerkung zu *pêche.*

[12]) *Vaccinium oxycoccus,* mit immergrünen Blättern, roten Blüten und sehr schmackhaften roten Beeren, wächst in torfigen und sumpfigen Gegenden in Mittel- und Nordeuropa, Nordasien und Nordamerika. Vergleiche *airelle veinée.*

[13]) Auch *melon cantalou(p).* — *Cantalupo,* päpstliches Schloß bei Rom.

[14]) *Averrhoa carambola,* ostindischer Baum mit eiförmigen, tief gefurchten Beeren, welche roh und eingemacht gegessen werden. — *Averrhoa bilimbi,* in Ost- und Westindien, mit 5 bis 8 cm langen Beeren von sauerem Geschmack, welche auf verschiedene Art zubereitet werden.

[15]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[16]) Prov. *(Normandie);* eine gewöhnliche Birnen-Sorte, woraus Birnenmost gemacht wird.

[17]) Eine schmackhafte Apfel-Sorte.

[18]) Vergleiche *groseille noire.*

[19]) Amerikanische Traube, welche auch einen vortrefflichen Wein liefert *(sweet-catawba).*

[20]) Rundliche, rote Frucht des gemeinen Weiß-, Hage-, Christdorns (franz. *aubépine).*

[21]) *Cerisette* auch »getrocknete Kirsche«.

[22]) Nach dem französischen Flecken *Chasselas* (»schäß'la'«) im Dép. *Saône-et-Loire* benannt.

Chayotte.	Eigroße kürbisartige Frucht aus	Chayotte.
Chennevière.	Art Apfel. [Kuba.	Sort of apple.
Cherpendu[1]).	Feiner Tafel-Apfel.	Fine dessert apple.
Chevreuse.	Peruvianerin[2]).	Sort of peach.
Chin-che.	Goldorange[3]).	Cumquat.
Chi-tao-tze.	Wasserrosen-Samen.[4])	*Chi-tao-tze.*
Chrysobalane icaque.[5])	Westindische Goldpflaume.	Coco-plum.
Cio(u)tat, cio(u)ta, raisin	Petersilien-Traube.	Cioutat, ciouta.
Citrouille[6]). *[d'Autriche.*	Kürbis.	Gourd, pumpkin.
Clairville.	Lange Dame.[7])	Sort of summer pear.
Coeur de boeuf.	Art Pflaume.	Sort of plum.
Coeur de pigeon.	Taubenherz[8]).	Pigeon-heart.
Cognasse.	Art kleine Quitte.	Sort of quince.
Coing.	Quitte[9]).	Quince.
Col.	Art blaue Weintraube.	Sort of blue grape.
Coquerelle[10]).	Korallen-Kirsche.	Winter cherry.
Coqueret[11]).	Juden-Kirsche.	Ground-cherry[12]).
Cordelière.	Art Feige.	Sort of fig.
Corne, cornouille[13]).	Kornel(ius)-Kirsche.[14])	Cornel (-berry, -cherry).
Coucourelle.	Art Feige.	Sort of fig.
Coucourzelle d'Italie.[15])	Italienischer Kürbis.	Italian gourd.
Coule-soif.[16])	Art Birne.	Sort of pear.
Courge[17]).	Kürbis. [Krieche.	Gourd.
Crèque[18]).	Gersten-, Hafer-Pflaume,	Barley-plum.[19])
Cresane[20]).	Art feine Birne, Bergamotte.	Sort of fine pear.
Cuisse-(ma)dame[21]).	Schenkel-Birne.	Sort of pear.
Damas[22]).	Damaszener Pflaume.	Damson (-plum).
Dame-aubert.[23])	Gelbe Pflaume.	Yellow plum.
Damelot.	Art Apfel.	Sort of apple.
Datte.	Dattel[24]).	Date.
Datte de Maroc.	Marokkanische Dattel.	Marocco date.
Demoiselle[25]).	Jungfernbirne.	Sort of pear, also of grape.
Double-fleur.[26])	Art Winter-Apfel.	Sort of winter apple.
Doum de la Thébaïde.	Doompalmenfrucht.[27])	Doom-palm fruit (-apple).
Douville. *[l'agneau*[28]).	Art Herbstbirne.	Sort of pear.
Doux-agnel, doux-à-	Art Apfel.	Sort of apple.

---

[1]) Aus der *Dauphiné* stammender, wohlschmeckender und haltbarer Apfel, welcher seit kurzer Zeit auch in Deutschland eingeführt wird.

[2]) Art frühe(r) Pfirsich; vergl. *pêche chevreuse.*

[3]) Vergleiche *orange dorée.*

[4]) In China zum Nachtisch oder in Wasser geweicht als süße Suppe gegessen.

[5]) *Chrysobalanus icaco* = *icaque.*

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1001.

[7]) Eine Sommerbirnen-Art.

[8]) a) Art Pflaume. b) Art Apfel.

[9]) Wollige, wohlriechende, grünlichgelbe, punktierte Frucht. Man zieht Formen mit apfelförmiger (Apfel-Quitte), birnförmiger (Birnquitte) und länglicher, gerippter Frucht (portugiesische Quitte). Die Früchte werden am Rhein, in Tirol, noch mehr in Spanien und Portugal zu Mus (Quitten-Käse, in Portugal *marmelo,* daher der Name Marmelade auch für auf solche Weise zubereitetes anderes Obst) verarbeitet.

[10]) *Physalis alkekengi* = *alkékengère, alkékenge.*

[11]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *alkékengère, alkékenge.*

[12]) Amerikanische Bezeichnung.

[13]) Nach der *Académie* und *Littré la cornouille,* nach *Dictionnaire de Bescherelle* und nach *Poitevin le cornouille.*

[14]) Die Früchte schmecken angenehm säuerlich, werden aber mehr zum Einmachen mit Zukker und Essig und unreif wie Oliven benutzt. In der Türkei bereitet man aus ihnen Gallerten und Sirupe, in Griechenland Liköre.

[15]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1003.

[16]) Mehrzahl *coule soif.*

[17]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1004.

[18]) Provinziell im Norden Frankreichs.

[19]) Provinziell im Westen Englands.

[20]) So nach *Cresane* (»krŏsan«), einem franz. Dorf *(Nièvre)* benannt. Häufig liest man auch: *cressane, creusane, crasane, crassane* — sämtlich unrichtige Formen. Vergleiche *bergamot(te).*

[21]) Mehrzahl *cuisses-(ma)dame.*

[22]) Dasselbe wie *prune de Damas.*

[23]) Mehrzahl *dame-aubert.*

[24]) Die Dattel-Palme *(phoenix dactylifera)* verbreitet sich über Nordafrika, Südwestasien und Südeuropa, wird 12 bis 25 m hoch und gegen 100 Jahre alt. Die Datteln sind bis über 5 cm lang, grün, gelbbraun, bis braun, in Weichheit und Geschmack des Fleisches sehr verschieden. Die größeren, dunkleren, auch fleischigeren und süßeren (Alexandriner) kommen aus Ägypten, die geringeren aus Tunis; doch liefern auch Syrien und Algerien Datteln für den Handel. Man bereitet aus den reifen Früchten auch einen Sirup *(sirop de dattes)* und Branntwein.

[25]) *Demoiselle* auch »kleinbeerige Weintraube« im *Aunis* (deren Beeren reifen, ohne dicker zu werden).

[26]) Mehrzahl *doubles-fleurs.*

[27]) *Hyphaene thebaica,* Doompalme, Pfefferkuchenbaum, über 9 m hoch, trägt apfelgroße, gelblichbraune Früchte mit dicker, mehliger Rinde, die wie Pfefferkuchen aussieht und auch diesem ähnlich schmeckt. Die Doompalme findet sich besonders am Nil; das Fleisch der Frucht wird gern gegessen.

[28]) Mehrzahl *doux-agnels, doux-à-l'agneau.*

Doux-aux-guêpes.[1])	Art Apfel.	Sort of apple.
Doux-ballon.[2])	Art Apfel.	Sort of apple.
Doux-vert.[3])	Art Apfel.	Sort of apple.
Doyenné, bonne-ente.	Butter-Birne.	Butter-pear.
Durione.	Durione[4]).	Durian, durion.
Échasseri[5]).	Art Schmalzbirne.	Sort of pear.
Églantine, gratte-cul, pomme d'églantier.	Hage-, Hainbutte, Hägen-, Hüffenmark, Hebetschen, Hetschabetsch.[6])	Hip, hep or hop.
Épine d'été.	Art Sommer-Birne.	Sort of summer pear.
Épine d'hiver.	Art Winter-Birne.	Sort of winter pear.
Épine-rose[7]).	Art Birne.	Sort of pear.
Eugénie.	Kirschmyrte(nbeere).[8])	Eugenia, eugenie,
Faine, faine, faîneau.	Buchnuß, Buchel, Buchecker.[9])	Beech-nut. [jambolan(a).
Fignolette.	Art weiße Weintraube.	Sort of white grape.
Figue.	Feige.	Fig.
Figue banane.	Westindische kleine Banane.	Fig-banana.
Figue du Cap ou des	Hottentotten-Feige.[10])	Hottentot fig.
Figue-caque[11]) *[Hottentots.*	Japanische Dattel-Pflaume.[12])	Japanese date-plum, Japanese persimmon.
Figue-fleur[13]).	Frühe Feige.	Sort of fig.
Figue d'Inde ou d'Amérique.	Indische Feige.[14])	Indian fig.
Figue de Pharaon.[15])	Pharao-Feige.	Pharao fig.
Figue de Smyrne.	Smyrna-[16])Feige.	Smyrna fig.
Fondante de Brest.[17])	Art Birne.	Sort of pear.
Fontainebleau.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Fraise.	Erdbeere, Knickbeere.[18])	Strawberry.
Fraise ananas.	Ananas-Erdbeere.	Ananas strawberry.
Fraise des bois.	Walderdbeere.	Wood strawberry.
Framboise.	Him-, Hind-, Hom-, Hohlbeere, Himbeesing.	Raspberry.
Fruit d'églantier.[19])	Hagebutte.	Hep or hip.
Genétin[20]).	Art Apfel.	Genétin.
Gethylis.	Art Beere am Kap.[21])	Gethylis.

[1]) Mehrzahl *doux-aux-guêpes.*
[2]) Mehrzahl *doux-ballons.*
[3]) Mehrzahl *doux-verts.*
[4]) *Durio zibethinus,* indischer Zibetbaum, 20 bis 28 m hoher Baum in Hinterindien und auf den Inseln des Indischen Ozeans, trägt rundliche oder eirunde, kopfgroße Früchte (Durionen), die auf der harten dicken Schale dicht mit Stacheln besetzt sind. Das Fruchtfleisch bildet zur Zeit der Fruchtreife einen Hauptbestandteil der Nahrung der Eingeborenen. Es besitzt einen feinen rahmartigen Geschmack und wird von manchen höher geschätzt als irgend ein anderes Obst, obwohl es stark nach Zwiebeln riecht. Unreif ißt man die Früchte als Gemüse; das reife Fruchtfleisch wird auch mit Salz eingemacht, die Samen werden wie Kastanien geröstet.
[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.
[6]) Öfters in gefrorenem Zustande genossen.
[7]) Mehrzahl *épines-roses.*
[8]) *Eugenia Michelii,* Baum von 6 m Höhe in Brasilien, auch in Westindien angebaut. Die angenehm riechenden und wohlschmeckenden Beeren werden häufig als Obst genossen und außerdem zur Bereitung eines Sirups, Essigs und eines weinartigen Getränkes verwendet. — *Eugenia pseudocaryophyllus,* ein Baum Brasiliens, mit ebenfalls schmackhaften Früchten. — *Eugenia australis,* ein 12 m hoher Strauch mit länglichen kirschgroßen Früchten, die durch Gärung einen angenehm schmeckenden Wein liefern.
[9]) Die dreikantigen Nüßchen der Buche; diese schmecken süß und mandelartig.
[10]) Vergleiche *figuier du Cap* auf Seite 1010.
[11]) Mehrzahl *figues-caques.*
[12]) *Diospyros kaki,* ein Baum oder Strauch von mittlerer Höhe mit safrangelben, pflaumenartigen, süßen Früchten, welche roh gegessen werden, aber auch, wie Feigen getrocknet, als Kaki-Feigen in den Handel kommen. Man findet den Baum in Japan und China, durch Kultur ist er über das ganze südöstliche Asien verbreitet. Die Früchte spielen in Japan eine große Rolle.
[13]) Mehrzahl *figues-fleurs.*
[14]) *Opuntia,* Fackel-, Feigen-Distel, franz. *flambeau, cierge du Pérou, raquette d'Inde, figuier d'Inde,* zu der Familie der Kakteen gehörig. — *Opuntia vulgaris,* mit zitronengelben Blüten und schmackhaften Früchten, ist überall in Südeuropa verwildert. — *Opuntia ficus indica,* eine Spielart der vorigen, Spanier-Feige, wird der schmackhaften Früchte wegen in Südamerika angebaut. — *Opuntia coccinelli fera,* franz. *nopal,* engl. *cochineal,* mit roten Blüten, wird im tropischen Amerika, wo man die jungen Triebe als Gemüse ißt und die Samen zu Mehl verwendet, vielfach angebaut. — *Opuntia rafinesquiana,* aus Texas, trägt stachelbeerartige, wohlschmeckende Früchte.
[15]) *Ficus sycomorus* = *sycomore.*
[16]) Türkische Stadt in Kleinasien.
[17]) Auch *inconnue chéneau.*
[18]) a) Walderdbeere (Abart: Monats-, Felsen-, Alpen-Erdbeere); b) Hügel-Erdbeere, Knackbeere, Bresling, portugiesische Erdbeere; c) Große Wald-, Moschus-, Muskateller-, Zimterdbeere, hochstengelige Erdbeere; d) Scharlach-, Himbeer-Erdbeere, virginische Erdbeere; e) Ananas-Erdbeere, großblumige Erdbeere; f) Chili-Erdbeere; g) Indische Erdbeere.
[19]) Vergleiche *pomme d'églantier.*
[20]) *Génetin* nennt man auch eine Reben-Sorte bei Orléans, ferner einen Weißwein von diesen Reben.
[21]) Am Kap *kuki-makranka* genannt.

Gingeole[1].	Welsche Hagebutte.	Jujub(e).
Gogue[2].	Dicke, weißliche Kirsche.	Sort of cherry.
Gomortègue.	Gomortega, chilenischer Breiapfel.	Gomortega.
Goureau.	Lange dicke veilchenblaue Feige.	Sort of fig.
Gourmandine.	Art große Birne.	Gourmandine.
Goyave.	Guaven-Apfel, -Birne.[3]	Guava.
Grainette[4].	Bocksdorn-Beere.	Goat's-thorn berry.
Gra(i)ssane.	Art Feige.	Sort of fig.
Gratte-cul, églantine.	Hagebutte, Hainbutte.	Hip or hep.
Gravinchon.	Art Pflaume.[5]	Sort of plum.
Grenade.	Granat-Apfel.	Pomegranate, garnet-apple.
Griotte, aigrictte.	Sauer-, Glaskirsche, Ammer, Weichsel.	Agriot, egriot.
Groseille blanche.	Weiße Johannisbeere.	White currant.
Groseille noire.	Schwarze Johannisbeere.	Black currant, black-berry[6].
Groseille (rouge), raisin de	(Rote) Johannisbeere, Ribisel.	Red currant, garnet-berry.
Groseille verte ou à maque-reau.	Stachelbeere, Agras.	Gooseberry, carberry[7].
Gros musc d'hiver.[8]	Art Winter-Birne.	Sort of winter pear.
Guigne.	Süßweichsel[9].	Sweet cherry.
Harriveau, milan d'été.	Art Frühbirne.	Sort of early pear.
Hsi-kua-tze.	Wassermelonen-Kerne.[10]	Water-melon seeds.
Hsing-yen.	Aprikosen-Kerne.	Apricot-seeds.
Icaque, icaquier, chrysobalane icaque.[11]	Amerikanische Ikako-Pflaume.[12]	Coco-plum, icaco, Spanish nectarine.
Illipé[13].	Bassia(-Pflaume).	Bassia.
Impériale[14].	Kaiser-Pflaume, Marunke.	Imperial (plum).
Inconnue chéneau.[15]	Art Birne.	Sort of pear.
Inconnue Lafare.[16]	Art große Birne.	Sort of large pear.
Jambelonge, prune de Malabar	Rosen-, Jambusen-Apfel.[17]	Malabar-plum, yamboo, rose-apple.
Jargonelle.	Art Frühbirne.	Jargonelle.
Jujube, gingeole.	Brustbeere, Jujube, welsche Hagebutte.[18]	Jujub(e).
Kuei-yuen.	Chinesische Frucht.	Sort of Chinese fruit.
Li-chi.	Chinesische Frucht.	Sort of Chinese fruit.

---

[1]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *jujube*.

[2]) Prov. *(Aunis); gogue au sang* Blutwurst; Gericht aus Schweineblut, Speck und Zwiebeln.

[3]) *Psidium cattleyanum*, Gu(a)jaben-, Guavenbaum, immergrüner Baum in China und Brasilien, trägt kugelige, schwarz purpurrote Früchte von der Größe großer Pflaumen mit rötlichem, süßem, schwach säuerlichem Fleisch. — *Psidium pyriferum*, in Westindien, mit birnförmigen, blaßgelben, säuerlichsüßen Früchten von der Größe der Hühner-Eier, wird in allen Tropen-Ländern angebaut. Die Früchte kommen auch als Konserven in den Handel.

[4]) Vergleiche Fußbemerkung 14 auf Seite 1023. *Grainettes* (auch *graines d'Avignon)* Beeren des Zwergkreuzdorns.

[5]) Bei *Amiens* (Dép. *Somme)* wachsend.

[6]) Provinziell im Norden Englands.

[7]) Provinziell im Norden Englands.

[8]) Mehrzahl *gros muscs d'hiver.*

[9]) Kleine Süßkirschen-Sorte.

[10]) In China zum Thee gegessen.

[11]) Auch *prune des anses, de coton, d'icaque.*

[12]) *Chrysobalanus icaco*, Beeren-Zwetsche, Kokos-Pflaume, westindische Goldpflaume, ein baumartiger Strauch in Carolia, Westindien und Südamerika, mit rundlichen Steinfrüchten, die in Amerika Ikako und Guajera genannt werden, angenehm süßlich schmecken und roh, gekocht oder mit Zucker eingemacht, gegessen werden. Auch die öligen, wohlriechenden Samen sollen sehr schmackhaft sein.

[13]) Dasselbe wie *bassie* (s. d.).

[14]) Auch *prune impériale;* drei Sorten: *impériale blanche, impériale jaune, impériale violette.*

[15]) Dasselbe wie *fondante de Brest* (s. d.).

[16]) Dasselbe wie *saint-germain* (s. d.).

[17]) *Jambosa vulgaris*, schöner immergrüner Baum, auf den ostindischen Inseln wild wachsend und allenthalben in den Tropen-Gegenden, auch auf Madeira angebaut, trägt rundliche, blaßgelbe, rosenrot angehauchte, wohlriechende und wohlschmeckende Früchte, welche als Rosen-Äpfel sehr geschätzt sind und gleich den weinsäuerlich riechenden Blüten in Zucker eingemacht werden. — *Jambosa domestica*, ein niedriger Baum auf den ostindischen Inseln, auf den Antillen und in Brasilien, trägt apfelgroße, rote, rosenartig riechende Früchte (Malaien-Äpfel), welche ein beliebtes Obst sind.

[18]) *Zizyphus vulgaris*, Strauch oder kleiner Baum mit dornigen Zweigen und länglichrunden, 2 bis 3 cm langen, dunkelroten, sehr süßen Steinfrüchten, in Syrien heimisch, von den Römern unter Augustus nach Italien verpflanzt, von wo aus er sich im ganzen südlichen Europa verbreitete. Die oliven- bis pflaumengroßen Früchte (spanische, französische Jujuben) werden als Obst gegessen. — *Zizyphus jujuba*, echter Jujubenbaum, ein ansehnlicher Baum in Ostindien mit taubeneigroßen, gelben Früchten, welche apfelartig schmekken und wie Oliven eingemacht, gegessen werden. — *Zizyphus lotus*, Lotusbaum, etwa mannshoher Strauch an der nordafrikanischen Küste und in Südeuropa, mit rötlichen Früchten, welche wohlschmeckend sind (italienische Jujuben), auch zu einem Getränk verarbeitet werden. — *Zizyphus spina Christi*, Christdorn, ein Strauch oder kleiner Baum in Palästina, Ägypten und der Berberei, mit walnußgroßen Früchten, welche reif ein beliebtes Obst abgeben.

Lien-tze.	Lotos-Samen.[1])	Lotus-seeds.
Limette, lime, bergamot(t)e.	Limette, süße Limone.[2])	Sweet lime.
Limon.	Limone.	Lime.
Liquet, poire de la vallée.	Art kleine Birne.	Sort of small pear.
Lung-ngan.	Chinesische Frucht.	Sort of Chinese fruit.
Madeleine, madelaine.[3])	Art Birne, Pfirsich.	Madeleine.
Mammée, mamei.	Mam(m)ei-Apfel, südamerikanische Aprikose.[4])	Mamei-, mammee-apple.
Mammole.	Große, indische Feige.	Indian fig.
Mandarine.	Mandarine[5]).	Mandarin.
Mangle, mangue.	Mangostan-Apfel.[6])	Mangostan apple, mango-steen.
Marasca, marasque.	Maraska-Kirsche.[7])	Marasca.
Marron[8]).	Kastanie.	Chestnut, chesnut.
Maugiron.	Art Pflaume.	Sort of plum.
Mauret, maurette.[9])	Heidelbeere.	Blue-berry.
Maximilienne.	Maximiliane[10]).	Maximiliana.
Melon.	Melone[11]).	Melon.
Melon ananas.	Ananas-Melone.	Ananas melon.
Melon d'eau, pastèque.[12])	Wasser-Melone.	Water-melon.
Melon musqué.[13])	Bisam-Melone.	Musk-melon.
Melonnée[14]).	Melonen-Kürbis.	Musk-melon.
Mignonne.	Scharlach-Birne; Leckpfirsich[15]).	Mignonne.
Milan d'été.[16])	Art Sommer-Birne.	Sort of summer pear.
Millerand.	Art Traube mit vielen sehr kleinen Beeren ohne Kerne.	Sort of grape with small seedless berries.
Mirabelle ou prune de mirabelle.	Mirabelle, gelbliche Pflaume.	Mirabelle (plum).
Mirabelle de Corse.	Kapstachelbeere, behaarte Juden-Kirsche.[17])	Cape-gooseberry.
Montreuil.	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Morelle douce.	Art Apfel.	Sort of apple.
Morelle de Quito.	Orange von Quito.[18])	Quito orange.
Mountain.	Art amerikanische Stachelbeere.	Mountain.
Mouret[19]).	Heidelbeere.	Huckleberry.
Mouronnet.	Art Apfel.	Sort of apple.
Moussette.	Art Apfel.	Sort of apple.
Mûre.	Maulbeere[20]).	Mulberry.
Mûre sauvage, mûre de ronce, mûre à poux.[21])	Brombeere, gemeine Kratzbeere.	Blackberry, bramble-berry.
Mûron[22]).	Wilde Himbeere.	Bramble-berry.
Muscadelle.	Muskateller-Birne.	Muscadine[23]).
Muscadet.	Art süßer Apfel.	Sort of sweet apple.[24])

[1]) In China zum Nachtisch oder in Wasser geweicht und als süße Suppe gegessen.

[2]) Eine Art Zitrone mit süßem Fleisch.

[3]) *Madeleine* bezeichnet ferner eine Art »kleiner Kuchen«; *raisin de la madeleine* frühzeitige Trauben-Sorte.

[4]) *Mammea americana*, hoher, schöner Baum Westindiens, trägt gelbe, sehr geschätzte Früchte, welche unter der bitter schmeckenden Haut ein gelbes, gewürzhaft wohlschmeckendes Fleisch enthalten. Die Früchte werden auch in Zucker eingemacht. Weingeist, mit den Blüten destilliert, gibt den *liqueur aux Créoles*, den man in Westindien für das beste geistige Getränk hält.

[5]) Eine Spielart der Apfelsine, kleiner, mit blutrotem Fleisch.

[6]) *Mangifera indica*, aus Ostindien, überall in den Tropen angebaut, liefert Obst und genießbare Samen.

[7]) Art Sauerkirsche, aus welcher der Maraschino gebrannt wird.

[8]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1028.

[9]) Prov. im Norden Frankreichs = *myrtille*.

[10]) *Maximiliana regia*, zu der Familie der Palmen gehöriger Baum in Brasilien, wird 30 m hoch, liefert Palmkohl und eßbare Früchte.

[11]) Man unterscheidet: Kantalupen (siehe *cantaloup* auf Seite 1197), platt, warzig; Netzmelonen mit dünner netzförmiger Schale; geriefte mit furchiger Schale.

[12]) Vergleiche *melon d'eau* auf Seite 1029.

[13]) Vergleiche *melonnée*.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1029.

[15]) Von der Pfirsichart unterscheidet man frühe und große *mignonne*.

[16]) Dasselbe wie *harriveau* (s. d.).

[17]) Vergleiche Fußbemerkung zu *alkékengère* auf Seite 1195.

[18]) *Solanum quitoense*, bis 2 m hoher Halbstrauch in Peru und Quito, trägt genießbare Früchte von der Größe einer kleinen Orange. Vergleiche Fußbemerkung 7 auf Seite 973.

[19]) Prov. im Norden Frankreichs = *myrtille*.

[20]) Die schwarzen Maulbeeren sind größer und meist wohlschmeckender als die weißen; die roten Maulbeeren sind sehr schmackhaft und in Nordamerika sehr beliebt.

[21]) Dasselbe wie *baie de ronce* (s. d.).

[22]) Vergleiche *mûre sauvage*.

[23]) Auch *muscatel-pear, muscadel-, moscatel-, musk-, supreme-pear*.

[24]) *A sort of sugar-apple.*

Myrtille, myrtil, mirtille, brimbelle, mauret(te), mouret, airelle myrtille, Narbonne. [raisin des bois.	Heidelbeere, Blaubeere, Schwarzbeere, Bruch-, Bickbeere, Besinge.	Bilberry, huckleberry, whortleberry, blueberry, horts.
Nectarine.	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Nèfle.	Nektarine[1]).	Nectarine.
Nez-coupé.[3])	Mispel[2]).	Medlar.
Noirieu[4]).	Pimpernuß.	Bladder-nut.
Noisette, noisille.	Art Weintraube in Languedoc.	Sort of grape in Languedoc.
Noisette franche.	Haselnuß[5]).	Hazel-nut.
Noisette de terre.[7])	Lambertsnuß[6]).	Filbert.
Noix[8]).	Erdnuß, Erdmandel.	Peanut, earth-nut.
Noix d'Amérique.	(Wal)nuß.	(Wal)nut.
Noix d'arec, noisette d'Inde.	Para-, Sara-, brasilianische Arekanuß[10]).	Brazil nut, cream-nut.
Noix de coco ou d'Inde.	[Nuß[9]).	Areca-nut.
Noix d'hickory ou d'hickorie.	Kokosnuß[11]).	Cocoanut.
Noix d'Istrie.	Hickorynuß[12]).	Hickory-nut.
Noix de jauge.	Istrianer Nuß.	Istrian nut.
Noix de mésange.	Große Walnuß.	Large walnut.
Non(-)pareille.	Weichschalige Walnuß.	Soft-shelled walnut.
Oenocarpe.	Art Herbstapfel.	Sort of apple.
Olive.	Mostpalmenfrucht.[13])	Oenocarpus.
Oncine.	Olive[14]).	Olive.
Orange amère, bigarade.	Kotschinchina-Orange.[15])	Cochin-China orange.
Orange dorée.	Bittere Pomeranze.	Bigarade.
Orange (douce).	Goldorange[16]).	Cumquat, cumquot, com-(Sweet) orange. [quot.
Orange de la Floride.	Apfelsine, süße Orange.	Florida orange.
Orange d'hiver.	Florida-Orange.	Sort of pear.
Orange de Messine.	Art Birne.	Messina orange.
Orange musquée.	Messina-[17])Orange.	Sort of pear.
Orange rouge.	Art Birne.	Sort of pear.
Orange tulipée.	Art Birne.	Sort of pear.
Orgeran.	Art Birne.	Sort of apple.
Pacane.	Art Apfel.	Pecan-nut, pacane(-nut).
	Pekan-, Illinoisnuß.[18])	

[1]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[2]) *Mespilus germanica,* auch Nespel, Hespel, Aspele, Asperl, aus dem Morgenland stammend, kam sehr früh nach Europa, wird namentlich in Frankreich und Italien, auch in Mittel- und Süddeutschland in mehreren Spielarten gebaut. Die Früchte (kurzgestielte Apfel-Mispeln und langgestielte Birnmispeln sind bei der Reife sehr herb, werden aber schmackhaft, wenn sie einige Zeit gelegen haben und teigig geworden sind.

[3]) Vergleiche *nez-coupé* auf Seite 1032.

[4]) Mehrzahl *noirieux.*

[5]) Vergleiche Fußbemerkung zu *aveline.*

[6]) Die Lamberts-Hasel *(corylus maxima)* ist größer als die gemeine (siehe *aveline).* Die Nuß ist von einer sehr langen, eingeschnürten, am oberen Ende geschlitzten Fruchthülle umgeben (daher der aus »Langbart« verstümmelte Name).

[7]) Auch *pistache de terre, pois de terre, arach, arachis;* vergl. *noisette de terre* auf S. 1032.

[8]) *Brown-leemer, -leeming* reife braune Nuß.

[9]) *Bertholletia excelsa,* ein bis 30 m hoher, im östlichen Südamerika, besonders am Orinoko, auch in Brasilien und Guyana einheimischer, in Cayenne seit langer Zeit angepflanzter immergrüner Baum. Die hartschaligen, 4 bis 5 cm langen, dreikantigen Samen in großen Kapseln mit holziger Fruchtschale haben einen ölreichen und schmackhaften Kern; sie heißen in der Heimat auch Juvia und bei den Portugiesen Almendron; man genießt sie roh. Unter dem Namen Paranüsse, brasilianische Kastanien, brasilianische Nüsse kommen sie nach Europa.

[10]) Die Frucht der Areka-Palme *(areca catechu)* in Ostindien; von anderen Arten wie *areca sapida,* wird der junge Blüten-Kolben von den Eingeborenen gegessen.

[11]) Die Kokos-Nüsse reifen in sieben Monaten und werden vier- bis fünfmal jährlich gepflückt; die unreifen liefern einen milchig-flüssigen Saft, die sogenannte Kokosmilch, welche sich mit der Reife zu einem festen, weißen Kern verdickt; die reiferen Nüsse enthalten einen anfangs sehr zarten, haselnußartig schmeckenden Kern. Das wie Haselnuß schmeckende junge Mark unter der Endknospe bildet als Palmhirn eine beliebte Speise. Auch werden die jungen, zarten Blätter *(jets de coco)* vielfach als Palmkohl genossen.

[12]) Die etwas zusammengedrückte Nuß von *carya ovata* (echte Hickory), aus den östlichen Staaten Nordamerikas, welche als *hickory* in den Handel kommt und sehr gern gegessen wird. Vergleiche hierzu *pacane.*

[13]) Vergleiche *oenocarpe* auf Seite 1034.

[14]) Vergleiche *olive* auf Seite 1035.

[15]) *Oncinus cochinchinensis,* kleiner Baum in den Wäldern Kotschinchinas (franz. Kolonie in Hinterindien), trägt kugelrunde Früchte von der Größe einer Orange mit harter Schale und rotem, süßsäuerlichem Fleisch. Die Frucht wird roh und als Kompott gegessen.

[16]) Süße japanische Orange (chin. *kin keu).*

[17]) Stadt auf Sizilien.

[18]) *Carya olivaeformis,* ein 20 bis 25 m hoher Baum in Nordamerika mit vierkantigen, in vier Klappen zerfallenden Früchten mit ziemlich harter Nußschale. Die Früchte, deren Kern sehr schmackhaft ist, bilden einen bedeutenden Handels-Artikel und kommen auch nach Europa. — *Carya alba,* 25 bis 30 m hoher Baum in Nordamerika mit ziemlich großen Früchten. Die Früchte wurden wegen des schwierig herauszubekommenden, aber wohlschmeckenden Kernes Vexier-Nüsse *(mockernuts)* genannt.

Pamplemous(s)e, pampelmous(s)e.	Pampelmuſe, Pompelmuſe, Paradies-Apfel.[1]	Shaddock, grape-fruit, pompelmous, forbidden fruit.
Pandane, pandanus, baquois.	Pandang, Pandane.[2]	Screwpine-apple, -fruit.
Pastèque[3].	Waſſer-Melone.	Water-melon.
Pavie[4].	Härtling, Nager.[5]	Clingstone.
Pêche.	Pfirſich[6].	Peach.
Pêche chevreuse.[7]	Frühe(r) Pfirſich.	Sort of early peach.
Pêche d'espalier.	Spalier-Pfirſich.	Espalier peach.
Pêche de Montreuil.[8]	Art Pfirſich.	Sort of peach.
Pêche rouge.	Blutpfirſich.	Red peach.
Pêche de vigne.	Baumpfirſich.	Tree peach.
Peiresque.	Barbados-Stachelbeere.[9]	Barbadoes gooseberry.
Pépon.	Kürbisfrucht.	Pumpkin.
Perdigeon[10].	Roter Apfel.	Red apple.
Perlosette.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Permaine[11].	Art großer Apfel.	Sort of large apple.
Persimon.	Perſimone[12].	Persimmon.
Petite-mignonne[13].	Frühpfirſich.	Sort of early peach.
Physalide[14].	Schlotte, Schlutte.	Alkekengi.
Ping-lang.	Palm(en)-Kerne.	Palm-seeds.
Pistache.	Piſtazie.	Pistachio-nut.
Pistache sauvage.[15]	Pimpernuß.	Bladder-nut.
Pistache de terre.[16]	Erdpiſtazie.	Peanut, earth-nut.
Poire.	Birne.	Pear.
Poire d'ananas.	Ananas-Birne.	Ananas pear.
Poire d'Auch.	Feine Birne ohne Kern.	Fine seedless pear.
Poire de garde.	Winter-Birne.	Winter pear.
Poire de liard.	Art graue Birne	Sort of gray pear.
Poire de Martin.	Martins-Birne.	Martin's pear.
Poire de mouton.[17]	Wohlſchmeckende Frühbirne.	Sort of early pear.
Poire rouge.	Rote Birne.	Red pear.
Poire de Saint-Germain.[18]	St.-Germain-Birne.	St.-Germain pear.
Poire de la vallée.[19]	Art kleine Birne.	Sort of small pear.
Pois de terre.[20]	Erdeichel, Erdmandel.	Peanut, earth-nut.
Pomme.	Apfel.	Apple.
Pomme d'Adam.	Adams-, Paradies-Apfel.	Adam's apple.
Pomme d'Adam.	Banane.	Banana.
Pomme d'amour.	Liebes-Apfel.	Love-apple.
Pomme de Chine.	Apfelſine.	Orange.
Pomme d'églantier.	Hagebutte.	Hip or hep.
Pomme d'or ou d'amour.	Gold-, Liebes-Apfel.	Gold-, love-apple.
Pomme de Rambour.[21]	Rambour-Apfel.	Rambour apple.

---

[1]) *Citrus decumana*, dem Pomeranzenbaum ähnlich, trägt kugelige oder platt birnförmige Früchte mit saftigem, süßsäuerlichem Fruchtfleisch, in Ostindien heimisch, wird in Südeuropa und Amerika angebaut.

[2]) *Pandanus utilis*, auf den Maskarenen und Madagaskar, mit 6 m hohem Stamm und sehr langen Blättern, wird besonders auf den Antillen und auf Mauritius angebaut, trägt kugelige, orangenförmige Früchte.

[3]) Dasselbe wie *melon d'eau* (s. d.).

[4]) Nach der *Académie française le pavie*, nach *Genlis la pavie*, nach *Perrault le pavi*.

[5]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche*.

[6]) Nach den Früchten unterscheidet man vier Klassen: Frucht mit samtartigem Überzug und vom Fleisch leicht lösbarem Stein, Härtling, Nager *(pavie)*; glatte Frucht mit leicht ablösbarem Stein, Nektarine; glatte Frucht mit vom Fleisch nicht lösbarem Stein, Brügnole *(brugnon)*. Die meisten Pfirsiche haben weißes Fleisch, doch gibt es auch rotfleischige sogen. Blutpfirsiche *(sanguinoles, cardinales)*, und gelbfleischige Aprikosen-Pfirsiche *(abricotées, alberges)*; die gelbfleischigen Nektarinen heißen Prünellen *(brugnoles)*, die weißfleischigen wegen ihrer meist violetten und oft marmorierten Außenschale Violetten.

[7]) Vergleiche *chevreuse*.

[8]) Oder auch nur: *montreuil*.

[9]) *Peireskia aculeata*, in Westindien, mit 5 m hohem, stacheligem Stamm, trägt gelbe, sehr schmackhafte Früchte, welche auf den Antillen als Obst gegessen werden.

[10]) Provinziell in *Berry* gebräuchlich.

[11]) Provinziell im Norden Frankreichs.

[12]) Amerikanischer Baum *(diospyros virginiana)* und dessen Frucht, welche einer Pflaume ähnlich und in gefrorenem Zustande sehr wohlschmeckend und nahrhaft ist.

[13]) Mehrzahl *petites-mignonnes*.

[14]) *Physalis alkekengi* = *alkékengère, alkékenge*.

[15]) Dasselbe wie *nez-coupé* (s. d.).

[16]) Dasselbe wie *noisette de terre* (s. d.).

[17]) Provinziell im Norden Frankreichs.

[18]) Dasselbe wie *saint-germain* (s. d.).

[19]) Dasselbe wie *liquet* (s. d.).

[20]) Dasselbe wie *noisette de terre* (s. d.).

[21]) Auch *rambour* (Rambour, Ort bei Amiens), größerer säuerlicher Sommer-Apfel.

Pomme de sauge.	Eßbarer Gallapfel.[1])	Edible oak-apple.
Pomme sucrée.	Zucker-, Zimtapfel.	Custard-apple.
Pomme du Tyrol.	Tiroler Tafel-Apfel.	Tyrolian apple.
Pommelette[2]).	Hagebutte.	Hip or hep.
Pommette[3]).	Azarol-Apfel.	Azarole.
Porte-noix.	Butternuß, Souari.[4])	Butter-nut.
Prune.	Pflaume.	Plum.
Prune d'icaque.[5])	Ikako-, Kokos-Pflaume.	Coco-plum, icaco, Spanish nectarine.
Prune des anses, de coton,	Hafer-Pflaume.	Wheat plum, white plum.
Prune d'avoine.	Bordeauxer Pflaume.	Bordeaux plum.
Prune de Bordeaux.	Damaszener Pflaume.	Damson.
Prune de Damas.[6])	Dattel-Pflaume, schwarze Dattel, Karachurma.[7])	Date-plum.
Prune datte.		
Prune dauphine.	Art Ringelotte.	Dauphine.
Prune de Malabar.[8])	Rosen-Apfel.	Malabar-plum.
Prune de mirabelle.[9])	Gelbliche Pflaume.	Mirabelle plum.
Prune de Monsieur.	Herren-Pflaume.[10])	Sort of plum.
Prune-oeuf[11]), *prune impériale violette.*	Eier-Pflaume.	Egg-plum.
Prune de reine-claude.[12])	Grüne Pflaume.	Green-gage.
Prune romaine.	Römische Pflaume.	Roman plum.
Prune de Sainte-Catherine.	Katharinen-Pflaume.	St.-Catharine plum.
Prunelas.	Pflaumen-Traube.[13])	Sort of grape.
Prunelle, beloce.	Schlehe[14]).	Sloe.
Puh-tao.	Chinesische Walnuß.	Chinese walnut.
Pu-tao-kan.	Rosinen.	Raisins.
Quatre-saisons.	Art Erdbeere.	Sort of strawberry.
Quessoy[15]).	Art Zucker-Birne.	Quessoy.
Quoiche.	Art Pflaume.	Sort of plum.
Raffeu.	Art Weintraube in der Schweiz.	Sort of grape in Switzerland.
Raisin[16]).	Wein-traube, -beere.	Raisin, grape.
Raisin d'Autriche, cio(u)-	Petersilien-Traube.	Cioutat.
Raisin des bois.[17]) *ta(t).*	Heidelbeere.	Bilberry.
Raisin de Californie.[18])	Kalifornische Traube.	California grape.
Raisin de Concord.	Concord-Traube.[19])	Concord grape.
Raisin de corneille.	Schwarze Rauschbeere, Krähen-Beere.[20])	Crow-berry.
Raisin d'Espagne.	Spanische Weintraube.	Spanish grape.
Raisin de Malaga.[21])	Malaga-Traube.	Malaga grape.

[1]) *Salvia pomifera*, ein Strauch in Griechenland und Syrien, erzeugt an den jungen Trieben infolge des Stiches einer Gallwespe runde, fleischige, graue Auswüchse von 5 cm Durchmesser, welche angenehm gewürzhaft schmecken.

[2]) Provinziell im Süden Frankreichs.

[3]) Frucht des Azarol-Baumes = *azerole.*

[4]) *Caryocar nuciferum*, hoher Baum in Guyana, mit purpurroten Blüten und großen Früchten, deren Nüsse ölreiche, schmackhafte Kerne enthalten. — *Caryocar butyrosum*, Butter-Ahorn, in Guyana und Brasilien, trägt pflaumenartige walnußgroße Früchte mit gelbem, butterartigem Fleisch und nierenförmigen, borstigen Nüssen mit süßem, sehr schmackhaftem Kern, die einen bedeutenden Handels-Artikel bilden (Pekea-Nüsse). — *Caryocar glabrum*, mit hühnereigroßen Pflaumen-Früchten mit grünlichem, süßem Fleisch, das wie Butter zergeht, und sehr harten Nüssen mit schmackhaftem Kern, in den Wäldern Guyanas. — *Caryocar amygdaliferum*, mit grünlich-gelben Blüten, grünen Früchten mit nierenförmigen Nüssen, wächst in den Wäldern von *Santa Fé de Bogotá.* Die Nüsse sind wegen ihres sehr schmackhaften Kernes ein gesuchter Handels-Artikel.

[5]) Dasselbe wie *icaque, icaquier* (s. d.).

[6]) Auch nur *damas.*

[7]) *Diospyros lotus*, stattlicher Baum in den Ländern des südlichen Kaukasus, mit bräunlichen Blüten und bläulichschwarzen, zuletzt gelbbraunen, wohlschmeckenden Beeren von der Größe einer kleinen Kirsche, welche roh gegessen, auch auf Sirup und Wein verarbeitet werden.

[8]) Dasselbe wie *jambelonge* (s. d.).

[9]) Dasselbe wie *mirabelle* (s. d.).

[10]) Schöne runde, veilchenblaue Pflaume.

[11]) Mehrzahl *prune-oeufs.*

[12]) Dasselbe wie *reine-claude* (s. d.).

[13]) Eine sehr großbeerige Trauben-Sorte.

[14]) Die blaue, rundliche, fleischige Frucht des Schlehen-, Schwarzdorns *(prunus spinosa).*

[15]) Bei *Quessoy* (sprich »käßöä«; franz. Stadt im Dép. *Côtes-du-Nord)* wachsende Zucker-Birne.

[16]) *Raisin sec* Rosine; *raisins secs de Malaga* Topfrosinen; *raisins de caisses* Kisten-Rosinen; *raisins de Corinthe* Korinthen; *raisins en grappes* Trauben-Rosinen.

[17]) Dasselbe wie *myrtille* (s. d.).

[18]) Auch *grappe de raisins de Californie.*

[19]) Schmackhafte amerikanische Weintraube; auch *grappe de raisins de Concord.*

[20]) *Empetrum nigrum*, kleiner Strauch mit roten Blüten und schwarzen Beeren, findet sich in den höheren Breiten der nördlichen Halbkugel in Wäldern und auf Torfmooren sehr häufig, im mittleren und südlichen Europa nur auf höheren Bergen. Die etwas säuerlich schmeckenden Beeren werden von den Bewohnern des nordöstlichen Asien genossen; in Grönland macht man ein schlecht schmeckendes Getränk daraus.

[21]) Auch *grappe de raisins de Malaga.*

Raisin de mars, groseille.	Rote Johannisbeere.	Garnet-berry.
Raisin de mer ou d'ours.[1])	Bären-Traube, Einbeere.	Bearberry.
Rambour[2]).	Rambour-Äpfel.	Rambour apple.
Reine-claude[3]) *ou prune de Reine des vergers.*	Ringelotte, grüne Pflaume.	Green-gage.
Reinette, rainette.[4])	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Reinette bâtarde ou de Misnie.	Renette, Königs-Apfel.	Pomewater, pomwater.
Rossane.	Borsdorfer Äpfel.	Borsdorf pippin.
Rousselet[5]).	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Rousseline.	Zucker-Birne.	Sugar-pear.
Roussette (d'Anjou).[6])	Art Birne.	Sort of pear.
Royale, superbe.[7])	Art Birne.	Sort of pear.
Saint-gall.	Königs-Birne.	Royal pear.
Saint-germain.[8])	Art große Birne.	Sort of pear.
Saint-julien.	Veilchenblaue Birne.	Saint-germain.
(Saint-)samson.	Samson-Birne.	Saint-julien.
Sanguinole, cardinale.	Blutpfirsich[9]).	Samson pear.
Sans-peau[10]).	Art Sommer-Birne.	Blood-peach, cardinal.
Sapotille, sapotie.	Breiapfel, Sapotill-Pflaume.[11]).	Sort of summer-pear. Sapodilla plum, naseberry.[12])
Sarcocéphale.	Guinea-Pfirsich[13]).	Country fig.
Scuppernong.	Art amerik. Traube.	Scuppernong.
Sensinotte.	Art Birne.	Sort of pear.
Sialite, dillénie.	Rosen-Apfel[14]).	Dillenia, rose-apple.
Souchet comestible.	Erdmandel[15]).	Earth-almond.
Sucré(-)vert,[16]) *sucrin vert.*	Grüne Zucker-Birne.	Green sugar-pear.
Sucrin.	Zucker-Melone.	Sugar-melon.
Sycomore, sicomore, figue de Pharaon.	Maulbeer-, Pharao-, Adams-, ägyptische Feige.[17])	Pharaoh's fig, Egyptian fig.
Tangerini.	Art Orange.[18])	Tangerine, tangierine.
Tomate.	Paradies-Apfel.[19])	Tomato.
Tourtourou.	Art längliche, rotbraune Pflaume.[20])	Sort of red-brown plum.
Tresseau.	Schwarze Burgunder-Traube	Black Burgundy grape.
Trouvé de montagne.	Art Birne.	Sort of pear.
Valence.	Valenzia-Orange.	Valencia orange.
Vy.	Vy[21]).	Vy.
Wo-kua-tze.	Melonen-Kerne.[22])	Melon-seeds.
Zingi.	Zingi[23]).	Zingi.

---

[1]) Dasselbe wie *bousserade* (s. d.).

[2]) Entweder *rambour* oder *pomme de Rambour* (s. d.).

[3]) Mehrzahl: Nach der *Académie française reines-claude*, nach *Géruzez reine-claude*, nach *Pautex reines-claudes*. — Grüne Pflaumen-Sorte, am Rhein: Ringelotten.

[4]) Auch *pomme de reinette (rainette)*.

[5]) Auch »Reben-Sorte« *(Bouches-du-Rhône)*.

[6]) *Roussette* bezeichnet auch prov. *(Ardèche)* eine »Reben-Sorte«, woraus der *vin de l'Ermitage* gekeltert wird (in *Drôme* sagt man *roussanne*).

[7]) *Royale* Königs-Pflaume, Königs-Pfirsich, Königs-Salat, Königs-Rose.

[8]) Auch *poire de Saint-germain, inconnue Lafare*.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche*.

[10]) Mehrzahl *sans-peau*.

[11]) *Achras sapota*, großer, milchsaftführender Baum mit kugeligen oder fünfkantigen, angenehm schmeckenden Beeren, in Westindien und Mittel-Amerika heimisch, wird wegen des sehr beliebten Obstes angebaut.

[12]) Auch *sapota-, sapodillo-, sappadillo-, sappodilla-, zapotilla-plum*.

[13]) Die Frucht von *sarcocephalus esculentus*.

[14]) *Dillenia*, große Bäume mit breiten Blättern, großen, gelben oder weißen Blüten und eßbaren Früchten, sämtlich in Ostindien und auf den umliegenden Inseln einheimisch. — *Dillenia elliptica*, auf Celebes und den benachbarten Inseln, trägt orangengroße, mit gelblichem Saft getränkte Früchte, welche säuerlich-süß schmecken und sowohl roh als auch auf verschiedene Weise zubereitet gegessen werden. — *Dillenia speciosa*, in Ostindien, auf Ceylon und Java, trägt runde, säuerlich schmeckende Beeren-Früchte, welche wie Zitronen zu Sosen und Fruchtsäften verwendet werden. — *Dillenia serrata*, auf den indischen Inseln, trägt orangenähnliche Früchte, welche wie diese verwendet werden.

[15]) Vergleiche *souchet comestible* auf S. 1066.

[16]) Mehrzahl *sucrés(-)verts*.

[17]) *Ficus sycomorus*, in Ägypten und im ganzen Morgenland; die kleinen Früchte sind 2 bis 3 cm lang, birnförmig, schmutzigweiß und grün gestreift, schmecken süß und gewürzhaft.

[18]) Der Mandarine ähnlich, aber von feinerem Aroma und dunklerer Farbe, soll angeblich in Amerika durch Kultur aus der Mandarine entstanden sein.

[19]) Vergleiche *tomate* auf Seite 1067.

[20]) Sehr schmackhaft, wird auch eingemacht *(confite)* oder zu Marmelade *(marmelade)* eingekocht.

[21]) Zitronenartige Frucht der Tropen, hat würzig-wohlschmeckendes Fleisch.

[22]) In China zum Thee gegessen.

[23]) Sternförmige Frucht in Indien, welche sehr nach Anis riecht.

b) Compotes[1]).	Kompotte[2]).	Compotes[3]).
Compote d'abricots, abricotis.[4]) [*teuil*[5]).	Kompott von Aprikosen, Marillen.	Compote of apricots.
— *d'abricots grillés à la Bre-*	— von geröſteten Aprikoſen.	— of broiled apricots.
— *d'abricots verts ou reverdis.*[6])	— von grün(gefärbt)en Aprikoſen.	— of green (-colo(u)red) apricots.
— *d'aigriettes ou griottes.*	— von Sauerkirſchen. [gen.	— of egriots or agriots.
— *d'airelles rouges.*[7])	— von Preiſelbeeren, Gran=	— of cranberries.
— *d'airelles veinées.*[8])	— von Bruch=, Trinkel= Tringelbeeren.	— of marsh bilberries.
— *d'alises.*[9])	— von Mehlbeeren.	— of service-berries.
— *d'amandes vertes.*	— von grünen Mandeln.	— of green almonds.
— *d'amandes vertes à la purée de pistaches.*	— von grünen Mandeln mit Piſtazienmus.	— of green almonds with purée of pistachio nuts.
— *d'ananas.*[10])	— von Ananas.	— of pine-apple.
— *d'ananas au rhum.*	— von Ananas mit Rum.	— of pine-apple with rum.
— *d'arbouses.*[11])	— von Baumerdbeeren.	— of arbute-berries.
— *de baies de ronce.*[12])	— von Brombeeren.	— of blackberries.
— *de baies de sureau.*	— von Holunder=Beeren.[13])	— of elder-berries.
— *de bananes.* [*noles.*[15])	— von Bananen.[14])	— of banana.
— *de brugnoles ou brig-*	— von Prünellen.	— of brugnoles.
— *de canneberges.*	— von Moosbeeren.	— of moorberries.
— *de caramboles.*[16])	— von Baumſtachelbeeren.	— of carambola, Coromandel gooseberries.
— *de carottes.*	— von Möhren, Mohr=	— of carrots.
— *de cerises.*	— von Kirſchen. [rüben.[17])	— of cherries. [style.
— *de cerises à la flamande.*	— von Kirſchen, vlämiſch[18]).	— of cherries, Flemish
— *de cerises au jus de framboises.*	— von Kirſchen mit Himbeerſaft.	— of cherries with raspberry juice.
— *de cerises au marasquin.*	— von Kirſchen mit Maraſchino.	— of cherries with maraschino.
— *de cerisettes.*	— von getrockneten Kirſchen.	— of dried cherries.
— *de citron.*	— von Zitronen, Lemonien.	— of lemons.
— *de coings.*[19]) [*les.*[20])	— von Quitten.	— of quinces.
— *de cornes ou cornouil-*	— von Kornel=Kirſchen.	— of cornel-berries.[21])

[1]) *Compote,* Frucht derartig eingekocht, daß sie die Form behält; *marmelade,* fast zu Mus gekochtes Obst; *gelée,* durchsichtig, weich und zitternd; *confiture* jedes in Zucker gekochtes Obst.

[2]) Wörtlich »Eingemachtes« (lat. *composita*). Diese wörtliche deutsche Übersetzung wurde, weil ungenau (in Süddeutschland versteht man unter »Eingemachtes« ein Kalbsfrikassee), nicht angewendet; man müßte sagen: »Eingemachtes von Obst«, dann kann aber auch *fruits confits* (in Gläsern usw. eingemachtes Obst) darunter verstanden werden. — Es sind hier nur Kompotte der hauptsächlichsten Fruchtarten aufgeführt; mit Hilfe der Abteilung *Fruits frais* lassen sich noch viele Fruchtkompotte zusammenstellen, die von uns der Raumersparnis halber weggelassen wurden.

[3]) Auch (seltener) *compot* geschrieben, Mehrzahl demnach *compots.*

[4]) Vergleiche *abricot* auf Seite 1195.

[5]) Sprich »brötö'j«; a) französ. Ort *(Eure);* b) franz. Ort *(Oise);* c) *Louis-Augustin le Tonnelier, baron de Breteuil,* franz. Staatsmann, geb. 1733 zu Preuilly in Touraine, gest. 2. Nov. 1807 in Paris.

[6]) Auch *compote au vert-pré* genannt. Vergleiche Fußbem. zu *compote de reines-claude.*

[7]) Vergleiche *airelle rouge* auf Seite 1195.

[8]) Vergleiche *airelle veinée* auf Seite 1195.

[9]) Vergleiche *alise* auf Seite 1195.

[10]) Vergleiche *ananas* auf Seite 1196.

[11]) Vergleiche *arbouse* auf Seite 1196.

[12]) Vergleiche *baie de ronce* auf Seite 1196.

[13]) Süddeutsch »Holder-Kompott«. Holunder-Beeren gewaschen, in eine Kasserolle gethan, halbierte Pflaumen, Zucker, ein Stückchen Zimt und frisches Wasser hinzu, alles zusammen gekocht, bis ein dickes Mus entsteht, welches man mit geriebener Semmel verrührt und mit dieser nochmals aufkochen läßt.

[14]) Geschälte Bananen in kochendes Wasser gelegt, sogleich wieder herausgenommen, in heißen Sirup gegeben, darin erkalten gelassen. Nach Verlauf einer Stunde nimmt man die Bananen heraus, kocht den Sirup mit etwas Apfelsinen-Schale ein, gießt ihn nochmals über die Bananen, welche man, nachdem sie erkaltet sind, in einer Kompott-Schüssel anrichtet.

[15]) Vergleiche *brugnole* auf Seite 1197.

[16]) Vergleiche *carambole* auf Seite 1197.

[17]) Recht saftige Möhren in Streifen geschnitten; Schale einer Apfelsine auf Zucker abgerieben, der Zucker mit Wasser auf das Feuer gestellt, der Saft einer Apfelsine hineingedrückt, die Möhren dazu gelegt, alles weich gedünstet; wenn abgekühlt, zu Tisch gegeben.

[18]) Ausgekernte Kirschen mit Zucker, Rotwein, Zimt, Apfelsinen-Schale eine halbe Stunde gekocht, auf einer Schale erhaben angerichtet, mit herzförmig ausgestochenen Brotkrustchen, die mit Zucker überglänzt wurden, umlegt. Hierauf wird die Schale auf ein mit Salz bestreutes Tortenblech gestellt und das Kompott bei mäßiger Ofen-Hitze langsam gebacken, wobei man die Brotherzchen öfters mit dem Kirschsaft begießen muß. Man gibt dieses Kompott warm zu Tisch.

[19]) Vergleiche *coing* auf Seite 1198.

[20]) Vergleiche *corne, cornouille* auf Seite 1198.

[21]) Auch: *Compote of cornels.*

Compote à la crémonaise.	Kremoniſches[1]) Kompott.	Cremona compote.
— *de dattes.*	Kompott von Datteln.	Compote of dates.
— *d'écorce de melon.*	— von Melonen-Rinde.	— of melon rind.
— *d'églantines.*[2])	— von Hagebutten, Hüffenmark, Hebetſchen.	— of hips, heps.
— *d'épines-vinettes.*[3])	— von Berberitzen.	— of barberries.
— *espagnole aux oeufs filés.*	— mit Eier-Fäden, ſpaniſch[4]).	— with egg-fillets, Spanish style.
— *de figues-caques.*	— von japaniſchen Dattel-[Pflaumen.[5])	— of Japanese persimmon.
— *de figues fraîches.*	— von friſchen Feigen.	— of fresh figs.
— *de fraises ananas.*	— von Ananas-Erdbeeren.	— of ananas strawberries.
— *de fraises ananas à la gelée de framboises.*[6])	— von Ananas-Erdbeeren mit Himbeer-Gallerte.	— of ananas strawberries with raspberry jelly.
— *de fraises des bois.*	— von Walderdbeeren.	— of wood strawberries.
— *de fraises crues.*	— von rohen Erdbeeren.[7])	— of raw strawberries.
— *de fraises cuites.*	— von gekochten Erdbeeren.	— of cooked strawberries.
— *de framboises.*	— von Himbeeren.[8])	— of raspberries.
— *de framboises cuites.*	— von gekochten Himbeeren.	— of cooked raspberries.
— *de fruits mêlés.*[9])	— von gemiſchtem Obſt.	— of mixed fruits.
— *de fruits mêlés au vin de Champagne.*	— von gemiſchtem Obſt mit Champagner.	— of mixed fruits with champagne.
— *de grainettes.*[10])	— von Bocksdorn-Beeren.	— of goat's-thorn berries.
— *de groseilles blanches.*	— von weißen Johannisbeeren.	— of white currants.
— *de groseilles à la neige.*[11])	— von Johannisbeeren mit Eierſchnee.[12]) [beeren.	— of currants with whipped whites of eggs.
— *de groseilles noires.*	— von ſchwarzen Johannis-	— of black currants.
— *de groseilles perlées.*[13])	— von Johannisbeeren mit Eierſchnee.	— of currants with whipped whites of eggs.
— *de groseilles rouges.*	— von roten Johannisbeeren, Ribiſeln.	— of red currants.
— *de groseilles rouges cuites.*	— von gekochten roten Johannisbeeren.	— of cooked red currants.
— *de groseilles rouges à la gelée.* [maquereau.	— von roten Johannisbeeren mit Gallerte.	— of red currants with jelly.
— *de groseilles vertes ou à*	— von Stachelbeeren.	— of gooseberries.
— *de groseilles vertes à la crème fouettée.*	— von Stachelbeeren mit Schlagſahne. [rillen.	— of gooseberries with whipped cream.
— *de guignes.*	— von Herzkirſchen, Ama-	— of sweet cherries.
— *d'icaques.*[14])	— von Ikako-Pflaumen.	— of coco-plums.
— *de jambelonges.*[15])	— von Roſen-Äpfeln.	— of Malabar-plums.
— *de jujubes ou gingeoles.*[16])	— von Jujuben.	— of jujub(e)s.
— *de limons à l'eau de vanille.*	— von Jujuben mit Vanillen-Waſſer.	— of lime with vanilla water.

[1]) Kremona (Cremona), ital. Provinz in der Lombardei. — Eingemachte Aprikosen, Pflaumen, kleine Birnen, grüne Mandeln, Melonen, Ringelotten *(reines-claude)* legt man in eine irdene Schüssel. Einen halben Liter Sirup verkocht man mit einem halben Glasvoll Essig, rührt, wenn ziemlich kalt, ein halbes Glasvoll guten Senf nach und nach dazu, gießt das Ganze über die Früchte, läßt diese so 24 Stunden beizen und richtet das Kompott an.

[2]) Vergleiche *églantine* auf Seite 1199.

[3]) Vergleiche *épine-vinette* auf Seite 1007.

[4]) Sirup gekocht, geschlagene Eigelbe hinein gegeben, einmal aufgekocht, worauf die Eier wie Faden-Nudeln erscheinen werden, dann herausgenommen, auf ein Sieb gegeben, mit ein wenig kaltem Wasser benetzt, damit sie nicht zusammenkleben. Beim Anrichten wird das Kompott mit kaltem Vanille-Sirup übergossen.

[5]) Vergleiche *figue-caque* auf Seite 1199.

[6]) Oft liest man hierfür auch: *Compote de fraises ananas, framboisée.*

[7]) Schöne Erdbeeren pyramidenfrömig auf Kompott-Schüssel angerichtet; von kleineren ein Mus bereitet, dieses mit Zucker vermischt, auf Eis gestellt. Beim Anrichten wird das Mus über die rohen Erdbeeren gegeben.

[8]) Vergleiche *framboise* auf Seite 1199. — Recht schöne Himbeeren bei Seite gestellt; von der gleichen Anzahl geringerer Güte wird der Saft ausgepreßt, mit Zucker gallertartig eingekocht und in eine Schale gegeben. Beginnt die Gallerte sich zusammenzuziehen, so gibt man die bei Seite gestellten Himbeeren hinzu und stellt das Kompott bis zum Anrichten auf Eis.

[9]) Vergleiche *compote mêlée* auf Seite 1208.

[10]) Vergleiche *grainette* auf Seite 1200.

[11]) *Compote de groseilles perlées* ist dasselbe.

[12]) Gleiche Teile von roten und weißen Johannisbeeren werden in geschlagenem Eiweiß gewälzt, dann in feinem Zucker gerollt, auf Papier gelegt, zwei Minuten getrocknet, wenn kalt, angerichtet.

[13]) Vergleiche *compote de groseilles à la neige of eggs.*

[14]) Vergleiche *icaque* auf Seite 1200.

[15]) Vergleiche *jambelonge* auf Seite 1200.

[16]) Vergleiche *jujube* auf Seite 1200.

Compote à la macédoine.	Gemischtes Kompott.[1]	Compote of assorted fruits.
— *de mammée ou mamei.*[2]	Mam(m)eiapfel-Kompott.	— of mamei-apples.
— *de marrons.*	Kastanien-Kompott.	— of chestnuts.
— *de marrons au citron.*	— -Kompott mit Zitrone.	— of chestnuts w. lemon.
— *de marrons à la crème.*	— -Kompott mit Rahm.	— of chestnuts with cream.
— *de marrons au jus de bigarade (bigarrade).*	— -Kompott mit Pomeranzensaft.	— of chestnuts with bigarade juice.
— *de marrons au marasquin.*	— -Kompott mit Maraschino.	— of chestnuts with maraschino.
— *de marrons aux oranges.*	— -Kompott mit Orangen.	— of chestnuts w. oranges.
— *de marrons au r(h)um.*[3]	— -Kompott mit Rum.	— of chestnuts with rum.
— *de marrons à la vanille.*	— -Kompott mit Vanille.	— of chestnuts w. vanilla.
— *de marrons en vermicelles.*	Kompott von Kastanien-Fäden.[4]	— of chestnut-purée, vermicelli-shaped.
— *mêlée.*	Gemischtes Kompott.[5]	Mixed compote.
— *de melon.*[6]	Kompott von Melonen.	Compote of melon.
— *de mirabelles.*	— von Mirabellen.	— of mirabelle plums.
— *de mûres.*[7]	— von Maulbeeren.	— of mulberries.
— *de mûres sauvages.*[8]	— von Brombeeren.	— of blackberries.
— *de myrtilles.*[9]	— von Heidelbeeren.	— of bilberries.
— *d'oranges (douces).*[10]	— von Apfelsinen.	— of oranges.
— *d'oranges à l'eau-de-vie.*[11]	— von Apfelsinen mit Branntwein.	— of oranges with brandy.
— *d'oranges à la maltaise.*	— von Apfelsinen mit Ananas-Scheiben und Sauerkirschen.[12]	— of oranges with pine-apple slices and agriots.
— *d'oranges et de pommes.*	— von Apfelsinen u. Äpfeln.	— of oranges and apples.
— *de pastèque.*	— von Wassermelonen.	— of water melon.
— *de patates ou batates.*[13]	— von Bataten.[14]	— of batata.
— *de pêches.*[15]	— von Pfirsichen.	— of peaches.
— *de pêches au marasquin.*	— von Pfirsichen mit Maraschino.	— of peaches with maraschino.
— *de petites poires.*	— von kleinen Birnen.	— of small pears.
— *de poires.*	— von Birnen.	— of pears.
— *de poires au marasquin.*	— von Birnen mit Maraschino.	— of pears with maraschino.
— *de poires au noyau*[16].	— von Birnen mit Noyau-Likör.	— of pears with noyau [(-cordial).
— *de poires, panachée.*	— von weißen und roten Birnen und anderem Obst.[17]	— of white and red pears and other fruits.
— *de poires au r(h)um.*[18]	— von Birnen mit Rum.	— of pears with rum.
— *de poires au vin rouge.*	— von Birnen mit Rotwein.	— of pears with red wine.
— *de pommes.*	— von Äpfeln.	— of apples.

[1]) Gekochte Früchte: Ganze Birnen, halbierte Äpfel, halbierte Aprikosen, schöne Kirschen ohne Kerne. Rohe Früchte: Apfelsinen-Scheiben, rote und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Melonen- und Ananas-Scheiben. Die rohen und gekochten Früchte werden in schöner Ordnung in einer Kompott-Schüssel angerichtet, mit dem Fruchtsirup, der mit etwas Vanille-Sirup vermischt ist, übergossen.

[2]) Vergleiche *mammée, mamei* auf Seite 1201.

[3]) Oft liest man: *Compote chaude de marrons,* was dasselbe ist.

[4]) Kastanienmus mit gekochtem Zucker vermischt, der Teig trocken gerührt und durch ein großlöcheriges Sieb gepreßt.

[5]) a) Man stürzt ein Glasvoll Gallerte auf die Kompott-Schüssel und umgibt die Gallerte mit einem Kranz von Ananas, Pfirsichen, Aprikosen, Äpfeln, Orangen usw., maskiert mit Sirup. b) Man macht einen Kranz von schönen weißen Früchten, Birnen oder Äpfeln, und füllt die Mitte mit verschiedenfarbigem Beerenobst. Vergleiche auch *compote de poires, panachée.*

[6]) Vergleiche *melon* auf Seite 1201.

[7]) Vergleiche *mûre* auf Seite 1201.

[8]) Dasselbe wie *compote de baies de ronce* (s. d.).

[9]) Vergleiche *myrtille* auf Seite 1202.

[10]) Vergleiche *salade d'oranges.*

[11]) Oft liest man auch: *Salade d'oranges à l'eau-de vie.*

[12]) Die Apfelsinen oben abgeschnitten, sorgfältig ausgehöhlt, mit Apfelsinen-, Ananas-Stückchen, saueren Kirschen, Apfelsinensaft und Zucker gefüllt, die Deckel darüber gelegt, die Apfelsinen in eine Kristall-Schale geordnet, dazwischen frische Apfelsinen-Blätter.

[13]) Vergleiche *batate* auf Seite 976.

[14]) Geschälte kleine Bataten abgewällt, in eine Schüssel gegeben, mit Vanillen-Sirup bedeckt, dieser sechs Stunden später abgegossen, mit Zucker aufgekocht, über die Bataten gegeben, einige Stunden später wieder abgegossen, mit Zucker vermischt, eingekocht, über die Bataten gegossen und erkalten gelassen.

[15]) Vergleiche *pêche* auf Seite 1203.

[16]) Betr. *noyau* siehe Fußbem. 1 auf S. 1156. Dieses Kompott findet man auch unter dem Namen *compote de poires à la Saint-Germain.*

[17]) Geschälte weiße Schmalzbirnen halbiert, in Form von Aprikosen-Hälften zugeschnitten, in Sirup gekocht; ebenso zugeschnittene rote *(catillac-)*Birnen in Sirup mit Weißwein gekocht; die weißen und roten Birnen abwechselnd im Kranz angerichtet, ein Kirsch-, Himbeer- oder anderes Kompott in die Mitte.

[18]) Auch *salade de poires.*

Compote de pommes farcies.	Kompott v. gefüllten Äpfeln.	Compot of stuffed apples.
— *de pommes à la gelée de framboises.*	— von Äpfeln mit Himbeer-Gallerte.	— of apples with raspberry jelly.
— *de pommes à la gelée de [groseilles.*	— von Äpfeln mit Johannis-[beer-Gallerte.	— of apples with currant [jelly.
— *de pommes à la gelée d'oranges.*	— von Äpfeln mit Apfelsinen-Gallerte.	— of apples with orange jelly.
— *de pommes glacées.*	— von glasierten Äpfeln.	— of glazed apples.
— *de pommes à la marmelade d'abricots.*	— von Äpfeln mit Aprikosen-Marmelade.	— of apples with marmalade of apricots.
— *de pommes à la portugaise.*	— von Äpfeln auf portugiesische[1]) Art.	— of apples, Portuguese style.
— *de pommes aux raisins de Corinthe.*	— von Äpfeln mit Korinthen.	— of apples with currants.
— *de pommes au sirop de griottes.*	— von Äpfeln mit Weichselkirschen-Sirup.	— of apples with sirup of agriots.
— *de pommes à la Strélitz.*	— von Äpfeln in kleinen Formen.[2])	— of apples in small moulds.
— *de pommes au (sucre) candi.*	— von Äpfeln mit Kandis-Zucker.	— of apples with candy-sugar.
— *de pruneaux.*[3])	— von Backpflaumen.	— of prunes.
— *de pruneaux de France.*	— v. französischen Pflaumen.	— of French prunes.
— *de prunes.*	— v. Pflaumen, Zwetsch(g)en.	— of plums (prunes).
— *de raisins.*[4])	— von Weinbeeren.	— of raisins (grapes).
— *de raisins de corneille.*[5])	— von schwarzen Rauschbeeren.	— of crow-berries.
— *de raisins de Malaga.*	— von Malaga-Trauben.	— of Malaga grapes.
— *de reines-claude.*	— von Ringelotten.[6])	— of green-gages.
— *de rhubarbe.*[7])	— von Rhabarber.	— of rhubarbe.
— *à la russe.*	Russisches[8]) Kompott.	Russian compote.
— *de sapoti(ll)es.*[9])	Breiapfel-Kompott.	Compote of sapodilla plums.
— *à la savoyarde.*	Savoyisches[10]) Kompott.	Savoy compote.
— *de verjus.*	Sauertrauben-Kompott.	Compote of verjuice.
— *au vert-pré.*[11])	Grünes Kompott.	Green compote.
Salade d'ananas.[12])	Ananas-Kompott.	Compote of pine-apple.
— *d'oranges.*	Apfelsinen-Kompott.[13])	— of oranges.
— *de poires.*[14])	Birnen-Kompott.	— of pears.

[1]) Unter eine Apfel-Marmelade rührt man gestoßene, gesiebte Makronen, streicht die Hälfte davon fingerdick in eine Kompott-Schale, darüber stellt man geschälte, von den Kernen befreite, mit Trauben-Rosinen gefüllte Äpfel, bestreut diese mit Zucker und hüllt sie mit dem Rest der Marmelade ein. Obenauf streut man wieder gestoßene Makronen, stäubt wieder Zucker, träufelt etwas zerlassene frische Butter darüber, worauf man die Schale über Salz auf ein Tortenblech stellt und die Äpfel bei mäßiger Hitze im Ofen langsam weich braten läßt. Das Kompott wird lauwarm zu Tisch gegeben.

[2]) Zucker mit Rheinwein, Wasser, Zitronensaft und Zitronen-Schale gekocht, die in Scheibchen geschnittenen, ausgekernten Äpfel hinein, noch einige Minuten gekocht, wenn kalt, geklärte Gelatine hinzugegeben, auf Eis gestellt, dann in kleine Becher-Formen gefüllt, kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden die Formen in heißes Wasser getaucht, auf einen Krystall-Teller ausgestürzt und mit einem Sirup aus Zucker, Rheinwein und Zitronensaft übergossen.

[3]) *Prune* frische Pflaume (engl. *plum*), *pruneau* Backpflaume (engl. *prune*).

[4]) Vergleiche *raisin* auf Seite 1204.

[5]) Vergleiche *raisin de corneille* auf Seite 1204.

[6]) Vergleiche *reine-claude* auf Seite 1205. — a) *Compote de reines-claude reverdies:* Die Pflaumen mit kaltem Wasser bedeckt, Salz und Essig daran, heiß gemacht, herausgenommen, in Spinat-Wasser gelegt, zur Seite des Feuers gestellt, bis die Pflaumen sich grün färben, herausgenommen und in Sirup gegeben. b) *Compote de reines-claude naturelles:* Recht schöne Ringelotten mit halbem Stiel in kochenden Sirup gegeben, ein Stück Vanille hinzu; auf ein Sieb gelegt, Sirup durchgestrichen, eingekocht, erkalten gelassen; die Pflaumen pyramidenförmig angerichtet, mit dem Sirup überzogen.

[7]) Vergleiche *rhubarbe des Alpes* auf S. 1060.

[8]) Einige Birnen, Äpfel, Apfelsinen werden geviertelt und nebst einer halben Ananas geschält und in Scheiben geschnitten. Die Früchte werden lagenweise in eine Kompott-Schüssel geordnet, jede Lage wird mit gestoßenem Vanille-Zucker bestreut, die Schüssel zugedeckt und eine Stunde auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird der Fruchtsaft in eine kleine irdene Schüssel abgegossen, mit Zucker und Cognac vermischt und über das Kompott gegeben.

[9]) Vergleiche *sapotille* auf Seite 1205.

[10]) Von jungen Möhren, grünen Bohnen, Gurken-Scheiben, kleinen Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, kleinen Birnen, Quitten, Melonen-Scheiben, grünen Aprikosen und Stachelbeeren.

[11]) Dasselbe wie *compote d'abricots verts* (s. d.).

[12]) Auch *salade de tranches d'ananas*, andere Bezeichnung für *compote d'ananas*. Bereitung wie bei *salade d'oranges*.

[13]) Vergleiche auch *compote d'oranges*. Einige schöne Apfelsinen werden geschält, in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgemacht. Man legt die Scheiben in eine Kompott-Schüssel, bestreut sie mit Zucker, begießt sie mit einem Löffelvoll Orangenblüten- und einem halben Glasvoll Rum oder Kirschwasser.

[14]) Vergleiche *compote de poires au r(h)um*.

c) Fruits confits.[1]	Eingemachte Früchte.	Preserved fruits.
Abricots verts confits.	Eingemachte grüne Aprikosen.	Preserved green apricots.
Aceto dolce.	Sauersüß eingemachte Früchte.[2]	Sour-sweet preserved fruits.
Aigriettes confites.[3]	Eingemachte Ammern.	Preserved egriots.
Ananas confit.	— Ananas.	— pine-apple.
Angélique confite.	— Engelwurz.	— angelica.
Caramboles confites.[4]	— Baumstachelbeeren.	— Coromandel goose-
Cerises confites.	— Kirschen.	— cherries. [berries.
Cerneaux confits.	— Walnüsse.	— walnuts.
Coings confits.	— Quitten.	— quinces.
Cornouilles confites.	— Kornel(ius)-Kirschen.	— cornels.
Écorces de citron confites.	— Zitronen-Schale.	— lemon-peel.
Écorces d'orange confites.	— Apfelsinen-Schale.	— orange-peel.
Églantines confites.[5]	— Hagebutten.	— heps or hips.
Épines-vinettes confites.	— Berberitzen.	— barberries.
Figues confites.	— Feigen.	— figs.
Fraises confites.	— Erdbeeren.	— strawberries.
Framboises confites.	— Himbeeren.	— raspberries.
Fruits confits de Wiesbade(n).	— Wiesbadener Früchte.[6]	— Wiesbaden fruits.
Gingembre confit.	Eingemachter Ingwer.	— ginger.
Goyaves confites.[7]	Eingemachte Guaven-Äpfel.	— guava-fruits.
Groseilles confites.	— Johannisbeeren.	— currants.
Groseilles à maquereau con-	— Stachelbeeren.	— gooseberries.
Icaques confites.[8] [fites.	— amerikanische Ikako-Pflaumen.	— coco-plums.
Jambelonges confites.[9]	— Jambusen-Äpfel.	— Malabar-plums.
Lemons confits.	— Zitronen.	— lemons.
Mammées confites.[10]	— Mam(m)ei-Äpfel.	— mammee-apples.
Maramelles confites.	— japanische Quitten.	— maramelles.
Marrons confits.	— Kastanien.	— chestnuts.
Melons confits.	— Melonen.	— melons.
Mirabelles confites.	— Mirabellen.	— mirabelle plums.
Mûres confites.	— Maulbeeren.	— mulberries.
Myrtilles confites.	— Heidelbeeren.	— blue-berries.
Noix blanches confites.	— weiße Nüsse.	— white nuts.
Oranges confites.	— Apfelsinen.	— oranges.
Pêches confites.[11]	— Pfirsiche.	— peaches.
Poires confites.	— Birnen.	— pears.
Pommes confites.[12]	— Äpfel.	— apples.
Prune-oeufs confites.	— Eier-Pflaumen.	— egg-plums.
Quatre fruits confits.	— Vierfrucht.[13]	— four fruits.
Raisins confits.[14]	— Weinbeeren.	— grapes.
Reines-claude confites.	— Ringelotten.	— green-gages.
Tamarins confits.[15]	— Tamarinden.[16]	— tamarinds.
Verjus confites.	— Sauertrauben.	— verjuice.

[1]) Um diese Abteilung nicht über Gebühr auszudehnen, sind nur die am meisten zur Verwendung kommenden Fruchtarten angegeben. Man braucht ja nur die »*Fruits frais*« herzunehmen und zu jeder Fruchtart, welche sich zum Einmachen eignet, *confit, confite* oder *confits* hinzuzusetzen, so kann man diese Abteilung nach Belieben verlängern. Dasselbe gilt von den sich anschließenden Marmeladen, Gallerten, Branntwein-, Essig- und getrockneten Früchten, Fruchtsäften, Fruchtsirupen, Fruchtessigen usw.

[2]) Quitten, Feigen, Weinbeeren und andere Früchte, die erst mit gewürztem Weinessig übergossen werden, worauf man einige Löffelvoll Trauben-Sirup hinzufügt, sodaß die Früchte einen süßsäuerlichen Geschmack annehmen.

[3]) Auch *griottes confites*, englisch *preserved agriots.*

[4]) Vergleiche *carambole* auf Seite 1197.

[5]) Auch *gratte-cul(s) confits.*

[6]) Im Handel von sehr gutem Ruf, z. B. die der Firma *F. Brenner* (Erd-, Himbeeren usw.).

[7]) Vergleiche *goyave* auf Seite 1200.

[8]) Vergleiche *icaque* auf Seite 1200.

[9]) Vergleiche *jambelonge* auf Seite 1200.

[10]) Vergleiche *mammée, mamei* auf Seite 1201.

[11]) *Pêches par moitié* halbierte Pfirsiche.

[12]) *Pommes en quartiers ou en anneaux confites.*

[13]) Sauer- und schwarze Kirschen ausgesteint, jede Sorte besonders mit geläutertem Zucker gekocht; Himbeeren ebenso zubereitet; alles vermischt, mit Johannisbeersaft aufgekocht, heiß in kleine Gläser gefüllt.

[14]) Vergleiche *raisin* auf Seite 1204.

[15]) Auch *dattes des Indes confites.*

[16]) *Tamarindus indica*, Baum im tropischen Afrika, Südasien, Nordwestaustralien; in Westindien und Südamerika angebaut, liefert weinsäuerlich schmeckendes, abführend wirkendes Fruchtmark.

Fruits à l'eau-de-vie.[1]	**Früchte in Branntwein.**	**Brandy fruits.**
Abricots à l'eau-de-vie.	Aprikosen in Branntwein.	Brandy apricots.
Amandes vertes à l'eau-de-vie.	Mandeln in Branntwein.	— almonds.
Cerises à l'eau-de-vie.	Kirschen in Branntwein.	— cherries.
Chinois à l'eau-de-vie.	Kleine, grüne Orangen (Chinotti) in Branntwein.	— chinois.
Figues à l'eau-de-vie.	Feigen in Branntwein.	— figs.
Marrons à l'eau-de-vie.	Kastanien in Branntwein.	— chestnuts.
Mirabelles à l'eau-de-vie.	Branntwein-Mirabellen.	— mirabelle plums.
Pêches à l'eau-de-vie.	Pfirsiche in Branntwein.	— peaches.
Poires à l'eau-de-vie.	Birnen in Branntwein.	— pears.
Reines-claude à l'eau-de-vie.	Ringelotten in Branntwein.	— green-gages.
Fruits glacés au caramel.[2]	**Überzuckerte Früchte.**	**Candied or glazed fruits.**
Citrons glacés au caramel.	Überzuckerte Zitronen.	Candied lemons.
Fraises glacées au caramel.	— Erdbeeren.	— strawberries.
Groseilles glacées au caramel.	— Johannisbeeren.	— currants.
Marrons glacés au caramel.	— Kastanien.	— chestnuts.
Nèfles glacées au caramel.	— Mispeln.	— medlars.
Oranges glacées au caramel.	— Apfelsinen.	— oranges.
Raisins glacés au caramel.	— Weinbeeren.	— grapes.
Fruits secs ou séchés.[3]	**Getrocknete Früchte, Backobst.**	**Dried fruits.**
Baies de ronce sèches.	Getrocknete Brombeeren.	Dried blackberries.
Cerisettes.	— Kirschen.	— cherries.
Dattes sèches.	— Datteln.	— dates.
Figues sèches.	— Feigen.	— figs.
Figues-caques sèches.[4]	— Kaki-Feigen.	— Japanese date-plums.
Poires sèches.	— Birnen.	— pears.
Pommes sèches.	— Äpfel (=Schnittchen).	— apples.
Pruneaux.	— Pflaumen.	Prunes.
Pruneaux de Californie.	— kalifornische Pflaumen.	California prunes.
Pruneaux de France.	— französische Pflaumen.	French prunes.
Pruneaux de Turquie.	— türkische Pflaumen.	Turkish prunes.
Pruneaux de Wiesbade(n).	Wiesbadener Pflaumen.	Wiesbaden prunes.
Prunelles.	Prünellen.	Prunelles.
Prunelles de Bamberg.	Bamberger Prünellen.	Bamberg prunelles.
Prunelles d'Italie.	Italienische Prünellen.	Italian prunelles.
Raisins de Corinthe.	Korinthen.	Dried currants.
Raisins de Damas.	Zibeben, Cibeben.	Large raisins.
Raisins secs.	Rosinen.	Dried raisins.
Raisins de sultane.	Sultana-Rosinen ohne Kerne.	Sultana raisins.
Raisins de Zante.	Zante-Rosinen.	Zante currants.
Fruits au vinaigre.[5]	**Essig-Früchte.**	**Pickled fruits.**[6]
Abricots au vinaigre.	Essig-Aprikosen.	Pickled apricots.
Limons au vinaigre.	— -Limonen.	— limes.
Mostarda di Cremona.[7]	In Senf eingemachte Süd-Früchte.	Cremona fruits.
Pêches au vinaigre.	Essig-Pfirsiche.	Pickled peaches.
Poires au vinaigre.	— -Birnen.	— pears.
Pommes au vinaigre.	— -Äpfel.	— apples.
Prunes au vinaigre.	— -Pflaumen.	— prunes.
Reines-claude au vinaigre.	— -Ringelotten.	— green-gages.

[1]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[2]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[3]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[4]) Vergleiche *figue-caque* auf Seite 1199.
[5]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[6]) Seltener *vinegar fruits.*
[7]) Vergleiche Fußbemerkung zu *compote à la crémonaise* auf Seite 1207.

Gelées de fruits[1].	**Fruchtſulzen.**[2])	**Fruit-jellies.**
Gelée d'ananas.	Ananas=Gallerte.	Pine-apple jelly.
— *de baies de ronce.*	Brombeer(en)=Gallerte.	Blackberry jelly.
— *de cassis.*[3])	Gallerte von ſchwarzen Johannisbeeren.	Black currant jelly.
— *de citron.*	Zitronen=Gallerte.	Lemon jelly.
— *de coings.*	Quitten=Gallerte.	Quince jelly.
— *de cornouilles.*[4])	Gallerte von Kornel=Kirſchen.	Jelly of cornel-berries, [-cherries.
— *d'épines-vinettes.*	Berberitzen=Gallerte.	Barberry jelly.
— *de fraises.*	Erdbeer(en)=Gallerte.	Strawberry jelly.
— *de framboises.*	Himbeer(en)=Gallerte.	Raspberry jelly.
— *de goyaves.*[5])	Gu(a)java=Gallerte.	Guava jelly.
— *de grenades.*	Granatapfel=Gallerte.	Pomegranate jelly.
— *de groseilles.*	Johannisbeer=Gallerte.	Currant jelly.
— *de mûres.*	Maulbeer(en)=Gallerte.	Mulberry jelly.
— *d'oranges.*	Apfelſinen=Gallerte.	Orange jelly.
— *de pêches.*	Pfirſich=Gallerte.	Peach jelly.
— *de pommes sauvages.*	Holzapfel=Gallerte.	Crab-apple jelly.
— *de raisins.*	Weinbeer(en)=Gallerte.	Grape jelly.
— *de verjus.*	Sauerwein=Gallerte.	Jelly of sour grapes.
Jus de fruits.[6])	**Fruchtſäfte.**	**Fruit-juices.**
Jus d'ananas.	Ananasſaft.	Pineapple juice.
— *de cerises.*	Kirſchſaft.	Cherry juice.
— *de citron.*	Zitronenſaft.	Lemon juice.
— *de fraises.*	Erdbeerſaft.	Strawberry juice.
— *de framboises.*	Himbeerſaft.	Raspberry juice.
— *de groseilles.*	Johannisbeerſaft.	Currant juice.
— *de myrtilles.*	Heidelbeerſaft.	Huckleberry juice.
— *d'oranges.*	Apfelſinenſaft.	Orange juice.
Marmelades.[7])	**Marmeladen.**	**Marmalades, jams.**[8])
Cotignac.	Quitten=Marmelade.	Cotignac, quiddany.[9])
Marmelade d'abricots.	Aprikoſen=Marmelade.	Marmalade of abricots.
— *d'ananas.*	Ananas=Marmelade.	— of pine-apple.
— *de baies de ronce.*	Brombeer(en)=Marmelade.	— of blackberries.
— *de baies de sureau.*	Holunderbeer(en)=Marmelade.[10])	— of elder-berries.
— *de cerises.*	Kirſch(en)=Marmelade.	— of cherries.
— *de citron.*	Zitronen=Marmelade.	— of lemons.
— *de coings.*	Marmelade von Quitten.	— of quinces.
— *de damas.*	— v. Damaszener Pflaumen.	— of damsons.[11])
— *d'épines-vinettes.*	Berberitzen=Marmelade.	— of barberries.
— *de fraises.*	Erdbeer(en)=Marmelade.	— of strawberries.
— *de framboises.*	Himbeer(en)=Marmelade.	— of raspberries.
— *de framboises et de groseilles rouges.*	Marmelade von Himbeeren u. roten Johannisbeeren.	— of raspberries and red currants.
— *de groseilles noires.*	— von ſchwarzen Johannisbeeren.	— of black currants.
— *de groseilles rouges.*	— v. roten Johannisbeeren.	— of red currants.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer(en)=Marmelade.	— of gooseberries.
— *d'oranges.*	Apfelſinen=Marmelade.	— of oranges.
— *de pêches.*	Pfirſich=Marmelade.	— of peaches.
— *de poires.*	Birnen=Marmelade.	— of pears.

[1]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[2]) Auch Fruchtgallerte(n). — Die Gallerte, Mehrz. die Gallerten; das Gallert, Mehrz. die Gallerte. — Neben Sulze sagt man auch Sülze, Salze (österreichisch).
[3]) Auch *gelée de groseilles noires.*
[4]) Vergleiche *corne, cornouille* auf Seite 1198.
[5]) Vergleiche *goyave* auf Seite 1200.
[6]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[7]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[8]) Auch *fruit-cheeses.*
[9]) Veraltet auch *codiniac.*
[10]) Auch Holler-, Fliederbeer(en)-Marmelade.
[11]) Auch *damson-cheese, damson-jam.*

Marmelade de pommes. Apfel-Marmelade. Marmalade of apples.
— *de prunes.* Pflaumen-Marmelade. — of plums.
— *de reines-claude.* Ringelotten-Marmelade. — of green-gages.
— *de rhubarbe.* Rhabarber-Marmelade. — of rhubarb.

Pâtes de fruits.[1] **Frucht-teige, -paſten.** **Fruit-pastes.**

Pâte d'abricots. Aprikoſenteig. Apricot paste.
— *de cerises.* Kirſch(en)teig. Cherry paste.
— *de coings.* Quittenteig. Quince paste.
— *de groseilles.* Johannisbeerteig. Currant paste.
— *de guimauve.* Weißer Lederzucker.[2] Marshmallow-paste.
— *de poires.* Birnenteig. Pear paste.
— *de pommes à la vanille.* Apfelteig mit Vanille. Apple paste with vanilla.

Purées de fruits.[3] **Obſtmus.** **Purées of fruits.**[4]

Prunelée. Pflaumenmus. Purée of plums.
Purée d'abricots. Aprikoſenmus. — of apricots.
— *d'aigrettes ou griottes.* Ammer(n)mus. — of egriots.
— *d'airelles veinées.* Bruchbeer(en)mus. — of marsh bilberries.
— *d'ananas.* Ananasmus. — of pine-apple.
— *de baies de ronce.* Brombeermus. — of blackberries.
— *de bananes.* Bananenmus. — of banana.
— *de canneberges.* Moosbeer(en)mus. — of small cranberries.
— *de caramboles.* Baumſtachelbeer(en)mus. — of Coromandel gooseberries.
— *de cassis.* Mus v. ſchwarzen Johannisbeeren. — of black currants.
— *de cerises.* Kirſch(en)mus. — of cherries.
— *de citrouille.* Kürbismus. — of pumpkin.
— *de coings.* Quittenmus. — of quinces.
— *de cornouilles.* Kornelkirſchenmus. — of cornel-berries.
— *de duriones.* Durionenmus. — of durians.
— *d'églantines.* Hagebuttenmus. — of hips.
— *de fraises.* Erdbeer(en)mus. — of strawberries.
— *de framboises.* Himbeer(en)mus. — of raspberries.
— *de groseilles.* Johannisbeermus. — of currants.
— *de groseilles à maquereau.* Stachelbeer(en)mus. — of gooseberries.
— *de mûres.* Maulbeer(en)mus. — of mulberries.
— *de myrtilles.* Heidelbeermus. — of bilberries.
— *de pêches.* Pfirſichmus. — of peaches.
— *de poires.* Birn(en)mus. — of pears.
— *de pommes.* Apfelmus. — of apples.[5]
— *de raisins.*[6] Weinbeermus. — of grapes.
— *de reines-claude.* Ringelottenmus. — of green-gages.
— *de rhubarbe.* Rhabarbermus. — of rhubarb.
Raisiné. Weinbeermus. — of grapes.
Raisinée[7]. Pflaumenmus. — of plums.

Sirops de fruits.[8] **Frucht-ſirupe, -ſäfte.** **Fruit-sirups, -syrups.**

Sirop d'absinthe. Abſinth-Sirup. Absinthe sirup.
— *d'airelles rouges.* Preiſelbeer(en)-Sirup. Cranberry sirup.
— *d'ananas.* Ananas-Sirup. Pineapple sirup.
— *d'asperges.* Spargel-Sirup. Asparagus sirup.

---

[1]) Unter *pâtes de fruits* verſteht man Fruchtmarmeladen, welche man in dünner Schicht, mit Zucker bestreut, auf einem Schüsselblech *(plafond)* trocknen läßt, um sie, wenn fest, in Bänder zu schneiden. Die *pâtes* werden dann lagenweise in Kästchen geordnet, zwischen jede Lage wird Papier gelegt. — Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits*, Seite 1210.

[2]) Auch Jungfern-Leder genannt.
[3]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[4]) Im Englischen bezeichnet man das Fruchtmus oft mit *stewed fruits*, z. B. *stewed apples.*
[5]) Auch *apple-sauce, apple-butter, apple-mose.*
[6]) Vergleiche *raisiné.*
[7]) In der Schweiz gebräuchlich.
[8]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*

Sirop de baies de ronce.	Brombeer(en)=Sirup.	Blackberry sirup.
— *de camomille.*	Kamillen=Sirup.	Camomile sirup.
— *de caramel.*	Zucker=Sirup.	Caramel sirup.
— *de cerises.*	Kirſch(en)=Sirup.	Cherry sirup.
— *de chèvre(-)feuille(s).*	Geißblatt=Sirup.	Honeysuckle sirup.
— *de citron.*	Zitronen=Sirup.	Lemon sirup.
— *de cônes de houblon.*	Hopfenfruchtzapfen=Sirup.	Sirup of hop-cones.
— *de coquelicots.*	Feldmohn=Sirup.	Corne-rose sirup.
— *de cornouilles.*	Kornelkirſchen=Sirup.	Cornel sirup.
— *de dattes.*	Dattel=Sirup.	Date sirup.
— *d'eau d'anis.*	Anis=Sirup.	Anise sirup.
— *d'eau de cannelle.*	Zimt=Sirup.	Cinnamon sirup.
— *d'eau de lauriers-cerises*[1]).	Kirſchlorbeer=Sirup.	Cherry-laurel, -bay sirup.
— *d'épines-vinettes.*[2])	Berberitzen=Sirup.	Barberry sirup.
— *d'érable.*	Ahorn=Sirup.	Mable sirup.
— *d'eugénie.*	Kirſchmyrten=Sirup.[3])	Jambolan(a) sirup.
— *de fleurs d'oranger.*	Orangenblüten=Sirup.	Orange-flower sirup.
— *de fraises.*	Erdbeer(en)=Sirup.	Strawberry sirup.
— *de framboises.*	Himbeer(en)=Sirup.	Raspberry sirup.
— *de gingembre.*	Ingwer=Sirup.	Ginger sirup.
— *de gomme.*	Gummi=Sirup.	Gum sirup.
— *de grenades.*	Granatapfel=Sirup.	Pomegranate sirup.
— *de groseilles.*	Johannisbeer(en)=Sirup.	Currant sirup.
— *de guimauve.*[4])	Eibiſch=Sirup.	Marshmallow sirup.
— *d'(h)ys(s)ope.*	Yſop=Sirup.	Hyssop sirup.
— *de mûres.*	Maulbeer(en)=Sirup.	Mulberry sirup.
— *d'oranges.*	Apfelſinen=Sirup.	Orange sirup.
— *d'orgeat.*	Mandelmilch=Sirup.	Almond-milk sirup.
— *de pivoine.*	Päonien=Sirup.	Peony sirup.
— *de prune dattes.*[5])	Dattelpflaumen=Sirup.	Date-plum sirup.
— *de terrette, terrète.*[6])	Gundermann=Sirup.	Ground-ivy-, ale-hoof sirup.
— *de violettes.*	Veilchen=Sirup.	Violet sirup.

Vinaigres de fruits.	**Fruchteſſige.**	**Fruit vinegars.**
Vinaigre de baies de ronce[7]).	Brombeer=Eſſig.	Blackberry vinegar.
— *de baies de sureau.*	Holunder(beer)=Eſſig.	Elder vinegar.
— *de bière.*	Biereſſig.	Beer vinegar.
— *de Bourgogne.*	Burgunder Eſſig.	Burgundy vinegar.
— *de cerises.*	Kirſcheſſig.	Cherry vinegar.
— *de citron.*	Zitronen=Eſſig.	Lemon vinegar.
— *d'églantines*[8]).	Hagebutten=Eſſig.	Hip vinegar.
— *à l'estragon.*	Dragun=Eſſig.	Tarragon vinegar.
— *de fines herbes.*	Kräuter=Eſſig.	Herb vinegar.
— *de fraises.*	Erdbeer=Eſſig.	Strawberry vinegar.
— *de framboises.*	Himbeer=Eſſig.	Raspberry vinegar.
— *de groseilles.*	Johannisbeer=Eſſig.	Currant vinegar.
— *de myrtilles.*[9])	Heidelbeer=Eſſig.	Bilberry vinegar.
— *d'oignons.*	Zwiebel=Eſſig.	Onion vinegar.
— *d'oranges.*	Apfelſinen=Eſſig.	Orange vinegar.
— *de raifort.*	Meerrettich=Eſſig.	Horseradish vinegar.
— *de raisins*[10]).	Trauben=Eſſig.	Grape vinegar.
— *rosat.*	Roſen=Eſſig.	Rose vinegar.
— *de violettes.*	Veilchen=Eſſig.	Violet sirup.

[1]) *Laurier-cerise, laurier de Trébisonde* Kirschlorbeer.
[2]) Vergleiche *épine-vinette* auf Seite 1007.
[3]) Vergleiche *eugénie* auf Seite 1199.
[4]) Vergleiche *guimauve* auf Seite 1014.
[5]) Vergleiche *prune datte* auf Seite 1204.
[6]) Auch *sirop de rond(e)lette, rondotte, sirop de chamécisse.*
[7]) Vergleiche *baie de ronce* auf Seite 1196
[8]) Vergleiche *églantine* auf Seite 1199.
[9]) Vergleiche *myrtille* auf Seite 1202.
[10]) Vergleiche *raisin* auf Seite 1204.

XII. Abteilung.

Entremets de douceur.[1]) — Süße Zwischengerichte. — Sweet dishes.[2])

a) Entremets de douceur chauds.	Warme süße Zwischengerichte.	Hot sweet dishes.
Abricots *à la Colbert.*	**Aprikosen** nach Colbert[3]).	**Apricots,** Colbert style.
— *à la Condé.*	— nach Condé[4]).	— in the Condé style.
— *à la Jefferson.*	— nach Jefferson[5]).	—, Jefferson style.
— *à la portugaise.*	— auf portugiesische[6]) Art.	— in the Portuguese style.
— *à la sultane.*	Sultan-Aprikosen.[7])	Sultana apricots.
Alma viva *ou* almaviva.	Verschiedenfarbiger Grießpudding.[8])	Vari-colo(u)red semolina-pudding.
Ananas *à la Richelieu.*	**Ananas** nach Richelieu[9]).	**Pine-apple,** Richelieu style.
— *au riz, à la créole.*	— mit Reis, kreolisch[10]).	— -apple with rice, Creole style.
Baba *aux abricots.*	**Napfkuchen** mit Aprikosen.	**Baba** w. apricots.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade.[11])	— with chocolate.
— *au madère.*	— mit Madeira.[12])	— with madeira.
— *au marsala.*	— mit Marsalawein.	— with marsala.

[1]) Die zu dieser Abteilung gehörigen Sosen sind auf Seite 1152 angegeben.

[2]) *Sweet entremets* ist auch richtig, obwohl weniger gebräuchlich.

[3]) Halbierte Aprikosen eine Stunde in dicken Sirup gelegt, dann mit Reis *(riz à la crème),* der mit einigen Eigelben fertig gemacht ist, so belegt, daß die Aprikosen ganz erscheinen. Diese werden nun in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, paniert und gebacken; Aprikosen-Sose mit Mandelmilch und Kirschwasser dazu.

[4]) Halbierte, abgewällte Aprikosen eine Stunde in Vanille-Sirup gelegt, dann domförmig auf kaltem Reis angerichtet, mit gehackten Mandeln und Staubzucker bestreut, mit dem Salamander glasiert. Der Dom wird mit aprikosenförmig ausgerollten, gebackenen Reiskrusteln *(croquettes de riz)* umlegt; dazu eine Aprikosen-Sose mit Maraschino.

[5]) Sprich »dgjĕ'förß'n«; *Thomas Jefferson,* dritter Präsident der Vereinigten Staaten, geb. 2. April 1743 in Shadwell (Va.), gest. 4. Juli 1826. — Milch, in welcher man Vanille ausziehen ließ, feiner Maisgrieß *(farina),* Eigelbe, Zucker, Schlagsahne, Eierschnee; diese Masse in Becher-Formen *(moules à timbale),* die mit Butter ausgestrichen und mit Aprikosenteig und Angelika ausgelegt sind, gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte eingemachte halbierte Aprikosen, die mit ihrem Fruchtsaft, der mit Zucker und Maraschino eingekocht ist, begossen werden; geschälte, halbierte Mandeln und Kirschen dazwischen; dazu eine Sose von Aprikosen-Sirup mit Kirschwasser.

[6]) Kruste von Vanillereis mit Eigelben, diese mit Ananas-Würfeln und Aprikosen-Marmelade gefüllt, Reis darüber, im Wasserbad *(au bain-marie)* eine halbe Stunde gar gemacht, ausgestürzt, heiß gemachte Aprikosen-Hälften (Konserven) herum gelegt. Oben auf die Kruste (Dom) eine Ringelotte *(reine-claude),* um diese herum kleine Angelika-Blätter, dazu eine Sose von dem Sirup der Früchte mit etwas Aprikosen-Marmelade.

[7]) Rand von Vanille-Biskuit, mit Reis *à la sultane* (Reis mit Butter, Mandel-Creme und gehackten Pistazien) gefüllt, abgewällte Aprikosen-Hälften in zwei Reihen kranzförmig obenauf; dazu Vanille-Sirup mit Mandelmilch.

[8]) In Milch mit Zucker, Zimt, Zitronen-Schale und ein wenig Salz gekochter Grieß mit Butter und Eigelben vermischt, in vier Teile geteilt: ein Teil bleibt gelb, der zweite wird mit Schokolade braun, der dritte mit Spinat-Matte grün, der vierte mit Krebsbutter rot gefärbt; alles in Puddingform gebacken.

[9]) Ananas-Scheiben, die in Sirup gekocht sind, werden abwechselnd mit gleichgroßen Schnitten von leichtem Kuchen, die in Maraschino getaucht wurden, im Kranz angerichtet; der mit Maraschino eingekochte Fruchtsirup wird darüber gegossen.

[10]) Aus gekochtem, abgekühltem Vanillereis *(riz à la crème)* mit Eigelben und Butter formt man eine Ananas, richtet diese auf einer Lage Reis an, mit Angelika-Spitzen sucht man die rauhen Erhebungen auf der Schale der wirklichen Ananas nachzubilden, überzieht mit Aprikosen-Marmelade und, wenn trocken, von neuem. Zuletzt richtet man Ananas-Scheiben, die einige Stunden in Sirup gelegen haben, im Kranz um die Reis-Ananas an und streut Angelika-Blätter dazwischen; Aprikosen-Sose mit Vanille dazu.

[11]) Der warme Napfkuchen wird mit Vanille-Sirup durchtränkt und mit Schokolade-Glasur überzogen; die übrig gebliebene Schokolade-Glasur wird mit Rahm einige Minuten eingekocht, durchgestrichen und als Sose nebenbei gegeben.

[12]) Der ausgestürzte Napfkuchen wird mit kochendem Sirup, der mit Madeira und Rum vermischt ist, durchtränkt, mit Orangen-Glasur überzogen und mit in Madeira erwärmten Rosinen, grünen Mandeln, klein geschnittener Orangen-Schale und Zitronat gefüllt.

Bananes *au four.*	**Bananen** gebacken.[1])	**Bananas** baked.
— *frites.*	Gebackene Bananen.[2])	Fried bananas.
— *frites, sauce aux cerises.*	— Bananen mit Kirschsose.	— bananas with cherry sauce.
Beignets *d'abricots.*	**Krapfen** von Aprikosen.	**Fritters** of apricots.
— *d'abricots à l'eau-de-vie.*	Aprikosen-Krapfen mit Branntwein.	Apricot-fritters w. brandy.
— *d'abricots au marasquin.*	— -Krapfen m. Maraschino.	— -fritters w. maraschino.
— *d'abricots aux pistaches.*	— -Krapfen mit Pistazien.	— -fritters with pistachio-nuts.
— *d'abricots à la royale.*	— -Krapfen, königlich[3]).	— -fritters, royal style.
— *à l'allemande.*	Deutsche Pfannkuchen[4]).	German fritters.
— *à l'alliance.*	Krapfen von Apfel- und Pfirsich-Scheiben.[5])	Apple- and peach-fritters.
— *aux amandes à l'anglaise.*	Englische Mandel-Krapfen.[6])	English almond-fritters.
— *aux amandes à la française.*	Französische Mandel-Krapfen.[7])	French almond-fritters.
— *d'ananas.*	Ananas-Krapfen.	Pine-apple fritters.
— *d'ananas à l'impératrice.*	— -Krapfen nach Kaiserin-Art.[8])	— -apple fritters, empress style.
— *à l'anglaise.*	Englische Krapfen oder Schnitten.[9])	English fritters.
— *de bananes.*	Bananen-Krapfen.[10])	Banana fritters.
— *à la bavaroise.*	Bayrische Strauben, Sträublein, Strübli.[11])	Bavarian fritters.
— *à la bavaroise.*	Pavesen, Bosesen.[12])	— fritters.
— *à la berlinoise.*	Berliner Krapfen.[13])	Berlin fritters.

[1]) Aufgeschlitzt, in eine Pfanne mit Butter gelegt, Zucker darüber, gebacken.

[2]) Ganz oder durchgeschnitten; in Syrup getaucht, in Mehl gerollt, in heißem Öl oder Schmalz »knusperig« gebraten.

[3]) Halbierte, geschälte Aprikosen mit Zucker und Cognac gebeizt, nach einer Stunde abgetrocknet. In jede Aprikosen-Hälfte steckt man eine kleine Kugel von Mandelteig, bestreut hierauf die Früchte mit gestoßenen Makronen, taucht sie in Backteig, bäckt sie rasch hellbraun, überzieht sie mit Schokolade-Glasur.

[4]) Auch Fastnachts-Kügelchen, Fastnachts-Krapfen; *beignets allemands farcis* gefüllte (mit Marmelade oder Obstmus) Pfannkuchen.

[5]) Apfel-Scheiben gleichgroß ausgestochen, Kernhaus entfernt, Apfel-Sulze in die Öffnung gefüllt. Gleiche Anzahl gedämpfte Pfirsich-Hälften mit einer Masse von Makronen, Apfelteig und Maraschino (alles zusammen gestoßen) gefüllt. Die Pfirsich-Hälften auf die Apfel-Scheiben gelegt, die andere Seite der Äpfel mit der Makronen-Masse bedeckt, sodaß kleine Bälle entstehen, die in gestoßenem Zwieback gerollt, in Schlagteig getaucht und in heißem Schmalz gebacken werden; nebenbei gibt man einen Ananas-Sirup mit Kirschwasser *(kirsch)*.

[6]) Eine aus süßen und bitteren Mandeln mit Rahm bereitete Mandelmilch wird mit Reismehl, Zucker und Orangen-Blüten zu einem zarten Mus abgerührt, dieses auf mit Butter bestrichenes Tortenblech fingerdick gestrichen, wenn kalt, in kleine viereckige Stücke geschnitten, welche in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasiert werden.

[7]) Gebrühte, abgezogene, mit Eiweiß gestoßene Mandeln werden mit Zucker und mehr Eiweiß vermischt, geröstet, auf einem mit Zucker bestäubten Blech ein langer Streifen davon geformt, dieser in fingerlange Stücke geschnitten, welche in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasiert werden.

[8]) Eingemachte Ananas-Scheiben auf einer Seite mit Marmelade überzogen, zwei und zwei zusammengelegt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, in Vanille-Zucker gerollt, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) 250 g Mehl, 10 Eier, Milch; hiervon Eierkuchen-Masse bereitet, diese fingerdick in eine mit Butter ausgestrichene flache Form gegossen, im Ofen steif werden gelassen, nach dem Erkalten fingerlange Stücke davon geschnitten, diese an jeder Seite mit kleinen Einschnitten versehen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[10]) Die Bananen durchgeschnitten, in Rum mit Zucker gelegt, dann in Backteig getaucht, gebacken, in Staubzucker gerollt oder mit Sose zu Tisch gegeben.

[11]) Auch »Spritzstrauben«, »Zucker-Strauben«, »Trichter-Gebackenes« genannt. — Mehl mit Weißwein, Eiweiß und klarem Zucker zu einem dickfließenden Teig verrührt. Dieser Teig wird in eine Strauben-Spritze gegeben, diese langsam in heiße Butter eingedrückt, am zweckmäßigsten in der Runde. Sind die Strauben auf einer Seite gebacken, so dreht man sie mit einem Fischlöffel um und bäckt sie auf der anderen. — Man kann den Teig auch von Wasser, Butter, Mehl, Eiern, Zucker und Salz bereiten, auch kann man mit den Eiern einige Löffelvoll Kirschwasser einrühren.

[12]) Vergleiche Fußbem. 10, Seite 385. — Einige altbackene Franzbrötchen in Scheiben geschnitten, Pflaumen-Marmelade zwischen je zwei Brotscheiben gestrichen, diese in kalte Milch getaucht, eine halbe Stunde auf einer Schüssel stehen gelassen, dann in geschlagene Eier getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut, auf einem Mundtuch (Serviette) angerichtet. — Man kann die Pavesen auch, nachdem sie in geschlagene Eier getaucht sind, in fein geriebener Semmel wälzen (panieren). Auch kann man Apfel-, Birnen-, Pfirsich-, Aprikosen-, Himbeer-, Brombeer-, Stachelbeer-, Quitten-, Kirschen-, Erdbeer-, Johannisbeer- oder irgend eine andere Marmelade (siehe *marmelades*, S. 1212) dazu verwenden.

[13]) Süßer Rahm, frische Butter, Salz, Zucker mit Zimt aufgekocht, Zimt heraus, Mehl hineingerührt, bis ein zarter, dickfließender Brandteig entsteht, unter welchen man, wenn kalt, ganze Eier und Eigelbe rührt. Zuletzt mischt man gestoßene Makronen darunter, schneidet gleichgroße Stückchen davon, die man in heißem Schmalz bäckt und dann mit Zucker bestreut; Weinschaum-Sose *(sabayon)* dazu.

Beignets de brioche à la crème.	Krapfen von Butter-Kuchen mit Vanille-Creme.[1])	Brioche cream-fritters.
— *de brioche au sabayon ou sabaillon.*	— von Butter-Kuchen mit Eier-Weinschaum.	— -fritters with wine-cream.
— *du carême à la romaine.*	Römische Fasten-Krapfen.[2])	Roman semolina-fritters.
— *à la carlsbadoise.*	Karlsbader Kolatschen, Golatschen.[3])	Carlsbad fritters.
— *de carnaval*[4]*) à la polonaise.*	Polnische Karnevals-, Fastnachts-Krapfen.[5])	Polish marmalade-fritters.
— *de céleri.*	Sellerie-Krapfen.[6])	Celeriac-fritters.
— *de cerises.*	Kirschkrapfen[7]).	Cherry-fritters.
— *à la Chantilly.*	Rahmkäse-Krapfen.[8])	Cream-cheese fritters.
— *au chocolat à la française.*	Franz. Schokolade-Krapfen.[9])	French chocolate-fritters.
— *de coings.*	Quitten-Krapfen.	Quince-fritters.
— *de concombres.*	Gurken-Krapfen.	Cucumber-fritters.
— *de crème.*	Creme-Krapfen.[10])	Cream- or custard-fritters.
— *de crème fourrés.*	Gefüllte Creme-Krapfen.[11])	— -fritters w. fruit-paste.
— *de crème à la française.*	Franz. Creme-Krapfen.[12])	French cream-fritters.
— *de crème à la vanille.*	Creme-Krapfen mit Vanille.[13])	Vanilla cream-fritters.
— *à la dauphine.*	Fruchtkrapfen[14]).	Fruit-fritters.
— *aux épinards.*	Spinat-Krapfen.	Spinach-fritters.

[1]) Von altbackenem Butter- oder Propheten-Kuchen schneidet man gleichgroße Stücke, sticht diese rund aus, gibt sie auf eine tiefe Schüssel, tränkt sie mit englischer Vanille-Creme, nimmt sie auf ein Sieb, taucht sie dann in geschlagene Eier, bäckt sie in heißem Schmalz, rollt sie in Vanille-Zucker.

[2]) Feiner Grieß in Wasser mit Salz und Zucker zu Brei gekocht, nach und nach etwas Kirschwasser hinzugegeben, auf mit Öl bestrichenem Tisch mit den Händen ausgerollt, bis der Teig genügend Öl in sich aufgenommen hat. Man teilt ihn dann in gleiche Teile, formt Ringe, die man in heißem Öl bäckt, in Zucker umkehrt und auf gefaltetem Mundtuch anrichtet.

[3]) Feines Mehl, Butter, ganze Eier, Eigelbe, in warmer Milch aufgelöste Hefe, Milch, Zitronen-Schale, Zucker, alles zu einem Teig geschlagen, von welchem man Häufchen von der Größe eines halben Eies macht. Diese setzt man auf Butter-Papier, läßt sie an einem warmen Ort aufgehen, worauf man oben eine Vertiefung macht, welche man mit Frucht ausfüllt. Man streicht etwas Eierschnee, mit Staubzucker vermengt, darüber und bäckt die Häufchen bei mäßigem Feuer.

[4]) Mehrzahl *carnavals*, nach *Janin* auch *carnavaux*. — *Pontschki, ponschki, ponszki à la polonaise* ist dasselbe.

[5]) Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Eigelbe, Milch, Hefe, Zitronen-Schale, Salz, Muskat-Blüte, ein paar Löffelvoll Rum. Der hiervon bereitete Teig wird gehörig durchgeknetet, wenn aufgegangen, auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu zwei länglichen Kuchen fingerdick ausgerollt. Man bestreicht nun den einen Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, deckt den anderen darüber, sticht mit einem Glase kleine runde Stücke ab, welche man zu Kugeln formt, an einem warmen Ort aufgehen läßt, zuletzt in heißem Schmalz (halb Butter, halb Schweinefett) braun bäckt und, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tisch gibt; dazu eine Aprikosen-Sose.

[6]) Sellerie gereinigt usw., in Salzwasser nicht zu weich gekocht, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, in Branntwein mit Zucker gelegt, dann in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben.

[7]) In manchen Gegenden (Süddeutschlands) auch »Kirschen-Krapfen«. — Die Kirschen in Backteig getaucht, goldgelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, mit den Stielen angerichtet.

[8]) Teig von süßem, dickem Rahm, Mehl, Eiern, feinem Zucker, Wein; löffelweise in heißes Fett gegeben und gebacken.

[9]) Vanille-Schokolade mit kochender Sahne (Rahm) auf dem Feuer abgerührt, wenn abgekühlt, mit Eigelben, Zucker und noch mehr Sahne in genaue Verbindung gebracht, auf Kohlen-Feuer fein abgerührt, wenn kalt, in feine Pfannkuchen *(pannequets)* gestrichen, diese zusammengerollt, in gleichlange Stückchen geschnitten, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker glasiert.

[10]) Teig von Mehl, Stärkemehl, Butter, Zucker, Milch, ganzen Eiern, Eigelben, fein gehackten süßen und bitteren Mandeln, Salz, Zitronen-Schale, Orangen-Blüten. Hiervon längliche Stücke ausgestochen, diese in Mehl gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in heißem Schmalz gebacken, mit feinem Zucker bestreut. Man kann diese Krapfen auch von Backcreme (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* bereiten.

[11]) Apfel- oder Aprikosenteig in gleichlange Stücke geschnitten, mit einer Lage Vanille-Backcreme *(crème pâtissière à la vanille)* überzogen, mit Fruchtteig maskiert, erkalten gelassen, in Backteig getaucht, gebacken.

[12]) Ganze Eier, doppelt soviel Eigelbe geschlagen, mit kalter Sahne (Rahm), Zucker, Vanille-Zucker verrührt, durch ein Sieb gestrichen, die Creme in mit Butter ausgestrichenen Becher-Formen gestockt, wenn kalt, ausgestürzt, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe in der Mitte rund ausgestochen, mit dicker Aprikosen-Marmelade gefüllt, wenn letztere kalt, mit gestoßenen Makronen bestreut, in Ei und geriebene Semmel getaucht (paniert), in heißem Fett gebacken, mit feinem Zucker bestreut.

[13]) Feste Backcreme *(crème pâtissière)* von gleichen Teilen Mehl und Stärkemehl, Butter, Vanille-Zucker, Salz, ganzen Eiern, Eigelben und Milch bereitet, wenn kalt, mit Mehl bestreut, in passende Stücke ausgestochen, diese in geschlagene Eier getaucht, in fein geriebener Semmel umgekehrt (paniert), in halb Butter, halb Schweinefett gebacken.

[14]) a) Teig von Mehl, frischer Butter, Zucker, Weißwein fingerdick aufgerollt, in handbreite Streifen geschnitten, die betreffende, gut eingezuckerte Frucht hineingefüllt. In die Mitte streicht man mit einem Pinsel etwas geschlagenes Ei, drückt die andere Hälfte Teig darüber, sticht gleichgroße Stücke aus, die man in heißem Schmalz bäckt. b) Roher Prophetenkuchenteig *(pâte à brioche)* wird in kleine Pfannkuchen abgeteilt, welche mit Mandel-Creme gefüllt, gebacken und mit Mandelmilch-Glasur überzogen werden. (Auch *beignets à la dauphine, aux amandes)* genannt.

Beignets à l'espagnole.	Spanische Krapfen.[1])	Milk-roll fritters.
— *de feuilles de vigne.*	Weinblatt-Krapfen.[2])	Vine-leaf fritters.
— *de figues.*	Feigen-Krapfen.	Fig-fritters.
— *de fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Krapfen.	Fritters of sprigs of orange-flowers.
— *de fleurs de sureau.*	Holunderblüten-Krapfen.[3])	— of sprigs of elder-flowers.
— *de fraises.*	Erdbeer-Krapfen.[4])	Strawberry-fritters.
— *de fraises à la bourgeoise.*	— -Krapfen, bürgerlich[5]).	— -fritters, family style.
— *de fraises aux macarons.*	— -Krapfen mit Makronen.	— -fritters w. macaroons.
— *de fraises Vilmorin.*	Krapfen von Vilmorin-[6]) Erdbeeren.	Fritters of Vilmorin strawberries.
— *de framboises.*	Himbeer-Krapfen.	Raspberry-fritters.
— *de framboises à la bourgeoise.*	— -Krapfen auf bürgerliche[7]) Art.	— -fritters in the family style.
— *de frangipane.*	Frangipan-Krapfen.[8])	Frangipane-fritters.
— *de frangipane aux confitures.*	— -Krapfen mit Marmelade.[9])	— -fritters with marmalade.
— *à la génoise.*	Genuaer Krapfen.[10])	Genoese fritters.
— *de groseilles.*	Johannisbeer-Krapfen.	Currant-fritters.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Krapfen.	Gooseberry-fritters.
— *du harem.*	Harem-Krapfen.[11])	Rice-dough fritters.
— *à l'Iddesleigh.*	Pfirsich- und Bananen-Krapfen.	Peach- and banana-fritters.
— *à l'impératrice.*	Ananas-Makronen-Krapfen.[12])	Pineapple- and macaroon-fritters.
— *à la Marie-Louise.*	Krapfen mit Mandel-Creme.[13])	Brioche-fritters with almond-cream.

---

[1]) Abgeschältes Milchbrot in Scheiben geschnitten, mit gezuckertem, rohem Rahm durchtränkt, die Scheiben auf ein Sieb genommen, dann einzeln in geschlagene Eier getaucht, in heißem Schweinefett gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, mit einem Malagaweinschaum angerichtet.

[2]) Schöne, grüne Weinblätter rund ausgestochen, zur Hälfte mit einer Creme oder Fruchtmarmelade überzogen, die anderen Blätter darüber gedeckt, in Schlagteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut.

[3]) Die Blüten-Sträußchen werden mit Zucker bestreut, mit ein wenig Cognac oder Kirschwasser angefeuchtet, eins nach dem anderen in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

[4]) Zarter Teig von Mehl, Butter, Eigelben, etwas Salz, Zucker und einer Tassevoll sauerem Rahm bereitet, messerrückendick ausgerollt, mit geschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker vermischte Erdbeeren in kleinen Häufchen darauf gesetzt, der Teig darüber geschlagen, leicht angedrückt, in halbrunder Form ausgestochen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut. Man findet diese Krapfen auf Speise-Karten auch als: *Beignets de fraises à l'allemande.*

[5]) Abgeriebene Milch- oder Franzbrötchen in Scheiben geschnitten, je zwei dieser Scheiben fingerdick mit gezuckerten Walderdbeeren gefüllt, durch kalte Milch gezogen, auf ein Sieb gelegt, in geschlagene Eier getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt.

[6]) *F. L. de Vilmorin,* berühmter Gärtner, geb. 1816 zu Paris, gest. 1860 in Verrières bei Paris. — *Beignets de vilmorins* ist auch richtig. — Teig von Butter, Bierhefe, Salz, Zucker, Eiern, Milch; in die Mitte des rund ausgestochenen Teiges je eine Erdbeere, Teig darüber, aufgehen gelassen, später in heißem Schmalz gebacken, auf Mundtuch (Serviette) angerichtet; dazu ein Erdbeermus mit Maraschino.

[7]) Wie *beignets de fraises à la bourgeoise.*

[8]) Dick eingekochte Frangipan-Creme wird heiß auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegossen, wenn kalt, ringförmig ausgestochen. Diese Ringe werden in fein gestoßenen Makronen, dann in Ei und Semmel gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und auf einem Mundtuch (Serviette) angerichtet. Man kann unter die Frangipan-Creme Vanille, Schokolade, Mandeln, Pistazien, Orangen, Zitronen, fein geschnittene Makronen oder auch irgendwelche eingemachte Früchte mischen.

[9]) Mit Zucker und Vanille dick eingekochte Apfel-, Pfirsich- oder andere Marmelade wird mit würfelig geschnittenen Pistazien vermischt, fingerdick auf ein Blech gestrichen, wenn kalt, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, welche in Frangipan-Creme eingehüllt, in gestoßenen Makronen umgekehrt, in Ei und Semmel gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut, auf Mundtuch (Serviette) angerichtet werden.

[10]) Ital. *buonbucconi.* — Gehacktes Rindsnierenfett durchgestrichen; eingemachte Zitronen- und Orangen-Schale gehackt, gestoßen, gebrannte Orangen-Blüten, gestoßenes Biskuit, gestoßene, durchgesiebte Makronen und einige Eier hinzu. Die Masse durchgestrichen, das Rindsmark hinzugegeben, ein wenig geriebene Zitronen-Schale hinzugefügt, kleine Häufchen davon gemacht, diese zwischen den Händen gerollt, mit Orangenblüten-Wasser angefeuchtet. Die nußgroßen Kügelchen werden auf Teigunterlage in gleichen Entfernungen gelegt, mit einer Lage Teig bedeckt, an den Enden umgebogen, dann in heißem Fett gebacken, in Zucker gerollt und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[11]) Teig von gekochtem Reis, Mehl, Hefe, ein wenig Salz; Bällchen von Taubenei-Größe davon gemacht, sobald der Teig aufgegangen; diese in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut, mit Himbeer-Sose zu Tisch gegeben.

[12]) Je zwei Ananas-Scheiben mit Makronen-Masse zusammengeklebt, in Backteig getaucht, in Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut

[13]) Butterkuchenteig *(brioche)* dünn ausgerollt, runde Scheiben davon ausgestochen, die Hälfte derselben mit Eigelb bestrichen, in die Mitte Mandel-Creme, die andere Hälfte der Scheiben darauf gelegt, dann aufgehen gelassen, zule zt in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut, auf einem Mundtuch (Serviette) angerichtet; Fruchtsose dazu.

Beignets de marrons.	Krapfen von süßem Kastanienmus.	Fritters of sweetened purée of chestnuts.
— *de marrons à l'espagnole.*	Spanische Kastanien-Krapfen.[1])	Spanish chestnut-fritters.
— *de melon.*	Melonen-Krapfen.[2])	Melon-fritters.
— *de moelle.*	Rindsmark-Krapfen.	Marrow-fritters.
— *mondains.*	Gespritzte Brandteig-Krapfen.[3])	Mundane fritters.
— *à la montagnarde.*[4])	Johannisbeer-Krapfen.	Currant-jelly fritters.
— *de nouilles à la marmelade d'abricots.*	Nudel-Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.	Noodle-fritters with marmalade of apricots.
— *d'oranges.*	Orange(n)-Krapfen.	Orange-fritters.
— *à la d'Orléans.*	Creme-Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[5])	Cream- or custard-fritters with marmalade of
— *de pain perdu.*	Arme Ritter.[6])	Bread-fritters. [apricots.
— *de pain perdu à la marmelade d'abricots.*	— Ritter mit Aprikosen-Marmelade.[7])	— -fritters with apricot-marmalade.
— *de pâte de coings.*	Krapfen von Quittenbrot.[8])	Fritters of quince-paste.
— *à la paysanne.*	Bauern-Krapfen.[9])	Peasant's fritters.
— *de pêches.*	Pfirsich-Krapfen.[10])	Peach-fritters. [paste.
— *de pêches à l'infante.*[11])	— -Krapfen mit Marzipan.	— -fritters with almond-
— *de pêches à la royale.*	— -Krapfen, königlich[12]).	— -fritters, royal style.
— *de poires à la duchesse.*	Birnen-Krapfen nach Herzogin-[13])Art.	Pear-fritters in the duchess style.
— *de poires à la Saint-Amand*[14]).	Mit Frangipan-Creme gefüllte Birnen-Krapfen.	— -fritters with frangipane inside.
— *de polenta ou pouleinte.*	Polenta-Krapfen.[15])	Polenta-fritters.

[1]) Abgebrühte Kastanien mit Zucker und Malagawein weich gedünstet. Je nach Bedarf der Krapfen sucht man ein Dutzend oder mehr ganz gebliebene Kastanien aus, während man die anderen stößt, mit frischer Butter, Salz und Schlagsahne vermischt und durchstreicht. Die ausgesuchten Kastanien, an welche man je eine eingemachte Kirsche gedrückt hat, werden mit dem eben bereiteten Kastanienmus eingehüllt, dann wieder in Oblaten gewickelt, etwas rund gedrückt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[2]) Melonen-Scheiben in Rum mit Zucker gelegt, nach zwei Stunden in einen Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[3]) Auf je einen Streifen von weißem Papier spritzt man Brandteig in Form eines S. Man gibt die Papier-Streifen in heißes Backfett aus halb Schweineschmalz und halb Rindsnierentalg und nimmt das Papier, von welchem sich die Krapfen ablösen, heraus. Die gebackenen Krapfen werden dann mit einer Glasur von Zucker und Rum überzogen.

[4]) Vergleiche *montagnard.*

[5]) Von Rahm, Eigelben, ganzen Eiern und Vanille-Zucker eine Dunstcreme *(crème au bain-marie)* bereitet, die in kleinen Cylinder-Formen gestockt wird. Wenn kalt, werden die Cremes ausgehöhlt, mit dicker Aprikosen-Marmelade gefüllt, später ausgestürzt, halbiert, die Hälften in gestoßenen Makronen gerollt, in geschlagene Eier getaucht, paniert, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut.

[6]) (Milch)brot-Scheiben mehrmals mit Sahne (Rahm), die mit Eigelben vermischt und durchgestrichen ist, übergossen (die Brotscheiben dürfen aber nicht zerfallen), dann mit Zucker und Zimt bestreut, eine Schnitte nach der anderen in einen Backteig von Milch, Eiern, Mehl, Zucker, Zimt und Vanille getaucht, in heißem Schmalz gebacken; dazu ein Weinschaum *(sabayon).*

[7]) Die Brotscheiben mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit einer Mischung von Rahm, Eiern und Zucker durchtränkt, in heißer Butter gebacken, in Zucker gerollt; Weinschaum *(sabayon)* dazu. Man kann auch eine andere Marmelade nehmen.

[8]) Ringe von dem Quittenbrot ausgestochen, diese in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit einer Glasur von Rum und Zucker überzogen.

[9]) Gestoßener Zucker mit ganzen Eiern und Eigelben, sowie einigen Eßlöffelvoll Madeira über dem Feuer abgerührt, fein gehackte und etwas geröstete süße Mandeln, die klein geschnittene Schale einer Zitrone, gestoßener Zimt und feines Mehl darunter gerührt, hiervon nußgroße Häufchen auf Oblaten gegeben, letztere auf ein Blech gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

[10]) Halbierte Pfirsiche werden mit Rum und Vanille-Zucker gebeizt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken und mit feinem Vanille-Zucker bestreut.

[11]) *Beignets de pêches aux amandes* ist dasselbe. — Halbierte Pfirsiche schält man, entfernt die Kerne, füllt an deren Stelle etwas Mandelteig mit Vanille (Marzipan-Masse), überzieht sie mit dicker Aprikosen- oder anderer Marmelade, rollt sie in fein gestoßenen Makronen, taucht sie in einen Backteig, bäckt sie in heißem Fett, glasiert sie mit einer Maraschino-Glasur.

[12]) Wie *beignets d'abricots à la royale* (s. d.).

[13]) Von den Kernen befreite, geschälte Birnen mit Zucker-Sirup und Vanille weich gekocht, in ihrem Safte erkalten, dann abtropfen gelassen, mit dicker Aprikosen-Marmelade gefüllt, mit runden Oblaten zugemacht, in Backteig getaucht, zu schöner Farbe gebacken, mit feinem Zucker bestäubt, glasiert und mit fein gewiegten grünen Pistazien verziert.

[14]) Sprich »ßängtämang'«; *Jean de Saint-Amand*, franz. Theater-Schriftsteller (1797—1885). — Kleine Birnen vom Kernhaus befreit, in Sirup gekocht, wenn kalt, mit Vanille-Frangipan gefüllt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Vanille-Zucker bestäubt.

[15]) Vergleiche *polenta* auf S. 1043. — Milch mit Salz und Vanille aufgekocht, Vanille herausgenommen, Maismehl, Butter hinzu, dick eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden; der Teig, wenn kalt, ausgebreitet, dann rund ausgestochen, die Krapfen zweimal in Ei paniert, in heißem Schmalz gebacken, mit feinem Zucker bestäubt; dazu ein Weinschaum *(sabayon).*

Beignets de polenta fourrés.	Mit (Aprikosen-)Marmelade gefüllte Polenta-Krapfen.	Polenta-fritters with (apricot-)marmalade inside.
— *à la polonaise.*	Polnische Krapfen.[1])	Polish fritters.
— *de pommes.*	Apfel-Krapfen.	Apple-fritters.
— *de pommes à la bavaroise.*	Bayrische Apfel-Krapfen.[2])	Bavarian apple-fritters.[3])
— *de pommes aux cerises.*	Apfel-Krapfen mit Kirschen.[4])	Apple-fritters w. cherries.
— *de pommes à la dauphine.*	— -Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[5])	— -fritters with apricot-marmalade.
— *de pommes à la duchesse.*	— -Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[6])	— -fritters with apricot-marmalade.
— *de pommes à l'espagnole.*	Spanische Apfel-Krapfen.[7])	Spanish apple-fritters.
— *de pommes, glacés.*	Glasierte Apfel-Krapfen.	Glazed apple-fritters.
— *de pommes à la portugaise.*	Portug. Apfel-Krapfen.[8])	Portuguese apple-fritters.
— *de pommes à la princesse.*	Apfel-Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[9])	Apple-fritters with apricot-marmalade.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Krapfen.[10])	Potato-fritters.
— *de pommes de terre en surprise.*	— -Krapfen.[11])	Surprise potato-fritters.
— *à la portugaise.*	Reiskrapfen mit Marmelade.	Rice-fritters (-croquettes) with marmalade.
— *de pouleinte.*[12])	Maismus-Krapfen.	Polenta-fritters.
— *de prunes.*	Pflaumen-Krapfen.[13])	Plum-fritters.
— *à la prussienne.*	Apfel-Krapfen.	Apple-fritters.
— *de reines-claude.*[14])	Ringelotten-Krapfen.	Green-gage fritters.
— *de riz.*	Reiskrapfen[15]).	Rice-fritters.
— *de riz au café.*	— mit Kaffee.[16])	— -fritters with coffee.
— *de riz au chocolat.*	— mit Schokolade.	— -fritters with chocolate.
— *à la saxonne.*	Sächsische Krapfen.[17])	Saxon fritters.

[1]) a) Teig aus Mehl, Zucker, Butter, gestoßenen Mandeln, Milch, Eigelben und Hefe; hiervon kleine Pfannkuchen geformt, diese mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, aufgehen gelassen, in heißem Schmalz gebacken, mit Punschglasur überzogen. b) Dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit Backcreme *(crême pâtissière)* bestrichen, aufgerollt, zerschnitten, die Enden zusammengedrückt, in gestoßenen Makronen, dann in Ei und Semmel gewälzt, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel glasiert. Vergl. *beignets de carnaval à la polonaise.*

[2]) Apfel-Scheiben in Cognac gebeizt, in Mehl umgekehrt, gebacken.

[3]) Auch *crisped apples* genannt.

[4]) Je eine vom Kernhaus befreite, mit Cognac und Zucker gebeizte Apfel-Scheibe auf eine runde Oblate gelegt, die Mitte mit eingemachten Kirschen gefüllt, eine Oblate darüber; die Krapfen in Backteig getaucht, gebacken, mit Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[5]) In Sirup weich gekochte Apfel-Ringe werden mit dem Sirup, der mit Zucker dick eingekocht und mit Aprikosen-Marmelade vermischt wurde, bestrichen, eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, dann auf ein Blech genommen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und erkalten gelassen. Die Krapfen werden gleichmäßig zugeschnitten, in gestoßenen Makronen umgekehrt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Rumglasur überzogen.

[6]) Apfel-Scheiben in Sirup halb weich gekocht, in Aprikosen-Marmelade, die mit Apfel-Sulze dick eingekocht ist, getaucht, erkalten gelassen, in gestoßenen Makronen gewälzt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Rumglasur überzogen. Vergl. *beignets de pommes à la dauphine.*

[7]) Runde Oblaten werden mit Apfel-Marmelade bestrichen, mit je einer Apfel-Scheibe und zwei Malaga-Rosinen belegt, mit Marmelade überstrichen, mit Oblaten zugedeckt, mit gestoßenen Makronen bestreut, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glasiert. (Die Apfel-Scheiben und Malaga-Trauben werden vorher mit Zucker, Kirschsaft und Malagawein weich gedünstet.)

[8]) Apfelmus mit ein wenig Vanille-Sirup, in welchen man Gelatine zerlassen und Orangen-Schale, sowie würfelig geschnittene, abgewällte Prünellen gegeben hat, vermischt, erkalten gelassen, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, welche zweimal in Ei und geriebener Semmel paniert, in heißem Fett gebacken und mit Vanille-Zucker bestäubt werden; dazu eine Fruchtsose mit Ingwer-Geschmack.

[9]) Dasselbe wie *beignets de pommes à la duchesse* (s. d.).

[10]) Kartoffelmus mit frischer Butter, Eigelben und Zucker vermischt, mit Vanille, Orangen-Blüten oder Zitrone im Geschmack gehoben, wenn kalt, ausgestochen, die Krapfen in Mehl gerollt, in geschlagene Eier getaucht, in frischen Brotkrumen gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[11]) Nicht mehlige, gekochte, große Kartoffeln wie Apfel-Krapfen ausgestochen, mit Rum, Zucker und gehackter Zitronen-Schale gebeizt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[12]) Vergleiche *beignets de polenta.*

[13]) Wie *beignets de pêches* (s. d.) bereitet.

[14]) Vergleiche *reine-claude* auf Seite 1205.

[15]) Auch *beignets de riz à la crême.* — Reis mit Milch und Vanille gekocht, wenn trocken, mit Butter und Zucker vermischt, durchgestrichen, heiß gemacht, mit Eigelben vermischt, auf zwei Bogen Butter-Papier gestrichen, die eine Hälfte mit Mandel-Creme bedeckt, die andere Hälfte Reis darüber gelegt, dann Krapfen ausgestochen, diese paniert und gebacken.

[16]) Der Reis mit Rahm und Zucker weich gekocht, mit starkem, schwarzem Kaffee noch einige Minuten gedünstet usw.

[17]) Reismehl mit Zucker, fein gestoßenen Makronen, Salz und süßem Rahm zu einem dicken Brei gekocht, in einer Schüssel mit frischer Butter und Eigelben verrührt, in kleine Becher-Formen gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, gestürzt, eine runde Öffnung eingestochen, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt und wieder zugedeckt. Man taucht diese kleinen Becher in geschlagene Eier, wälzt sie in gestoßenen Makronen und bäckt sie in heißem Schmalz.

Beignets de semoule.	Grießkrapfen.	Semolina-fritters.
— *de semoule à la gelée de*	— mit Johannisbeer-Sulze.	— -fritters with currant-
— *seringués. [groseilles.*	Spritzkrapfen.	Puffed fritters. [jelly.
— *à la Singapore.*	Ananas-Krapfen mit Mak-	Pine-apple fritters with
— *soufflés.*	Auflauf-Krapfen. [ronen.[1])	Puff-fritters. [macaroons.
— *soufflés à la bourgeoise.*	— -Krapfen, bürgerlich[2]).	— -fritters, family style.
— *soufflés à l'italienne.*	Ital. Auflauf-Krapfen.[3])	Italian puff-fritters.
— *soufflés à la Médicis.*	Auflauf-Krapfen mit Schoko-	Puff-fritters with choco-
	lade-Creme.[4]) [Zucker.	late-cream. [sugar.
— *soufflés à l'orange.*	— -Krapfen mit Orangen-	— -fritters with orange-
— *soufflés à la vanille.*	— -Krapfen mit Vanille.	— -fritters with vanilla.
— *à la suisse.*	Schweizer Strauben[5]).	Swiss fritters.
— *à la sultane.*	Türkische Hefen-Krapfen.[6])	Turkish barm-fritters.
— *en surprise.*	Apfel-Krapfen.[7])	Apple-fritters.
— *en tambourin.*	Trommel-Küchelchen.[8])	Tambourine fritters.
— *à la triumvirat*[9]).	Dreierlei Fruchtkrapfen.	Three sorts of fruit-
— *à la varsovienne.*	Warschauer Krapfen.[10])	Warsaw fritters. [fritters
— *à la viennoise.*	Wiener Hefenteig-Krapfen.[11])	Vienna barm-fritters.
— *viennois à l'ananas.*	— Hefenteig-Krapfen mit	— barm-fritters with
	Ananas-Fülle.	pine-apple stuffing.
— *viennois aux cerises.*	— Hefenteig-Krapfen mit	— barm-fritters with
	Kirschfülle.	cherry stuffing.
— *viennois à la marmelade*	— Hefenteig-Krapfen mit	— barm-fritters with
de poires.	Birnen-Marmelade.	marmalade of pears.
Bibinca dosee.	Portugiesischer Pudding.[12])	Portuguese pudding.
Biscuit *à la crème fouettée*	Biskuit mit Schlagsahne	**Biscuit** with whipped
ou à la Chantilly.	oder Rahmschnee.[13])	cream. [(-wasser).
— *à la crème et au kirsch.*[14])	— mit Creme u. Kirschwasser.	— with cream and kirsch

---

[1]) Je eine mit Zucker und Cognac gebeizte Ananas-Scheibe wird mit einer Masse von gestoßenen Makronen und Rum überzogen, eine andere Ananas-Scheibe darüber gelegt und angedrückt. Man wälzt die Krapfen in gestoßenem Zwieback, taucht sie in Backteig, bäckt sie in heißem Fett, stäubt Zucker darüber und glasiert sie.

[2]) Brandteig mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, der Teig mit einem Löffel ausgestochen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt.

[3]) Teig von Wasser, Butter, Zucker, Salz und dem nötigen Mehl nach und nach mit ganzen Eiern und Eigelben und einem Stück Butter vermischt, in nußgroße Stückchen abgeteilt, diese rund gerollt, dann ein wenig flach gedrückt, eine Minute in heißes Fett gegeben, dann kalt werden gelassen, zuletzt ringsherum ein leichter Einschnitt gemacht, die Krapfen in Fett ausgebacken und mit Vanille-Zucker bestreut.

[4]) Brandteig mit Orangenblüten-Wasser und nach und nach mit Eiern vermischt, löffelweise ausgestochen, rundlich gedrückt, in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut; dazu eine Schokolade-Creme.

[5]) »Schweizer Sträubchen«, auch »Schweizer Bauern-Sträublein« genannt. — 1 l Milch und ein nußgroßes Stück Butter läßt man aufkochen, rührt Mehl hinzu; der entstandene Teig wird durch sechs bis acht Eier flüssig gemacht, durch einen Trichter in recht heiße Butter laufen gelassen, mit Zucker bestreut. Vergleiche auch *beignets à la bavaroise.*

[6]) Teig von 300 g Mehl, Salz, Zucker, zerlassener Butter, Eigelben und ein wenig Wasser, 125 g Brothefe hinzu, Teig aufgehen gelassen, haselnußgroße Stückchen davon abgestochen, diese rund gerollt, in klarer Butter gebacken, mit Orangen-Sirup begossen.

[7]) Äpfel teilweise ausgehöhlt, Stiele daran gelassen, in Branntwein getränkt, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, in Schlagteig getaucht und gebacken.

[8]) Kleine runde Oblaten mit Eingemachtem oder Backcreme *(crème pâtissière)* bestrichen, mit Oblaten bedeckt, in Backteig getaucht, gebacken.

[9]) Triumvirat, Dreiherrschaft (Triumvirn, Dreimänner, lat. *triumviri, tresviri),* in Rom der Name mehrerer aus drei Mitgliedern bestehenden Kollegien: *Triumviri capitales, triumviri monetales, triumviri nocturni.* Von größerer politischer Bedeutung sind die Vereinigungen von je drei Männern im letzten Jahrhundert der Republik zu dem Zweck, die gesamte Staatsgewalt an sich zu reißen. — Krapfen von Ringelotten *(reines-claude),* mit Makronen-Masse aus gestoßenen Makronen und Apfel-Sulze gefüllt; Krapfen von Birnen, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt; Ananas-Krapfen, mit Haselnußteig gefüllt.

[10]) Kleine Pfannkuchen mit Zucker gebacken, mit Birnen-Marmelade, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, bedeckt, in länglich-viereckige Stücke zusammengefaltet, paniert, gebacken, in Vanille-Zucker gewälzt.

[11]) Teig von Mehl, Butter, Zucker, Eigelben, Milch, Hefe, gestoßener Muskat-Blüte, geriebener Zitronen-Schale, bitteren Mandeln, Salz. Der ausgerollte Teig mit Aprikosen-Marmelade belegt, übereinander geschlagen, ausgestochen, eine Stunde aufgehen gelassen. Die Krapfen in halb Butter, halb Schweineschmalz gebacken, abkühlen gelassen und mit Punschglasur überzogen.

[12]) Zwei Kokos-Nüsse fein gerieben, gekochtes Wasser daran gegossen; von 375 g Zucker ein Sirup bereitet, dieser mit 250 g Reismehl und dem von den Kokos-Nüssen erhaltenen Aufguß vermischt, unter fortwährendem Umrühren gekocht, bis dick, dann in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gegeben und leicht braun gebacken.

[13]) Der Boden einer Form mit Himbeer-Sulze bedeckt, darüber eine Lage mit Rum getränkte Löffel-Biskuits, wieder Himbeer-Sulze, darüber Löffel-Biskuits usw., bis drei Lagen fertig sind, obenauf süße Schlagsahne. — Wir geben auch im Deutschen das Fremdwort wieder, weil es in weiten Kreisen eingebürgert ist. Deutsche Ausdrücke für Biskuit sind: Zuckerbrot, Süßbrot, Süßzwieback, Tortenbrot u. a. m.

[14]) *Crème de biscuit au kirsch* ist dasselbe. — Mit Kirschwasser getränkte Biskuits in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Vanille-Creme bedeckt.

Biscuit à la crème d'orange.	Biskuit mit Orangen-Creme[1].	Biscuit with orange-cream.
— *à la Frascati.*	Frascati-[2])Biskuit.	Frascati biscuit.
— *soufflé.*	Biskuit-Auflauf[3].	Puff-biscuit.
— *en surprise.*	Mit Gefrorenem gefüllte Biskuit-Kruſten.[4])	Biscuit-crusts filled with ice.
Blini(s) à l'allemande.[5])	Deutſche Plinſen.	German rolled omelets.
Bordure *de fruits à la milanaise.*	**Rand** von Früchten auf Mailänder[6]) Art.	**Border** of fruits, Milanese style.
— *de madeleine ou madelaine au riz.*	Kuchenrand mit Reis und Schlagſahne.[7])	Madeleine-border with rice-cream.
— *de marrons.*	Rand von Kaſtanien.[8])	Border of chestnuts.
— *de marrons à la Framboisy*[9]).	— von Kaſtanien mit Reis.	— of chestnuts with rice.
— *de riz aux bananes.*	Reisrand mit Bananen.	— of rice with bananas.
— *de riz à la duchesse.*	— mit gedünſteten Äpfeln.[10])	— of rice with stewed apples.
— *de riz aux reines-claude.*	— mit Ringelotten.	— of rice with greengages.
— *de semoule aux abricots.*	Grießrand mit Aprikoſen.	— of semolina or farina with apricots.
— *de semoule à la macédoine de fruits.*	— mit verſchiedenen Früchten.[11])	— of semolina with assorted fruits.
Bouillie.	**Milchbrei**, Kindskoch.[12])	**Porridge** of milk.
— *de salep à la turque.*[13])	Salepbrei mit Honig.	Salep-porridge w. honey.
— *de semoule au vin.*	Grießbrei mit Wein.	Semolina-porridge with wine.
— *à la turque.*	Türkiſches Reismus.[14])	Turkish rice-porridge.
Boulettes de pommes.	Apfel-Klöße.[15])	Apple dumplings.

---

[1]) Geschlagene Eigelbe mit Orangen-Zucker, Rheinwein, Orangensaft über dem Feuer zu dickem Schaum geschlagen, Eierschnee hinzu. Der Biskuit-Kuchen mit Himbeer-Sulze verziert und mit Orangen-Vierteln umlegt.

[2]) *Café Frascati*, feines Café in Paris, bis 1837 Spielhaus. — In Cylinderform gebackenes Biskuit ausgestürzt, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit einer Lage Vanille-Creme bedeckt, mit fein würfelig geschnittener Ananas und Pistazien bedeckt, die Scheiben wieder zu der ursprünglichen Form des Biskuits zusammengesetzt, mit Aprikosen-Marmelade bedeckt und mit gehackten Pistazien bestreut, mit einem Röschen (Rosette) von Zucker-Früchten verziert, letztere mit dickem Sirup überzogen. In die Mitte füllt man Vanille-Reiscreme; dazu eine englische Schaumsose mit Vanille *(sauce crème anglaise à la vanille)*.

[3]) Gestoßenes Biskuit mit Sahne (Rahm) aufgekocht, wenn kalt, mit Butter, die mit Eigelben schaumig gerührt ist, abgeriebener Zitronen-Schale und kleinen Rosinen tüchtig vermengt, der Schnee der Eier darunter gezogen, in einer Auflaufform gebacken.

[4]) Drei Krusten von in einer Becherform gebackenem Vanille-Biskuit herausgeschnitten, mit Schaumzucker *(meringue)* bestrichen; zwei Krusten mit Gefrorenem *(crème plombière)* gefüllt, über einander gestellt, die dritte, spitz zugeschnittene obenauf, die Fugen dicht mit Schaumzucker *(meringue)* zugespritzt, mit Zucker bestreut. Das Biskuit wird auf einem Brett eine Minute in den heißen Ofen gesetzt, wo man es gelbe Farbe nehmen läßt; es wird sogleich angerichtet.

[5]) Vergleiche auch *blini(s)* auf Seite 978.

[6]) Randform mit eingemachten Aprikosen, Ringelotten *(reines-claude)*, Kirschen usw. ausgelegt, mit Maraschino vermischte Apfel-Marmelade darüber gestrichen, die Form mit dickem Kastanienmus angefüllt, im heißen Wasser gar gemacht, ausgestürzt, mit Brotherzchen verziert.

[7]) *Madeleine*-Teig (siehe unter *pâtisserie)* in Randform gebacken, ausgestürzt, mit Vanille-Milchreis *(riz à la crème et à la vanille)*, der mit einigen Löffelvoll Schlagsahne vermischt ist, gefüllt, mit Aprikosen-Sose, die mit Maraschino abgeschmeckt ist, maskiert.

[8]) Mit Vanille-Creme, Eigelben und ganzem Ei, Zucker vermischtes Kastanienmus in einer Randform im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt.

[9]) Sprich »frangbŏäsi'«; *sire de Framboisy*, Held eines beliebten Volksliedes: *le Sire de Framboisy.* — Ein Kastanienmus (siehe *bordure de marrons)* in Randform gestockt, ausgestürzt; in die Mitte Reis, der in Wasser gekocht, mit Butter, Zucker und streifig geschnittenen Pistazien vermischt und mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade gebunden ist.

[10]) Geviertelte, geschälte Äpfel mit dünner Aprikosen-Marmelade und einem Glas Noyau-Likör weich gedünstet, in die Mitte des ausgestürzten Reisrandes geordnet und mit Aprikosen-Marmelade begossen. Der Reisrand wird oben mit eingemachten roten Kirschen und Angelika-Blättchen verziert.

[11]) In Sirup gekochte geviertelte Äpfel, ebenso geschnittene Birnen, halbierte Pfirsiche, Ananas-Stückchen, Trauben, halbierte Mandeln usw., mit Kirschwasser abgeschmeckt und in die Mitte der Form gefüllt.

[12]) Mehl mit nach und nach zugegossener Milch verrührt, gezuckert, unter beständigem Rühren dick eingekocht. Vergl. *bouillie* auf Seite 978.

[13]) Türkisch *chunssoz salep.* — Wasser mit Honig gekocht, abgeschäumt, mit kaltem Wasser abgerührter Salep unter fortwährendem Rühren hinzugegeben; sobald es aufzuwallen beginnt, wird es nochmals abgeschäumt und sogleich angerichtet.

[14]) Mit kalter Milch abgerührtes Reismehl nach und nach in kochende Milch gerührt, dick eingekocht, dann kalt gerührt, mit Zucker zu Syrup gekocht, langsam verdünnt, angerichtet.

[15]) a) Butterteig dünn ausgerollt, ausgekernte Äpfel damit eingehüllt, in kochendem Wasser gar gemacht. b) Gedünstet. c) Gebacken: Äpfel in Blätterteig eingehüllt, obenauf entsprechend verziert, mit Ei und Wasser bestrichen, gebacken.

Brioche *aux abricots.*
— *fourrée à la Rossini.*
— *à la Saint-Marc*[3]).
Brown Betty.
Bubbert *à l'est-prussienne.*
Cannelons.
— *frits aux cerises.*
— *frits à la crème aux amandes.*
— *frits à la crème aux avelines.*
— *frits à la crème au chocolat.*
— *frits à la crème de Pithiviers.*
— *frits aux fraises.*
— *frits aux framboises.*
— *frits à la marmelade d'abricots.*
— *frits aux pistaches.*
Cap-pudding.
Charlotte *d'abricots.*
— *de brioche à la française.*
— *à la brunoise.*
— *de cerises.*
— *à la d'Estrées.*
— *à la marmelade de*
— *de marrons.* [pommes.
— *de melon.*
— *à la minute.*

Propheten-Kuchen mit Aprikosen.[1])
— -Kuchen mit Aprikosen-Marmelade.[2]) [Creme.
— -Kuchen mit Frangipan-
Brotpudding mit Äpfeln.[4])
Ostpreußischer Bubbert[5]).
Butterteig-Röhrchen.
Gebackene Butterteig-Röhrchen mit Kirschen.
— Butterteig-Röhrchen mit Mandel-Creme.
— Butterteig-Röhrchen mit Haselnuß-Creme.
— Butterteig-Röhrchen mit Schokolade-Creme.
— Butterteig-Röhrchen mit Mandel-Creme.
— Butterteig-Röhrchen mit Erdbeeren.
— Butterteig-Röhrchen mit Himbeeren.
— Butterteig-Röhrchen mit Aprikosen-Marmelade.
— Butterteig-Röhrchen mit Pistazien. [aus Rosinen.
Pudding mit Kappe
Charlotte von Aprikosen.
Prophetenkuchen-Charlotte mit Aprikosen-Marmelade.[6]) [Früchten.
Charlotte mit verschiedenen
Kirsch(en-)Charlotte.
Charlotte mit Frangipan-Creme und Äpfeln.[7])
— mit Apfel-Marmelade.
Kastanien-Charlotte.
Melonen-Charlotte.
Apfel-Charlotte.[8])

Brioche with apricots.
— with marmalade of apricots.
— with frangipane-cream.
Brown Betty. [pudding.
East Prussian egg-
Puff-paste rolls.
Fried puff-paste rolls with cherries.
— puff-paste rolls with almond-cream.
— puff-paste rolls with hazel-nut cream.
— puff-paste rolls with chocolate-cream.
— puff-paste rolls with almond-cream.
— puff-paste rolls with strawberries.
— puff-paste rolls with raspberries.
— puff-paste rolls with apricot-marmalade.
— puff-paste rolls with pistachio-nuts.
Cap-pudding.
Charlotte of apricots.
Brioche-charlotte with apricot-marmalade.
Charlotte with assorted
Cherry-charlotte. [fruits.
Charlotte with frangipane and apples.
— with apple-marmalade.
Chestnut-charlotte.
Melon-charlotte.
Apple-charlotte.

---

[1]) In einer Becherform *(moule à timbale)* gebackener Propheten-Kuchen wird auf eine runde Schüssel gestürzt, nur die obere Hälfte geschnitten, ohne die Form zu verändern; ein Kranz von Aprikosen-Kompott obenauf.

[2]) In einer Cylinderform gebackener Propheten-Kuchen wird ausgestürzt, die obere Hälfte geschnitten, wieder zusammengelegt, mit Aprikosen-Marmelade, die mit ein wenig Rum vermischt ist, maskiert und mit gehackten Pistazien bestreut; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*. Vergl. *brioche aux abricots.*

[3]) Sprich »Bäng-ma'r«; Kirche »San Marko« in Venedig: *lion de Saint-Marc* geflügelter Löwe, Symbol der Republik Venedig. — *Saint Marc Girardin* (sprich »schirärdäng'«) franz. Akademiker (1801—1873). — In kleinen Becher-Formen gebackene Propheten-Kuchen, die mit Frangipan-Creme gefüllt und oben mit Pistazien und Kirschen verziert sind, im Kranz angerichtet; halbierte Pfirsiche und geschälte Mandeln in die Mitte.

[4]) Pudding-Schüssel mit Butter ausgestrichen, lagenweise mit Brotkrumen, dünnen Apfel-Scheiben, Zucker, ein wenig Muskatnuß gefüllt, obenauf Brotkrumen und Stückchen frischer Butter; braun gebacken.

[5]) In den Ostsee-Provinzen und in Rußland beliebt: a) Man quirlt ein Dutzend Eier mit etwas Salz, einem Löffelvoll Zucker und einem Liter frischer Milch gut untereinander, gibt alles in eine Puddingform, stellt letztere in kochendes Wasser und läßt solange zugedeckt kochen, bis die Milch geronnen ist. Man ißt die Speise warm mit einer Rahmsose, auch kalt mit einer darüber gegossenen Zitronen-Creme. — b) »Bubbert mit Zitronen« bereitet man, indem man abgeriebene Zitronen-Schale, Zitronensaft, Weißwein, Wasser, Zucker und in Wein gequirlte Eier solange kochen läßt, bis die Flüssigkeit völlig geronnen ist, worauf sie kalt mit Zitronen-Creme zu Tisch gegeben wird. — Auch bereitet man einen Bubbert mit Mandeln.

[6]) In hoher Form gebackener Propheten-Kuchen in dicke Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit Aprikosen-Marmelade, die mit Maraschino vermischt ist, bestrichen, gehackte Pistazien darauf gestreut, wieder zu der früheren Form zusammengelegt, mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut.

[7]) Mit Frangipan-Creme, die mit Milchreis und fein geschnittenen grünen Mandeln, Aprikosen, Birnen, Orangen-Schale und zerdrückten Makronen vermischt ist, gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gehackten gerösteten Mandeln bestreut; oben mit einem Kranz von halbierten Pistazien und einem solchen von eingemachten Kirschen verziert.

[8]) Apfel-Scheiben mit Butter, Zitronen-Schale und Zimt weich geröstet, mit ein wenig Cognac vermischt, in die Form gefüllt.

Charlotte de mirabelles.	Mirabellen-Charlotte.	Mirabelle-charlotte.
— *de pêches.*	Pfirsich-Charlotte.	Peach-charlotte.
— *de poires.*	Birnen-Charlotte.	Pear-charlotte.
— *de poires à l'italienne.*	Ital. Birnen-Charlotte.[1]	Italian pear-charlotte.
— *de poires à la napolitaine.*[2]	Neapolitanische Birnen-Charlotte.	Neapolitan pear-charlotte.
— *à la polonaise.*	Polnische Charlotte.[3]	Polish charlotte.
— *de pommes.*	Apfel-Charlotte.	Apple-charlotte.
— *de pommes à l'abricot.*	— -Charlotte mit Aprikosen-Soſe.	— -charlotte with apricot sauce.
— *de pommes à l'allemande.*	Deutſche Apfel-Charlotte.[4]	German apple-charlotte.
— *de pommes à la bohémienne.*	Böhmiſche Apfel-Charlotte.[5]	Bohemian apple-charlotte.
— *de pommes en hérisson.*	Mit Piſtazien beſteckte Apfel-Charlotte.[6]	Apple-charlotte stuck with pistachio-nuts.
— *de pommes à la parisienne.*	Pariſer Apfel-Charlotte.[7]	Parisian apple-charlotte.
— *de pommes à la poméranienne.*	Pommerſche Apfel-Charlotte.[8]	Pomeranian apple-charlotte.
— *de pommes à la vanille.*	Apfel-Charlotte mit Vanille.	Apple-charlotte with vanilla.
— *de prunes.*	Pflaumen-Charlotte.	Plum-charlotte.
— *à la reine.*	Königin-Charlotte.[9]	Queen's charlotte.
— *de reines-claude.*	Ringelotten-Charlotte.	Green-gage charlotte.
— *de rhubarbe.*	Rhabarber-Charlotte.	Rhubarb-charlotte.
— *à la royale.*	Königs-Charlotte.[10]	Royal charlotte.
— *soufflée.*	Auflauf-Charlotte.	Puff-charlotte.
— *à la varsovienne.*	Charlotte mit verſchiedenen Früchten.[11]	Charlotte with assorted fruits.
— *à la westphalienne.*	Pumpernickel-Charlotte.[12]	Pumpernickel-charlotte.
Chausson *(de pommes de terre).*	**(Kartoffel-)Kuchen** von Halbmondform.[13]	**(Potato-)cake.**
— *(de pommes de terre) aux abricots.*	— Kuchen mit Aprikoſen.	— cake with apricots.
— *(de pommes de terre) aux pêches.*	— Kuchen mit Pfirſichen.	— cake with peaches.
— *(de pommes de terre) aux prunes.*	— Kuchen mit Pflaumen.	— cake with plums.
Coings *au beurre.*	Quitten in Butter gebacken.	Quinces baked with butter.
— *à la moelle.*	— mit Rindsmark.	— with marrow.
Compiègne.	Compiegner Kuchen.[14]	Compiègne cake.

---

[1]) Klein geschnittene Birnen mit Zucker, Weißwein und Aprikosen-Marmelade geschmort, mit Korinthen und fein geschnittenem Zitronat vermischt, in die Form gefüllt. Die ausgestürzte Charlotte wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut; dazu Aprikosen-Soſe.

[2]) Dasselbe wie *charlotte de poires à l'italienne* (s. d.).

[3]) In Kuppelform gebackenes Biskuit wird, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, diese abwechselnd mit Schokolade- und Vanille-Creme bestrichen, wieder zusammengesetzt, mit Schaumzucker *(meringue)* überzogen, im Ofen getrocknet, mit Ringelotten *(reines-claude)* umlegt; Vanille-Soſe nebenbei.

[4]) Apfel-Scheiben mit einigen Löffelvoll Wasser gekocht, Zucker, Zimt, Zitronen-Schale hinzugegeben, zu Marmelade eingekocht, Zimt und Zitronen-Schale herausgenommen, Korinthen und würfelig geschnittenes Zitronat hinzugegeben, die Charlottenform damit gefüllt.

[5]) Mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt vermischtes geriebenes Schwarzbrot wird an die Seiten und auf den Boden der Charlottenform gedrückt, die Äpfel hineingefüllt, eine dünne Schicht Brot darüber, gebacken.

[6]) Auf einen mit Ei bestrichenen, länglichrunden gebackenen Zuckerteigrand gibt man ein Apfel-Kompott, welches man dick mit Schaumzucker *(meringue)* überzieht und mit streifig geschnittenen Pistazien besteckt. Den Kopf des Igels ahmt man mit Schaumzucker *(meringue)*, die Augen mit Korinthen nach.

[7]) Eine Apfel-Charlotte, bei welcher die Apfel-Scheiben zierlich ausgestochen sind, um auf dem Boden und an den Seiten ein Muster darzustellen.

[8]) Eine mit Butter ausgestrichene Form wird mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreut, abwechselnd mit einer Brotmasse (von gerösteten Brotkrumen, Zucker, Zimt, Zitronat, Orangen-Schale und Rotwein) und Apfel-Marmelade gefüllt.

[9]) Einen in einer Cylinderform gebackenen Pudding von Mehl, Milch, Butter, Zucker, Eigelben, Vanille und Zitrone schneidet man, wenn kalt, in Scheiben, bestreicht diese mit Aprikosen-Marmelade, setzt sie wieder zusammen, füllt in die Mitte mit Aprikosen-Marmelade eingemachte Ananas-Würfel, überzieht mit Schaumzucker *(meringue)*; dazu Erdbeermus.

[10]) Dasselbe wie *charlotte à la reine* (s. d.).

[11]) Die Form lagenweise mit in Sirup gekochten Aprikosen, Ringelotten *(reines-claude)*, Pfirsichen, Ananas, Äpfeln, Birnen, Kirschen und Aprikosen-Marmelade gefüllt; dazu eine Aprikosen-Marmelade mit Madeira.

[12]) Von in Butter geröstetem westfälischen Schwarzbrot (Pumpernickel) mit gehackter Zitronen-Schale, Zimt, Zucker, Madeira; mit Äpfeln gefüllt.

[13]) Auf ein mit Butter bestrichenes Schüsselblech legt man ein Kartoffelmus in Halbmondform, höhlt die Mitte mit einem Löffel aus, gibt in Butter mit Zitronensaft und Zucker geschwungene Apfel-Scheiben hinein, deckt mit Kartoffelmus zu, verziert mit einem in Butter und Eigelb getauchten Pinsel, bäckt im heißen Ofen, glasiert.

[14]) Siehe *gâteau de Compiègne.*

Côtelettes en surprise.	Blätterteig-Koteletten mit Marmelade.[1]	Puff-paste cutlets with marmalade.
Crème *aux abricots.*	**Creme mit Aprikosen.**[2]	**Cream** with apricots.[2]
— *aux pêches.*	Pfirsich-Creme.[4]	Peach-cream.
— *aux pommes.*	Apfel-Creme.[5]	Apple-cream.
— *aux reines-claude.*	Ringelotten-Creme.	Green-gage cream.
Crème au bain-marie.	**Gestockte Creme.**[6]	**Steamed cream.**
— *au bain-marie, au café.*	— Kaffee-Creme.	— coffee-cream.
Crème frite.	**Gebackene Creme.**	**Fried cream.**
— *frite aux amandes amères.*	— Creme mit bitteren Mandeln.	— cream with bitter almonds.
— *frite au caramel et aux fleurs d'oranger.*	— Creme mit gebranntem Zucker und Orangen-Blüten.	— cream with caramel and orange-flowers.
— *frite au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.[7]
— *frite à la Maintenon.*	— Kastanien- und Apfel-Creme.[8]	— chestnut- and apple-cream.
— *frite à la Paméla*[9].	— Creme mit Bischof-Soſe.	— cream with bishop sauce.
— *frite au zeste de bigarade.*	— Creme mit bitterer Orangen-Schale.	— cream with bigarade-peel.
Crêpes *à l'allemande.*	**Eierkuchen,** deutſch[10].	**Pancake,** German style.
— *allemandes aux pommes.*	Deutſche Eierkuchen mit Äpfeln.	German pancakes with apples.
— *à la Déjazet*[11].	Eierkuchen mit Maraschino und Kaffee-Creme.	Pancakes with maraschino and coffee-cream.
— *à la Dugniol.*	— nach Dugniol[12].	—, Dugniol style.
— *à la fleur d'oranger.*[13]	— mit Orangenblüten-Waſſer.	— with orange-flower water.
— *légères à la cassonade.*	Leichte Eierkuchen mit Kaſſonade (Farinzucker).	Light pancakes with cassonade.
— *à la marmelade de pêches.*	Eierkuchen mit Pfirſich-Marmelade.	Pancakes with peach-marmalade.
— *à la provençale.*	Provençaliſche Eierkuchen.[14]	Provencial pancakes.
Croissants de nouilles aux cerises.	Nudel-Hörnchen mit Kirſchen.[15]	Crescents of noodles with cherries.

[1]) Blätterteig herzförmig zugeschnitten, wie Hammel-Koteletten *en papillotes*, Marmelade von Aprikosen oder anderen Früchten hineingefüllt, dem Teig die Form von Koteletten gegeben, diese im heißen Ofen gebacken, mit geschlagenem Eiweiß verziert, in gestoßenen Makronen gewälzt.

[2]) Wie *crème aux pommes* (s. d.), anstatt der Äpfel Aprikosen.

[3]) Auch *apricot-custard* richtig.

[4]) Wie *crème aux pommes* (s. d.), anstatt der Äpfel Pfirsiche.

[5]) Eine Kabinettpudding-Masse bereitet man mit roher Sahne (Rahm), ganzen Eiern, Zucker, Zitronen-Schale, Salz, passiert zweimal, schwingt zwei Minuten bei gelindem Feuer, gibt in Butter geschwungene Apfel-Scheiben hinzu, schüttet die Creme in eine Eierschüssel von Porzellan, macht sie bei ganz gelindem Feuer gar, streut Zucker darüber. Auf diese Weise kann man eine Creme auch mit anderen Früchten bereiten.

[6]) Auch »Dunstcreme« genannt. Siehe unter *Entremets de douceur froids.*

[7]) *Chocolate corn-starch custard, breaded, fried.*

[8]) Eine Lage Kastanienmus mit einer anderen Lage dicker Apfel-Masse bedeckt, ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eigelbe, dann in Brotkrumen getaucht, in heißem Fett gebacken.

[9]) Sprich »pämĕla'«; Hauptperson eines gleichnamigen Romanes von Richardson. — Kleine sechseckige Formen mit Butter ausgestrichen, mit klein geschnittenen eingemachten Kirschen, Ananas und Angelika, zerbröckelten Makronen und Zitronen-Creme gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht, wenn kalt, ausgestürzt, in gestoßenem Zwieback gewälzt, in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel getaucht, gebacken; dazu eine Bischof-Soſe (siehe *sauce bischoff* auf S. 1153).

[10]) Dünne Eier-, Pfannkuchen von Mehl, Butter, Eigelben, Zucker, Eierschnee, Schlagsahne.

[11]) Sprich »deschäsä'«; *Pauline-Virginie Déjazet*, franz. Schauspielerin, geb. 30. Aug. 1797 zu Paris, gest. 1. Dez. 1875. Théâtre Déjazet (früher, seit 1831 *Folies-Dramatiques)* ein Theater für Lustspiele in Paris. — Dünne Eierkuchen gebacken, mit Maraschino getränkt und mit einer Lage Vanille-Kaffeecreme bedeckt, dann ein Eierkuchen über den anderen gelegt, mit etwas zurückbehaltener Eierkuchen-Masse bedeckt, Butter darüber gegossen, im heißen Ofen gebräunt, mit Zukker bestreut, glasiert; dazu eine Aprikosen-Sose mit Kirschwasser.

[12]) Geschäftsführer *(gérant)* von dem *Restaurant Paillard, chaussée d'Antin, Paris.* — Butter mit Staubzucker schaumig geschlagen, ein Tröpfchen Zitronensaft und einige Gläschen Cognac hinzugegossen. Jeder Eierkuchen damit bestrichen und zusammen gefaltet.

[13]) Auch *crêpes à l'eau de fleurs d'oranger.* Vergl. Fußbem. zu *crêpes à la provençale.*

[14]) Teig von Mehl, Salz, Wasser oder Milch, Eigelben, Zucker, Orangenblüten-Wasser, Eierschnee; hiervon in gutem Öl dünne Eierkuchen gebacken, diese mit Zucker bestreut und mit Orangenblüten-Wasser benetzt.

[15]) Nudeln mit Rahm, frischer Butter, Salz, Zucker und Cognac geschwungen, dann im heißen Ofen gebacken; mit dicker Aprikosen-Marmelade bedeckt, andere Hälfte darüber, Hörnchen ausgestochen, diese im Kranz angerichtet; Kirschen-Kompott in die Mitte.

Croquettes *de marrons.*
— *de nouilles aux cerises.*

— *de patates à la gelée de groseilles.*
— *de pommes à la Saint-Simon.*
— *de pommes de terre aux marrons.* [*vanille.*
— *de pommes de terre à la*
— *de riz aux cerises.*

— *de riz aux fruits.*
— *de riz à l'orange.*

— *de riz à la vanille.*
— *de semoule aux fraises.*

— *de semoule aux pistaches.*

— *à la Trimalcion.*
— *de vermicelle aux pêches.*

Croustade *à la crème.*
— *de nouilles à l'ananas.*
— *aux pêches.* [*guée.*
— *à la vénitienne, merin-*
Croûtes *aux abricots.*
— *à l'ananas.* [*chale.*
— *à l'ananas, à la maré-*
— *à l'ananas, à la reine.*

— *aux bananes à la panaméenne.*
— *aux cerises à la grand-duc.*

Krusteln von Kastanien.[1])
Nudel-Krusteln mit Kirschen.

Batаten-Krusteln mit Johannisbeer-Sulze.
Apfel-Krusteln nach Saint-Simon[2]).
Kartoffel-Krusteln mit Kastanien.
— -Krusteln mit Vanille.
Reiskrusteln mit Kirschen.

— mit Früchten.
— mit Orangen-Zucker.

— mit Vanille.
Grießkrusteln mit Erdbeeren.

— mit Pistazien.

Trimalchio-[3])Krusteln.
Fadennudel-Krusteln mit Pfirsichen.
Krustpastete von Creme.[4])
— von Nudeln mit Ananas.
— mit Pfirsichen.
— auf venetianische[5]) Art.
Krusten mit Aprikosen.[6])
Ananas-Krusten.
— -Krusten mit Milchreis.
— -Krusten nach Königin-[7]) Art.
Bananen-Krusten mit Gu(a)java-Gallerte.[8])
Mit Frangipan-Creme gefüllte Brotkrusten und Kirschen.[9])

Croquettes of chestnuts.
Noodle-croquettes with cherries.
Batata-croquettes with currant-jelly.
Apple-croquettes, Saint-Simon style.
Potato-croquettes with chestnuts. [vanilla.
— -croquettes with
Rice-croquettes with cherries.
— -croquettes with fruits
— -croquettes with orange-sugar. [nilla.
—. -croquettes with va-
Semolina- or farina-croquettes w. strawberries.
— -croquettes with pistachio-nuts.
Trimalcion-croquettes.
Vermicelli-croquettes with peaches.
Croustade of cream.
— of noodles with pine-
— with peaches. [apple.
— in the Venetian style.
Crusts with apricots.
Pine-apple crusts. [rice.
— -apple crusts w. cream-
— -apple crusts, queen's style.
Banana-crusts with guava-jelly.
Crusts filled w. frangipane, dressed on cherries.

---

[1]) Von Kastanienmus, das mit Vanille-Zucker gesüßt und mit Eigelben vermischt ist; die Krusteln paniert, gebacken, mit Vanille-Glasur überzogen.

[2]) Sprich »ßängsimong'«; *Louis de Rouvroy, duc de Saint-Simon*, franz. Memoiren-Schriftsteller, geb. 16. Jan. 1675. gest. 2. März 1755 in Paris. — *Claude-Henry Saint-Simon*, franz. Philosoph, geb. 17. Okt. 1760 zu Paris, gest. 19. Mai 1825. — Apfel-Marmelade wird mit Vanille-Zucker und fein gehackten Pistazien vermischt, dünne Eierkuchen *(pannequets)* damit bestrichen, diese zusammengerollt, Krusteln daraus geformt, die man unten und oben mit Stückchen von den Abfällen der Eierkuchen bedeckt. Die Krapfen werden in geschlagene Eier getaucht, paniert, gebacken, mit Zucker bestäubt; dazu eine Apfel-Sulze, die mit Vanille-Likör vermischt ist.

[3]) Über *Trimalchio* siehe Seite 123. — Apfel-Würfel in Butter gebraten, Zucker, Zimt, eingemachte, geviertelte Kirschen und einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade hinzugegeben, wenn abgekühlt, Krusteln davon geformt, diese in gestoßenem Zwieback gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gewälzt, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut; Kirschsose.

[4]) Flache Pastetenform, die mit feinem, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenem Pastetenteig ausgelegt ist, wird mit einer Creme von Milch, Eigelben, ganzen Eiern und Zucker gefüllt, im nicht zu heißen Ofen gebacken, dann mit Zuckerschaum *(meringue)* bestrichen, im Ofen getrocknet, mit Früchten verziert.

[5]) Einige Löffelvoll Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, Vanille-Zucker, Salz, ganze Eier, Eigelbe tüchtig geschlagen, Sahne hinzu, durch ein Sieb gestrichen, mit frischer Butter über dem Feuer solange gerührt, bis dieselbe zergangen ist, dann die Kruste damit gefüllt.

[6]) Länglich-runde Krusten aus Propheten-Kuchen *(brioche)* geschnitten, mit Zucker bestreut, im Ofen geröstet, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man ein Aprikosen-Kompott.

[7]) Prophetenkuchen-Scheiben *(brioche)* werden mit einem Weinglas ausgestochen, im Ofen geröstet, mit Apfel-Marmelade bestrichen, auf einer mit ebensolcher Marmelade fingerdick bestrichenen Porzellan-Schale im Kranz angerichtet; in die Mitte würfelig geschnittene eingemachte Ananas, die mit ihrem, mit dem Saft einer Orange versetztem Sirup warm gehalten wurden.

[8]) Die Krusten innen mit Gu(a)java-Gallerte (siehe *gelée de goyaves*, S. 1212) ausgestrichen, in Maraschino-Sirup heiß gemachte Bananen-Scheiben darin angerichtet, mit heißer Aprikosen-Marmelade bedeckt, mit gehackten Pistazien bestreut, im Kranz angerichtet; in die Mitte Ananas-Stückchen, die in dem Bananen-Sirup gekocht wurden.

[9]) In Butter geröstete Brotscheiben ausgehöhlt, mit Frangipan-Creme gefüllt, mit Zucker bestreut, glasiert; ausgekernte Kirschen mit Zukker und Wein einige Minuten gekocht, Zucker und Zitronen-Schale hinzugegeben, der Sirup eingekocht. Die Kirschen auf einer tiefen Schüssel angerichtet, die Krusten darüber.

Croûtes aux cerises à la turque.	Kruſten mit Kirſchen, türkiſch [1]).	Crusts with cherries, Turkish style.
— *dorées.*	Goldene Kruſten.[2])	Golden crusts.
— *à l'espagnole.*	Kruſten mit Kaſtanien.[3])	Crusts with chestnuts.
— *aux fraises à la Michelet* [4]).	Milchreis-Kruſten mit Erdbeeren.	Rice-cream crusts with strawberries.
— *à la française.*	Kruſten mit verſchiedenen Früchten.[5])	Crusts with assorted fruits.
— *(aux fruits et) au madère.*	Madeira-Kruſten mit Früchten.[6])	Madeira-crusts with fruits.
— *aux fruits à la Mirabeau.*	Fruchtkruſten nach Mirabeau [7]).	Fruit-crusts, Mirabeau style.
— *aux fruits à la parisienne.* [8])	Pariſer Fruchtkruſten.	Parisian crusts with fruits.
— *aux fruits à la portugaise.*	Portugieſiſche Fruchtkruſten.[9])	Portuguese fruit-crusts.
— *à l'italienne.*	Italieniſche Kruſten.[10])	Italian crusts.
— *au marasquin.*	Maraſchino-Kruſten.	Maraschino-crusts.
— *aux oranges.*	Kruſten mit Orangen.[11])	Crusts with oranges.
— *aux oranges à la portugaise.*	— mit Orangen, portugieſiſch [12]).	— with oranges, Portuguese style.
— *aux pêches à la Saint-Maurice.*	— mit Pfirſichen in Reisrand.[13])	— with peaches in border of rice.
— *aux poires à la Douglas.*	— mit Birnen nach Douglas.[14])	— with pears, Douglas style.
— *(aux pommes) à la normande*	— mit Äpfeln, normänniſch [15]).	— with apples, Norman style.

---

[1]) In Butter geröstete runde Brotkrusten mit Kirschsirup getränkt, im Kranz angerichtet, ein Kirschkompott in die Mitte.

[2]) Die Krusten mit roher süßer Sahne, die mit Eigelben vermischt ist, bedeckt, zehn Minuten ziehen gelassen, die Mischung wieder entfernt, die Krusten in süße Eigelbe getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut, im Kranz angerichtet, eingemachte Früchte in die Mitte.

[3]) Krusten von Propheten-Kuchen *(brioche)* mit Zucker bestäubt, im Ofen glasiert, im Kranz angerichtet, mit Aprikosen-Curaçao-Sose maskiert; in die Mitte mit Rosinen und Pistazien vermischte eingemachte Kastanien.

[4]) Sprich »misch'lä'«; *Jules Michelet,* franz. Geschichtschreiber und Philosoph, geb. 21. Aug. 1798 zu Paris, gest. 9. Febr. 1874 in Hyères. — In Butter geröstete Brotkrusten mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Vanille-Milchreis, der mit Eigelben vermischt ist, gefüllt, obenauf mit Pistazien und Mandeln vermischte Erdbeer-Marmelade; die Krusten im Kranz angerichtet; in die Mitte Erdbeeren, die mit Aprikosen-Marmelade und Kirschwasser vermischt sind.

[5]) Auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel befestigt man mit Eiweiß und Mehl eine ganz harte Teigvase, füllt diese heiß mit eingemachten Aprikosen, Pfirsichen, Ringelotten *(reines-claude),* Mirabellen und Kirschen, nachdem das Obst zuvor mit Aprikosen-Sose und Madeirawein vermischt worden ist. Schön gebackene Krusten aus Propheten-Kuchen *(brioche)* werden im Kranz darüber geordnet.

[6]) Rund ausgestochene Weißbrot-Scheiben mit Madeira getränkt, mit Zucker bestreut, glasiert, im Kranz angerichtet; in die Mitte verschiedene in Madeira heiß gemachte Früchte, diese mit Aprikosen-Marmelade, welche mit Madeira vermischt ist, begossen.

[7]) Ring von *génoise;* Ananas-Scheiben und Kirschen darin angerichtet, mit Aprikosen-Marmelade überzogen; glasierte Scheiben von *Savarin*-Kuchen im Kranz darum, die Pyramide ganz mit Marmelade überzogen; dazu eine Sose von Aprikosen-Marmelade, die mit Sirup und Madeira verlängert und mit streifig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt ist.

[8]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris 1896, bei dem *Déjeuner servi à l'ambassade russe.*

[9]) Länglich-runde, ausgehöhlte, in Butter geröstete Brotkrusten werden mit würfelig geschnittener Ananas, die mit Aprikosen-Marmelade angemacht ist, gefüllt, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man mit Vanille-Zucker bestreute Orangen-Viertel.

[10]) Länglich-runde Brotkrusten mit parfümierter Sahne getränkt, in fein gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel getaucht, in klarer Butter gebacken, auf einer Seite mit Aprikosen-Marmelade überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte weiße Apfel- und rote Birnen-Klößchen, sowie Pistazien, die Früchte mit Maraschino-Sirup überzogen.

[11]) In Sirup gekochte Orangen-Viertel auf in Butter gerösteten dünnen Brotschnitten.

[12]) Glasierte Scheiben von Propheten-Kuchen *(brioche)* turbanförmig angerichtet, in Sirup von 30 Grad gebeizte Orangen-Viertel im Kranz darauf, mit Angelika und halben Kirschen verziert; dazu Aprikosen-Sose von Aprikosenmus mit dem Sirup, worin die Orangen gebeizt wurden, Ananas-Würfeln und einem Glasvoll Curaçao.

[13]) Krusten von Propheten-Kuchen *(brioche)* werden abwechselnd mit eingemachten halbierten Pfirsichen in einem Rand von süßem Reis angerichtet.

[14]) Sprich »dŏ'gläß«; schottische Adels-Familie. *Frederick Douglass,* amerikanischer Redner. — Runde Brotscheiben ausgehöhlt, mit einer durchgeseihten Masse von Eigelben, Sahne und Orangen-Zucker bedeckt, wenn gut durchtränkt, in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gerollt, in heißer Butter gebacken, mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit gestoßenen gebrannten Mandeln bestreut, im Kranz angerichtet; in die Mitte in Sirup gekochte Birnen, Malaga-Trauben, streifig geschnittene überzuckerte Orangen-Schale mit Apfel-Sulze und Maraschino.

[15]) Apfel-Scheiben mit Butter, Zucker und Zitronensaft geschwungen, herausgenommen; mehr Zucker, ein Glasvoll Xereswein, ein wenig Wasser und einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade in die Pfanne *(sautoir)* gegeben, zu dickem Sirup gekocht. Ein Teil dieses Sirups wird in eine Schüssel gegeben, die Äpfel werden auf in Butter goldgelb geröstete Brotkrusten *(croûtons)* gelegt, im Kranz auf der Schüssel angerichtet, der Rest des Sirups wird darüber gegeben.

Croûtes pralinées aux fruits.	Mandel-Kruſten mit Früchten.[1])	Almond-crusts with fruits.
— *à la printanière aux fruits.*	Mit verſchiedenen Früchten gefüllte Brotkruſten.[2])	Crusts filled with a salpicon of preserved fruits.
— *aux reines-claude.*	Kruſten mit Ringelotten.	— with green-gages.
— *à la Victoria.*	Viktoria-Kruſten.[3])	Victoria-crusts.
Cruchades à la bordelaise.	Bordeauxer Maiskruſteln.[4])	Bordelais maize-fritters.
Dampfnouilles.	**Dampfnudeln**[5]).	**Dampfnoodles.**
— *à la bavaroise.*	Bayriſche Dampfnudeln.[6])	Bavarian dampfnoodles.
— *en ducat.*	Dukaten-Nudeln.[7])	Ducat-noodles.
— *à la polonaise.*	Mit Apfel-Marmelade gefüllte Dampfnudeln.[8])	Dampfnoodles filled with apple-marmalade.
— *à la viennoise.*	Wiener Dampfnudeln.[9])	Vienna dampfnoodles.
Darioles *aux nouilles.*[10])	**Creme-Törtchen** mit Nudeln.	**Cream-moulds** with noodles.[11])
— *au riz.*	— -Törtchen mit Reis.[12])	— -moulds with rice.
— *à la semoule.*[13])	— -Törtchen mit Grieß.	— -moulds with semolina.
Diablotins *aux amandes.*	**Plätzchen** mit Mandeln.[14])	**Diablotins** with almonds.
— *aux pistaches.*[15])	Piſtazien-Plätzchen.	Pistachio-diablotins.
Ekmek kadayifi.	Türk. ſüßes Zwiſchengericht.[16])	Turkish sweet entremets.

[1]) Scheiben von *Savarin*-Kuchen mit einer Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit einer Lage Teig von gehackten Mandeln, Staubzucker und Eiern maskiert, mit Zucker bestäubt, im Ofen getrocknet, im Kranz auf einer im Ofen getrockneten Lage von demselben Teig angerichtet; in die Mitte gibt man Ananas-Würfel und einige rote Kirschen, ringsherum Ringelotten *(reines-claude)*, übergießt alles mit Aprikosen-Sose, die mit Kirschwasser verfeinert ist. — Auch *croûtes pralinées à la macédoine de fruits* zu lesen.

[2]) In Butter geröstete länglich-runde Brotkrusten werden mit klein geschnittenen eingemachten Früchten, die mit Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt und mit je einer eingemachten halben Aprikose belegt, mit dickem Sirup überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man würfelig geschnittene Ananas, Kirschen ohne Kerne, Erd- und Himbeeren, Orangen-Viertel, rote und weiße Johannisbeeren, mit Punschsirup angefeuchtet; der Rest des Sirups, mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt, wird nebenbei gegeben.

[3]) Scheiben von Propheten-Kuchen *(brioche)* mit Eiweiß-Glasur, die mit gehackten Mandeln vermischt ist, maskiert, im Ofen goldgelb gebacken, abwechselnd mit gleichgroßen Ananas-Scheiben im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man würfelig geschnittene Früchte, Zitronat, Orangen-Schalen und kleine Rosinen, die man zuvor in Madeira warm gemacht hat; ringsherum legt man Ringelotten *(reines-claude)*; nebenbei Madeira-Sose.

[4]) Maismus mit Rum, wenn kalt, in kleine Haufen abgeteilt, diese gebacken, mit Zucker bestäubt.

[5]) 500 g Mehl, 125 g Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelbe, 1/4 l Milch, 2 Eßlöffelvoll Vanille-Zucker, etwas Sahne und 35 g aufgelöste Hefe. Von dem Teig werden kleine Kugeln geformt, diese in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, in der Form noch einmal gehen gelassen, dann gebacken; dazu Vanille-Sose.

[6]) 500 g Mehl, 1/4 l Milch, 4 Eigelbe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffelvoll Zucker, 125 g Butter, 35 g aufgelöste Hefe. Der Teig gehen gelassen, kleine Stückchen davon abgeschnitten, diese nochmals aufgehen gelassen. 1/2 l Milch, 2 Löffelvoll Zucker und ebensoviel Butter in einer flachen Form aufkochen gelassen, die Nudeln hineingegeben, zugedeckt im Ofen gebacken, sodaß die Milch vollständig aufgesogen ist; dazu eine Vanille-Sose.

[7]) Aufgegangener Dampfnudelteig in kleine Stücke geteilt, diese nochmals aufgehen gelassen, dann mit Krebsbutter angefeuchtet, im Kranz aufrecht in eine Cylinderform geordnet, mit Butter-Papier umgeben, gebacken; dazu englische Vanille-Creme.

[8]) In jedes Stückchen Dampfnudelteig wird eine kleine Kugel aus Apfel-Marmelade, die mit Rum vermischt ist, gefüllt, worauf man den Teig auf mit Butter bestrichenem Schüsselblech noch eine Stunde gehen läßt Die Dampfnudeln werden mit zerlassener Butter befeuchtet, bei mäßiger Hitze gebacken, mit feinem Zucker bestreut und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) 1/4 l Milch, 8 ganze Eier, 30 g Hefe, 125 g zerlassene Butter und etwas Zucker verquirlt, 400 g Mehl darunter gearbeitet; den Teig, welcher noch laufen muß, läßt man aufgehen. Hierauf setzt man eine Form mit etwas Butter an das Feuer, läßt den Teig durch einen Trichter auf die warme Form in Größe eines Fünfmarkstückes laufen, bäckt diese Stücke auf beiden Seiten hellgelb. Diese Nudeln werden nun in Milch aufgekocht, bis sie aufgehen, auf einer mit Krebsbutter bestrichenen Schüssel übereinander geschichtet, mit geriebenem Käse und feinem Zucker bestreut, mit Krebsbutter begossen, im Ofen eine halbe Stunde gebacken.

[10]) Wie *darioles au riz* (s. d.).

[11]) Auch *custard-moulds with noodles.*

[12]) Kleine (Becher-)Formen *à dariole* legt man mit Blätterteig aus; abgewällter (blanchierter), in Sahne (Rahm) dick gekochter Reis wird mit Butter und Vanille-Zucker verrührt, wenn abgekühlt, mit Eigelben, Eierschnee und Schlagsahne vermischt, in die Formen gefüllt, im nicht zu heißen Ofen gebacken, mit Zucker bestreut, auf Mundtuch angerichtet.

[13]) Wie *darioles au riz* (s. d.).

[14]) Gestoßene Mandeln mit kaltem Wasser angerührt, durchgestrichen, mit Reismehl, Salz, Butter, Vanille-Zucker über dem Feuer zum Kochen gebracht, wenn dick, mit einigen Löffelvoll Kirschwasser vermischt, in nußgroße Stückchen abgeteilt, diese rund gedrückt, in heißem Fett gebacken, mit Orangenblüten-Wasser beträufelt, in Staubzucker gewälzt und auf einem Mundtuch (Servictte) in schöner Ordnung angerichtet.

[15]) Wie *diablotins aux amandes*, anstatt der Mandeln nimmt man Pistazien.

[16]) Scheiben von Propheten-Kuchen *(brioche)* in Zucker-Sirup einige Minuten geweicht, die Hälfte davon auf ein Backblech gelegt, mit gestoßenen Mandeln oder Pistazien bestreut, eine Lage geronnene Sahne darüber, dann mehr Mandeln, zuletzt die andere Hälfte der Kuchen-Scheiben obenauf, von dem Sirup darüber gegossen, alles bei mäßiger Hitze gebacken, warm oder kalt angerichtet.

Épinards au sucre.	Spinat mit Zucker.[1])	Spinach with sugar.
Flamiches à la saxonne.	Sächsische Käse-Keulchen.[2])	Saxon cheese-fritters.
Fleurs *d'acacia frites.*	**Blüten von Akazien gebacken.**[3])	**Flowers** of acacia fried.
— de sureau frites.	Gebackene Holunder-Blüten.	Fried elder-flowers.
Fruits *à la créole.*	Früchte auf kreolische[4]) Art.	Fruits in the Creole style.
— à la madeleine ou madelaine.	— in Biskuitrand.[5])	Salpicon of fruits in biscuit-border.
— meringués.	Mit Zuckerschaum überzogene Früchte.[6])	Meringued fruits.
Gâteau *benoîton*[7]).	**Kuchen von Biskuit mit Ananas.**	**Cake** of biscuit with pine-apple.
— à la castillane ou de la Castille.	Mandelbiskuit-Kuchen mit Milchreis, Ananas und Kirschen.[8])	Almond-biscuit cake with cream-rice, pine-apple and cherries.
— au chocolat.	Schokolade-Kuchen.[9])	Chocolate-cake.
— de Compiègne[10]) *au café.*	Compiegner Kuchen mit Kaffee.	Compiègne cake w. coffee.
— de Compiègne au sabayon ou sabaillon.	— Kuchen mit Eier-Weinschaum-Soße.[12])	— cake with wine-cream sauce.
— du congrès aux groseilles.	Kongreß-Kuchen mit Johannisbeer-Gallerte.[13])	Congress cake with currant-jelly.
— du congrès au riz.	— -Kuchen mit Reis.[14])	— cake with rice.
— à la Frascati, chaud.	Frascati-Kuchen.[15])	Frascati cake.
— à la lyonnaise.	Mandel-Kuchen mit Frangipan-Creme.[16])	Almond-cake with frangipane.
— mazarin à l'ananas.[17])	Mazarin-Kuchen m. Ananas.	Mazarin cake with pine-apple.

[1]) In Salzwasser gekochter Spinat ausgedrückt, fein gehackt, einen Augenblick mit Butter geschwungen, mit Mehl bestäubt, nach und nach mit roher Sahne, einem Körnchen Salz, einigen Löffelvoll feinem Zucker und etwas Zitronen-Schale vermischt, einige Minuten gekocht, dann mit Eigelben gebunden und mit frischer Butter fertig gemacht; ausgestochene Löffel-Biskuits werden dazu gegeben.

[2]) 250 g Mehl, 4 Löffelvoll recht dicke Hefe, 2 Löffelvoll Sahne (Rahm), 50 g Zucker, 2 Eier, Zitronen-Schale, 30 g geschmolzene Butter. Alles gut durcheinander gerührt, 250 g Quark hinzu, daumendicke Würstchen davon geformt, diese aufgehen gelassen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[3]) Die noch nicht ganz aufgeblühten Akazien werden durch einen Teig von Mehl, hellem Bier, Ei und Eigelben, Zucker und Öl gezogen, ablaufen gelassen, schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut.

[4]) Ananas-Scheiben in kaltem Sirup von 28 Grad einige Stunden gebeizt; halbierte Pfirsiche ebenfalls gebeizt. Eine Pyramidenform mit süßem Milchreis, der mit Sahne, Butter und Eigelben fertig gemacht ist, gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, auf Unterlage von gebrühtem Teig ausgestürzt, die Ananas-Scheiben gegen die Pyramide angelehnt, die halbierten Pfirsiche ringsherum; oben auf die Pyramide spitz zugeschnittene Angelika-Blätter, in die Mitte eingemachte Kirschen; die Früchte mit Vanille-Sirup überzogen; dazu eine Aprikosen-Soße mit Maraschino. — Wenn kalt gegeben, wird die Reiscreme durch eine kalte bayrische Creme mit Reis *(crème bavaroise au riz)* ersetzt.

[5]) Würfelig geschnittene Früchte, bestehend aus Birnen, Melonen, Ringelotten *(reines-claude)* usw., in Madeira-Sirup gebeizt, in die Mitte; darüber im Kranz Aprikosen, dazwischen Kirschen, um die Kirschen herum Kranz von Angelika-Blattspitzen.

[6]) In der Mitte eines Reisrandes pyramidenförmig angerichtet.

[7]) *Sardou's* Stück: *La Famille Benoîton* (1865 herausgekommen). — In einer Form gebackenes Orangen-Biskuit in Scheiben geschnitten, wieder zusammengelegt, aber zwischen jede Scheibe eine gleichgroße mit Punschsirup heiß gemachte Ananas-Scheibe. Der Kuchen wird auf eine Schüssel gestürzt und mit Punschsirup angefeuchtet.

[8]) In Randform gebackenes Mandel-Biskuit ausgestürzt, mit Marmelade überzogen, mit Marzipan-Masse verziert; in die Mitte Milchreis *(riz à la crême)*, darüber Ananas-Scheiben, mit Angelika-Blattspitzen verziert. Der Fuß der Pyramide mit in Sirup gebeizten Kirschen umlegt; dazu eine Aprikosen-Soße mit Mandelmilch.

[9]) Schokolade geschmolzen, Butter und Zucker hinzu, mit Eigelben verrührt, das geschlagene Weiße der Eier darunter gezogen, in geschlossener Puddingform gar gemacht; dazu Vanille-Soße.

[10]) Sprich »kongpiä'ng«; franz. Stadt *(Oise)* mit kaiserlichem Schlosse.

[11]) *Savarin*-Teig in kleinen Becher-Formen gebacken, mit süßem Kaffee getränkt, mit Kaffee-Glasur überzogen; dazu Vanille-Soße mit Kaffee-Geschmack.

[12]) Der Kuchen mit Rumsirup getränkt; in die Mitte ein Weinschaum mit Rum *(sabayon au rhum)*.

[13]) 500 g Butter, 250 g Zucker, ein ganzes Ei, acht Eigelbe, nochmals 250 g Zucker, ein Körnchen Salz, 250 g Mehl, 250 g Stärkemehl, geriebene Zitronen-Schale; in Randform gebacken, ausgestürzt; in die Mitte Johannisbeer-Sulze.

[14]) Der ausgestürzte Kuchen leicht mit Aprikosen-Marmelade überzogen; in die Mitte Reis mit Sahne *(riz à la crême)*, welcher mit würfelig geschnittener Ananas und Pistazien vermischt ist; nebenbei Aprikosen-Soße.

[15]) In Becherform gebackenes Orangen-Biskuit in Scheiben, diese wieder in vier gleiche Teile geschnitten, übereinander in die Mitte einer Schüssel geordnet, dabei jede Scheibe mit englischer Orangen-Creme bestrichen und mit fein geschnittenem Zitronat bestreut. Der Fuß des Kuchens wird mit in Butter gerösteten, halbierten Äpfeln, die mit Aprikosen-Marmelade glasiert, mit Mandel-Streifen gespickt, mit Zucker bestäubt und glasiert sind, umlegt; nebenbei eine englische Creme.

[16]) 300 g gestoßene Mandeln, darunter einige bittere, mit zwei Eiweiß und einigen Löffelvoll Rum vermischt, 300 g feiner Zucker, 3 ganze Eier, 2 Eigelbe hinzugerührt, mit noch 4 Eigelben, 200 g Stärkemehl und 6 geschlagenen Eiweiß vermischt.

[17]) Siehe *mazarin au kirsch*.

Gâteau montmorency au kirsch.	Montmorency-Kirsch-kuchen.[1]	Montmorency cherry-cake.
— *de neige au chocolat.*	Schneekuchen mit Schoko-lade.[2]	Snow cake with chocolate.
— *de nouilles.*	Nudel-Kuchen.	Noodle-cake.
— *à la polonaise.*	Biskuit-Kuchen m. Frangipan u. eingemachten Früchten.	Biscuit-cake w. frangipane and preserved fruits.
— *aux pommes.*	Apfel-Kuchen.	Apple-cake.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Kuchen.	Potato-cake.
— *de pommes de terre aux pommes.*	— -Kuchen mit Äpfeln.	— -cake with apples.
— *à la princesse de Galles.*	Biskuit-Kuchen mit Ananas.	Biscuit-cake w. pine-apple.
— *dit »Quatre quarts«.*	Art Mandel-Kuchen.[3]	Sort of almond-cake.
— *de riz à la polonaise.*	Reiskuchen mit Äpfeln.[4]	Rice-cake with apples.
— *de riz aux raisins.*	— mit Rosinen.	— -cake with raisins.
— *de semoule.*	Grießkuchen.	Semolina- or farina-cake.
Gnocchi sucrés à l'italienne.	Italienische süße Nocken.[5]	Italian sweet dumplings.
Gorges de boeuf.	Ochsen-Gurgeln.[6]	Ox-gorges.
Grenades *aux cerises.*	**Granaten** mit Kirschen.[7]	**Grenades** with cherries.
— *aux oranges.*	— mit Orangen.[8]	— with oranges.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
Groseilles vertes à la crème.[9]	Stachelbeer-Creme.	Gooseberry-fool.
Gruau *à la crème fouettée.*	Grütze mit Schlagsahne.	Grits with whipped cream.
— *à la crème de vanille.*	— mit Vanille-Creme.	— with vanilla-cream.
— *rouge.*[10]	Rote Grütze.	— with red currant-juice.
Jernik kalwassi.	Türk. Gericht von Honig, Grieß, Butter.	Turkish dish of honey, semolina, butter.
Kerksou *à l'orientale, sucré.*	Süße Grießklößchen.	Sweet semolina-balls.
Mantecados *à l'espagnole.*	Spanische Sesam-Kuchen.[11]	Spanish sesame-cakes.
Marmelade de pommes glacée.	Glasierte Apfel-Marme-lade.[12]	Glazed marmalade of apples.
Marrons *à la crème.*	Kastanien mit Schlagsahne.	**Chestnuts** with whipped cream.
— *au riz, à l'espagnole.*	— mit Reis, spanisch[13].	— w. rice, Spanish style.

[1]) Eine Form mit Butter ausgestrichen, mit gehackten Mandeln ausgelegt, zur Hälfte mit *Savarin*-Teig gefüllt, an einem warmen Ort aufgehen gelassen, gebacken, ausgestürzt, mit Kirschwasser-Sirup begossen; in die Mitte ausgekernte, in Sirup gekochte Kirschen.

[2]) Geschlagenes Eiweiß mit Vanille-Zucker vermischt, in Cylinderform gefüllt, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt, mit Schokolade-Sose begossen.

[3]) Teig von Mehl, Butter, Zucker, Eiern, ein wenig Salz, fein gehackter Zitronen-Schale oder Vanille, fein gestoßenen Mandeln, in einer Tortenform gebacken, warm oder kalt gegeben.

[4]) Reis mit Rahm (Sahne), Zucker, Zimt dick eingekocht, mit Butter und Eigelben verrührt, Eierschnee darunter gezogen, die Masse gebacken, ausgestürzt, der Kuchen ausgehöhlt, mit Apfel-Scheiben, die mit eingemachten Kirschen, Zucker und Rotwein gedünstet wurden, gefüllt, außen mit Zucker bestäubt, mit Kirschsose zu Tisch gegeben.

[5]) Von Mehl, ganzen Eiern, Eigelben, Salz, Zucker, Stärkemehl, Milch, Sahne; durchgestrichen, Butter, rohe Eigelbe, geriebene Orangen-Schale hinzu, mit den Händen zu Klößchen gerollt, in kochendem Wasser gar gemacht, mit Zucker und Zimt bestreut, mit Butter beträufelt.

[6]) 280 g Mehl, 150 g Butter, fünf Eßlöffelvoll sauerer Rahm, fünf Eigelbe, ein Kaffeelöffelvoll Zucker, eine Prise Salz. Zur Herstellung dieser Art Krapfen hat man glatte Blechröhrchen, die mit einem hölzernen Handgriff versehen sind und um welche der Teig, mit Bindfaden leicht umbunden, gewickelt wird. Die Form wird in heißes Schmalz gehalten und leicht bewegt, wobei der Teig über dem Bindfaden aufläuft und ein gurgelartiges Aussehen erhält. Die abgestreiften Ochsen-Gurgeln werden in gestoßenem Zucker und Zimt gewälzt und lauwarm, auch kalt, zu Tisch gegeben.

[7]) Prophetenkuchenteig *(brioche)* in gleiche Teile geteilt, jeder derselben zu Bällen geformt, in länglich-runde Formen ohne Boden gelegt, aufgehen gelassen, gebacken, eiförmig zugeschnitten, in einer durchgestrichenen Creme von Eigelben, Zucker, Vanille-Sahne geweicht, in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gerollt, in Fett gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte Kompott von Kirschen.

[8]) In die Mitte ein Kompott von Orangen (siehe *salade d'oranges*, Seite 1209).

[9]) *Groseilles à maquereau à la crème* ist dasselbe. — Stachelbeermus zu Marmelade eingekocht, wenn abgekühlt, erhaben angerichtet, mit süßer Orangen-Schlagsahne maskiert.

[10]) Vergleiche *pouding à la Westernland.*

[11]) 500 g Schweineschmalz, 360 g Zucker, zwei Löffelvoll gebrannte Sesam-Samen, Zimt, Weizenmehl; von dem Teig nußgroße Kugeln geformt, diese bei mäßigem Feuer im Ofen gebacken, warm oder kalt gegeben. — Aus dem Samen des in Ostindien heimischen, jetzt in fast allen Tropen-Ländern angebauten Sesam wird durch Pressen ein fettes, goldgelbes, geruchloses, wohlschmeckendes Öl (Sesamöl, Gergelimöl) gewonnen. Mit den sehr kleinen, weißen oder braunen Samen bestreute man schon im alten Ägypten, wie noch heute, das Backwerk.

[12]) Apfelmus mit Zucker eingekocht auf eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut, mit dem roten Eisen eine Verzierung eingebrannt; ringsherum ausgestochene Löffel-Biskuits gelegt.

[13]) Mit Kirschen und Angelika verzierte Kuppelform wird fingerdick mit Vanillereis, welcher mit einigen Eigelben vermischt ist, bestrichen; in die Mitte füllt man eingemachte Kastanien, schließt die Form mit Reis, stellt sie 20 Minuten in das Wasserbad *(bain-marie)*, stürzt sie aus; der Kastanien-Sirup, mit Maraschino versetzt, wird als Sose gegeben.

Marrons soufflés.	Kastanien-Auflauf.	Puff-chestnuts.
Mazarin *à l'ananas.*	**Mazarin-Kuchen** m. Ananas.	**Mazarin cake** with pine-[apple.
— *au kirsch(-wasser).*	— -Kuchen mit Kirschwasser.[1])	— cake with kirsch (-wasser).
Merveilles.	[gebackenes.[2])	Merveilles.
Mince-pies *à l'anglaise.*	Verschiedenförmiges Kraus-**Gehäck-Pastetchen.**[3])	**Mince-pies.**
— *-pies à la française.*	Franz. Gehäck-Pastetchen.[4])	French mince-pies.
Montagnards.	Johannisbeer-Krapfen.[5])	Apple-fritters with currant-jelly on top.
Montmorency (au kirsch).	Montmorency-Kirschkuchen.[6])	Montmorency cherry-cake.
Noques *à la badoise.*	**Nocken** auf badische[7]) Art.	**Dumplings,** Baden style.
— *gratinées à l'orange.*	Gebräunte Nocken mit Orangen-Soße.[8])	Browned dumplings with orange cream sauce.
— *à la sal(t)zbourgeoise.*	Salzburger Nocken.[9])	Salzburg dumplings.
— *de semoule au chocolat.*	Grießnocken mit Schokolade.	Semolina-dumplings with chocolate.
— *à la viennoise.*	Wiener Nocken.[10])	Vienna dumplings.
Nouilles *à la bavaroise.*	**Nudeln** auf bayrische[11]) Art.	**Noodles,** Bavarian style.
— *au lait.*	Milchnudeln[12]).	Milk-noodles.
— *de pain blanc à l'allemande.*	Semmel-Nudeln[13]).	German bread-noodles.
— *à la Palffy.*	Nudeln m. Vanille-Creme.[14])	Noodles w. vanilla-cream.
— *en spirale.*	Schnecken-Nudeln.[15])	Spiral noodles.
— *à la viennoise.*	Wiener Nudeln.[16])	Vienna noodles.

[1]) Von 30 g Hefe, 500 g Mehl, 5 ganzen Eiern, 3 Eigelben, 250 g Butter, 150 g Zucker und etwas Sahne ein Teig bereitet, in Charlottenform gebacken, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit Zucker-Sirup, welcher mit streifig geschnittenem Zitronat und Angelika, Butter und Kirschwasser vermischt ist, begossen, der Kuchen wieder zu der ursprünglichen Form zusammengesetzt, ausgestürzt; der Rest des Sirups als Sose.

[2]) 500 g Mehl, 120 g Butter, 4 g Salz, 15 g Zucker, 4 Eier. Der Teig wird verschiedenförmig (in Herz-, Ring-, Zopfform usw.) ausgestochen, in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut, auf Mundtuch (Serviette) angerichtet.

[3]) 250 g Korinthen, 250 g Sultana-Rosinen, 250 g Orangen-Schale und Zitronat, die Schale von zwei Zitronen, 300 g Äpfel, 200 g Rindsnierentalg, 100 g gebratene Rindslende, 150 g Zucker, 80 g gekochte Rindszunge, 2 dcl Cognac, 3 dcl Xereswein, etwas Muskatnuß. Alles bis auf die Korinthen gehackt, mit dem Cognac und Xereswein verrührt, fest in einen Topf gedrückt und aufbewahrt. — Mit Butter ausgestrichene Torten-Formen *(moules à tartelette)* werden mit Blätterteig ausgelegt, ein Löffelvoll *mince-pie* erhaben hineingefüllt, Blätterteig-Deckel mit Öffnung darüber, mit Ei bestrichen, gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert, durch die Öffnung ein Löffelvoll warmer, mit Zucker vermischter Cognac gegossen; warm auf Mundtuch (Serviette) angerichtet.

[4]) Rosinen, Zitronat, eingemachte Orangen-Schale, Apfel-Würfel, Rindsmark, Zitronen-Schale, Ingwer, geriebene Muskatnuß, Vanille-Zucker, Cognac und Rum; die ganze Masse läßt man einen Tag mit dem Cognac und Rum durchziehen, bindet sie dann mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade. Beim Anrichten der kleinen Pasteten gießt man einige Löffelvoll heißen Punsch oben hinein.

[5]) Apfel-Scheiben mit Branntwein und Zucker gebeizt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert, mit Johannisbeer-Sulze bedeckt, angerichtet.

[6]) Siehe *gâteau Montmorency au kirsch.*

[7]) 250 g schaumig gerührte Butter nach und nach mit 10 Eigelben und 6 Löffelvoll Mehl vermischt, Nocken abgestochen, diese in kochende, mit Zucker und Butter vermischte Sahne (Rahm) gegeben, ein Deckel mit glühenden Kohlen darüber, die Nocken hellbraun gebacken, auf einer Schüssel erhaben angerichtet, Vanille-Zucker darüber; eine Vanille-Rahmsose nebenbei.

[8]) Nocken von einem Teig aus 200 g Milch, ebensoviel Mehl, ebensoviel Butter, Zucker, fünf ganzen Eiern, ein wenig Salz, Zitronen-Schale; in kochender süßer Milch gar gemacht, lagenweise auf einer Schüssel angerichtet, jede Lage mit zerlassener Butter beträufelt, im heißen Ofen zehn Minuten bräunen gelassen.

[9]) Teig von Milch, Butter, Zucker, Mehl, ganzen Eiern und Eigelben, mittels einer blechernen Spritze in kochende süße Sahne gedrückt, langsam aufkochen gelassen, mit Eigelben gebunden, mit Schmankerln zusammen angerichtet.

[10]) 250 g zerlassene Butter nach und nach mit 12 Eigelben, 6 Löffelvoll Mehl und 4 geschlagenen Eiweiß verrührt, Nocken abgestochen, diese in kochender Vanillemilch gar gemacht, auf eine Schüssel gelegt, mit Butter beträufelt, mit Zucker bestäubt, im Ofen glasiert.

[11]) Dasselbe wie *dampfnouilles à la bavaroise* (s. d.).

[12]) Die Nudeln in süßer Vanillemilch gut ausgequollen, angerichtet, mit Zucker bestäubt.

[13]) Semmel-Scheiben rund ausgestochen, in eine durchgestrichene Mischung von Eigelben, rohem Rahm und feinem Zucker gelegt; wenn genügend damit getränkt, in geschlagene Eier getaucht, in zerlassener Butter gebräunt, mit Sahne befeuchtet, im Ofen getrocknet, mit Zucker bestreut; dazu ein Kirschmus mit Zimt.

[14]) Einen gebackenen Blätterteigrand füllt man mit in heißem Schmalz gebackenen Nudeln, gibt eine Vanille- oder Zitronen-Creme darüber, streut den Rest der Nudeln obenauf, macht die Speise heiß, stäubt Zucker darüber.

[15]) 500 g Mehl mit warmer Milch und 35 g Hefe zu einem Teig angerührt; wenn aufgegangen, werden 150 g zerlassene Butter, zwei Löffelvoll Zucker, zwei ganze Eier, vier Eigelbe darunter gearbeitet. Der messerrückendick ausgerollte Teig wird mit dem Backrädchen in Streifen geschnitten, diese werden schneckenartig zusammengerollt, in einer mit Butter ausgestrichenen Form gehen gelassen, dann gebacken und mit einer Rahmsose *(sauce à la crème)* angerichtet.

[16]) In eine mit Butter ausgestrichene silberne Schale füllt man eine Lage Vanille-Creme, darüber eine Lage in Schmalz gebackene Nudeln, welche stark mit Zucker bestäubt werden, darüber wieder Creme, wieder Nudeln mit Zucker, zuletzt nochmals Creme; einige Eßlöffelvoll Butter darüber gegossen, das Ganze im Ofen gebacken, Zucker darüber gestreut.

Oeufs *aux amandes ou à la demoiselle.*	Eier mit Mandel-Biskuit.[1]	Eggs with almond-biscuit.
— *brouillés au sucre.*	Rührei(er) mit Zucker.[2]	Scrambled eggs w. sugar.
— *au café.*	Eier mit Kaffee-Essenz.[3]	Eggs with coffee-essence.
— *au caramel.*	— mit gebranntem Zucker.	— with caramel.
— *au citron.*	— mit geriebener Zitronen-Schale.[4]	— with grated lemon-peel.
— *à la commère.*	— mit Pistazien und Mandel-Biskuit.[5]	— with pistachio-nuts and almond-biscuit.
— *à la crème.*	Eierschott[6].	Cream eggs.
— *à la crème meringués*	Eier mit Rahm und Schaum-	Eggs with cream, merin-
— *farcis.* [*ou soufflés.*	Gefüllte Eier.[8]) [zucker.[7])	Stuffed eggs. [gued.
— *au lait, au bain-marie ou à l'anglaise.*	Eier mit Milch gestockt.[9])	Eggs with milk, steamed.
— *aux macarons.*	— mit Makronen.	— with macaroons.
— *à la moelle.*	— mit Rindsmark.[10])	— with marrow.
— *à la neige.*	Schnee-Eier.[11])	Snow eggs.
— *à la neige glacés.*	— -Eier gefroren. [Schale.[12])	— eggs iced. [peel.
— *à l'orange.*	Eier mit geriebener Orangen-	Eggs with grated orange-
— *aux pistaches.*	— mit Pistazien-Creme.[13])	— with pistachio-cream.
— *à la portugaise.*	— auf portugiesische[14]) Art.	— in Portuguese style.
— *en rocher.*	Eigelbe in Zucker-Sirup.[15])	Egg-yolks in sugar-sirup.
— *à la sicilienne.*	Mit Pistazien-Creme gefüllte verlorene Eier.[16])	Poached eggs with pistachio-cream in centre.
— *en surprise.*	Mit Backcreme gefüllte Eier.[17])	Eggs filled with pastry-cream.
— *en surprise, au blanc-manger.*	Mit Mandelmilch-Sulze gefüllte Eier.[18])	— filled with blanc-manger.

[1]) Mandel-Biskuit, Makronen, Zitronat; alles fein gestoßen, mit ein wenig Orangenblüten-Wasser angefeuchtet, Zucker, ein wenig Mehl, mehrere frische Eier und ein wenig Sahne hinzu, alles durchgestrichen, dann im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[2]) Mit Sahne (Rahm) geschlagene Eier werden mit ein wenig Salz, zwei Eßlöffelvoll Zucker und einem Löffelvoll Orangenblüten-Wasser gewürzt und in Butter zerrührt.

[3]) Eier mit Zucker, Milch und Kaffee-Essenz schaumig geschlagen, in einer irdenen Schüssel im nicht zu heißen Ofen 20 Minuten gebacken, mit Zucker bestäubt, das glühende Eisen darüber gehalten.

[4]) Wie *oeufs au café,* anstatt der Kaffee-Essenz nimmt man geriebene Zitronen-Schale.

[5]) Geschlagene Eier mit ein wenig Salz, feinem Zucker, streifig geschnittenen Pistazien, fein geschnittenem Mandel-Biskuit, gehackten Orangen-Blüten, Zitronat, Zimt und zerlassener Butter tüchtig verrührt, im mäßig heißen Ofen leicht gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[6]) Ein Liter Milch mit Zucker und gestoßenem Zimt gekocht, zwölf mit Mehl und Butter verquirlte Eier hinzugerührt, unter fortwährendem Umrühren dick eingekocht, mit einem Löffel davon Nocken ausgestochen, diese mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben.

[7]) Geschlagene Eier durch ein Sieb gestrichen, gestoßene Makronen, Vanille-Zucker, roher Rahm (Sahne) hinzu, über dem Feuer warm gerührt, in Auflauf-Pfanne gegeben, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, wenn kalt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schaumzucker *(meringue)* überzogen, mit gestoßenen Makronen bestreut, warm gemacht.

[8]) Geschlagene Eier mit rohem Rahm, gestoßenem Biskuit, Staubzucker, Zimt, Salz in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Kasserolle über dem Feuer gebunden, mit würfelig geschnittenem Löffel-Biskuit vermischt, in die Eier-Schalen gefüllt, die Öffnung mit Biskuit geschlossen, die Eier in Eier-Bechern angerichtet.

[9]) Geschlagene Eier mit gekochter Milch vermischt, Staubzucker, Zitronen-Schale hinzu, durchgestrichen, in Porzellan-Schüssel *(plat à tarte)* gegeben, diese auf ein Schüsselblech *(plafond)* mit heißem Wasser gestellt, die Creme im mäßig heißen Ofen dreiviertel Stunde gestockt.

[10]) Gestoßene süße Mandeln mit Rindsmark, gehacktem Zitronat, gehackter Orangen-Blüte und eingemachten Aprikosen zusammen gestoßen, ein wenig Salz und Zucker daran gegeben; geschlagene Eigelbe mit Sahne und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, zuletzt die Mandel-Masse hinzu gegeben, in mit Butter ausgestrichener Form im Ofen gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[11]) Fest geschlagenes Eiweiß mit Zucker und Vanille-Zucker vermischt, davon mit einem Löffel eiförmige Klöße geformt, die in kochendem Wasser gar gemacht, im Kranz angerichtet und mit Vanille-Sose begossen werden.

[12]) Wie *oeufs au café,* anstatt der Kaffee-Essenz nimmt man geriebene Orangen-Schale.

[13]) Die Eier werden in kochenden Sirup von 15 Grad geschlagen, wenn fest, im Kranz auf eine Pistazien-Creme gelegt; auf jedes Ei legt man eine Makrone.

[14]) Von Zucker, Zitronensaft, einer Prise Salz und einem Löffelvoll Orangenblüten-Wasser kocht man einen Sirup, schlägt die Eier hinein, gibt sie mit einem Kompott zu Tisch.

[15]) Sirup von Zucker und Weißwein; Eigelbe hineingeschlagen, wenn gar, ein wenig Orangenblüten-Wasser und Zitronensaft hinzu, durchgeseiht, felsenartig *(en rocher)* mit Zitronat angerichtet.

[16]) Eier in kochendem Wasser steif gemacht (poschiert), schön rund zugeschnitten, das Gelbe ausgestochen, an dessen Stelle eine Pistazien-Creme; Sirup von Zucker, Zimt und Champagner darüber gegossen.

[17]) Die Eier durch zwei kleine Löcher an beiden Enden ausgeblasen, die Schalen an der Luft getrocknet; die eine Öffnung mit Mehl und Ei geschlossen, die Eier-Schalen dann mit drei Sorten Backcreme *(crème pâtissière au chocolat, au zeste d'orange, à la vanille)* gefüllt.

[18]) Die ausgeblasenen Eier in gestoßenes Eis gestellt und mit flüssiger Mandel-Sulze gefüllt, wenn fest, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet

Oeufs en surprise, au chocolat.	Mit Schokolade-Creme gefüllte Eier.	Eggs filled with chocolate-cream.
Omelette *à la carlsbadoise.*	**Eierkuchen** auf Karlsbader[1])	**Omelet,** Carlsbad style.
— *à la célestine.*	— mit Frangipan-Creme.[2])	— with frangipane pastry cream.
— *à la Claremont.*	— mit Apfel-Marmelade.[3])	— with apple-marmalade.
— *aux coings.*	— mit Quitten-Marmelade.	— w. quince-marmalade.
— *aux confitures.*	— mit Marmelade.	— with marmalade.
— *à la crème de riz.*	— mit Reiscreme.[4])	— with rice-cream.
— *à la dauphine.*	— mit Apfel-Marmelade.	— with apple-marmalade.
— *(fourrée) à la crème frangipane.*	Mit Frangipan-Creme gefüllter Eierkuchen.[5])	— with frangipane-cream inside.
— *(fourrée) aux fraises.*	Mit Erdbeeren gefüllter Eierkuchen.[6])	— with strawberries inside.
— *(fourrée) aux framboises.*	Mit Himbeeren gefüllter Eierkuchen.	— with raspberries inside.
— *(fourrée) à la gelée de groseilles.*	Mit Johannisbeer-Sulze gefüllter Eierkuchen.	— with currant-jelly inside.
— *(fourrée) à la purée d'épinards.*[7])	Mit Spinatmus gefüllter Eierkuchen.[8])	— with purée of spinach inside.
— *aux fruits, meringuée.*	[schaum.[9])	Fruit-omelet meringued.
— *à la George Sand.*	Frucht-Eierkuchen m. Zucker-Eierkuchen mit eingemachten Früchten.[10])	Omelet with preserved fruits inside.
— *au kirsch(-wasser).*	— mit Kirschwasser.	— with kirsch(-wasser).
Omelettes à macédoine de fruits.	— mit verschiedener Fülle.[11])	Omelets with assorted fruits inside.
Omelette à la moine.	Mönchs-Eierkuchen.[12])	Friar's omelet.
— *à la Noailles.*	Eierkuchen nach Noailles[13]).	Omelet, Noailles style.
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln. [Scheiben.	— with noodles. [apples.
— *aux pommes.*	— mit geschmorten Apfel-	— with fried slices of
— *aux prunes.*	— mit Pflaumen.	— with plums.
— *aux reinettes.*[14])	— mit Renetten.	— with pomewaters.
— *au r(h)um.*	— mit Rum.	— with rum.
— *rissolée.*	Mehlschmarr(e)n.[15])	Cut-up omelet.

[1]) Süßer Rahm mit klarer Butter zum Kochen gebracht, Mehl hinzugerührt; ist der Teig auf einer Schüssel ausgekühlt, so werden mit Zucker schaumig geschlagene Eigelbe, sowie der Schnee der Eier hinzugegeben. Von dem Teig werden dünne Eierkuchen gebacken, diese mit Vanille-Zucker bestreut; dazu eine Weinschaum-Sose.

[2]) Der gebackene Eierkuchen mit Frangipan-Creme belegt, aufgerollt, mit Zucker bestreut und glasiert.

[3]) Mit Apfel-Marmelade gefüllter Eierkuchen aufgerollt, mit Zucker bestreut, glasiert.

[4]) Die Eierkuchen mit einer durchgestrichenen Creme von Vanillemilch, Reismehl, Eigelben und mit Butter gestoßenen Mandeln gefüllt.

[5]) Vergleiche *omelette à la célestine.*

[6]) Man sagt ebensowohl nur *omelette aux fraises,* als *omelette fourrée aux fraises.* — Der gebackene Eierkuchen wird mit klein geschnittenen, in Zucker, Zitronen-Schale und Rum gebeizten Erdbeeren gefüllt, mit Vanille-Zucker bestäubt, glasiert und mit Erdbeermus umgeben.

[7]) Auch *omelette sucrée à la purée d'épinards.*

[8]) In Salzwasser abgewällter (blanchierter) Spinat wird in nußbrauner Butter *(beurre cuit à la noisette)* trocken gedünstet, dann gestoßenes Biskuit, Zucker und rohe Sahne (Rahm) hinzugegeben, nach einigen Minuten vom Feuer genommen, Zitronen-Schale und Butter daran gethan. Mit diesem Spinatmus füllt man einen süßen Eierkuchen, welchen man aufrollt, mit Zucker bestäubt und glasiert.

[9]) Eine Anzahl Eierkuchen bäckt man auf beiden Seiten, legt sie über einander, Früchte dazwischen, überzieht das Ganze mit Zuckerschaum *(meringue)* und bäckt es langsam.

[10]) Der gebackene Eierkuchen wird mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten und Zucker-Kastanien, welche mit ein wenig Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt, aufgerollt, beim Anrichten mit eingemachten halbierten Kastanien und Kirschen umlegt, mit Vanille-Frangipan-Creme *(crème frangipane à la vanille)* maskiert, mit gestoßenen Makronen bestreut, einen Augenblick in den heißen Ofen gestellt.

[11]) Ein Eierkuchen mit Vanille-Creme, ein anderer mit Orangen-Creme, der dritte mit Himbeer-, der vierte mit Johannisbeer-, der fünfte mit Aprikosen-, der sechste mit Kirschmarmelade usw. gefüllt. Der eine Eierkuchen mit Spinatsaft grün, der andere mit Cochenille rot, der dritte mit Safran gelb, der vierte mit Schokolade braun gefärbt, der fünfte in seiner natürlichen Farbe gelassen.

[12]) Eine Form mit Butter dick ausgestrichen, mit geriebenen Brotkrumen ausgestreut, mit Apfel-Marmelade, die mit Eiern und Muskatnuß vermischt ist, ziemlich voll gefüllt, Brotkrumen obenauf, gebacken, ausgestürzt, mit Zucker bestreut.

[13]) Eierkuchen-Masse von süßer Sahne, Mehl, gehacktem Zitronat, Zimt, Mandel-Biskuit, Orangenblüten-Wasser und geschlagenen Eiern; davon auf gewöhnliche Art Eierkuchen gebacken, die mit Zucker bestäubt und glasiert werden.

[14]) Vergleiche *omelette aux pommes,* ferner *reinette* auf Seite 1205.

[15]) Von feinem Mehl, einer Prise Salz, Milch und Eiern eine dickfließende Masse bereitet, die man in heißem Schweineschmalz schön lichtbraun bäckt. Der Schmarr(e)n wird zerschnitten, umgewendet, heißes Schmalz dazu gegossen, wobei man den Schmarr(e)n schöne Farbe nehmen läßt. Letzterer wird klein zerstochen, noch einige Zeit geröstet, erhaben in einer Mehlspeise-Schale angerichtet, mit Zucker bestäubt; dazu ein Kompott von frischem oder getrocknetem Obst.

Omelette au riz rissolée.	Reisschmarr(e)n.[1])	Cut-up rice-omelet.
— *à la semoule rissolée.*	Grießschmarr(e)n[2]).	— -up semolina-omelet.
— *à la royale ou du roi.*	Königs-Eierkuchen.[3])	Royal omelet.
— *à la sauce chaudeau*[4]).	Eierkuchen mit Weinschaum-Soſe.	Omelet with chaudeau sauce.
— *à la semoule, à la marmelade de framboises.*	— mit Grieß und Himbeer-Marmelade.	— with semolina and raspberry-marmalade.
— *soufflée.*	— -Auflauf[5]).	Puff omelet.
— *soufflée aux amandes.*	— -Auflauf mit Mandeln.	— omelet with almonds.
— *soufflée à l'ancienne.*	— -Auflauf mit geſtoßenen Makronen.	— omelet with powdered macaroons.
— *soufflée au chocolat.*	— -Auflauf mit Schokolade.	— omelet with chocolate.
— *soufflée au citron.*	— -Auflauf mit Zitrone.	— omelet with lemon.
— *soufflée à la Claremont.*	— -Auflauf mit Apfel-Marmelade.	— omelet with apple marmalade.
— *soufflée aux confitures.*	— -Auflauf mit Marmelade.	— omelet w. marmalade.
— *soufflée au cynor(r)hodon.*[6])	— -Auflauf mit Hagebutten-mus.	— omelet with hep-purée.
— *soufflée aux fleurs d'oranger.* [(-wasser).	— -Auflauf mit Orangen-Blüten.	— omelet with orange-flowers. [(-wasser).
— *soufflée au kirsch*	— -Auflauf mit Kirſchwaſſer.	— omelet with kirsch
— *soufflée aux macarons.*	— -Auflauf mit Makronen.	— omelet with macaroons.
— *soufflée au marasquin.*	— -Auflauf mit Maraschino.	— omelet w. maraschino.
— *soufflée aux pêches.*	— -Auflauf mit Pfirſichen.	— omelet with peaches.
— *soufflée aux pistaches.*	— -Auflauf mit Piſtazien.	— omelet with pistachio-nuts.
— *soufflée aux pommes.*	— -Auflauf mit Äpfeln.	— omelet with apples.
— *soufflée aux reinettes.*	— -Auflauf mit Renetten.	— omelet w. pomewaters.
— *soufflée à la suédoise.*	— -Auflauf, ſchwediſch[7]).	— omelet, Swedish style.
— *soufflée à la surprise.*	— -Auflauf mit Rahm-gefrorenem.	— omelet with ice-cream in centre.
— *soufflée à la vanille.*	— -Auflauf mit Vanille.	— omelet with vanilla.
— *soufflée à la viennoise.*	— -Auflauf mit Makronen und Orangen-Blüten.[8])	— omelet with macaroons and orange-flowers.
— *au sucre et à la cannelle.*	— mit Zucker und Zimt.	Omelet with sugar and cinnamon.
— *au sucre, glacée.*	— mit Zucker, überglänzt.	Sweet omelet, glazed.
— *à la suisse.*	Schweizer Eierkuchen.[9])	Swiss omelet.
Oreilles de lièvre.	Haſenöhrl[10]).	Hare's-ears.
Pain *de marrons au riz.*	**Brot** von Kaſtanien mit Reis.	**Mould** of chestnuts with rice.
— *perdu.*[11])	Arme Ritter.	Bread-fritters.

[1]) Reis mit Milch, Zucker, Zimt und Salz dick eingekocht, wenn ziemlich ausgekühlt, mit frischer Butter und Eigelben gut verrührt, zuletzt mit dem Schnee der Eier vermischt, wie Mehlschmarren (siehe *omelette rissolée)* vollendet.

[2]) Wie Reisschmarren (siehe *omelette au riz rissolée).*

[3]) Von einer sächsischen Pudding-Masse (siehe *pouding à la saxonne)* bäckt man kleine dünne Eierkuchen, bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade, legt sie übereinander und einen größeren Kuchen darüber, bestreut mit Vanille-Zucker, glasiert; Vanille-Soſe dazu.

[4]) Siehe *sauce chaudeau* auf Seite 1153.

[5]) Auch »Auflauf-Eierkuchen« oder nur »Auflauf«. Entweder man richtet die rohe Masse auf der Schüssel erhaben an und bäckt sie dann; oder man bäckt von der Masse Eierkuchen nur auf einer Seite, klappt sie zusammen, legt vier bis fünf übereinander auf die Schüssel und läßt sie im Ofen auflaufen.

[6]) *Omelette soufflée aux églantines* ist dasselbe.

[7]) Schaumig gerührte Butter mit Eigelben, Mehl, Salz; nach und nach mit Rahm verdünnt, der Eierschnee darunter gezogen. Hiervon Eierkuchen, aber nur auf einer Seite, gebacken, diese jedesmal mit Vanille-Zucker bestäubt, übereinander gelegt. Das Ganze wird mit Zucker bestäubt und in einem abgekühlten Ofen eine Viertelstunde langsam gebacken.

[8]) Acht Eigelbe mit 175 g Zucker, zehn fein gestoßenen bitteren Makronen und 18 g gerösteten Orangen-Blüten gut abgerührt, dann mit dem fest geschlagenen Schnee der acht Eier untermengt; hiervon Eierkuchen gebacken, die wie die schwedischen (siehe *omelette soufflée à la suédoise)* fertig gemacht werden.

[9]) Sauere Sahne mit Eigelben, Salz, feinem Zucker abgeschlagen, Kartoffelmehl, dann das festgeschlagene Weiße der Eier darunter gerührt; hiervon mit klarer Butter dünne Eierkuchen gebacken, diese jedesmal mit Zucker bestreut, übereinandergelegt und vor dem Anrichten noch eine Viertelstunde im nicht zu heißen Ofen gebacken.

[10]) Österreichische Mehlspeise: Teig von Mehl, Butter, Eigelben, ein wenig Salz, Zucker, Milch, Wein oder Rum messerrückendick ausgerollt, mit dem Rädchen fingerlange, etwa dreifingerbreite, ganz schmal zulaufende Streifen ausgeschnitten, diese in heißem Fett gebacken, gezuckert mit Früchten als Mehlspeise, ungezuckert als Verzierung (Garnitur) zu Wildbret, Gemüse usw. gegeben.

[11]) Dasselbe wie *beignets de pain perdu* (s. d. auf Seite 1219).

Pain de pommes aux macarons.	Apfelbrot mit Makronen.[1])	Mould of apples with macaroons.
— *de pommes à la vanille.*	— mit Vanille.	— of apples with vanilla.
— *de riz aux abricots.*	Reisbrot mit Aprikosen.	— of rice with apricots.
— *de riz à l'ananas.*	— mit Ananas.	— of rice with pine-apple.
— *de riz à la sévillane.*	— mit Früchten.[2])	— of rice with fruits.
— *à la saxonne.*	Sächsischer Brei.[3])	Saxon mould.
Pannequets *aux abricots.*	**Pfannkuchen** mit Aprikosen.	**Pancakes** with apricots.
— *à l'américaine.*	Amerikanische Pfannkuchen.[4])	American wheat flour batter-cakes.
— *à l'anglaise.*	Englische Pfannkuchen.[5])	English pancakes.
— *au cacao.*	Pfannkuchen mit Kakao (=Creme).	Pancakes with cacao (-cream).
— *à la célestine.*	— mit Orangen=Creme und Aprikosen=Marmelade.[6])	— with orange-cream and apricot-marmalade.
— *aux cerises.*	— mit Kirschen.	— with cherries.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade(=Creme).	— with chocolate(-cream).
— *aux confitures.*	— mit Marmelade.	— with marmalade.
— *à la crème.*	— mit einer Creme[7]).	— with cream.
— *à la crème d'ananas, meringués.*	— mit Ananas=Creme, mit Zuckerschaum überzogen.	— with pine-apple cream, meringued over.
— *à la crème au marasquin.*	— mit Maraschino=Creme.	— w. maraschino-cream.
— *à la danoise.*	— mit Kastanienmus.[8])	— with purée of chestnuts.
— *aux épinards.*	— mit Spinat.	— with spinach.
— *aux fraises.*	— mit Erdbeeren.	— with strawberries.
— *aux framboises.*	— mit Himbeeren.	— with raspberries.
— *à la française.*	Französische dünne Eierkuchen mit Fruchtsulze.[9])	French thin pancakes with fruit-jelly.
— *au gingembre.*	Pfannkuchen mit Ingwer.	Pancakes with ginger.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[10]) Art.	— w. apricot-marmalade.
— *aux macarons.*	— mit Makronen.	— with macaroons.
— *à la Mancelle.*	— mit süßem Kastanienmus und Maraschino.	— with purée of chestnuts and maraschino.
— *aux marrons.*	— mit Kastanienmus.	— w. purée of chestnuts.
— *meringués.*	— mit Zuckerschaum überzo-	— meringued over.
— *aux myrtilles*[12]).	— mit Heidelbeeren. [gen.[11])	— with bilberries.

[1]) Butter, Eigelbe, Zucker schaumig gerührt, mit gestoßenen Makronen und dick eingekochter Apfel-Marmelade vermischt, in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[2]) Die Form mit Butter ausgestrichen, eine Lage Reis mit Orangen-Geschmack hinein, darüber im Kranz weiße, in Zucker-Sirup gedünstete Apfel-Viertel, über diese wieder Reis, dann ein Kranz von ausgekernten grünen Ringelotten *(reines-claude)*, dann wieder Reis, dann geviertelte, in Zucker-Sirup gedünstete, mit Cochenille rot gefärbte Birnen und zuletzt nochmals Reis.

[3]) Milch mit feinem Mehl glatt gerührt, unter fortwährendem Umrühren solange gekocht, bis sich der Brei von der Kasserolle löst. Schaumig gerührte Butter wird nach und nach mit Eigelben, klarem Zucker, abgeriebener Zitronen-Schale und einer Prise Salz vermischt, der etwas ausgekühlte Brei und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzugegeben, alles in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken; dazu eine Weinschaum-Sose.

[4]) Mehl, Backpulver *(baking powder)*, Ei, Zukker, Salz, Rahm oder Milch; ein Löffelvoll zerlassene Butter hineingerührt.

[5]) a) Gleiche Teile *ale* und Wasser, entsprechend Eigelbe, ein wenig Salz, Mehl, ein Glasvoll Branntwein. b) Schaumig gerührte Butter mit Eigelben, Staubzucker, Mehl, abgeriebener Zitronen-Schale und Salz vermischt, mit süßem Rahm verdünnt, mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen der Eier untermengt. Hiervon dünne Pfannkuchen auf beiden Seiten gebacken, diese mit Maraschino-Creme bestrichen, übereinander gelegt, im Ofen durch und durch erwärmt, stark mit Zucker bestreut, glasiert.

[6]) a) Die eine Hälfte von dünnen Pfannkuchen mit Orangen-Creme, die andere mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, zusammengerollt, dann abwechselnd in eine flache Porzellan-Schale gelegt, mit Zucker bestäubt, glasiert. b) Pfannkuchen auf beiden Seiten gebacken, jeder mit Johannisbeer-Marmelade bestrichen, aufgerollt, die Enden gleichlang abgeschnitten, die Pfannkuchen dick mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Spieß schräge Striche auf dieselben gebrannt.

[7]) Man kann irgendeine Backcreme (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* verwenden.

[8]) Kleine, dünne Pfannkuchen, die mit Kastanienmus bestrichen, übereinander geschlagen, mit Zucker bestreut und mit Apfelmus und Rahm zu Tisch gegeben werden.

[9]) Mehl, Eier, ein wenig geriebene Zitronen-Schale, Salz, gleiche Teile Rahm und Milch.

[10]) Die Pfannkuchen mit Aprikosen-Marmelade, die mit würfelig geschnittener Ananas vermischt ist, bestrichen, aufgerollt, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man Ananas-Würfel *(salpicon d'ananas)*, die mit Aprikosen-Marmelade angemacht sind; dazu Aprikosen-Sose mit Maraschino.

[11]) Die mit irgendeiner Backcreme gefüllten Eierkuchen werden aufgerollt, im Kranz angerichtet und mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen, im Ofen getrocknet; in die Mitte Weinschaum-Sose *(sabayon)*.

[12]) Vergleiche *myrtille* auf Seite 1202.

Pannequets à la parisienne.	Pariſer Pfannkuchen.[1])	Parisian pancakes.
— *aux pêches.*	Pfannkuchen mit Pfirſichen.	Pancakes with peaches.
— *à la polonaise.*[2])	Polniſche Pfannkuchen.	Polish pancakes.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel-Pfannkuchen.[3])	Potato-pancakes.
— *aux raisins de Corinthe.*	Pfannkuchen mit Korinthen.	Pancakes with currants.
— *à la Rossini.*	— nach Rossini[4]).	—, Rossini style.
— *à la royale.*	— auf königliche[5]) Art.	— in the royal style.
— *à la Salamanque.*	— mit Kaſtanienmus.[6])	— w. purée of chestnuts.
— *soufflés.*[7])	— -Auflauf.	Puff pancakes.
— *au sucre.*	— mit Zucker.	Sweet pancakes.
— *à la suisse.*	Schweizer Pfannkuchen.[8])	Swiss pancakes.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.	— with vanilla.
— *à la viennoise.*	Wiener Pfannkuchen.[9])	Vienna pancakes.
Pêches *à l'andalouse ou andaloue.*	**Pfirſiche** mit Maraſchinoreis in Biskuitrand.[10])	**Peaches** with maraschino in biscuit-border.
— *bouillies, au sucre.*	Gekochte Pfirſiche mit Zucker.	Boiled peaches with sugar.
— *à la Condé.*	Pfirſiche nach Condé[11]).	Peaches, Condé style.
— *flambées au kirsch*	— mit Kirſchwaſſer.	— with kirsch(-wasser).
— *grillées.* [(-wasser).	Geröſtete Pfirſiche.[12])	Broiled peaches.
— *à la Maintenon.*	Pfirſiche nach der Maintenon[13]).	Peaches, Maintenon style.
— *à la munic(h)oise.*[14])	— mit kleinen Becher-Kuchen.	— with baked cup-shapes of Savarin-paste.
— *à la Richelieu.*	— nach Richelieu[15]).	—, Richelieu style.
— *au riz, au marasquin.*	— mit Reis und Maraſchino-Soſe.[16])	— with rice and maraschino sauce.
— *à la Stevens.*	— mit Tapioka-Bechern.[17])	— with small tapioca moulds.

---

[1]) Mehl und feiner Zucker mit süßer Sahne glatt gerührt, mit ganzen Eiern und doppelt soviel Eigelben genau verbunden, mit gestoßenen, durchgesiebten Makronen, Orangen-Essenz und Sahne dünnflüssig gerührt, hiervon ganz dünne Pfannkuchen gebacken, welche mit Zucker bestreut und glasiert werden.

[2]) Auch *ponchkis à la polonaise.* Vergleiche *beignets de carnaval à la polonaise*, Seite 1217.

[3]) Ein Dutzend geriebene Kartoffeln mit drei Eigelben, einem gehäuften Löffelvoll Mehl, einem Theelöffelvoll Salz und dem steif geschlagenen Weißen der drei Eier vermischt; hiervon Pfannkuchen in halb Butter, halb Schweinefett gebacken.

[4]) Mehl, Zucker, Salz, Zitronen-Schale und Orangenblüten-Wasser gut geschlagen, mit Sahne verdünnt, zuletzt mit geschmolzener Butter vermischt; hiervon dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit Aprikosen-Marmelade bedeckt, aufgerollt, auf einer dicken Lage von Backcreme (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* auf einer Schüssel angerichtet, mit einer Lage Vanille-Zuckerschaum *(meringue à la vanille)* bedeckt und verziert; Eier-Madeira-Schaumsose *(sauce sabayon au madère)* dazu.

[5]) Die gebackenen dünnen, mit Vanille-Creme und Aprikosen-Marmelade bestrichenen Pfannkuchen werden abwechselnd über eine aus Kuchen gebildete, mit Creme bestrichene und auf der Schüssel befestigte Kruste *(croûton)* gelegt, so eine Kuppel bildend. Man überzieht das Ganze mit Zuckerschaum *(meringue)* und läßt diesen im Ofen trocknen.

[6]) Sprich »salamangk«; Salamanka, span. Stadt und Provinz. — Die Pfannkuchen mit Maraschino-Kastanienmus maskiert, zusammengefaltet, mit Zucker bestreut, mit dem glühenden Eisen glasiert, buschförmig angerichtet, mit Kastanien-Maraschino-Sirup, welcher mit Rosinen vermischt ist, maskiert.

[7]) Vergleiche *omelette soufflée.*

[8]) Geschlagene Eier, Mehl, Milch, etwas Salz und Rosinen.

[9]) Mehl mit Salz, abgeriebener Orangen-Schale, feinem Zucker und süßem Rahm abgerührt, mit ganzen Eiern und doppelt soviel Eigelben genau verbunden, mit süßem Rahm verdünnt; hiervon dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit Korinthen bestreut, zusammengerollt, in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform rundlaufend hineingelegt, zwischen jede Lage Zucker gestreut, im abgekühltem Ofen erwärmt, ausgestürzt, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[10]) Der Biskuitrand in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit Frangipan-Creme bestrichen, wieder zusammengelegt; die Mitte abwechselnd mit körnig gekochtem, mit Maraschino und Sirup gebeiztem, mit Aprikosen-Marmelade gebundenem Reis und Pfirsich-Scheiben gefüllt; das Ganze mit Frangipan-Creme *(crème frangipane à la vanille)* maskiert, dann mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen; dazu eine Sose von dem Pfirsich-Sirup mit Maraschino.

[11]) Wie *abricots à la Condé* (s. d.).

[12]) Halbierte Pfirsiche mit Mandeln und Pfirsich-Kernen besteckt, in Staubzucker gewälzt, geröstet, heiß angerichtet, mit Orangen-Creme bedeckt, mit Krusten *(croûtons)* von leichtem Kuchen umlegt.

[13]) Dom von Biskuit mit Maraschino-Frangipan-Creme, die mit eingemachten würfelig geschnittenen Früchten vermischt ist, gefüllt, verziert, obenauf eine Ringelotte *(reine-claude);* um den Biskuit-Kuchen herum halbierte Pfirsiche, die mit Apfel-Sulze überzogen werden.

[14]) Auch *munich aux pêches* zu finden. — Kleine Becher-Formen mit *Savarin*-Teig gebacken, in Zitronen-Sirup getaucht, glasiert, mit Pistazien und Kirschen verziert, im Kranz angerichtet; in die Mitte Pfirsich-Kompott.

[15]) Halbierte Pfirsiche auf runden Scheiben von leichtem Kuchen oder Biskuit, welche in Kirschwasser-Sirup getaucht sind; verschiedene Früchte als Umlage.

[16]) Die Pfirsiche in einem Reisrand angerichtet, mit Pistazien bestreut; der eingekochte Sirup mit Maraschino vermischt und als Sose dazu gegeben.

[17]) Die im Wasserbade gar gemachten Tapioka-Becher werden im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Pfirsich-Kompott; dazu Sose von dem Pfirsich-Sirup mit Pfirsich-Marmelade und Maraschino.

Pêches à la Windsor.

Petites croustades à la maltaise.

Petits babas *au café.*

— *babas au chocolat.*

Petits compiègnes *au café.*

— *compiègnes à l'orange.*

Petits gâteaux *de Nemours.*

— *gâteaux de nouilles, sauce aux framboises.*

— *gâteaux à la paysanne.*

— *gâteaux de riz, sauce aux abricots.*

— *gâteaux de semoule, sauce au vin blanc.*

Petits pains *à l'Albany.*

— *pains frits aux amandes.*

— *pains frits à la bonne mère.*

— *pains frits aux cerises à la Manheim.*

— *pains frits à la piémontaise.*

— *pains de la Mecque.*

Petits pots de crème.[12])

— *pots de crème au café.*

Petits savarins *aux fraises.*

— *savarins aux fruits.*

— *savarins aux pêches.*

Pfirsiche in Becher aus leichtem Biskuit.[1])

Kleine Nudel-Kruſten mit verſchiedenen Früchten.[2])

Kleine Napfkuchen mit Kaffee-Glaſur.

— Napfkuchen mit Schokolade-Glaſur.

Kleine Compiegner Kuchen mit Kaffee-Glaſur.

— Compiegner Kuchen mit Orangen-Glaſur. [teig.[3])

Kleine Kuchen von Blätter-

— Nudel-Kuchen mit Himbeer-Soſe.

Bauern-Nocken.[4])

Kleine Reiskuchen mit Aprikoſen-Soſe.

— Grießkuchen mit Weißwein-Soſe.

Kleine Brötchen von Milch und Eiern.[5]) [chen.[7])

— gebackene Mandel-Brötchen mit Himbeer-Marmelade.[8])

— gebackene Brötchen mit Rotwein-Kirſchſoſe.[9])

— gebackene Piemonter Brötchen.[10])

Mekka-Brötchen.[11])

Kleine Creme-Becher.

— Creme-Becher mit Kaffee.

Kleine Savarin-Kuchen mit Erdbeeren.[13])

— Savarin-Kuchen mit Früchten. [Pfirſichen.

— Savarin-Kuchen mit

Peaches in a cup cut out of sponge cake.

Small noodle-croustades with salpicon of fruits.

Small babas with coffee-icing.

— babas with chocolate-icing.

Small Compiègne cakes with coffee-icing.

— Compiègne cakes with orange-icing.

Small cakes of puff-paste.

— noodle-cakes with raspberry sauce.

— peasant's cakes.

— rice-cakes with apricot sauce.

— semolina-cakes with white wine sauce.

Small loaves of milk and eggs.[6]) [almonds.

— fried crusts with

— fried crusts with raspberry-marmalade.

— fried loaves, cherry sauce with red wine.

— fried crusts, Piedmontese style.

Mecca loaves.

Small cream-cups.

— cream-cups with coffee.

Small Savarin cakes with strawberries.

— Savarin cakes with fruits. [peaches.

— Savarin cakes with

---

[1]) Zwei geschälte Pfirsich-Hälften in natürlicher Form in einen Becher aus leichtem Biskuit *(sponge cake)* gelegt, überzuckert, glasiert, im Ofen genügend gar gemacht; dazu Pfirsich-Sirup mit Maraschino.

[2]) Nudel-Krusten in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in heißem Fett gebacken, geöffnet, in Vanille-Zucker gerollt, mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten und Ananas gefüllt. Die Öffnung mit einer Ananas-Scheibe zugedeckt, die Krusten im Kranz angerichtet; dazu eine Aprikosen-Sose mit Curaçao.

[3]) Kleine Torten von Blätterteig (der Boden mit etwas Mirabellen-Marmelade bestrichen), wenn gebacken, mit Zucker glasiert; sie werden warm und kalt gegeben.

[4]) Drei ganze Eier und drei Eiweiß mit feinem Zucker schaumig gerührt, Mehl, gehackte Zitronen-Schale und geschälte, gehackte, mit Zucker gebrannte Mandeln hinzu, hiervon Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

[5]) Zwei Eier, zwei Tassenvoll Milch, zwei Tassenvoll Mehl, etwas Salz und zwei Löffelvoll zerlassene Butter.

[6]) *Albany cakes*, auch *popovers* genannt.

[7]) Je zwei herzförmig ausgestochene Brotscheiben werden mit einer Mandel-Creme *(crème aux amandes)* bestrichen und zusammengesetzt, in geschlagene Eier getaucht, in heißem Schmalz gebacken, dann mit feinem Zucker bestäubt und mit Rotwein durchtränkt.

[8]) Weißbrot-Scheiben in mit Rahm verrührten Eiern geweicht, in heißem Schmalz goldgelb gebacken, mit Himbeer-Marmelade gefüllt, jedesmal zwei zusammengesetzt, in Backteig aus Mehl, Milch, Zucker, ganzen Eiern und Eigelben getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[9]) Teig aus Mehl, Butter, Eigelben, Zucker, Salz, Hefe, hiervon kleine, runde Brötchen geformt, nochmals aufgehen gelassen, gebacken, abgerieben, in Milch und Eiern geweicht, in heißem Schmalz gebacken, mit einer Rotwein-Kirschsose übergossen.

[10]) Thalergroße Milchbrötchen gebacken, leicht abgerieben, ringsherum leicht eingeschnitten, in diesen Einschnitt Aprikosen-Marmelade gefüllt; die Brötchen in Malagawein getaucht, später durch einen Backteig aus Mehl, Milch, Zucker, ganzen Eiern, Eigelben, Salz gezogen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert; dazu Sose von Aprikosen-Marmelade.

[11]) Brötchen von abgebranntem Teig mit recht viel Butter auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, im nicht zu heißen Ofen gebacken, so wie sie sind, angerichtet, oder an der Seite geöffnet, mit Backcreme *(crème pâtissière)*, Marmelade, Sulze, Erdbeeren oder Himbeeren gefüllt.

[12]) Siehe dasselbe unter *Entremets de douceur froids.*

[13]) In Becher-Formen *(timbales)* gebackene *Savarin*-Kuchen mit Punsch getränkt, mit Erdbeer-Glasur überzogen; dazu Erdbeermus.

Petits soufflés *aux amandes.*	**Kleine Aufläufe** mit Mandeln.[1]	**Small soufflés** with almonds.
— *soufflés au café.*	— Kaffee-Aufläufe.[2]	— coffee-soufflés.
— *soufflés à l'orange.*	— Orangen-Aufläufe.	— orange-soufflés.
— *soufflés aux pistaches.*	— Pistazien-Aufläufe.	— pistachio-soufflés.
— *soufflés au thé.*	— Theeaufläufe.	— tea-soufflés.
— *soufflés à la vanille.*	— Vanille-Aufläufe.	— vanilla-soufflés.
Pets de nonne.	Nonnen-Krapfen.[3]	Nun fritters.
Pie *aux abricots.*	**Pastete** mit Aprikosen.[4]	**Pie** with apricots.[5]
— *aux airelles rouges.*	Preiselbeer-Pastete.	Cranberry-pie.
— *à l'ananas.*	Ananas-Pastete.	Pineapple-pie.
— *aux baies de ronce.*	Brombeer-Pastete.	Blackberry-pie.
— *au beurre.*	Butter-Pastete.	Butter-pie.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Pastete.	Cherry-pie.
— *au citron.*	Zitronen-Pastete.	Lemon-pie.
— *à la courge.*	Kürbis-Pastete.	Pumpkin-pie.
— *à la crème (aux oeufs).*	Eierrahm-Pastete.	Custard-pie.
— *aux dattes.*	Dattel-Pastete.	Date-pie.
— *aux figues.*	Feigen-Pastete.	Fig-pie.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Pastete.	Strawberry-pie.
— *aux framboises.*	Himbeer-Pastete.	Raspberry-pie.
— *à la gelée.*	Sulzpastete.	Jelly-pie.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Pastete.	Currant-pie.
— *aux groseilles vertes.*	Stachelbeer-Pastete.	Gooseberry-pie.
— *au melon.*	Melonen-Pastete.	Melon-pie.
— *aux myrtilles.*	Heidelbeer-Pastete.	Huckleberry-pie.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Pastete.	Cocoanut-pie.
— *aux oranges.*	Orangen-Pastete.	Orange-pie.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Pastete.	Peach-pie or -cobbler.
— *aux pommes.*	Apfel-Pastete.	Apple-pie.
— *aux pommes de terre à*	Amerikanische Kartoffel-	American potato-pie.
— *aux prunes. [l'américaine.*	Pflaumen-Pastete. [Pastete.[6]	Plum-pie.
— *aux raisins.*	Weinbeer-Pastete.	Grape-pie.
— *aux raisins secs.*	Rosinen-Pastete.	Raisin-, plum-pie.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Pastete.	Rhubarb-pie.
Pirogues russes aux confitures.	Mit Marmelade gefüllte russische Pirogen[7].	Russian pirogues filled with marmalade.
Plum-pudding.	**Rosinen-Pudding**[8].	**Plum-pudding,** figgy-dowdie, figgy pudding.
— *-pudding à la française.*	— -Pudding, französisch[9].	— -pudding, French style.

[1]) Auch mit »Mandel-Auflauf in Kästchen« zu übersetzen; im Französischen sagt man auch: *Petits soufflés en caisses aux amandes.*

[2]) Eine helle Mehlschwitze *(roux blond)* mit Kaffee-Essenz verdünnt, zum Kochen gebracht, feiner Zucker hinzu, noch einige Minuten gekocht, vom Feuer genommen, Eigelbe nach und nach hinzugerührt, sodann das geschlagene Weiße der Eier darunter gezogen; der Auflauf in kleinen Kästchen gebacken.

[3]) Wörtlich: »Nonnen-Fürze«, in manchen Kochbüchern als »Nonnen-Fürzchen« angegeben. — Teig von Milch, Salz, Butter, Zucker, geriebener Zitronen-Schale, Mehl, Eiern; hiervon kleine Stücke abgeschnitten, Klößchen davon geformt, diese in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut und angerichtet.

[4]) Für das englische Wort *pie* gibt es eigentlich keine den Begriff vollkommen deckende deutsche Übersetzung. Die am meisten gebräuchlichen sind: Englische Pastete, Schüssel-Pastete, flache Torte, flacher Kuchen, Schüssel-Kuchen u. a. m.

[5]) Kürzer: *(Green) apricot-pie.*

[6]) Kartoffelmus mit Butter, Zucker, Eiern, geriebener Muskatnuß und Xereswein; in Pasteten-Schüssel *(pie-plate)*, die mit Teig ausgelegt ist, ohne obere Kruste gebacken, mit feinem Zucker bestreut und angerichtet.

[7]) »Pirogen« sind eine Art kleiner Pasteten von Hefenteig (Bärmteig), die in der Regel mit einem feinen Würfel-Ragout *(salpicon)* von Fisch oder Wildbret, aber auch, obgleich seltener, mit Marmelade gefüllt werden.

[8]) a) 250 g Nierenfett, 250 g Korinthen, 250 g Zucker, 125 g Zitronen- und 125 g überzuckerte Apfelsinen-Schale, 275 g Rosinen, Mehl, Brotkrumen, ein Theelöffelvoll gestoßener Zimt, eine halbe Muskatnuß, Zitronensaft, ein Glasvoll Branntwein, vier Eier, etwas Salz; der Pudding fünf bis sechs Stunden gekocht. b) 500 g Brotkrumen, 500 g Nierentalg, 500 g Korinthen, 500 g Rosinen, 500 g Zucker; 125 g überzuckerte Zitronen-Schale, 125 g Mandeln, Schale und Saft einer Zitrone und einer Orange; je ein Glasvoll Brannt- und Xereswein; eine Muskatnuß, ein wenig Salz, acht Eier, entsprechend Rahm, zehn Stunden gekocht; warmer Branntwein darüber gegossen, angezündet, mit Schaumsose von Butter und Zucker (siehe *sauce hard*, Seite 1155) zu Tisch gegeben. Man findet diesen Pudding in franz. Kochbüchern auch als: *Plum-pudding au punch ou au rhum.*

[9]) 250 g Nierenfett, 175 g Mehl, 6 Eier, 200 g Zucker, 275 g Rosinen, 100 g würfelig geschnittenes Zitronat, einige gehackte saure Äpfel, einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade, etwas gestoßene Gewürz-Nelke, Cognac, Rum, Salz; alles in einer Cylinderform, welche in eine Kasserolle mit kochendem Wasser gesetzt wird, gar gemacht (2 Stunden). Der Pudding wird mit einer mit Cognac und Rum vermischten Aprikosen-Sose maskiert.

Plum-pudding à la Saint-George.	Rosinen-Pudding mit Rum.[1]	Plum-pudding with rum.
Poires *à l'allemande.*	**Birnen** auf deutsche[2] Art.	**Pears** in the German style.
— *au beurre.*[3]	— in Butter.	— in butter.
— *à la Condé.*	— nach Condé[4].	— in the Condé style.
— *farcies à la lombarde.*	Gefüllte Birnen auf Vanille-Milchreis.[5]	Stuffed pears on a layer of rice and cream.
— *à la marquise.*	Birnen auf Reisrand.[6]	Pears on border of rice.
— *à la Mirabeau.*	— auf Reisrand mit	— on rice-border with
— *au riz.*	— mit Reis. [Kirschen.[7]	— with rice. [cherries.
— *au riz à la vanille.*	— mit Vanillereis.	— with vanilla rice.
— *en riz.*	— aus Reis.[8]	Peaches made from rice.
Pommé.	Pfannkuchen mit Apfelmus.	Pancake w. purée of apples.
Pommes *à l'angélique.*	Äpfel mit Reis und Angelika.[9]	**Apples** with rice and angelica.
— *à la Benjamin.*	— in Teigrand mit Ananas.[10]	— in paste border with pine-apple.
— *au beurre.*	— mit Butter gedünstet.	Buttered apples.
— *à la Brisse.*	— mit Kastanien und Reisbirnen.	Apples with chestnuts and pears of cream-rice.
— *à la châtelaine.*	— mit Frangipan-Creme.[11]	— with frangipane.
— *à la Chevreuse.*	— nach der Chevreuse[12].	—, Chevreuse style.
— *à la Condé.*	— nach Condé[13].	—, Condé style.
— *à la dauphine.*	— in Reisrand mit Kirschen.[14]	— in rice border with cherries.
— *émincées aux croûtons frits.*	Apfel-Scheiben mit in Butter gerösteten Brotkrusten.	Sliced apples with bread-crusts fried in butter.
— *émincées aux raisins.*	— -Scheiben mit Rosinen.[15]	— apples with raisins.
— *à la fermière.*	Äpfel mit Butter gebacken.	Apples baked with butter.
— *à la florentine.*	Mit Reis gefüllte Äpfel auf Kastanienmus.	— filled with rice, served on purée of chestnuts.
— *au four.*	Äpfel im Ofen gebacken.	— baked.
— *frites.*	Gebackene Äpfel.	Fried apples.
— *frites au vin rouge.*	— Äpfel mit Rotwein.[16]	— apples with red wine.
— *givrées.*	Schneeäpfel[17].	Snow apples.

[1]) Auf dieselbe Art bereitet wie in der Fußbemerkung zu *plum-pudding* unter b angegeben. Dazu eine Rindsmark-Schaumsose mit Vanille und Rum (geschmolzenes, schaumig gerührtes Rindsmark mit Butter, Vanille-Zucker und Rum).

[2]) Geschälte Birnen in Butter geschwitzt (passiert), mit Mehl bestreut, mit Wasser vermischt, Zucker hinzu, gekocht, mit Eigelben gebunden.

[3]) Auch *émincé de poires au beurre, poires sautées au beurre.* — Geviertelte Birnen in dünne Scheiben geschnitten, mit Butter, Zucker und Vanille geschwungen, angerichtet, mit in Butter gerösteten, überzuckerten Brotkrusten umlegt.

[4]) Wie *abricots à la Condé* (s. d.).

[5]) Geschälte, halbierte Birnen ausgebohrt, mit würfelig geschnittenen, mit Birnen-Marmelade und Kirschwasser angemachten Früchten *(salpicon de fruits)* gefüllt, wieder zu ihrer natürlichen Form zusammengelegt, im Kranz auf Vanille-Milchreis, der mit Eigelben gebunden ist, angerichtet; in die Mitte gedünstete rund zugeschnittene Äpfel, überzuckerte Kirschen und Ananas-Würfel, mit Vanille-Sirup angemacht; dazu eine Erdbeer-Maraschino-Sose.

[6]) Rand von süßem Milchreis, gehackter Zitronen-Schale, Butter, Eigelben; ganze Birnen darauf angerichtet; die Mitte mit süßer Schlagsahne gefüllt; Maraschino-Sirup.

[7]) Auf Rand von Vanille-Milchreis zwei Reihen ganze Birnen übereinander angerichtet; außen um die Birnen ein Kranz von Eierschaum-Ringen *(meringues)* mit je einer Kirsche in der Mitte.

[8]) Den Stiel sucht man mittels eines Stückchen Zitronates, die Blüte durch eine Rosine nachzuahmen. Die Reisbirnen werden zweimal in Ei und Semmel paniert, in heißem Schmalz gebacken, mit Schokolade-Glasur überzogen.

[9]) Milchreis mit Vanille in die Mitte der Schüssel, Apfel-Viertel darauf angerichtet, ausgestocheneAngelika in den Reis gesteckt, um einen Rand zu bilden; Kirschwasser-Sirup.

[10]) Zwei Reihen von Apfel-Hälften im Kranz übereinander, die Zwischenräume mit Ananas-Würfeln gefüllt; zwischen die zwei Reihen Angelika-Blätter.

[11]) In die Mitte der Schüssel würfelig geschnittene eingemachte Kirschen, die mit Aprikosen-Marmelade angemacht sind; ringsherum rund geschälte, mit Butter und Zucker gar gemachte Äpfel, diese mit Vanille-Frangipan maskiert, mit gestoßenem Biskuit und Makronen bestreut, mit kleinen Stückchen Butter belegt, sieben bis acht Minuten in den Ofen gestellt (gratiniert).

[12]) Rand von Grieß mit Vanille, darauf Apfel-Viertel, in die Mitte würfelig geschnittene Früchte *(salpicon de fruits)*, darüber eine Lage Grieß, zuletzt Zuckerschaum *(meringue)*, gehackte Pistazien; im Ofen getrocknet.

[13]) Wie *abricots à la Condé* (s. d.).

[14]) Mit Butter und Zucker gar gemachte Apfel-Scheiben in Reisrand angerichtet; in die Mitte Kirschen; dazu Aprikosen-Marmelade mit Kirschwasser.

[15]) Gewöhnlich werden Löffel-Biskuits zu diesen Apfel-Scheiben gegeben.

[16]) Geschälte, von den Kernen befreite Äpfel in Mehl umgekehrt, in geschlagene Eier getaucht, mit geriebenem Weißbrot bestreut, in heißem Schmalz gebacken, mit eingemachten Kirschen gefüllt, mit feinem Zucker, Zimt, Orangen-Schale und Rotwein weich gedünstet.

[17]) In Sirup gedünstete Äpfel in geschlagenes Eiweiß getaucht, mit einer Lage Zucker bedeckt, im mäßig heißen Ofen getrocknet.

Pommes au gratin ou	Leicht gebackene Äpfel.[1]	Browned apples.
— *grillées.* [*gratinées.*	Geröstete Äpfel.	Broiled apples.
— *au madère.*	Äpfel mit Madeira.	Apples w. madeira.
— *à la Manhattan.*	— auf Biskuit-Scheiben.[2]	— on rounds of sponge [cake.
— *à la Marie Stuart.*	— in Blätterteig-Hülle gebacken.[3]	Baked apples in puff-paste.
— *meringuées.*	— mit Schaumzucker überzogen.	Apples meringued over.
— *meringuées à l'abricot.*	Mit Schaumzucker überzogene Äpfel mit Aprikosen-Marmelade.	Meringued apples with apricot-marmalade.
— *meringuées à la nubienne.*	Mit Schaumzucker überzogene Äpfel auf Milchreisrand.	— apples on border of cream-rice.
— *meringuées à la turque.*	Mit Schaumzucker überzogene Äpfel auf Milchreis mit Marzipan.	— apples on cream-rice with marchpane.
— *à la Nelson.*	Äpfel mit Grießrand und Grießklößchen.[4]	Apples on semolina-border w. semolina-croquettes.
— *à la Nesselrode.*	— nach Nesselrode[5].	—, Nesselrode style.
— *à la Ninon.*	— auf Reisunterlage.	— on small rounds of rice.
— *à la polonaise.*	— mit Marmelade und Makronen.[6]	— with marmalade and macaroons.
— *à la portugaise.*	— in Sirup gedämpft, mit roter Sulze verziert.[7]	— stewed in sirup, garnished with spots of red jelly.
— *à la Richelieu.*	— nach Richelieu[8].	—, Richelieu style.
— *au riz, meringuées.*	— in Reisrand, mit Schaumzucker überzogen.	Meringued apples in border of rice.
— *au riz, à l'orange.*	— in Reisrand mit Orangen-Scheiben.	Apples in border of rice with sliced oranges.
— *sautées à la minute.*	In Butter geschwungene Apfel-Scheiben.	Minced apples fried in butter.
— *soufflées.*	Apfel-Auflauf[9].	Puff-apples.
— *en surprise.*	Mit Marmelade gefüllte, in Blätterteig eingehüllte gebackene Äpfel.	Apples filled with marmalade, covered with puff-paste, baked.[10]
— *à la voisin.*	Äpfel in einer Zuckerteig-	— in a border-mould of
— *à la Windsor.*	— auf Reis.[12] [Kruste.[11]	— on rice. [sweet paste.

---

[1]) a) Geviertelte Äpfel mit Butter, Zucker und Aprikosen-Marmelade halb gar gemacht, erhaben in einer Kruste angerichtet, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Zucker bestreut, glasiert. b) Halbierte, gar gemachte Äpfel mit Aprikosen-Marmelade überzogen, glasiert, in einem Brotrand angerichtet, mit Mandeln und Zucker bestreut.

[2]) In Sirup gekochte Apfel-Scheiben werden auf gleichgroße, glasierte Biskuit-Scheiben gelegt; in die Mitte jeder Apfel-Scheibe eine eingemachte Ringelotte *(reine-claude)*; der mit Johannisbeer-Gallerte vermischte Sirup darüber gegossen.

[3]) Die durch das ausgebohrte Kernhaus entstandene Höhlung mit dicker Creme gefüllt; die Äpfel in Blätterteig eingeschlossen, gebacken.

[4]) Auf jeden mit Marmelade gefüllten Apfel ein Grießklößchen, in welches ein Stückchen Angelika gesteckt ist, um einen Stiel nachzuahmen; in die Mitte des Grießrandes überzuckerte Kirschen; Vanille-Sirup mit Pfirsich-Marmelade.

[5]) In eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form füllt man eine Masse aus geschlagener Butter, Eigelben, einem ganzen Ei, ein wenig Stärkemehl, süßer Apfel-Marmelade mit Vanille und gestoßenen Makronen, macht alles im Wasserbad *(au bain-marie)* gar. Das Apfelbrot wird ausgestürzt, mit Aprikosen-Marmelade, die mit Mandelmilch vermischt ist, maskiert.

[6]) Eine Lage dünne Apfel-Scheiben, darüber Apfel- oder Pfirsich-Marmelade, wieder Äpfel usw., domförmig aufgeschichtet, mit Sirup maskiert, mit gestoßenen Makronen, Zucker und Zimt bestreut, im nicht zu heißen Ofen gebacken.

[7]) Die Äpfel werden ganz gedämpft, nicht halbiert; der Sirup wird rot gefärbt, eingekocht und über die Äpfel gegossen.

[8]) Ganz geschälte, vom Kernhaus befreite, in Vanille-Sirup gekochte Äpfel mit Frangipan-Creme gefüllt, mit ihrem dick eingekochten Sirup überzogen, mit je einer großen Kirsche belegt, auf einem Apfelmarmelade-Ringe angerichtet. In die Mitte des Ringes stellt man einen pyramidenförmigen Brotklotz *(support en pain frit)*, den man mit Aprikosen-Marmelade überzieht und gegen welchen man Ananas-Scheiben in schöner Ordnung anrichtet; oben auf die Pyramide ein Spießchen mit Früchten. Um die Äpfel herum legt man einen Kranz von zu kleinen Kugeln ausgestochenen Äpfeln, die in rot gefärbtem Sirup gar gemacht wurden, überzieht diese mit Vanille-Sirup.

[9]) Mit Zitronensaft und Zucker gedämpfte Apfel-Scheiben durch ein Sieb gestrichen, ein Eigelb und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier, sowie etwas Maraschino hinzu, weiter geschlagen, gebacken, mit Zucker bestreut.

[10]) Einfacher: *Apple-dumplings.*

[11]) Die Apfel-Viertel lagenweise in einer gezuckerten Teigkruste angerichtet, jede Lage mit gestoßenen Makronen bestreut, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Mandel-Creme maskiert, mit Zucker bestreut, glasiert.

[12]) Wie zu Krusteln *(croquettes)* bereiteter Reis glatt gestrichen, glasiert, rund ausgestochen, auf jede Scheibe ein in Sirup gekochter Apfel, der mit Marmelade gefüllt ist; mit überzuckerten Früchten umlegt.

Pommes de terre *en allumettes.*	Kartoffel-Streifen in Mehl gerollt, gebraten.[1])	**Potato-strips,** rolled in flour, fried, sugared.
— *de terre soufflées.*	— -Auflauf.[2])	Puff-potatoes.
Ponchki à la polonaise.[3])	Polnische Fastnachts-Krapfen.	Polish marmalade-fritters.
Potiron au kirsch(-wasser).	Kürbis mit Kirschwasser.	Pumpkin with kirsch.
Pots de crème.[4])	**Creme-Becher.**	**Cream-cups.**
— *de crème au café.*	Kaffeecreme-Becher.	Coffee cream-cups.
Pouding.	**Pudding.**[5])	**Pudding.**
— *à l'abbesse.*	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— *d'abricots.*	Aprikosen-Pudding.[6])	Apricot-pudding.
— *d'abricots à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch[7]).	— -pudding, English style.
— *d'abricots à la*	Wiener Aprikosen-Pudding.	Vienna apricot-pudding.
— *acidulé. [viennoise.*[8])	Biskuit-Pudding mit Zitronen-Sirup.[9])	Biscuit-pudding with lemon-sirup.
— *à l'Agnew*[10]).	Apfelbrei-Pudding.	Apple-pudding.
— *d'aigriettes ou de griottes.*	Sauerkirschen-, Weichsel-kirschen-Pudding.	Egriot- or agriot-pudding.
— *à l'Albemarle*[11]).	Mandel-Pudding. [sinen.[12])	Almond-pudding. [raisins.
— *à l'Albert.*	Nierenfett-Pudding mit Ro-	Beef-suet pudding with
— *à l'alderman.*	Eierrahm-Pudding.[13])	Alderman's pudding.
— *à l'Alexandra.*	Alexandra-Pudding.[14])	Alexandra pudding.
— *à l'allemande.*	Deutscher Pudding.[15])	German pudding.
— *à l'Alma.*	Nierenfett-Pudding mit Aprikosen-Marmelade.[16])	Beef-suit pudding with apricot-marmalade.
— *d'amandes.*	Mandel-Pudding.	Almond-pudding.
— *d'amandes à la française.*	— -Pudding, französisch[17]).	— -pudding, French style.
— *d'amandes à l'israélite.*	Israelitischer Mandel-Pudding.[18])	Israelitic almond-pudding.
— *d'amandes aux oranges.*	Mandel-Pudding mit Orangen.	Almond-pudding with oranges.

---

[1]) Die in Mehl gerollten Streifen werden in klarer Butter gebraten, mit Vanille-Zucker bestreut, in Erd- oder Himbeer-Zucker *(fondant aux framboises)* getaucht, um den Schwefel der Streichhölzchen nachzuahmen.

[2]) Fein geriebene Kartoffeln mit Butter, Zucker, ganzen Eiern, Eigelben, Sahne, abgeriebener Zitronen-Schale schaumig gerührt, das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier nebst würfelig geschnittenem Zitronat und Rosinen darunter gezogen, das Ganze in eine Auflaufform gefüllt und langsam gebacken.

[3]) Oft liest man auch *ponchki à la russe,* was jedoch dasselbe Gericht bezeichnet. Vergl. *beignets de carnaval à la polonaise,* S. 1217.

[4]) Vergleiche *petits pots de crème.*

[5]) Wer ein ausführliches »Pudding-Kochbuch« zu beziehen wünscht, dem sei hiermit empfohlen: »Handbuch der Mehlspeisen«, verfaßt von *E. Petermann,* Kunstkoch und Küchenmeister aus Dresden; 3. vermehrte Auflage. Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Preis gebunden Mk. 2,10.

[6]) 150 g abgezogene Mandeln, 10 hartgekochte Eigelbe mit Milch im Mörser fein zerrieben, 250 g Aprikosen-Marmelade, 100 g frische Butter, 100 g gestoßene Makronen, 150 g Zucker, 12 Eigelbe hinzu, alles tüchtig schaumig gerührt, der Schnee von 8 Eiweiß darunter gezogen, eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken. — Auch als *pouding d'abricots à la viennoise* in manchen Kochbüchern zu finden.

[7]) Die Puddingform mit mürbem Teig ausgelegt, mit dickem Apfelmus bestrichen, die Mitte mit in Zucker gebeizten rohen Aprikosen-Vierteln gefüllt, ein Teigdeckel darüber, in ein Tuch gebunden, 1½ Stunde kochen gelassen; Aprikosen-Sose mit Madeira.

[8]) Vergleiche Fußbem. zu *pouding d'abricots.*

[9]) Schnitten von leichtem Biskuit mit Zitronen-Sirup geweicht und mit Creme bedeckt.

[10]) Sprich »ă'gnjū«; *Sir Andrew Agnew,* Agitator für Sonntags-Ruhe (1793—1849). — *Patrick Alexander Agnew,* anglo-ind. Beamter (1822—1848), dessen Ermordung in Multan den 2. Sikh-Krieg hervorrief.

[11]) Sprich »ă'lb(ĕ)mā(r)l«, »ălb(ĕ)mā(r)'l«; *Duke of Albemarle* Titel des engl. Generals *George Monk* (geb. 6. Dez. 1608, gest. 3. Jan. 1670). *Albemarle Hotel* berühmtes Hotel New Yorks. — Gleiche Mengen von Zucker, Eiern und gestoßenen Mandeln zu Schaum geschlagen, gebacken.

[12]) Zucker mit Eigelben geschlagen, mit Rindsmark, das mit Butter zerlassen wurde, nach und nach vermischt, wenn schaumig, feines Mehl und geschlagenes Eiweiß, zuletzt würfelig geschnittenes Zitronat und Korinthen hinzu, in Mundtuch (Serviette) gekocht, mit Schokolade-Sose maskiert.

[13]) Rindstalg, Rosinen, geriebene Zitronen-Schale, Brotkrumen, Eier, Milch.

[14]) Brotkrumen, Rosinen, mit Sahne verrührte Eier und feiner Zucker in Puddingform gekocht; Kirschmarmelade.

[15]) a) Brotkrumen, Zucker, Butter, Eier. Diese Mischung lagenweise abwechselnd mit Marmelade oder Fruchtsulze in Puddingform gefüllt, im Wasserbad gar gemacht. b) Mehl, Butter, Milch, Zucker, Eier, Zitrone; in Becher-Formen gebacken; Eierschaum-Sose dazu.

[16]) 125 g Nierenfett, ebensoviel Brotkrumen, ebensoviel Zucker, 100 g Zitronat und eingemachte Orangen-Schale, 250 g Aprikosen-Marmelade, 5 Eigelbe, 1 Eiweiß, etwas geriebene Zitronen-Schale, eine Prise Salz; alles in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt, in Kasserolle mit kochendem Wasser gestellt, zugedeckt, vier Stunden bei mäßigem Feuer gar gemacht.

[17]) Mandelmilch mit Reismehl, Butter und einem Körnchen Salz auf dem Feuer dick gerührt, Zucker und Vanille-Zucker hinzu, wenn abgekühlt, Eigelbe, ganze Eier, Schlagsahne, Eierschnee, würfelig geschnittenes Zitronat hinein.

[18]) Gestoßene süße und einige bittere Mandeln, feiner Zucker, Eigelbe, ganze Eier, Orangenblüten-Wasser; gebacken.

Pouding à l'ambre.	Brotpudding m. Zitronensaft.	Amber pudding.
— *à l'américaine.*	Hühnfleisch-Pudding.[1])	Chicken-pudding.
— *à l'amirale.*	Nierenfett-Pudding mit Rosinen, Kartoffel- und Möhrenmus.	Boiled suet plum-pudding with mashed potatoes and carrots.
— *d'ananas.*	Ananas-Pudding.	Pineapple-pudding.
— *d'ananas à la royale.*	— -Pudding mit Reis.[2])	— -pudding with rice.
— *à l'anglaise.*[3])	Englischer Pudding.	English pudding.
— *à l'arac(k).*	Arrak-, Arak-Pudding.	Arrack-, arac(k)-pudding.
— *à la bachelière.*	Apfel-Pudding mit Rosinen.	Apple-pudding w. raisins.
— *de baies de ronce.*	Brombeer-Pudding.	Blackberry-pudding.
— *à la Bakewell.*	Bakewell-[4])Pudding.	Bakewell pudding.
— *à la Balmoral*[5]).	Heidelbeer-Pudding.	Bilberry-pudding
— *de bananes.*	Bananen-Pudding.	Banana-pudding.
— *à la bavaroise.*	Bayrischer Nudel-Pudding.[6])	Bavarian noodle-pudding.
— *à la Benvenuto.*	Kokosnuß-Pudding.[7])	Cocoanut-pudding.
— *à la Berkeley.*	Nierenfett-Brotpudding.[8])	Bread suet pudding
— *à la berlinoise.*	Berliner Pudding.[9])	Berlin pudding.
— *de biscuit.*	Biskuit-Pudding.	Biscuit-pudding.
— *de biscuit au kirsch.*	— -Pudding m. Kirschwasser.	— -pudding with kirsch.
— *de biscuit au marasquin.*	— -Pudding m. Maraschino.	— -pudding w. maraschino.
— *de biscuit au r(h)um.*	— -Pudding mit Rum.	— -pudding with rum.
— black cap.[10])	Blätterteig-Pudding mit Rosinen.	Black cap(-pudding).
— *à la bohémienne.*	Böhmischer Pudding.[11])	Bohemian pudding.
— *à la Bradley.*	Pudding nach Bradley[12]).	Pudding, Bradley style.
— *à la bretonne.*	Brotpudding mit Branntwein.	Bread-pudding with brandy.

---

[1]) Das weiße Fleisch von zwei gebratenen Hühnern mit 150 g Rindsmark gestoßen, mit Vanille-Rahmmus *(bouillie à la crême vanillée)* vermischt, mit etwas Apfel-Marmelade verrührt, dann etwas gestoßene Muskat-Blüte, drei ganze Eier, acht Eigelbe, etwas gehackte Zitronen-Schale, 500 g Rosinen hinzu, der Pudding in Cylinderform eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; dazu eine englische Rumsose *(crême anglaise au rhum)*.

[2]) Eine geschälte Ananas inwendig so ausgehöhlt, daß bloß ein fingerdicker Rand stehen bleibt. 250 g in Milch und etwas Ananassaft ausgequollener Reis wird, wenn kalt, tortenähnlich auf eine Schüssel gestürzt, die ausgehöhlte Ananas darauf gestellt. In letztere füllt man in Weißwein weich gequollenen Reis *(flammeri à la maltaise)*, gibt obenauf Schlagsahne und umlegt das Ganze mit thalergroßen ausgehöhlten Biskuits, die mit Schlagsahne gefüllt und mit Früchten geschmückt sind.

[3]) Andere Bezeichnung für *pouding de pain à l'anglaise* (s. d.).

[4]) Sprich »bēk ůell«; Städtchen in Derbyshire (England); 3 km östlich davon das berühmte Schloß *Chatsworth* (Herzog von Devonshire) mit großem Park. — Pudding-Schüssel mit Blätterteig ausgelegt, über den Blätterteig-Boden eine Lage eingemachte Aprikosen, dann dünne Streifen von Zitronat, darüber eine Pudding-Masse von Butter, Zukker, Eiern, Branntwein mit Zitronen-Geschmack und Mehl, obenauf eingemachte Früchte, langsam gebacken.

[5]) Sprich »bälmŏ'r(ŏ)l«; Ort mit königl. Schloß am Dee in Schottland.

[6]) Die eine Hälfte der Nudeln in kochendem Wasser abgewällt (blanchiert), noch einige Minuten in Rahm mit Zucker, Vanille und Salz gekocht. Die andere Hälfte der Nudeln in Butter hellbraun gebacken. Schaumig gerührte Butter nach und nach mit Eigelben, Zucker, Vanille-Zucker und dem fest geschlagenen Weißen der Eier vermischt; die Hälfte dieser Masse unter die gekochten Nudeln gezogen, die andere Hälfte in die gebackenen Nudeln gelegt. Beide Sorten Nudeln in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform abwechselnd schichtweise eingerichtet, die Form in kochendes Wasser gestellt, langsam eine halbe Stunde gar gemacht, ausgestürzt, mit Aprikosen-Sose zu Tisch gegeben.

[7]) Pudding-Masse von Milch, Mehl, Butter, Salz, Zucker, geriebener Kokosnuß, Zitronen-Schale, rohen Eigelben über dem Feuer dick gerührt, das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter gezogen, lagenweise mit gebackenen, ausgestochenen Eierkuchen, die mit Apfel-Sulze überzogen sind, in die Form gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht; Orangen-Sirup mit Maraschino.

[8]) Englischer Pudding von 500 g Brotkrumen, 500 g Nierenfett, 500 g Zucker, vier Eiern, einem Glasvoll Ale *(ale)*, dem Saft von zwei Zitronen; zwei Stunden gekocht; Weinschaum-Sose *(sauce sabayon)* dazu.

[9]) Sahne (Rahm) mit Vanille-Zucker, etwas Salz und frischer Butter aufgekocht, mit gesiebtem Mehl zu einem Teig abgerührt, dieser nach und nach mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, mit dem Schnee der Eier untermengt. Der Boden einer mit Butter ausgestrichenen Form mit eingemachten Aprikosen, Ringelotten *(reines-claude)* usw. belegt, darüber eine Lage der Pudding-Masse, darauf ein der Form entsprechend zugeschnittener gebackener Eierkuchen, darüber wieder Früchte und so fort, bis ein Eierkuchen den Schluß bildet. Der Pudding wird eine reichliche Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt und mit einer Aprikosen-Sose zu Tisch gegeben.

[10]) Vergleiche *cap-pudding* auf Seite 1223.

[11]) Geschälte Wal- und Hasel-Nüsse, sowie in heißem Wasser gewaschene, ausgekernte Backpflaumen zusammen gestoßen, gleiche Teile Reis und Hirse hinzugerührt, mit Zucker, Zimt und etwas Salz gewürzt, in ein ausgestrichenes Mundtuch (Serviette) gebunden, zwei Stunden gekocht.

[12]) In Milch geweichte Brotkrumen mit rohem Rahm verrührt, Eigelbe, Butter, Zucker, Frangipan-Creme, Salz, geriebene Orangen-Schale, Rosinen, Würfel von überzuckerter Ananas und steif geschlagene Eiweiß hinzu, die Pudding-Masse in mit Butter ausgestrichene Formen gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht; Weinschaum-Sose.

Pouding de cabinet.	Kabinett-Pudding.[1])	Cabinet pudding.
— *de cabinet à l'ananas.*	— -Pudding mit Ananas.	— pudding with pine-apple.
— *de cabinet aux cerises.*	— -Pudding mit Kirschen.	— pudding with cherries.
— *de cabinet à l'italienne.*	— -Pudding, italienisch[2]).	— pudding, Italian style.
— *de cabinet à la moderne.*	— -Pudding mit verschiedenen Früchten.[3])	— pudding with assorted fruits.
— *de cabinet à l'orange.*	— -Pudding mit Orangen-Zucker.	— pudding with orange sugar.
— *de cabinet à la parisienne.*	— -Pudding auf Pariser[4]) Art.	— pudding, Parisian style.
— *de cabinet à la reine.*	— -Pudding mit Ananas.	— pudding w. pine-apple.
— *de cabinet à la royale.*	— -Pudding, königlich[5]).	— pudding, royal style.
— *au café.*	Kaffee-Pudding.	Coffee-pudding.
— *à la Cambacerès.*	Mandel-Pudding mit Angelika.[6])	Almond-pudding with angelica.
— *à la Camerani.*	Camerani-Pudding.[7])	Camerani pudding.
— *de cerises.*	Kirsch(en)-Pudding.	Cherry-pudding.
— *de cerises à l'allemande.*	— -Pudding, deutsch[8]).	— -pudding, German style.
— *de cerises à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch[9]).	— -pudding, English style.
— *de cerises à la bavaroise.*	— -Pudding, bayrisch[10]).	— -pudding, Bavarian style.
— *au champagne.*	Champagner-Pudding.	Champagne-pudding.
— *à la chancelière.*	Eierrahm-Pudding mit Früchten und Fruchtlikör.	Custard-pudding with ratafia and dried fruit.
— *à la Cheltenham.*	Nierenfett-Pudding mit Rosinen.[11])	Baked plum-pudding
— *à la Chester.*	Mit Zuckerguß überzogener Mandel-Pudding.[12])	Meringued almond-pudding.
— *à la chipolata.*	Gemischter Pudding.[13])	Chipolata pudding.
— *au chocolat.*	Schokolade-Pudding.	Chocolate-pudding.
— *au citron.*	Zitronen-Pudding.	Lemon-pudding.
— *de citrouille.*	Kürbis-Pudding.	Pumpkin-pudding.

[1]) Löffel-Biskuit in zollange Stücke geschnitten, die eine Hälfte mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit der anderen Hälfte zugedeckt, dann mit Rosinen und würfelig geschnittenem Zitronat schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form gelegt. Einige Eigelbe und doppelt soviel ganze Eier mit Milch, Zucker und Rum verquirlt und über das Biskuit gegossen, worauf der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* dreiviertel Stunde gebacken wird; Weinschaum *(sabayon)*.

[2]) Biskuit und Makronen zerbröckelt, etwas Zitronen-Zucker, ganze Eier, Eigelbe hinzu, alles verrührt, Sahne und Rum, Rosinen, Zitronat und Orangen-Schale hinein; die Masse in Puddingform im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[3]) Die Form abwechselnd mit Biskuit und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten (Aprikosen, kleinen Orangen, Ringelotten, Kirschen usw.) gefüllt.

[4]) Wie *pouding de cabinet à la royale* (s. d.).

[5]) Propheten-Kuchen *(brioche)* wird in Scheiben geschnitten, diese werden mit Marmelade bestrichen, abwechselnd mit gehackten Pistazien und zerbröckelten Makronen lagenweise in die Form gelegt; in die Mitte gibt man eingemachte, würfelig geschnittene Aprikosen, Pfirsiche, Ananas, Kirschen, Ringelotten *(reines-claude)*; obenauf eine rohe Creme von ganzen Eiern, Eigelben, Zucker, Vanille und einigen gestoßenen bitteren Mandeln. Man läßt den Pudding eine Stunde in kochendem Wasser stocken, stürzt ihn aus, maskiert mit Pfirsich-Sose.

[6]) Rosinen und Zitronat gestoßen, durchgestrichen, durchgestrichenes Mandelmus, einige ganze Eier, durchgestrichenes, mit Eigelben und Zucker verrührtes Rindsmark, Mehl, zerbröckeltes Biskuit, würfelig geschnittene Angelika, Noyau-Likör und Rum hinzu, in Puddingform gefüllt, dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[7]) Eine Auflauf-Masse *(appareil à soufflé)* von Mehl, Stärkemehl, Milch, Butter, Zucker nebst Mandeln, die mit Eigelben gestoßen und durchgestrichen wurden, einigen Eigelben, und dem zu Schnee geschlagenen Weißen der Eier. In Milch gekochte Nudeln mit Butter, Orangen-Schale, würfelig geschnittener eingemachter Ananas, Kastanien, Rosinen und ganzen Eiern vermischt. Mit diesen beiden Massen füllt man die Puddingform und macht den Pudding in kochendem Wasser gar.

[8]) 250 g schaumig gerührte Butter mit 12 Eigelben und 250 g Zucker vermischt, 175 g geriebenes Schwarzbrot, etwas Zimt, 250 g eingemachte sauere Kirschen, das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern daran gegeben, alles in mit Butter ausgestrichene, mit gestoßenen Makronen ausgestreute Puddingform gefüllt, dreiviertel Stunde gekocht, ausgestürzt, mit Kirsch(en)-Sose maskiert.

[9]) Mit Zucker und Cognac geschwungene ausgekernte Kirschen in eine mit Teig ausgelegte Puddingform ohne Cylinder gefüllt, Teigdeckel darüber, die Form zugedeckt, in ein Mundtuch gebunden, zwei Stunden im Wasser gekocht, ausgestürzt, mit Kirsch(en)-Sirup maskiert.

[10]) Mit zwei Eiern fein zerriebene 125 g Mandeln werden mit 175 g Zucker und 10 Eigelben schaumig gerührt; 175 g geriebene Semmel, 150 g durchgestrichene Sauerkirschen darunter gemengt, 100 g zerlassene Butter mit dem steif geschlagenen Weißen der 10 Eier darunter gezogen, dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken.

[11]) Je 200 g Nierenfett und Mehl, je 100 g Brotkrumen, Zucker, Rosinen, Korinthen, zwei Eier, Muskatnuß, Milch.

[12]) Gleiche Teile von Zucker, Mandelteig, Butter, rohen Eigelben, Zitronen-Schale und -Saft; in einer Kruste gebacken, mit Zuckerguss überzogen (engl. *frosted over*).

[13]) Mischmasch aus Kastanien, Hohlnudeln, Nierenfett, geriebenem Franzbrot, Sultana-Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangen-Schalen, gekochtem, magerem Schinken, Cognac, Madeira und ganzen Eiern.

Pouding à la cobourgeoise.	Brotpudding mit Johannisbeer-Sulze.[1]	Bread-pudding with currant-jelly.
— *de coco.*	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— *à la collège ou collége.*	Gebackene Klößchen von Rosinen-Pudding.[2]	Balls of plum-pudding mixture, floured, fried.[3]
— *à la comtesse.*	Gräfin-Pudding.[4]	Countess pudding.
— *à la conseiller.*	Makronen- und Biskuit-Pudding.	Macaroon- and biscuit-pudding.[5]
— *à la Conquérant.*	Fruchtpudding mit Maraschino.[6]	Fruit-pudding with maraschino.
— *à la conservative.*	Biskuit-Pudding.	Biscuit-pudding.
— *à la cordon bleu.*	Reispudding mit Ananas und Kokosnuß.[7]	Rice-pudding with pine-apple and cocoanut.
— *à la Cowley.*	Kartoffel-Pudding mit Mandeln.[8]	Potato-pudding with almonds.
— *à la Cussy.*	Eier-Pudding.[9]	Custard-pudding.
— *à la Delaware.*	Nierenfett-Pudding mit Äpfeln und Korinthen.	Suet-pudding with cored apples and currants.
— *à la Delmonico.*	Delmonico-Pudding.[10]	Corn-starch meringue.
— *à la diplomate.*[11]	Diplomaten-Pudding.	Diplomatic pudding.
— *à la Dombey.*	Dombey-Pudding.[12]	Dombey pudding.
— *à l'écossaise.*	Schottischer Pudding.[13]	Scotch pudding.
— *à l'enfer.*	Rosinen-Pudding mit Rum, brennend.[14]	Plum-pudding with rum, set on fire.
— *à l'espagnole.*	Spanischer Pudding.[15]	Spanish pudding.
— *excellent.*	Art Rosinen-Pudding.[16]	Excellent pudding
— *à l'Exeter*[17].	Nierenfett-Pudding m. Sago.	Suit-pudding with sago.

[1]) 500 g Weißbrot-Krumen, 500 g Butter, 500 g Zucker, acht Eier; zwei Stunden gestockt; mit heißem Wein aufgelöste Johannisbeer-Sulze als Sose dazu.

[2]) a) Aus Rosinenpudding-Masse *(appareil à plum-pudding)* eigroße Klößchen geformt, diese in Mehl umgekehrt, gebacken, mit Weinsose angerichtet. b) *Baked college pudding:* 200 g Brotkrumen, 100 g Zucker, vier Eier, halbe Tassevoll Milch, je 200 g Nierenfett und Rosinen, Zitrone, ein wenig Cognac und geriebene Muskatnuß.

[3]) *College pudding.*

[4]) Die Form mit Biskuit, das mit Erdbeer-Marmelade bestrichen ist, ausgelegt, mit sächsischer Pudding-Masse gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht, ausgestürzt, mit warmer Aprikosen-Marmelade überzogen; Sirup mit Kirschen und streifig geschnittenen Pistazien als Sose.

[5]) *Counsel(l)or pudding.*

[6]) In Maraschino gebeizte Früchte werden abwechselnd mit Scheiben von *Savarin*-Kuchen oder Biskuit in eine Domform *(moule à dôme)* geordnet, mit Zucker, Rahm und Maraschino geschlagene ganze Eier und Eigelbe darüber, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Aprikosen-Sose mit Maraschino. — *Pouding à la diplomate* ist dasselbe.

[7]) Die Form mit durch ein Sieb gestrichenem, mit Butter, Zucker und Zimt gewürztem Reis ausgelegt, zur Hälfte mit Ananas und rohem Ei, zur anderen Hälfte mit Kokosnuß und rohem Eierrahm gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[8]) Mehrere Löffelvoll Kartoffelmus mit Vanille-Zucker, Eigelben und einem ganzen Ei verrührt; mit Eigelben schaumig gerührter Zucker, sowie dieselbe Menge mit einem Ei fein gestoßene Mandeln hinzu gegeben, zuletzt der Schnee von einigen Eiern darunter gezogen, in einer Charlottenform gebacken; Vanille-Sose.

[9]) Fünf Eigelbe mit 125 g Zucker, der geriebenen Schale einer Orange, etwas Karmin über dem Feuer schaumig gerührt, nach und nach 125 g Butter, zuletzt der Schnee der fünf Eier und 15 g Stärkemehl hinzugegeben. Alles in Charlottenform im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; dazu ein Weinschaum mit Kirschwasser *(sabayon au kirsch).*

[10]) 4 Tassenvoll Milch, 125 g Stärkemehl, 125 g Zucker, fünf Eigelbe, 40 g Butter, eine Prise Salz; Marmelade darüber, mit dem Schnee der Eier und Zucker überzogen, gebacken.

[11]) Dasselbe wie *pouding à la Conquérant* (s. d.). Vergleiche auch dasselbe unter *Entremets de douceur froids.*

[12]) Tassevoll Sahne, 100 g Zucker, Schale einer Zitrone heiß gemacht, sechs Löffelvoll Brotkrumen, ein Löffelvoll Mehl, drei Löffelvoll Nierenfett, ein Löffelvoll Rindsmark hinzu, gekocht und zu einem Teig verrührt, der mit Rosinen, überzuckerter Orangen-Schale, Eiern, Muskatnuß und je einem Gläschen Rum und Wein vermischt wird; Orangen-Sose mit Rum.

[13]) a) Gut gekochte geschälte Gerste (vier Tassenvoll) vermischt man mit 125 g Zucker, macht beides mit vier Tassenvoll Milch heiß, gibt 100 g frische Butter, eine Prise Salz, auf Zucker abgeriebene Zitronen-Schale und ein Weinglasvoll Whisky hinzu, rührt alles über dem Feuer kochend, gibt sechs Eigelbe, zuletzt den Schnee der sechs Eier hinzu und bäckt den Pudding im nicht zu heißen Ofen. b) Geweichte, ausgedrückte Brotkrume mit gleichen Teilen gehacktem Rindsmark und Nierenfett vermischt; Zucker, Rosinen, Zitronat, Rum, abgeriebene Apfelsinen-Schale, Eigelbe und ganze Eier, zuletzt der Eierschnee hinzu; in kochendem Wasser gar gemacht; Aprikosen-Sose mit Madeira.

[14]) Vergleiche Fußbemerkung zu *plum-pudding* auf Seite 1233.

[15]) In Butter hellgelb geröstete Weißbrot-Krume mit Milch dick eingekocht, mit Zucker gesüßt, mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt; wenn kalt, der Schnee der Eier darunter gezogen, der Pudding in einer Cylinderform gar gemacht; dazu eine Vanille-Sose.

[16]) Je 500 g Nierenfett, Mehl, Zucker, Korinthen, Rosinen; 250 g Brotkrumen, geriebene Zitronen-Schale, Muskatnuß, Ingwer, Salz, Rum, vier ganze Eier, vier geschlagene Eigelbe; alles in ein Mundtuch (Serviette) gebunden und sechs Stunden gekocht.

[17]) Sprich »è'kß˘tör«; *Exeter College* in Oxford, 1314 vom Erzbischof von Oxford, Walter de Stapleton, gegründet. *Exeter Hall* großer Versammlungssaal in London

Pouding à la Figaro.	Figaro-Pudding.[1]	Figaro pudding.
— *de figues.*	Feigen-Pudding.	Fig-pudding.
— *de figues à l'italienne.*	— -Pudding, italienisch[2].	— -pudding, Italian style.
— *de figues à la Westmoreland.*	— -Pudding mit Bier oder Ale.[3]	— -sue, Westmoreland style.
— *à la florentine.*	Florentiner Pudding.[4]	Florentine pudding.
— *en forme de melon.*	Melonenförmiger Nudel-Pudding.	Noodle-pudding, melon-shaped.
— *de framboises et de groseilles.*	Himbeer- und Johannisbeer-Pudding.	Raspberry- and currant-pudding.
— *à la francfortoise.*	Frankfurter Pudding.[5]	Frankfort pudding.
— *à la Frangipani*[6].	Art Brotpudding.	Sort of bread-pudding.
— *à la Franklin*[7].	Mandel-Pudding mit Zucker-Früchten.	Almond-pudding with candied fruits.
— *à la de Freese.*	Hühnfleisch-Pudding.[8]	Chicken-pudding.
— *au fromage.*	Käse-Pudding.	Cheese-pudding.
— *à la gala.*	Biskuit-Pudding mit Marmelade.	Biscuit-pudding with marmalade.
— *à la garçon.*	Junggesellen-Pudding.[9]	Bachelor's pudding.
— *à la gastronome.*	Feinschmecker-Pudding.[10]	Gastronomer's pudding.
— *à la gelée.*	Brotpudding mit Sulze.	Bread custard spread over with jelly.
— *à la genevoise.*	Reispudding m. Apfelmus.[11]	Geneva pudding.
— *à la génoise.*	Genuaer Pudding.[12]	Genoese pudding.
— *à la George IV.*[13]	Reispudding mit Kirschen.[14]	Rice-pudding w. cherries.
— *à la germaine.*	Dreifarbiger Pudding.[15]	Tri-colo(u)red pudding.
— *au gingembre.*	Ingwer-Pudding.	Ginger-pudding.
— *à la Gladstone.*	Biskuit-Pudding mit Birnen.	Biscuit-pudding with pears.
— *à la Grant.*	— -Pudding m. Früchten.[16]	— -pudding with fruits.

[1]) 250 g Mehl mit ebensoviel Butter geröstet, 1/2 l Milch hinzu, trocken abgebrannt, wenn erkaltet, mit 250 g Staubzucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, sowie nach und nach mit zwölf Eigelben vermischt, schaumig geschlagen, der Schnee der zwölf Eier darunter gezogen; die ganze Pudding-Masse in drei Teile geteilt; ein Teil mit Schokolade braun, der zweite Teil mit etwas Karmin rot gefärbt, der dritte Teil bleibt gelb. Man füllt diese drei Sorten lagenweise in die Form und läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* backen; Hagebutten- oder Rotwein-Sose.

[2]) 250 g fein gehackte Feigen, 350 g Brotkrumen, 150 g Nierenfett, 150 g Zucker, zwei Eier, eine Tassevoll Milch, etwas Muskatnuß.

[3]) a) 250 g klein geschnittene Feigen, 125 g Brot, 125 g Zucker, eine Tassevoll Bier, 60 g Rosinen, alles in einer Pfanne eine halbe Stunde langsam gekocht. b) Mit Ale bereitet. c) Mit Milch bereitet, auch manchmal mit Hafermehl verdickt.

[4]) 500 g durch ein Haartuch gestrichener süßer Quark mit 250 g Butter, acht Eigelben und 250 g Zucker schaumig gerührt, mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 75 g Zitronat, 75 g Sultana-Rosinen vermischt. Zuletzt wird der Schnee der acht Eier nebst 100 g Kartoffelmehl und 150 g geriebener Semmel darunter gezogen, die Masse in einer Puddingform dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*.

[5]) Je 175 g Butter, Zucker, Mandeln, 125 g Schwarzbrot-Krumen, acht Eier, Vanille-Zucker, Zimt, Zitronat; lagenweise mit eingemachten Kirschen in eine Form gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt; dazu eine durchgestrichene Sose von mit Kirschsaft, Rotwein und Zimt gekochten Brotkrumen.

[6]) Sprich »frandschipani«; römisches Adels-Geschlecht, das seit 1014 urkundlich erwähnt wird. Ein Zweig des Geschlechts blüht noch in Friaul *(marquis Frangipani* unter Louis XIV.). Das kroatische Geschlecht Frangipani (Frangepani) führt zwar seinen Ursprung auf die römischen Frangipani zurück, ist aber slawischer Abkunft und heißt eigentlich Frankopan (»Franz der Herr«). — Während einer Hungersnot sollen die Frangipani sehr viel Brot an die Armen verteilt haben, weshalb ein Brotpudding nach ihnen benannt worden ist.

[7]) Sprich »frä'nklĭn«; *Benjamin Franklin*, nordamerikanischer Staatsmann und Physiker, geb. 17. Jan. 1706 zu Boston als 16. Kind eines Seifensieders, der 1682 in Amerika eingewandert war, gest. 17. April 1790. — Schaumig gerührte Butter nach und nach mit Eigelben, gestoßenen, durchgestrichenen Mandeln, Zucker, Brotkrumen, würfelig geschnittenen Zucker-Früchten (Kirschen, Ananas und Orangen-Schale) und dem Schnee der Eier vermischt, das Ganze in Cylinderform gebacken; dazu eine Mandelmilch-Sose (siehe *sauce à l'orgeat*, Seite 1156).

[8]) Dasselbe wie *pouding à l'américaine* (s. d. auf Seite 1242).

[9]) Von Eiern, fein geschnittenen Äpfeln, Korinthen, Brotkrumen, Zitronenschale, geriebener Muskatnuß und Zucker, in Formen gedämpft.

[10]) Gleiche Teile Nierenfett und Rindsmark fein gestoßen, durchgestrichen, mit Zucker, Eigelben, ganzen Eiern, sowie eingeweichten, ausgedrückten Brotkrumen, Rosinen, Zitronat und Rum vermischt; Aprikosen-Sose mit Rum.

[11]) Milchreis, Apfelmus, Eier, Wein, Zucker, Butter; gebacken; Weinsose.

[12]) Eine Lage Genuaer Kuchen *(génoise)* mit Marmelade.

[13]) Falsch: *Pouding à la Georges.*

[14]) Kleine dünne, mit Vanillereis gefüllte, gerollte Eierkuchen schichtweise in die Form gelegt; in die Zwischenräume derselbe Reis, aber mit Eigelben vermischt, und Kirschen; im Ofen glasiert; Kirsch(en)-Sose.

[15]) Dasselbe wie *pouding à la Figaro* (s. d.).

[16]) Löffel-Biskuits mit halbierten Kirschen, eingemachten, klein geschnittenen Quitten, Korinthen, Zucker, gehackten Aprikosen, ganzen Eiern, Milch und Apfel-Scheiben.

Pouding à la grecque.	Brotpudding mit Honig-Sirup.[1]	Bread-pudding w. honey-sirup.
— *de griottes.*[2]	Sauerkirschen-Pudding.	Agriot-pudding.
— *de groseilles. [laise.*[3]	Johannisbeer-Pudding.	Currant-pudding.
— *de groseilles à l'ang-*	— -Pudding, englisch.	— -pudding, English style.
— *de groseilles noires.*	Pudding von schwarzen Johannisbeeren.	Pudding of black currants.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Pudding.	Gooseberry-pudding.
— *à la hanovrienne.*	Hannover(i)scher Pudding.[4]	Hanoverian pudding.
— *à l'Hélène.*	Brotpudding mit Marmelade. [Feigen.	Bread-custard pudding with jam.
— *à l'Hérodote.*	Nierenfett-Pudding mit	Suit-pudding with figs.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Pudding.[5]	Dutch pudding.
— *à la Humboldt.*	Pudding von dünnen Eierkuchen.[6]	Pudding of thin pancakes.
— *impérial à la cordon bleu.*	Reispudding mit Ananas und Kokosnuß.[7]	Rice-pudding with pine-apple and cocoanut.
— *à l'italienne.*	Pudding v. Genuaer Kuchen mit Früchten.[8]	Pudding of Genoese cake with fruits.
— *à la Jersey.*	Gekochter Reispudding mit Rosinen.[9]	Boiled rice-pudding with raisins.
— *à la jubilante.*	Fadennudel-Pudding.[10]	Vermicelli-pudding.
— *à la juive ou à l'israélite.*	Matzen-, Matzoth-Pudding.[11]	Mazzes- or motsa-pudding.
— *à la Kielmansegg*[12].	Mandelcreme-Pudding.	Almond-cream pudding.
— *à la Lamartine*[13].	Blätterteig-Pudding mit Äpfeln.	Puff-paste pudding with apples.
— *léger aux amandes.*	Leichter Mandel-Pudding.	Light almond-pudding.

[1]) In Milch geweichte dünne Brotscheiben in Öl geröstet, mit Sirup von Honig und Zucker übergossen, warm angerichtet.

[2]) *Pouding d'aigriettes* ist dasselbe.

[3]) Wie *pouding de cerises à l'anglaise* (s. d.).

[4]) a) 500 g in Butter geröstete Weißbrot-Würfel lagenweise abwechselnd mit 500 g Sultana-Rosinen, 250 g Korinthen und Mandeln in Puddingform gefüllt; ein Liter Milch mit zehn Eiern, 150 g Zucker und etwas abgeriebener Zitronen-Schale gequirlt, in die Form gegossen und 1½ Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht. b) 300 g Butter mit fünf Eigelben, einem ganzen Ei und 125 g Apfelsinen-Zucker schaumig gerührt, mit 300 g geweichtem Weißbrot, Rosinen und zwei Löffelvoll Mehl vermischt, in Kuppelform gefüllt, diese in Mundtuch (Serviette) gebunden, der Pudding zwei Stunden gekocht; Aprikosen-Sose.

[5]) Mit Butter ausgestrichene, mit Papier ausgelegte Form schichtweise mit Löffel- und Makronen-Biskuit gefüllt. ¼ l Milch oder Sahne mit Vanille und 25 g Schokolade gekocht, nach dem Erkalten mit vier ganzen Eiern und drei Eigelben durchgequirlt, über die Biskuits gegossen; der Pudding dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; Vanille-Sose.

[6]) Mit Aprikosen-Marmelade bestrichene dünne Eierkuchen schichtweise abwechselnd mit einer Masse aus Zucker, Eigelben, gestoßenen Mandeln und Eierschnee in eine Kuppelform gefüllt; der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, mit Pfirsichen umlegt; Mandelmilch-Sose.

[7]) Die Form mit trocken ausgequollenem, durch ein Sieb gestrichenem, mit Butter, Zucker und Zimt gewürztem Reis ausgelegt, mit geriebener Ananas, rohem Ei, Kokosnuß, rohem Eierrahm und Eierfrucht *(aubergine)* gefüllt, gar gemacht und nachher ausgestürzt.

[8]) Runde Scheiben von Genuaer Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, abwechselnd mit würfelig geschnittener eingemachter Orangen-Schale, in Rum gebeizten Kirschen und zerbröckelten Makronen in die Form gefüllt. Eigelbe, ganze Eier, Zucker tüchtig geschlagen, mit Sahne und Rum vermischt, durchgestrichen und in die Form gegossen; der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Rumsose.

[9]) 50 g Reis, 25 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter, gut durcheinander gearbeitet; 50 g gehackte Rosinen, geriebene Zitronen-Schale, drei Eier, zwei Löffelvoll Milch hinzu; in der Form drei Stunden gebacken.

[10]) a) Oben mit Erdbeer-Marmelade und Rahm bestrichen. b) Eine Randform *(bordure)* von Rotwein-Gallerte; die Mitte mit Schlagsahne *(crème à la Chantilly)*, überzuckerten Früchten und eingemachtem Ingwer gefüllt.

[11]) Vier Matzoth, zehn Eier, 150 g Zucker, 150 g Rosinen, 50 g süße, 5 g bittere gestoßene Mandeln, etwas gestoßener Kardamom, die abgeriebene Schale einer halben, der Saft einer ganzen Zitrone, zwei Glasvoll Wein, eine Prise Salz, drei Löffelvoll Matzothmehl. Die Matzoth werden in dem Wein geweicht, die Eidotter, Zucker, Gewürze und das Matzothmehl hinzugerührt, der steife Schnee der Eier und der Zitronensaft darunter gezogen. Man kocht den Pudding zwei Stunden oder bäckt ihn eine Stunde in einem Lockschentopf mit Fett.

[12]) Ein ursprünglich holsteinisches Adels-Geschlecht, teilte sich in eine norddeutsche gräfliche und evangelische und eine österreichische freiherrliche und katholische Linie. Der ersteren gehörte an Eduard Georg Ludwig William Howe, Graf von Kielmansegg, geb. 15. Febr. 1804, gest. 6. März 1879, der als hannoverscher Staatsminister (1855—1862) die Verfassung von 1848 aufhob. — Mit Eigelben und Zucker schaumig gerührte Butter wird mit Mandeln, die mit Rahm gestoßen wurden, sowie mit hartgekochten, durchgestrichenen Eigelben vermischt und zuletzt mit Eierschnee untermengt. Die Masse wird in eine mit gestoßenen Makronen und gerösteter Semmel ausgestreute Form nebst Sultana-Rosinen und Korinthen gefüllt, dreiviertel Stunde gekocht, beim Anrichten mit Kirschen und Aprikosen umlegt; Weinschaum mit Rum *(sabayon au rhum)*.

[13]) Sprich »lämärti'n«; *Alphonse-Marie Louis Prat de Lamartine*, franz. Dichter, geb. 21. Okt. 1790 zu Mâcon, gest. 1. März 1869.

Pouding à la lyonnaise.	Lyoner Pudding.[1]	Lyons pudding.
— *de macaroni.*	Hohlnudel-Pudding.	Macaroni-pudding.
— *de macarons.*	Makronen-Pudding.	Macaroon-pudding.
— *au madère à l'anglaise.*	Englischer Madeira-Pudding.[2]	Tipsy[3] pudding.
— *à la madone.*	Madonna-Pudding.[4]	Madonna pudding.
— *de maïzéna.*	Maismehl-Pudding.	Maizena-pudding.
— *au malaga.*	Malaga-Pudding.	Malaga-pudding.
— *à la Malvern.*	Stärkemehl-Pudding mit Äpfeln.	Starch apple-pudding.
— *de manne de Pologne.*[5]	Pudding v. Schwaden-Grütze.	Pudding of manna-groats.
— *à la Mansfield.*	Mansfield-Pudding.[6]	Mansfield pudding.
— *à la marmelade.*	Marmelade-Pudding.	Marmalade-pudding.
— *à la marmelade d'oranges.*	Orangenmarmelade-Pudding.	Orange-marmalade pudding.
— *à la marmelade de pommes.*	Apfelmarmelade-Pudding.	Apple-marmalade pudding.
— *à la marquise.*	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— *de marrons.*	Kastanien-Pudding.	Chestnut-pudding.
— *de marrons à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch[7].	— -pudding, English style.
— *de marrons au r(h)um.*[8]	— -Pudding mit Rum.	— -pudding with rum.
— *de mazzes à l'israélite.*[9]	Israelitischer Matzen-Pudding.	Israelitic mazzes-pudding.
— *à la ménestrel.*	Gekochter Nierenfett-Pudding mit Früchten.[10]	Boiled suet-pudding with fruits.
— *à la Metternich*[11].	Kastanien-Pudding.	Chestnut-pudding.
— *à la Michel-Ange.*	Michelangelo-Pudding.[12]	Michael Angelo's pudding.
— *de millet*[13].	Hirse-Pudding.	Millet-pudding.
— *de mirabelles.*	Mirabellen-Pudding.	Mirabelle-pudding.
— *à la moelle.*[14]	Rindsmark-Pudding.[15]	Marrow-pudding.
— *de moelle à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch[16].	— -pudding, English style.
— *de moelle, sauce aux abricots.*	— -Pudding mit Aprikosen-Soße.	— -pudding with apricot sauce.
— *à la Monte-Sano.*	Eier-Pudding.[17]	Monte-Sano pudding.
— *à la Montmorency.*	Kirsch(en)-Pudding.[18]	Cherry-pudding.

[1]) 250 g Butter mit zwölf Eigelben und dem Saft einer Zitrone über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, wenn erkaltet, mit 250 g feinem Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone untermengt, dann tüchtig schaumig gerührt, schließlich das steif geschlagene Weiße von 16 Eiern und 130 g Kartoffelmehl darunter gezogen Der Pudding wird dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*.

[2]) In Kuppelform gebackenes Biskuit wird ausgestürzt, mit warmem Madeira begossen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit streifig geschnittenen Mandeln besteckt; mit Madeira verdünnte Aprikosen-Marmelade als Soße.

[3]) *Tipsy* berauscht, betrunken (wegen des Madeira).

[4]) Ein gedünsteter Pudding von Brotkrumen, Zucker, fein gehacktem Nierenfett, geriebener Zitronen-Schale, Eiern und Branntwein.

[5]) Vergleiche *manne de Pologne,* S. 1028.

[6]) In kochender Milch geweichte Brotkrume, Eier, Nierenfett mit Mehl, einige Löffelvoll Rosinen, zwei Löffelvoll Zucker, Rahm, Branntwein, Muskatnuß, alles fünf Minuten geschlagen.

[7]) 500 g geröstete Kastanien gestoßen, mit 200 g Butter vermischt, durchgestrichen; weitere 500 g geröstete Kastanien in Stücke geschnitten, mit 300 g gehacktem Nierenfett, 250 g feinem Zucker, 150 g Rosinen, 125 g gestoßenen Makronen, vier ganzen Eiern, sechs Eigelben, einem Weinglasvoll Rum und 100 g Mehl vermengt und zu dem Kastanienmus gegeben. Das Ganze in eine Kuppelform gefüllt, in ein Mundtuch (Serviette) gebunden und reichlich zwei Stunden gekocht; dazu eine Rumsose.

[8]) Wie *pouding de marrons à l'anglaise.*

[9]) Dasselbe wie *pouding à la juive* (s. d.).

[10]) Nierenfett, Brotkrumen, Zucker, Rosinen, Korinthen, eingemachte, geviertelte Aprikosen und rohe Äpfel, etwas gehackte Zitronen-Schale, sechs ganze Eier, ein Glasvoll Rum; in leinenes Tuch gebunden, $1^1/_2$ Stunde gekocht; Madeira-Sose.

[11]) Von *Jules Lefort,* dem Küchenmeister des Fürsten Metternich, erfunden. — 250 g Zucker, 150 g Butter, 125 g Kastanienmehl, 25 g pulverisierter Kakao, 12 Eier, der Saft einer Zitrone, $^1/_4$ l Milch. Der Pudding wird mit glasierten Kastanien umlegt und mit einer Schokolade-Creme zu Tisch gegeben.

[12]) $1^1/_4$ kg fester Quark, 10 Eier, 500 g Rosinen, 125 g eingemachte Aprikosen, Kirschen, Ringelotten *(reines-claude)*, Zucker, Brotkrumen, Zitrone, ein Glasvoll Cognac und Rum, gut gemischt, in Form gar gemacht; Branntwein-Sose dazu.

[13]) Vergleiche *millet* auf Seite 1029.

[14]) Auch *pouding moelleux.*

[15]) 200 g durchgestrichenes Rindsmark mit 100 g Zucker schaumig gerührt, nach und nach drei Eigelbe und zwei ganze Eier, einige Löffelvoll Kastanienmus, etwas Reismehl, 125 g Korinthen und ebensoviel Ananas hinzugegeben; im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Ananas-Sose mit Kirschwasser dazu.

[16]) 300 g Rindsmark, 125 g Zitronat und eingemachte Orangen-Schale, 125 g Korinthen, 125 g Brotkrumen, 125 g Zucker, 1 dcl Rum, 4 Eier. Der im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemachte Pudding wird mit Aprikosen-Marmelade, die mit Rum vermischt ist, überzogen; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*. Man findet diesen Pudding auch unter dem Namen *pouding de moelle à la Cambridge* in englischen Kochbüchern.

[17]) Gleiche Teile Mehl, Zucker, Butter, drei Eier, zwei Tassenvoll Milch.

[18]) Je zwei gehäufte Löffelvoll Kartoffel- und Reismehl mit Butter, Zucker (100 g) und Mandelmilch abgerührt, acht Eigelbe darunter, der Schnee der acht Eier hinzu; dreiviertel Stunde gebacken; dazu eine Aprikosen-Sose.

Pouding à la Montreal.	Rosinen-Pudding.[1]	Steamed plum-pudding.
— *à la nationale.*[2]	National-Pudding.	National pudding.
— *à la Nelson.*	Biskuit-Pudding mit Kirschen.	Biscuit-pudding with cherries.
— *à la Nesselrode.*	Kastanien-Pudding.[3]	Chestnut-pudding.
— *à la neufchâteloise*[4].	Pudding mit Neu(f)schateller Käse.	Pudding with Neufchâtel cheese.
— *de noisettes.*	Haselnuß-Pudding.	Hazelnut-pudding.
— *de noix.*	Nußpudding.	Nut-pudding.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— *à la noix de coco et au tapioca.*	— -Tapioka-Pudding.	— -tapioca-pudding.
— *à la norvégienne.*	Norwegischer Pudding.[5]	Norwegian cup-pudding.
— *de nouilles.*	Nudel-Pudding.	Noodle-pudding.
— *de nouilles à la bavaroise.*	— -Pudding, bayrisch[6].	— -pudding, Bavarian style.
— *de nouilles à l'italienne.*	— -Pudding, italienisch[7].	— -pudding, Italian style.
— *d'oranges.*	Orangen-Pudding.	Orange-pudding.
— *à la Oswego.*	Maismehl-Pudding mit Fruchtsulze.[8]	Maizena-pudding with fruit-jelly.
— *de pain.*	Brotpudding.	Bread-pudding.
— *de pain à l'anglaise.*	—, englisch[9].	— -pudding, English style.
— *de pain à la badoise.*	—, badisch[10].	— -pudding, Baden style.
— *de pain blanc aux cerises.*	Weißbrot-Pudding mit Kirschen.	White bread-pudding with cherries.
— *de pain au citron.*	Brotpudding mit Zitrone.	Bread-pudding w. lemon.
— *de pain à la gastronome.*	— mit Aprikosen-Soße.[11]	— -pudding with apricot sauce.
— *de pain noir ou bis.*	Schwarzbrot-Pudding.	Rye-bread pudding.
— *de pain noir à l'allemande.*	— -Pudding, deutsch[12].	— -bread pudding, German style.
— *de panais*[13].	Pastinaken-Pudding.	Parsnip-pudding.
— *du paradis.*	Brot- und Apfel-Pudding.[14]	Bread- and apple-pudding.
— *à la parisienne.*	Pariser Pudding.[15]	Parisian pudding.
— *à la pasteur gris.*[16]	Biskuit-Pudding m. Madeira oder Xereswein.	Tipsy parson pudding.

---

[1]) Gekochter Rosinen-Pudding von Brotkrumen, Zucker, Eiern, Milch, Rosinen, Mehl.

[2]) Dasselbe wie *pouding à la Figaro* (s. d.).

[3]) 250 g Butter mit zehn Eigelben, 250 g Zukker und 1 kg Kastanienmus tüchtig schaumig gerührt, mit zusammen 150 g Rosinen, Korinthen, Zitronat und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermengt, der Schnee der zehn Eier nebst etwas Kartoffelmehl darunter gezogen, alles in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* langsam gebacken; Punschsose.

[4]) *Neufchâtel-en-Bray* (»nöschatä'l ang brä'«), franz. Stadt *(Seine-Inférieure); neufchâtel* Neu(f)schateller Käse. — *Neuchâtel* (»nöschatä'l«), Neuenburg (schweiz. Kanton und Stadt); *neuchâtelois(e)* neuenburgisch, aus Neuenburg.

[5]) *Norvége*, auch *Norwége* (»nŏrwē'gsch«); nach Landais *Norwège* (»nörwä'gsch). Von gleichen Teilen Butter, Zucker, gemahlenem Reis, Eiern, Mehl, Backpulver; in mit Butter ausgestrichenen Formen gebacken.

[6]) Dasselbe wie *pouding à la bavaroise* (s. d.).

[7]) In Salzwasser gekochte Nudeln mit Butter und Zucker vermischt; einige Minuten später mehr Butter, Eigelbe, ein ganzes Ei, gestoßene Makrouen, die gehackte Schale einer halben Zitrone, würfelig geschnittenes Zitronat, zuletzt einige Löffelvoll Schlagsahne hinzugegeben; der Pudding in Becherform dreiviertel Stunde gebacken; dazu eine englische Schaumsose mit Mandeln.

[8]) Milch, Maismehl, Zucker, Butter, Eigelbe, dick aufgekocht, Fruchtsulze darüber, Eierschnee obenauf.

[9]) 500 g würfelig geschnittene Brotkrumen in heißer Milch geweicht, wieder ausgedrückt, mit 150 g Butter, einer Prise Salz, 250 g Vanille-Zucker, vier Eigelben, sechs ganzen Eiern, 300 g Rosinen, einigen gestoßenen Makronen, einigen Löffelvoll roher Sahne verrührt, in Becherform gebacken; dazu englische Vanille-Schaumsose.

[10]) 250 g schaumige Butter nach und nach mit vier Eigelben und vier ganzen Eiern verrührt, 500 g in Milch geweichte, ausgedrückte Brotkrumen, 300 g Zucker, etwas Mehl, 500 g Rosinen, etwas Zitronat hinzu; in Mundtuch eingeschlagen, in kochendem Wasser 1¼ Stunde gar gemacht; Weinschaum *(sabayon)* dazu.

[11]) 100 g Nierenfett mit ebensoviel Rindsmark gestoßen, durchgestrichen, 250 g Zucker, nach und nach 12 Eigelbe hinzugerührt, einige Minuten später noch 3 Eigelbe, 2 ganze Eier, 450 g in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrumen, 350 g Rosinen, fein würfelig geschnittenes Zitronat, eine Prise Salz und ein Gläschen Rum hinzu; der Pudding 1¼ Stunde gebacken; Aprikosen-Sose mit Rum darüber gegossen.

[12]) 150 g Butter mit sechs Eigelben und drei ganzen Eiern schaumig geschlagen; 200 g Zucker (ein Teil davon mit Zitronensaft), 200 g gehackte Mandeln, etwas Zimt, ein Löffelvoll geriebene Schokolade, etwas Zitronat, 150 g zerlassene Butter, 250 g in Rotwein geweichte Schwarzbrot-Krumen hinzu; der Pudding dreiviertel Stunde gebacken; Bischof-Sose (siehe *sauce bischoff* auf Seite 1153).

[13]) Vergleiche *panais* auf Seite 1037.

[14]) Brotscheiben lagenweise abwechselnd mit Butter, Apfel-Scheiben, Zucker und geriebener Muskatnuß; gebacken.

[15]) ½ l Milch mit der Schale einer Orange aufgekocht, die Schale herausgenommen, 150 g Weizenmehl und 100 g Butter in der Milch abgebrannt, wenn kalt, mit dem Safte von zwei Orangen, 150 g feinem Zucker und 12 geschlagenen Eigelben schaumig gerührt, der fest geschlagene Schnee der 12 Eier darunter gezogen; der Pudding dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; dazu Orangen-Sose.

[16]) Vergleiche *pouding au madère à l'anglaise* auf Seite 1247.

Pouding de pavot.	Mohnpudding.	Pudding w. poppy-seeds.
— *à la paysanne.*	Brotpudding mit Früchten.	Bread-pudding with fruits.
— *de pêches.*	Pfirsich-Pudding.	Peach-pudding.
— *de pêches à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch [1]).	— -pudding, English style.
— *de pêches à la Cleveland.*	— -Pudding mit Madeira-Soſe.	— -pudding with madeira sauce.
— *de pêches au riz.*	— -Pudding mit Reis.	— -pudding with rice.
— *à la Pembroke.*	Kartoffel-Pudding. [2])	Potato-pudding.
— *à la pérugine* [3]).	Nudel-Pudding mit Mandel-Creme.	Noodle-pudding with almond-cream.
— *à la petite Marie.*	Zitronen- und Weinpudding.	Lemon- a. wine-pudding.
— *de pistaches.*	Piſtazien-Pudding.	Pistachio-pudding.
— *à la Plumery.*	Mandel- u. Makronen-Pudding.	Almond- and macaroon-pudding.
— *de poires.*	Birnen-Pudding. [4])	Pear-pudding.
— *de pois.*	Erbſen-Pudding.	Pease-pudding.
— *de pommes.*	Apfel-Pudding.	Apple-pudding.
— *de pommes à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch [5]).	— -pudding, English style.
— *de pommes à la mère.*	Nierenfett-Pudding mit Äpfeln.	Suit-pudding with apples.
— *de pommes à la Nottingham* [6]).	Blätterteig-Pudding mit Äpfeln.	Puff-paste pudding with apples.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Pudding.	Potato-pudding.
— *de pommes de terre et d'amandes.*	—- und Mandel-Pudding.	—- and almond-pudding.
— *de pommes de terre à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch [7]).	— -pudding, English style.
— *de pommes de terre au caramel.*	— -Pudding m. gebranntem Zucker.	— -pudding with caramel.
— *à la prince-régent.*	Reispudding mit Aprikoſen.	Rice-pudding w. apricots.
— *à la prince royal.*	Eierkuchen-Pudding. [8])	Omelet-pudding.
— *à la de la Pryme.*	Zitronen- und Orangen-Pudding. [9])	Lemon- and orange-pudding.
— *aux raisins.*	Roſinen-Pudding.	Raisin-pudding.
— *à la Randolph Churchill.*	Rindsmark-Pudding mit Ananas.	Marrow-pudding w. pine-apple.
— *de reines-claude.*	Ringelotten-Pudding.	Greengage-pudding.
— *de rhubarbe.*	Rhabarber-Pudding.	Rhubarb-pudding.
— *de riz.*	Reispudding.	Rice-pudding.
— *de riz à l'allemande.*	— mit Mandeln und Roſinen. [10])	— -pudding with almonds and raisins.
— *de riz à l'ananas.*	— mit Ananas.	— -pudding with pine-apple.
— *de riz à l'anglaise.*	— auf engliſche [11]) Art.	— -pudding, English style.

[1]) Wie *pouding de cerises à l'anglaise* (s. d. auf Seite 1243).

[2]) Mit einem Eiweiß gestoßene, durchgestrichene Mandeln, Butter, Vanille-Zucker, Eigelbe, Eiweiß, Kartoffelmus; Weinschaum-Soſe *(sabayon)*.

[3]) Sprich »perüschi'n«; auf perugianische Art: Perugia (»perudschja«), italienische Stadt. — In süßer Milch abgewällte (blanchierte) Nudeln mit Butter, gestoßenen Makronen, Maraschino und Aprikosen-Marmelade geschwungen, auf einem mit Butter bestrichenen Blech ausgebreitet, wenn kalt, rund ausgestochen, die runden Stücke lagenweise abwechselnd mit gestoßenen Makronen in eine Becherform gelegt, eine Mandel-Creme darüber gegossen. Der Pudding in heißem Wasser gestockt, mit Mandelcreme-Soſe begossen.

[4]) Durchgestrichenes Rindsmark mit Eigelben und ganzen Eiern schaumig gerührt, mit durchgestrichenen Mandeln, gestoßenem Zwieback, gestoßenen Makronen, in Rum geweichten Brotkrumen, würfelig geschnittener Orangen-Schale, Angelika vermischt, der Schnee der Eier darunter gezogen. Der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, mit Aprikosen-Marmelade maskiert; Aprikosen-Soſe mit Mandelmilch.

[5]) Tiefe Schüssel mit Butterteig ausgelegt, mit Apfel-Scheiben angefüllt, in leinenes Tuch gebunden, eine Stunde gekocht, mit Soſe oder Zucker und Butter zu Tisch gegeben.

[6]) Sprich »nott'inghăm«; Hauptstadt von Nottinghamshire (England).

[7]) Kartoffelmus mit Korinthen, Brotkrumen, und gehackter Zitronen-Schale in Mundtuch (Serviette) zusammengebunden, 1½ Stunde gekocht; dazu eine Aprikosen-Soſe.

[8]) Süße dünne Eierkuchen gebacken, mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade bestrichen, übereinander gelegt, das Ganze mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen, schön gespritzt, langsam überglänzt; Weinschaum *(sabayon)*.

[9]) Saft von vier Zitronen und zwei Orangen, geriebene Schale von zwei Zitronen und einer Orange, sechs geschlagene Eigelbe, drei Eiweiß, eine Tassevoll Rahm, Zucker, gestoßene Mandeln, geriebene Muskatnuß, alles in eine mit Teig ausgelegte Form gefüllt, dreiviertel Stunde gebakken, heiß zu Tisch gegeben.

[10]) In Milch gekochter Reis mit Butter, gestoßenen Mandeln, Zucker, Rosinen, Zimt, Eigelben und dem Schnee der Eier.

[11]) In Rahm gekochter Reis mit Butter, Zucker, auf Zucker abgeriebener Zitronen-Schale, Salz, Sultana-Rosinen, Korinthen, würfelig geschnittener eingemachter Orangen-Schale, gestoßenen Makronen, würfelig geschnittenem Rindsmark, Rum, ganzen Eiern, Eigelben. Der Pudding wird in ein Mundtuch (Serviette) gebunden, zwei Stunden langsam gekocht; dazu Weinschaum-Soſe mit Rum.

Pouding de riz à la Bagration.	Reispudding mit Früchten.[1]	Rice-pudding with fruits.
— *de riz à la Bourdaloue.*	— mit Mandel-Creme und Pfirsichen.[2]	— -pudding with almond-cream and peaches.
— *de riz aux cerises.*	— mit Kirschen.	— -pudding with cherries.
— *de riz au chocolat.*	— mit Schokolade.	— -pudding w. chocolate.
— *de riz à la Kaunitz.*	— nach Kaunitz[3].	— -pudding, Kaunitz style.
— *de riz aux macarons.*	— mit Makronen.	— -pudding with macaroons.
— *de riz à la macédoine de fruits.*	— mit verschiedenen Früchten.[4]	— -pudding with assorted fruits.
— *de riz à l'orange.*	— mit Orangen-Zucker.	— -pudding with orange-sugar.
— *de riz aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	— -pudding with peaches.
— *de riz à la portugaise.*	—, portugiesisch[5].	— -pudding, Portuguese style.
— *de riz, sauce aux fruits.*	— mit Fruchtsose.	— -pudding with fruit sauce.
— *à la Rodney.*	— nach Rodney[6].	Rodney pudding.
— *roulé à l'anglaise.*	Gerollter Marmelade-Pudding.[7]	Rolled jam-pudding.
— *à la royale.*	Arrak-Pudding.	Arrack-pudding.
— *de sagou.*	Sago-Pudding.	Sago-pudding.
— *de sagou à la princesse.*	— -Pudding mit Pistazien.[8]	— -pudding w. pistachio-nuts.
— *à la Salvator.*	Marmelade-Pudding.[9]	Marmalade-pudding.
— *à la Sans-Souci.*	Apfel-Pudding mit Vanille-Sose.[10]	Apple-pudding with vanilla sauce.
— *à la saxonne.*	Sächsischer Pudding.[11]	Saxon pudding.
— *à la Schiller.*	Pudding nach Schiller[12].	Schiller pudding.
— *de semoule.*	Grießpudding.	Semolina- or farina-pudding.
— *de semoule aux abricots.*	— mit Aprikosen.	— -pudding with apricots.
— *de semoule à l'allemande.*[13]	— auf deutsche Art.	— -pudding, German style.
— *de semoule à l'arlequine.*	— in mehreren Farben.[14]	— -pudding, vari-colo(u)red.

[1]) Vanillereis mit Zucker, Butter, Salz, Eigelben und einem ganzen Ei; überzuckerte, würfelig geschnittene Birnen, Ringelotten *(reines-claude)*, Ananas, Kirschen, zuletzt der Schnee der Eier hinzu. Der Pudding wird mit einer Vanille-Sose zu Tisch gegeben.

[2]) Der gar gemachte Pudding wird ausgehöhlt, mit Mandel-Creme und Pfirsichen gefüllt, ausgestürzt; Aprikosen-Sose.

[3]) Butter, Zucker, abgeriebene Zitronen-Schale, Eigelbe und ganze Eier tüchtig schaumig gerührt, der mit Butter und Wasser weich gedünstete Reis, würfelig geschnittenes Rindsmark, Rosinen hinzu, in leinenes Tuch eingebunden und 1½ Stunde kochen gelassen.

[4]) Wie *pouding de riz à la Bagration* (s. d.).

[5]) In Zitronen-Wasser gekochter Reis wird in eine Kasserolle mit Butter und Zucker gegeben. Ist beides eingezogen, so vermischt man ihn mit Rosinen, Zitronat, Orangen-Schale, Ananas, Eigelben und zuletzt mit dem Schnee der Eier. Der in heißem Wasser gestockte Pudding wird mit Ringelotten *(reines-claude)* umlegt; dazu eine Aprikosen-Sose.

[6]) ½ l Sahne mit 125 g frischer Butter aufgekocht, 150 g Weizenmehl hineingerührt, bis sich der Teig von der Pfanne löst; wenn kalt, 150 g Zucker, 10 Eigelbe und zuletzt der Schnee der 10 Eier dazu. Das Ganze in ein mit Butter bestrichenes Mundtuch (Serviette) gebunden, eine Stunde gekocht; Kirschsose.

[7]) a) 200 g Semmel-Krumen in ½ l Sahne, 125 g Butter und 125 g Zucker dick gekocht, nach dem Erkalten mit 10 Eigelben, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Glasvoll Arrak schaumig gerührt, der Schnee der 10 Eier hinzu, in die Form gefüllt, dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken, verdünntes Aprikosen- oder Himbeermus darüber gegossen. b) Kuppelform mit Biskuit ausgelegt, mit sächsischer Pudding-Masse gefüllt, gar gemacht; der ausgestürzte Pudding mit Aprikosen-Marmelade bestrichen; Himbeermus nebenbei gegeben.

[8]) Sago in Milch gekocht, Zucker hinzu, dann frische Butter, gehackte Zitronen-Schale, einige Tropfen Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* und gehackte Pistazien darunter gerührt, zuletzt Eigelbe und Eierschnee hinzu, in heißem Wasser dreiviertel Stunde gestockt, ausgestürzt, mit Bischof-Sose maskiert.

[9]) Scheiben von Compiegner Kuchen dick mit Maraschino-Aprikosen-Marmelade bestrichen; Angelika und Ingwer fein gehackt; Milch mit Zucker gekocht, mit Eiern und Maraschino tüchtig geschlagen; alles in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt; Maraschino-Weinschaum *(sabayon au marasquin)* dazu.

[10]) Eine sächsische Pudding-Masse vermischt man mit würfelig geschnittenen, in Butter und Zucker geschwitzten Äpfeln, macht den Pudding in einer Cylinderform gar; nebenbei Vanille-Sose.

[11]) 125 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, Milch, 6 Eigelbe, der Schnee der 6 Eier, eine Prise Salz, Vanille. Der im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemachte Pudding wird mit einer Vanille- oder Fruchtsose zu Tisch gegeben. — Dieser Pudding ist in manchen Kochbüchern als *pouding soufflé à la saxonne* angegeben.

[12]) Johann Christoph Friedrich von Schiller, der gefeiertste deutsche Dichter, geb. 10. Nov. 1759 zu Marbach am Neckar, gest. 9. Mai 1805. — Dünne Eierkuchen gebacken; die eine Hälfte derselben mit Aprikosen-Marmelade, die andere mit Frangipan-Creme bestrichen, zusammengerollt, in gleichgroße Stücke geschnitten, abwechselnd lagenweise mit Kirschen in die Form gelegt, mit einer Vanille-Creme bedeckt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[13]) Dasselbe wie *pouding de semoule à la westphalienne* (s. d. auf nächster Seite).

[14]) Grieß mit süßer Sahne, Butter, Zucker und Zimt dick eingekocht, in vier Teile geteilt, einer mit Schokolade schwarz, der andere mit Spinat grün, der dritte mit Krebsbutter rot gefärbt, der vierte Teil bleibt gelb. Der Pudding wird mit einer Maraschino-Rahmsose zu Tisch gegeben.

Pouding de semoule aux cerises.	Grießpudding mit Kirschen.	Semolina-pudding with cherries.
— *de semoule aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— -pudding with apples.
— *de semoule, sauce aux églantinel [phalienne.*	— mit Hagebutten-Soſe.	— -pudding with hep sauce. [style.
— *de semoul· à la west-*	—, weſtfäliſch[1]).	— -pudding, Westphalian
— *sicilien au[c] marasquin.*	Sizilianiſcher Maraſchino-Pudding.[2])	Sicilian maraschino-pudding.
— *soufflé aux amandes.*	Leichter Mandel-Pudding.[3])	Light almond-pudding.
— *soufflé à la brésilienne.*	— Bananen-Pudding.	— banana-pudding.
— *soufflé au chocolat.*	— Schokolade-Pudding.	— chocolate-pudding.
— *soufflé au citron.*	— Zitronen-Pudding.	— lemon-pudding.
— *soufflé à l'espagnole.*[4])	— ſpaniſcher Pudding.	— Spanish pudding.
— *soufflé à la francfortoise.*	— Frankfurter Pudding.[5])	— Frankfort pudding.
— *soufflé au gingembre.*	— Ingwer-Pudding.	— ginger-pudding.
— *soufflé à la reine.*	— Königin-Pudding.[6])	— queen's pudding.
— *soufflé à la saxonne.*	— ſächſiſcher Pudding.[7])	— Saxon pudding.
— *spongieux ou léger.*	Schwammpudding[8]).	Sponge pudding.
— *à la Standish*[9]).	Quarkpudding mit Roſinen und Zitrone.	Cheese-curds pudding w. raisins and lemon.
— *à la suédoise.*	Schwediſcher Pudding.[10])	Swedish pudding.
— *à la suisse.*	Schweizer Pudding.[11])	Swiss pudding.
— *à la tanaisie*[12]).	Rainfarn-Pudding.[13])	Tansy-pudding. [malade.
— *à la tante Alice.*	Brotpudding mit Marmelade.	Bread-pudding with mar-
— *à la tante Élisabeth.*	— mit Apfelmus.	— -pudding with purée of apples.
— *à la tante Marie.*	Roſinen- und Mandel-Pudding.	Raisin- and almond-pudding. [lemon-peel
— *à la tante Suse.*	Reispudding mit Zitronat.	Rice-pudding w. candied
— *de tapioca.*	Tapioka-Pudding.	Tapioca-pudding.
— *de tapioca aux pommes.*	— -Pudding mit Äpfeln.	— -pudding with apples.
— *à la Trauttmansdorff*[14]).	Reispudding mit Maraſchino. [lade.[15])	Rice-pudding with maraschino. [chocolate.
— *à la tyrolienne.*	Biskuit-Pudding mit Schoko-	Biscuit-pudding with

[1]) Die fingerdick auf ein Blech gestrichene und gebackene Grießpudding-Masse wird rund ausgestochen (je nach der Größe der Puddingform), jede Scheibe mit Aprikosen-Marmelade bestrichen. Man legt die Scheiben übereinander in die Form, stellt diese in das heiße Wasser, stürzt aus, gießt Aprikosen-Sose über den Pudding und bestreut ihn mit fein gehackten Pistazien.

[2]) 500 g Kastanien (Maronen), 100 g Reis, 100 g Zucker, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen, 100 g würfelig geschnittenes Zitronat und Orangen-Schale, Vanille, Maraschino, drei ganze Eier, zwölf Eigelbe. Beim Anrichten des Puddings gibt man in den Cylinder verschiedene würfelig geschnittene, erwärmte Früchte, gießt mit Zucker warm gemachten Rum darüber, zündet ihn an und gibt den Pudding brennend zu Tisch.

[3]) Reismehl mit Mandelmilch, Butter und Zucker abgerührt, einige Eigelbe, ein ganzes Ei und der Schnee einiger Eier hinzu; die Masse in eine Cylinderform gefüllt, steif gemacht; nebenbei Aprikosen-Sose.

[4]) Dasselbe wie *pouding à l'espagnole* (S. 1244).

[5]) 250 g Butter mit sechs Eigelben schaumig gerührt; 175 g gestoßene, durchgestrichene Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 125 g Brotkrumen, etwas würfelig geschnittenes Zitronat, Vanille-Zucker, Zimt, zuletzt der Schnee der sechs Eier hinzu; lagenweise abwechselnd mit Kirschen in die Form gefüllt, in heißem Wasser eine halbe Stunde gestockt; Kirsch- oder Aprikosen-Sose.

[6]) Dasselbe wie *pouding à la royale* (s. d.). Man bezeichnet diesen Pudding auch öfters nur mit *pouding à la reine.*

[7]) Dasselbe wie *pouding à la saxonne* (s. d.).

[8]) Leichter Pudding: *Spongecake*-Masse *(appareil à biscuit léger)* in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[9]) Sprich »stän disch«; Stadt in Lancashire (England).

[10]) 280 g geriebenes Schwarzbrot, 150 g Rindsmark, 200 g Butter, zwölf Eigelbe, 280 g Sultana-Rosinen, 140 g Korinthen, 140 g Zitronat, 100 g Orangen-Schalen, Zimt, gestoßene Nelken, Rum, zuletzt der Schnee von zehn Eiern. Der im Wasserbad eine Stunde langsam gekochte Pudding wird mit einer Sago-Sose zu Tisch gegeben.

[11]) 300 g Staubzucker mit zwölf Eigelben schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, $^1/_4$ l dicke sauere Sahne, 125 g geriebenes Schwarzbrot, zuletzt der Schnee der zwölf Eier hinzu, in einer mit Brotkrumen ausgestreuten Form eine Stunde langsam gebacken.

[12]) Vergleiche *tanaisie* auf Seite 1067.

[13]) *Tansy-* und *cowslip-pudding* waren früher die gewöhnlichsten englischen Puddinge. — Die gestoßenen *tainsies* werden mit Eiern, Rahm, Spinat-Matte (Spinatsaft), Biskuit, Zucker, Weißwein und Muskatnuß vermischt, über dem Feuer dick gerührt und in einer mit Teig ausgelegten Form gebacken.

[14]) Österreichisches Adels-Geschlecht, welches sich im 17. Jahrh. in mehrere Linien teilte. Maximilian, Graf von Trauttmansdorff, österr. Staatsmann, geb. 23. Mai 1584 zu Graz, gest. 7. Juli 1650 in Wien. Ferdinand, Graf von Trauttmansdorff, österr. Staatsmann, geb. 27. Juni 1825, 1859 österreichischer Gesandter in Karlsruhe, 1867 in München, 1868 bis 1872 Botschafter beim Vatikan, 1879 Präsident des Herrenhauses.

[15]) Biskuit mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, durchgestrichene, geschmolzene Schokolade, gehacktes Rindsmark, Korinthen, einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade und Sahne hinzu, in der Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Schokolade-Sose dazu.

Pouding à la valençaise ou Valençay.	Kabinett-Pudding mit Savarin-Kuchen.[1]	Cabinet-pudding w. slices of Savarin cake.
— *à la vanille.*	Vanille-Pudding.[2]	Vanilla-pudding.
— *à la Vénus.*	Ingwer-Pudding.	Ginger-pudding.
— *de vermicelle.*	Fadennudel-Pudding.	Vermicelli-pudding.
— *à la Vernet.*	Art Kastanien-Pudding.[3]	Chestnut-pudding.
— *à la vésuvienne.*	Feuriger Pudding.[4]	Flamy pudding.[5]
— *à la Victoria.*	Viktoria-Pudding.[6]	Victoria pudding.
— *à la viennoise.*	Wiener Pudding.[7]	Vienna pudding.
— *viennois au chocolat.*	— Pudding mit Schokolade.	— pudding w. chocolate.
— *à la weimarienne.*	Art Schokolade-Pudding.[8]	Chocolate-pudding.
— *à la Wellington.*	Pudding nach Wellington[9].	Wellington pudding.
— *à la Westerland.*[10]	Rote Grütze mit Sahne.	Red-colo(u)red grits with cream.
— *à la westphalienne.*	Pumpernickel-Pudding.[11]	Pumpernickel-pudding.
Poupelin *à la crème au chocolat.*	Brandteig-Hohlkruste mit Schokolade-Creme gefüllt.	**Poupelin**[12] with a chocolate-cream in centre.
— *à la frangipane.*	— -Hohlkruste mit Frangipan-Creme gefüllt.[13]	— with frangipane inside.
Pourpier en friture à la milanaise.	Gebackener Portulak auf Mailänder[14] Art.	Fried purslane, Milanese style.
Précieuses *aux fraises.*	Kleine Biskuit-Kuchen, mit Schaum von Erdbeer-Zucker und Eiweiß gefüllt.[15]	**Small oval biscuit-cakes** filled with strawberry-sugar whipped with whites of eggs.
— *aux framboises.*	— Biskuit-Kuchen, mit Schaum von Himbeer-Zucker und Eiweiß gefüllt.	— oval biscuit-cakes filled with raspberry-sugar whipped with whites of eggs.

---

[1]) Von roher Sahne, Vanillemilch, ganzen Eiern, Eigelben und Zucker bereitet man eine Kabinettpudding-Masse. Einen *Savarin*-Kuchen schneidet man in Scheiben, weicht diese in Maraschino, überzieht sie mit einer Lage Frangipan-Creme, legt sie wieder zusammen, maskiert sie außen mit Aprikosen-Marmelade. Der *Savarin*-Kuchen wird in die Form gesetzt, mit der Kabinettpudding-Masse gefüllt und gestockt. Beim Anrichten wird der Pudding mit Angelika-Blättern und einem Kranz von Kirschen verziert; zu Fuß legt man einen Kranz von mit Apfel-Sulze gefüllten kleinen Äpfeln; auf jeden Apfel legt man eine Ananas-Scheibe und auf diese eine Kirsche.

[2]) Vanillemilch mit in Butter geröstetem Mehl vermischt, abgebrannt, wenn kalt, mit Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der Eier darunter gezogen, eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; Vanille-Sose dazu.

[3]) 400 g gestoßenes, durchgestrichenes Rindsmark mit 100 g Butter und 170 g Zucker schaumig gerührt, 5 Eigelbe und 5 ganze Eier, 8 Löffelvoll süßes Vanille-Kastanienmus, 1 Löffelvoll Reismehl, 250 g Rosinen, Ananas-Würfel, einige Löffelvoll Kirschwasser hinzu gegeben. Alles in Cylinderform gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, beim Anrichten Ananas-Sirup mit Kirschwasser darüber gegossen.

[4]) Eigentlich »vesuvischer Pudding«, engl. *vesuvian pudding*. — 1/2 l süßes Vanille-Kastanienmus mit 250 g Rosinen, würfelig geschnittenem Zitronat, ein paar Löffelvoll Maraschino, 10 geschlagenen Eigelben, 2 ganzen Eiern und 8 Löffelvoll Vanille-Milchreis in Cylinderform gestockt; in die Mitte würfelig geschnittene eingemachte Früchte. Rum mit Zucker heiß gemacht und wenn entzündet über den Pudding gegossen.

[5]) Man könnte auch übersetzen: *Pudding(set) on fire, pudding (set) in flame(s), inflamed pudding* usw.

[6]) Eine Art *plum-pudding* mit getrockneten Kirschen anstatt der Rosinen.

[7]) 150 g Kartoffelmehl in 1/4 l Milch und 150 g Butter abgebrannt, nach dem Erkalten 150 g Staubzucker, etwas Arrak und 10 Eigelbe hinzu gerührt, zuletzt der Schnee der 10 Eier hinzugegeben, der Pudding in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; Maraschino-Sose.

[8]) Mit Eigelben und einem ganzen Ei schaumig gerührte Butter wird mit gleichen Teilen von geriebener Schokolade und Zucker, sowie mit einigen Eßlöffelvoll gestoßenem, gesiebtem Biskuit und dem Schnee der Eier verrührt, in die Form gefüllt und gar gemacht; Schokolade-Sose.

[9]) Der Boden und die Seiten einer Charlottenform mit dünnen, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen Eierkuchen maskiert, die übrigen Eierkuchen viereckig zusammengefaltet und lagenweise abwechselnd mit gestockter Kaffee-Creme, die mit dem Löffel verrührt, durchgestrichen und mit rohen Eigelben und ein paar ganzen Eiern gebunden wurde, gefüllt. Der Pudding wird im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt und mit einer englischen Kaffee-Creme maskiert.

[10]) Auch fälschlich *pouding à la Westmoreland* in manchen Kochbüchern genannt. Wird seltener warm, viel häufiger kalt im Sommer gegeben. Vergleiche *gruau rouge* unter *Entremets de douceur froids.*

[11]) Auf dieselbe Weise bereitet wie *pouding de pain noir à l'allemande* (s. d. auf S. 1248).

[12]) *A hollow crust of choux-paste.*

[13]) Brandteig mit Zucker in Charlottenform gebacken, dann ausgehöhlt, sodaß nur Seiten und Boden des Kuchens übrig bleiben. Die Kruste wird lagenweise abwechselnd mit Frangipan-Creme und würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits)* gefüllt, im Ofen erwärmt, mit Zucker bestäubt, zu Tisch gegeben.

[14]) Mit Zitronensaft, Zucker und Vanille gebeizter (durchzogener) Portulak mit Eierschnee überkrustet und gebacken.

[15]) Eirunde Biskuit-Kuchen gebacken, ausgehöhlt. Staubzucker *(glace de sucre)* mit Erdbeersaft verdünnt, schaumig geschlagen, einige Eiweiß hinzugegeben, fest geschlagen (wie *meringue*), dann in die Biskuits gefüllt, diese im mäßig heißen Ofen zehn Minuten gestockt.

Profiteroles.
— *au café.*
— *au chocolat.*

Purée de marrons à la crème.

Quenelles *au lait.*[5])
— *de moelle aux pommes.*
— *au pavot.*
— *aux pêches.*
— *aux prunes.*
— *aux raisins de Corinthe.*
— *à la salzbourgeoise.*[9])
— *à la suédoise.*
Quiche *ou* **kiche**[11]).

— *à la crème.*
— *aux nouilles sucrées.*

— *au riz à la vanille.*[14])
Rissoles.
— *à l'anglaise.*
— *aux confitures.*

— *à la crème frangipane.*
— *aux épinards sucrés.*

— *aux fraises à la dauphine.*

Profiterolen[1]).
— mit Kaffee-Schlagſahne.[3])
— mit Schokolade-Schlagſahne.[4])
Kaſtanienmus mit ſüßer Vanille-Schlagſahne.

Klöße in Milch gekocht.[6])
— von Rindsmark mit Mohnklöße. [Äpfeln.[7])
Pfirſich-Klöße.
Pflaumen-Klöße.
Korinthen-Klöße.[8])
Salzburger Klöße.
Schwediſche Klöße.[10])
Elſäſſiſcher Kuchen von Blätterteig.
— Rahmkuchen.[12])
— Kuchen mit ſüßen Nudeln.[13])
— Kuchen mit Vanillereis.
Blätterteig-Halbmonde.[15])
— -Halbmonde, engliſch[17]).
— -Halbmonde mit Marmelade.[18]) [pan-Creme.
— -Halbmonde mit Frangi-
— -Halbmonde mit ſüßem Spinat.[19])
— -Halbmonde mit Erdbeeren.[20])

Profiteroles[2]). [cream.
— with whipped coffee-
— with whipped chocolate-cream.
Purée of chestnuts with whipped sweet cream with vanilla.
Quenelles boiled in milk.
— of marrow with apples.
Poppy seed-quenelles.
Peach-quenelles.
Plum-quenelles.
Currant-quenelles.
Salzburg quenelles.
Swedish quenelles.
Alsatian cake of puff-paste.
— cream-cake.
— cake with sweet noodles.
— cake with vanilla rice.
Rissoles[16]). [inside.
— with mince-pie mixture
— with marmalade inside.

— w. frangipane(-cream).
— with sweetened spinach inside.
— with strawberries inside.

---

[1]) Kleine gebackene Windbeutel von Brandteig *(petits choux à la crème).*

[2]) *One of several names attached to the hollow puffs popularly known as "cream-puffs" or "cream-cakes"; the variations in the fillings and flavourings are, however, numerous.*

[3]) Die gebackenen Profiterolen *(choux)* werden mit Kaffee-Glasur überzogen, auf einen Rost und zwei Minuten in den Ofen geſetzt, im letzten Augenblick mit Kaffee-Schlagſahne gefüllt.

[4]) a) Die gebackenen Profiterolen werden in Schokolade-Glasur getaucht, zwei Minuten im Ofen erwärmt, mit Schokolade-Schlagſahne *(crème fouettée au chocolat)* gefüllt. b) Die gebackenen, abgekühlten Profiterolen mit Vanille-Frangipan gefüllt, buſchförmig auf einer mit Frangipan-Creme maskierten Schüſſel angerichtet, im Ofen heiß gemacht, mit heißer Vanille-Schokoladeglaſur überzogen; nebenbei eine Schokolade-Soſe.

[5]) Über die verſchiedenen Klöße ſiehe auch *noques* auf Seite 1231, ferner *boulettes*, Seite 979.

[6]) a) 125 g Semmel in Milch geweicht, mit 60 g Butter abgebrannt, drei bis vier Eier darunter gezogen; kleine Klöße abgeſtochen, in Milch gar gekocht. Die Milch verdickt man mit Mehl und Eigelb, gibt etwas Zucker daran und ſchüttet ſie über die Klöße. b) Man verrührt 60 g Butter mit zwei Eigelben, ſechs Löffelvoll Mehl und dem Schnee der zwei Eiweiß, ſticht davon Klöße ab, kocht ſie in Milch und gibt ſie in dieſer, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tiſch.

[7]) Man gibt eine Weinſoſe dazu.

[8]) 500 g Rindsnierentalg fein geſchnitten, mit 8 Kochlöffelvoll Mehl, Salz, 10 g Ingwer, 500 g Korinthen, 4 Eiern, etwas Zucker und einem halben Liter Milch zu einem Teige verarbeitet, zu Klößchen geformt, gar gemacht; Rum-Soſe.

[9]) Dasſelbe wie *noques à la sal(t)zbourgeoise* (s. d. auf Seite 1231).

[10]) Abgebrannter Teig aus ſchwach geſalzenem Waſſer und halb Mais-, halb Weizenmehl zum Erkalten in eine Schüſſel geſchüttet, mit einem Eßlöffel Klöße ausgeſtochen, die in Butter hellbraun gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tiſch gegeben werden.

[11]) Aus dem deutſchen »Kuchen« verſtümmelt.

[12]) Eine große Kuchenform *(cercle à flan)* ſtark mit Butter ausgeſtrichen, mit Blätterteig ausgelegt; geſchlagene Eier mit Salz, Zucker, Orangenblüten-Waſſer und durchgeſtrichenem Doppelrahm *(crème double)* vermiſcht, über den mit kleinen Stückchen Butter bestreuten Kuchen gegoſſen, gebacken, mit Zucker bestreut, warm angerichtet.

[13]) Die abgewällten (blanchierten) Nudeln mit Doppelrahm *(crème double)*, Butter, Zucker und Vanille fertig gemacht und in den Kuchen gefüllt.

[14]) *Quiche au riz à la crème* iſt dasſelbe.

[15]) Sind mit den Pirogen nahe verwandt und gehören nebſt den *ravioles* einer Familie an.

[16]) *A rissole is* a): *A portion of minced meat combination rolled up in a thin coat of pie-paste, cut half-moon shaped, egged, breaded, and fried in a kettle of hot lard.* b) *A small ball of marmalade enclosed in pastry, cut crescent-shaped, egged, breaded, fried (a little turnover).*

[17]) Ausgerollter Blätterteig in breite Streifen geſchnitten, mit Eigelb bestrichen, mit engliſcher *mincepie*-Maſſe (ſiehe *mince-pies à l'anglaise*, Seite 1234) ohne Fleiſch belegt, der Teig übereinander geſchlagen, halbmondförmig ausgeſtochen, gebacken, mit Vanille-Zucker beſtäubt.

[18]) Man kann irgend eine Marmelade nehmen.

[19]) Der ſüße Spinat wird mit einigen Eigelben, die mit Sahne und Butter verrührt ſind, gebunden. Die Halbmonde werden auf gewöhnliche Art paniert, in Butter oder Öl gebacken und mit feinem Zucker beſtäubt.

[20]) Große und kleine Erdbeeren mit Zucker und Kirſchwaſſer gebeizt; die kleinen hierauf mit Aprikoſen-Marmelade gebunden. Man belegt den Teig mit je einem Löffelvoll der gebundenen Erdbeeren und gibt je eine große Erdbeere in die Mitte, ſchlägt den Teig übereinander, ſticht ihn halbmondförmig aus und vollendet die Halbmonde wie gewöhnlich.

Rissoles à la hongroise.	Nudelteig-Halbmonde mit Aprikosen-Marmelade.[1]	Rissoles of noodle-paste with apricot-marmalade inside.
— *à la marmelade d'abricots.*[2]	Blätterteig-Halbmonde mit Aprikosen-Marmelade.	— with apricot-marmalade inside.
Rissolettes.	**Kleine Blätterteig-Halbmonde.**	**Rissolettes**[3]**.**
— *à la crème frangipane.*[4]	— Blätterteig-Halbmonde mit Frangipan-Creme.	— with frangipane inside.
Riz *à la crème.*	**Reis** mit Sahne.[5]	**Rice** with cream.
— *à la crème aux avelines.*	Sahnenreis mit Haselnuß-Creme.	Cream-rice with avellannuts.
— *à la crème au café.*	— mit Kaffee-Creme.	— -rice with coffee.
— *à la crème au chocolat.*	— mit Schokolade-Creme.	— -rice with chocolate.
— *à la crème au citron.*	— mit Zitronen-Creme.	— -rice with lemon.
— *à la crème fouettée ou à la Chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— -rice with whipped cream.
— *à la crème aux macarons.*	— mit Makronen-Creme.	— -rice with macaroons.
— *à la crème à l'orange.*	— mit Orangen-Creme.	— -rice with orange.
— *à la française.*	—, französisch[6].	— -rice, French style.
— *à la grecque.*	—, griechisch[7].	— -rice, Greek style.
— *à la infante.*	— mit Pfirsichen und Kirschen.[8]	— -rice with peaches and cherries.
— *au lait d'amandes.*	Reis mit Mandelmilch.	Rice with almond-milk.
— *au lait à la cannelle.*[9]	Milchreis mit Zimt.	Milk-rice with cinnamon.
— *au lait à l'espagnole.*	— mit Zucker und Zimt.	— -rice with sugar and cinnamon.
— *au lait à la marmelade de pommes.*	— mit Apfel-Marmelade.[10]	— -rice with apple-marmalade.
— *au lait à la suédoise.*	— auf schwedische[11] Art.	— -rice, Swedish style.
— *à la Montmorency.*	Reis nach Montmorency[12].	Rice, Montmorency style.
— *à la munichoise.*	Münchener Reis.[13]	Munich rice.
— *aux poires, sauce aux fruits.*	Reis mit Birnen, Fruchtsose.	Rice with pears, fruit sauce.
— *aux pommes à la bonne femme.*	Milchreis m. Orangenblüten-Wasser und Apfel-Scheiben.[14]	— flavo(u)red w. orange-flower water, served with apples.
— *aux pommes à la czarine.*	Reis mit russischem Kümmel und Äpfeln.	— with Russian kummel and apples.

---

[1]) Werden in kochendem Wasser zwei Minuten gekocht, dann lagenweise angerichtet, mit Zucker und Zimt bestreut, mit einigen Löffelvoll in Butter hellgelb gerösteter Semmel bedeckt.

[2]) Vergleiche *rissoles aux confitures.*

[3]) *Or "small rissoles".*

[4]) Vergleiche *rissoles à la crème frangipane.*

[5]) Abgewällter (blanchierter) Reis in kochendem Rahm mit Vanille und Zucker weich und dick gekocht, in einer Teigkruste oder tiefen Schale angerichtet, oben glatt gestrichen.

[6]) Abgewällter Reis mit Milch, Butter und Salz weich gekocht; wenn er ziemlich gar ist, gibt man einige gestoßene bittere Makronen, klein geschnittene eingemachte Pomeranzen-Schale, halbierte eingemachte Kirschen und ein wenig Orangenblüten-Wasser darunter, richtet den Reis auf einer flachen runden Schüssel an, überstreut ihn mit Zucker, überglänzt ihn mit der glühenden Schaufel; nebenbei Weinsose.

[7]) 250 g Reis mit Milch und Sahne gekocht, mit Orangenblüten-Wasser vermischt, zehn Minuten später mit 100 g Butter, acht Eigelben, dem Schnee von drei Eiern und Schlagsahne untermengt, in eine Teigkruste gefüllt, im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken; beim Anrichten wird die Kruste mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit einem Kranz von kleinen, mit je einer Kirsche belegten Blätterteig-Ringen umlegt. Zwischen die Kirschringe und den Reisdom ordnet man einen Kranz von halbierten, in Vanille-Sirup gar gemachten, rot gefärbten Pfirsichen.

[8]) Rand von Vanillereis mit Aprikosen-Marmelade überzogen; Kranz von halbierten Pfirsichen darauf; dann ein Kranz von Kirschen; zwischen Pfirsiche und Kirschen Angelika-Blätter.

[9]) Auch *riz au lait à l'espagnole.*

[10]) Norddeutsche Speise: Dicke Apfel-Marmelade heiß in eine flache Schale gegossen, glatt gestrichen, mit Reis, der in süßem Rahm mit Vanille weich und dick gekocht wurde, überdeckt, glatt gestrichen, mit gestoßenen Makronen bestreut.

[11]) Milchreis mit einem Stück guter Butter fertig gemacht; davon eine Lage auf eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut, mit dem glühenden Eisen glasiert, darüber Zimt gestreut, eine andere Lage Reis obenauf, nochmals glasiert, wieder Zimt usw., bis der Reis aufgebraucht ist.

[12]) Gebackener Rand von Mandel-Biskuit auf eine Schüssel gestürzt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, ringsherum mit eingemachten Früchten umlegt; die Mitte mit Maraschinoreis und Kirschen gefüllt; Domform von Biskuit ausgehöhlt, mit Reis gefüllt, in die Mitte des Randes gestellt, mit Marmelade überzogen; der Fuß des Domes mit einem Kranz von Kirschen umlegt; die Spitze desselben mit einem Kranz von Angelika-Blättern verziert; in dessen Mitte eine Ringelotte *(reine-claude);* Sose von Maraschino-Sirup mit Kirschen.

[13]) Mit süßer Sahne, Zucker und Vanille zu Mus gekochter Reis, mit Eigelben abgezogen und mit rundem Biskuit (Zuckerbrot) verziert.

[14]) Milchreis lagenweise abwechselnd mit Apfel-Scheiben.

Riz à la princesse.	Reis in einer Form mit Ananas- und Aprikosen-Würfeln.[1]	Rice in a mould with salpicon of pine-apple and apricots.
— *aux reines-claude.*	— mit Ringelotten.	— with green-gages.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.	— with vanilla.
— *au zeste de citron.*[2]	— mit Zitronen-Schale.	— with lemon-peel(-rind).
— *au zeste d'orange.*	— mit Orangen-Schale.	— with orange-peel.
Roly-poly *ou rolly-poly*[3].	**Gerollter Pudding** von Biskuit mit Äpfeln.[4]	**Roly-poly** (pudding).
— *-poly aux airelles rouges.*	— Biskuit-Pudding mit Preiselbeeren.	Cranberry roly-poly (pudding).[5]
Roulade *aux abricots.*	**Gerollter Pudding** von Aprikosen.[6]	**Roll** of apricots.
— *à la noix de coco.*	Biskuit-Rolle mit Kokos[nuß.][7]	Cocoanut jelly-roll.
— *aux pommes.*	Gerollter Apfel-Pudding.	Apple-roll.
Roussettes.	Gebackene Formen-Krapfen.[8]	Roussettes.
Rubans.	**Bänder** von Teig gebacken.[9]	**Ribbons** of paste baked.
— *à la vanille.*	Teigbänder mit Vanille.	— with vanilla.
Samytah.	Arabisches Gericht v. Datteln, Rahm und Stärkemehl.	Purée of cream, dates and starch.
Savarin *à l'ananas.*	**Savarin-Kuchen** mit Ananas.[10]	**Savarin cake** with pine-apple.
— *à l'anglaise.*	— -Kuchen, englisch[11].	— cake, English style.
— *aux fruits.*[12]	— -Kuchen mit Früchten.	— cake with fruits.
— *à la Montmorency.*	— -Kuchen mit Kirschen.[13]	— cake with cherries.
— *aux pêches.*	— -Kuchen mit Pfirsichen.	— cake with peaches.
Schmar(r)n *à la bavaroise.*[14]	Bayrischer Schmarr(e)n.	Bavarian cut-up omelet.
Shortcake *aux fraises.*	**Butterkuchen** mit Erdbeeren.	**Shortcake** w. strawberries.
— *aux framboises.*	— mit Himbeeren.	Raspberry-shortcake.
— *aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	Peach-shortcake.
Soufflé *d'abricots.*	**Auflauf** von Aprikosen.[15]	**Soufflé** of apricots.
— *d'abricots à la bourgeoise.*	Aprikosen-Auflauf auf bürgerliche[16] Art.	— of apricots, family style.
— *d'abricots à la viennoise.*	— -Auflauf nach Wiener[17] Art.	— of apricots, Vienna fashion.

[1]) Domform *(moule à dôme)* lagenweise mit Vanille-Sahnenreis *(riz à la crème, parfumé à la vanille)* gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen.

[2]) Häufig liest man auch: *Riz aux zestes.*

[3]) Auch scherzhaft *dog-in-a-blanket* genannt.

[4]) Eine Lage Biskuit- oder anderer leichter Teig wird ausgerollt, mit einer Lage gehackter Äpfel oder anderer Früchte bedeckt, in cylindrischer Form in einem Mundtuch zusammengerollt und ein bis zwei Stunden gedünstet.

[5]) Oder einfacher: *Cranberry roll.*

[6]) Dicke Lage von gehackten Aprikosen auf eine dünne Lage Biskuitteig gelegt, aufgerollt, in Mundtuch gehüllt, an beiden Enden und in der Mitte zusammengebunden, gekocht oder gedünstet. Soll der Pudding gebacken werden, so wird er mit Eigelb bestrichen und mit Butter-Papier bedeckt. Vergleiche *roly-poly.*

[7]) Die Rolle in flüssige Sulze getaucht, in geriebener Kokosnuß mit Zucker gewälzt.

[8]) Teig von Mehl, Eiern, Butter, Salz, Sahne, Branntwein, Orangenblüten-Wasser dünn ausgerollt, kleine runde Scheiben ausgestochen oder Kreuzchen-, Fisch- und ähnliche Formen damit ausgelegt, gebacken, mit Zucker bestäubt, warm oder kalt gegeben.

[9]) Von *merveilles*-Teig (s. *merveilles*, S. 1231).

[10]) In Randform gebackener *Savarin*-Kuchen mit Punsch getränkt; in die Mitte eine in Scheiben geschnittene, aber wieder zusammengestellte Ananas, mit Angelika die Blätter und Krone derselben nachgeahmt; nebenbei Aprikosen-Sose.

[11]) In Becherform gebackener *Savarin*-Kuchen wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengelegt; dabei jede Lage mit Vanille-Frangipan und fein geschnittener Ananas maskiert; englische Schaumsose *(sauce crème anglaise).* Man bezeichnet diesen Kuchen auch oft mit *savarin à la crème.*

[12]) Auch: *Savarin à la macédoine de fruits.*

[13]) In Randform gebackener *Savarin*-Kuchen mit süßem Kirschwasserpunsch getränkt; in die Mitte Kirschen; der Saft der Kirschen mit Kirschwasser vermischt und als Sose gegeben.

[14]) Vergleiche *omelette rissolée,* Seite 1233.

[15]) Auch »Aprikosen-Koch«, englisch auch *apricot puff.*

[16]) Geschälte Aprikosen halbiert, gezuckert, die Steine aufgeschlagen, die Kerne abgebrüht, mit süßen Mandeln und einem Ei fein zerrieben. Milch mit einigen ganzen Eiern verquirlt, mit etwas Säure auf dem Feuer gerinnen gelassen, mit den Mandeln und in Milch geweichtem, wieder ausgedrücktem Mundbrot durch ein Haarsieb gestrichen. Butter mit ganzen Eiern und ebensoviel Eigelben schaumig gerührt, mit der vorigen Masse und abgeriebener Zitronen-Schale tüchtig vermengt. In eine gut ausgestrichene Form legt man eine Oblate, füllt etwas von der Masse darauf, bedeckt sie wieder mit einer Oblate, legt einen Teil der Aprikosen darauf, wieder Masse usw., bis die Form voll ist. Der Auflauf wird 1¼ Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken.

[17]) Eingemachte Aprikosen durch ein Sieb gestrichen; das Mus über dem Feuer mit Zucker und fein gehackter Orangen-Schale eingekocht, in eine andere Schüssel gegeben und auf Eis dick gerührt, dann der Schnee ein'ger Eier darunter gezogen. Der Auflauf wird 20 Minuten im mäßig heißen Ofen gebacken.

Soufflé à l'allemande.	Auflauf nach deutscher [1]) Art.	Soufflé in the German
— *d'amandes.*	Mandel-Auflauf.	— of almonds. [style.
— *d'ananas.*	Ananas-Auflauf.	— of pine-apple.
— *d'avelines.*	Haselnuß-Auflauf.	— of avellan-nuts.
— *de bouillie.*	Schmankerl-Auflauf.	— of bouillie.
— *au cacao.*	Kakao-Auflauf.	— of cacao.
— *au café.*	Kaffee-Auflauf.	— of coffee.
— *au caramel, aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Auflauf mit gebranntem Zucker.	— of orange-flowers with caramel.
— *de carottes.*	Möhren-Auflauf.	— of carrots.
— *de cerises.*	Kirsch(en)-Auflauf.	— of cherries.
— *au chocolat.*	Schokolade-Auflauf.	— of chocolate.
— *au chocolat, en caisses.*	— -Auflauf in Kästchen.	— of chocolate in cases.
— *au citron.*	Zitronen-Auflauf.	— of lemon.
— *de coings.*	Quitten-Auflauf.	— of quinces.
— *aux confitures.*	Marmelade-Auflauf.	— of marmalade.
— *à la dauphine.*	Zitronen-Auflauf mit Aprikosen-Marmelade.	— of lemon with apricot-marmalade.
— *d'églantines.*	Hagebutten-Auflauf.	— with heps or hips.
— *d'épinards.*	Spinat-Auflauf.	— of spinach.
— *de fécule de pommes de*	Kartoffelmehl-Auflauf.	— of potato-starch.
— *de fécule de riz.* [terre.	Reismehl-Auflauf.	— of rice-starch.
— *aux fleurs d'oranger.*	Auflauf mit (frischen) Orangen-Blüten.	— of (fresh) orange-flowers.
— *aux fleurs d'oranger pralinées.*	— mit gerösteten Orangen-Blüten.	— of candied orange-flowers.
— *de fraises.*	Erdbeer-Auflauf.	— of strawberries.
— *de framboises.* [2])	Himbeer-Auflauf.	— of raspberries.
— *de groseilles.* [3])	Johannisbeer-Auflauf.	— of currants.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Auflauf.	— of gooseberries.
— *de groseilles vertes à la duchesse.*	— -Auflauf n. Herzogin- [4]) Art.	— of gooseberries in the duchess style.
— *de jaunes d'oeufs.*	Dotterkoch.	— of egg-yolks.
— *à la lithuanienne.* [5])	Litauischer Auflauf.	Lithuanian soufflé.
— *à la lyonnaise.*	Lyoner Auflauf. [6])	Lyons soufflé.
— *de macaroni.*	Hohlnudel-Auflauf.	Soufflé of macaroni.
— *de macarons.*	Makronen-Auflauf.	— of macaroons.
— *de macarons amers.*	Auflauf von bitteren Makronen.	— of bitter macaroons.
— *au marasquin.*	Maraschino-Auflauf.	— with maraschino.
— *de marrons.*	Kastanien-Auflauf.	— of chestnuts.
— *de marrons à la vanille.*	— -Auflauf mit Vanille.	— of chestnuts w. vanilla.
— *à la moelle.*	Rindsmark-Auflauf.	— of beef-marrow.
— *à la nurembergeoise.*	Nürnberger Auflauf. [7])	—, Nuremberg style.
— *d'oeufs à la reine.*	Eier-Auflauf n. Königin- [8])	— of eggs, queen's style.
— *à l'orange.*	Orangen-Auflauf. [9])	— of oranges.
— *de pain bis à la vanille.*	Schwarzbrot-Auflauf mit Vanille.	— of rye-bread with vanilla.
— *de pain blanc.*	Weißbrot-Auflauf.	— of white bread.
— *de pain mollet.*	Milchbrot-Auflauf.	— of milk-roll.

[1]) Lage dickes Apfelmus, gekochter Eierrahm darüber, steif geschlagenes Eiweiß obenauf, leicht gebräunt.

[2]) Oder *soufflé à la gelée de framboises.*

[3]) Oder *soufflé à la gelée de groseilles.*

[4]) 250 g Stachelbeeren in Wasser abgebrüht (blanchiert), in dicken Zucker-Sirup gethan. 250 g geriebene Semmel in 250 g Butter geröstet, 3/4 l Sahne darauf gegossen, dick einkochen gelassen, wenn kalt, 250 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 12 Eigelbe damit verrührt, die Stachelbeeren darunter gemengt, der Schnee der 12 Eiweiß darunter gezogen, in einer Auflaufform eine Stunde gebacken.

[5]) Dasselbe wie *soufflé à la russe* (s. d.).

[6]) 15 Eigelbe mit 250 g Butter über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt (nicht aber gar gemacht), in eine Schüssel geschüttet, wenn kalt, mit 200 g Staubzucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Safte derselben eine Viertelstunde schaumig gerührt; der Schnee der 15 Eiweiß nebst 85 g Kartoffelmehl darunter gezogen; der Auflauf dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken.

[7]) Schaumig geschlagene Butter mit abgewällten, abgezogenen, gestoßenen Mandeln, Eigelben, dicker Sahne, Hefe, Mehl und Zucker.

[8]) Geschlagenes Eiweiß und Zucker in kleinen Bechern gedünstet, Mitte ausgehöhlt, mit gelbem Eierrahm (Creme) gefüllt; gestoßene Makronen obenauf gestreut.

[9]) 125 g Mehl mit ebensoviel Butter geröstet, mit 1/2 l Milch abgebrannt. Die Schale einer Orange und einer halben Zitrone auf 120 g Zucker abgerieben, derselbe fein gestoßen, mit dem Safte der beiden Früchte nebst acht Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der acht Eiweiß darunter gezogen, in einer Auflaufform eine Stunde gebacken.

Soufflé à la Palffy.	Auflauf nach Palffy[1].	Soufflé in the Palffy style.
— *à la Parmentier.*[2]	Kartoffel-Auflauf.	— of potatoes.
— *de pêches.*	Pfirsich-Auflauf.	— of peaches.
— *à la Pithiviers.*	Mandel-Auflauf.[3]	— of almonds.
— *de polenta.*	Polenta-Auflauf.[4]	— of polenta.
— *de pommes.*[5]	Apfel-Auflauf.	— of apples.
— *de pommes à la russe.*	— -Auflauf, russisch[6].	— of apples, Russian style.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Auflauf.[7]	— of potatoes.
— *de prunes.*	Pflaumen-Auflauf.	— of prunes.
— *au punch.*	Punschauflauf.	— with punch.
— *au r(h)um.*	Rumauflauf.	— with rum.
— *de riz à la bourgeoise.*	Reisauflauf, bürgerlich[8].	— of rice, family style.
— *de riz à la Kaunitz.*	— nach Kaunitz[9].	— of rice, Kaunitz style.
— *de riz au marasquin.*	Auflauf v. Maraschinoreis.[10]	— of rice w. maraschino.
— *de riz aux pommes.*	Reisauflauf mit Äpfeln.	— of rice with apples.
— *de roses.*	Rosen(blätter)-Auflauf.[11]	— of rose-leaves.
— *à la russe.*	Auflauf mit Himbeermus und Eierkuchen.[12]	— with purée of raspberries and omelet.
— *russe à l'ananas.*	Russischer Auflauf mit Ananas.	Russian soufflé with pine-apple.
— *au sagou.*	Sago-Auflauf.	Soufflé of sago.
— *à la saxonne.*	Sächsischer Auflauf.[13]	Saxon soufflé.
— *de semoule.*	Grießauflauf.	Soufflé of semolina.
— *à la Skilizi.*	Vanillebiskuit-Auflauf mit Kirschwasser-Sirup.[14]	— of vanilla-biscuit with kirschwasser-sirup.
— *de topioca.*	Tapioka-Auflauf.	— of tapioca.
— *à la vanille.*	Vanille-Auflauf.[15]	— with vanilla.
— *à la viennoise.*	Wiener Auflauf.[16]	Vienna soufflé.
— *de violettes.*	Veilchen-Auflauf.[17]	Soufflé of violets.

[1]) Vanille-Auflaufmasse lagenweise abwechselnd mit in Rum getränktem Biskuit in die Form eingesetzt und gebacken.

[2]) Dasselbe wie *soufflé de pommes de terre.*

[3]) 125 g geriebenes Milchbrot *(pain mollet)* und 125 g gestoßene süße Mandeln (darunter auch einige bittere) mit 1/4 l heißer Sahne übergossen. 125 g Zucker, 125 g Butter, zehn Eigelbe schaumig gerührt, das eingeweichte Milchbrot mit den Mandeln, sowie etwas abgeriebene Orangen-Schale und der Schnee der zehn Eiweiß hinzugegeben, dreiviertel Stunde in einer Auflaufform gebacken.

[4]) Maismehl mit Sahne, Zimt und abgeriebener Zitronen- oder Orangen-Schale dick eingekocht, dann in eine irdene Schüssel gethan, mit Butter, Eigelben und Zucker verrührt, zuletzt der feste Schnee der Eiweiß darunter, in einer Auflauf-Schale gebacken.

[5]) Dasselbe wie *pommes soufflés* (s. d.).

[6]) Recht fest geschlagenes Eiweiß mit warmer, mit Vanille versetzter Apfel-Marmelade vermischt, in der Auflaufform 20 Minuten gebacken.

[7]) Dasselbe wie *pommes de terre soufflées* (s. d.). Vergleiche auch *soufflé de pommes de terre* auf Seite 1058.

[8]) Wie *soufflé de polenta* (s. d.).

[9]) Reis in Sahne mit Vanille ausgequollen; 250 g Butter mit zwölf Eigelben schaumig gerührt, 125 g Zucker, Zimt, 75 g kleine Rosinen, 75 g gehackte Sultana-Rosinen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g würfelig geschnittenes Rindsmark darunter gemischt, der Schnee der zwölf Eiweiß darunter gezogen, in einer Auflaufform eine Stunde im Wasserbad gebacken.

[10]) Gekochter Reis mit Maraschino gebeizt, unter eine Vanille-Auflaufmasse gemischt, auf gewöhnliche Art gebacken.

[11]) Man bereitet eine sächsische Pudding-Masse. Frische rote Rosen-Blätter werden gehackt, in Porzellan-Schüssel gelegt, mit dick eingekochtem Zucker begossen, eine Stunde stehen gelassen. Des besseren Aussehens halber wird die Masse meist mit etwas Cochenille rot gefärbt. Man nimmt den Zucker-Sirup in die Mitte anstatt der Milch, gibt aber keinen Zucker mehr hinzu.

[12]) Warme Vanille-Auflaufmasse mit Himbeermus vermischt, die Eier hineingeschlagen; Charlottenform mit Semmel ausgestreut, mit Eierkuchen ausgelegt, abwechselnd mit einer Lage Auflauf-Masse und je einem ganzen Eierkuchen gefüllt; im Ofen gebacken, ausgestürzt, mit Zucker glasiert; Himbeermus nebenbei. In manchen Kochbüchern findet man diesen Auflauf auch als *soufflé à la lithuanienne.*

[13]) 100 g Weizenmehl mit 1/2 l Sahne glatt gerührt; 125 g Zucker, 125 g Butter, 125 g gebrochene bittere Makronen, zwei Eigelbe, vier ganze Eier dazu gethan, auf dem Feuer abgebrannt; nach dem Erkalten noch sechs Eigelbe darunter gerührt, schaumig geschlagen, zuletzt der Schnee der sechs Eiweiß darunter gezogen, in eine Auflaufform gefüllt und dreiviertel Stunde gebacken. Man kann diese Auflauf-Masse mit verschiedenem Geschmack (Zitronen-, Orangenblüten-, Vanille-Geschmack) versetzen und sie danach brennen. Vergleiche auch *pouding à la saxonne.*

[14]) Türkischer Auflauf: Vanille-Biskuit mit Kirschwasser-Sirup getränkt, heiß gemacht, mit Sose zu Tisch gegeben.

[15]) 100 g Mehl, ein halber Löffelvoll Stärkemehl mit einem Glasvoll gekochter Milch glatt gerührt, durchgestrichen; eine Prise Salz, 50 g Butter, Vanille, 75 g Zucker hinzu, zu einem Teig abgebrannt, nach und nach sechs geschlagene Eigelbe und 60 g Butter hinzu, wenn kalt, der steife Schnee von vier Eiweiß, sowie einige Löffelvoll Schlagsahne *(crème à la Chantilly)* darunter gezogen, in einer Auflauf-Kasserolle gebacken.

[16]) 3/4 l Milch läßt man mit etwas Säure gerinnen, vermischt die Matte mit 250 g geriebenen Mandeln, 125 g Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, zwölf geriebenen Äpfeln und 125 g fein gestoßenem Zwieback, gibt die Masse nach und nach in 125 g mit sechs Eigelben und drei ganzen Eiern schaumig gerührte feine Butter; zuletzt wird der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gezogen, die Masse in eine mit Butterteig ausgelegte Form gefüllt und eine Stunde leicht gebacken.

[17]) Wie *soufflé de roses* (s. d.).

Soufflé au zeste.	Auflauf mit Zitronen=	Soufflé with lemon-sugar.
Soupirs de nonne.[2])	Nonnen=Seufzer. [Zucker.[1])	Nun fritters.
Stroudel *aux abricots.*	**Strudel**[3]) von Aprikosen.	**Strudel** of apricots.
— *aux amandes.*	Mandel=Strudel.	Almond-strudel.
— *au céleri.*	Sellerie=Strudel.	Celery-strudel.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)=Strudel.[4])	Cherry-strudel.
— *au chocolat.*	Schokolade=Strudel.	Chocolate-strudel.
— *aux coings.*	Quitten=Strudel.	Quince-strudel.
— *à la crème aigre.*[5])	Strudel mit sauerem Rahm.	Sour cream-strudel.
— *à la crème, à la viennoise.*	Wiener Rahmstrudel.[6])	Vienna cream-strudel.
— *aux épinards.*	Spinat=Strudel.	Spinach-strudel.
— *farci.*	Gefüllter Strudel.[7])	Stuffed strudel.
— *au fromage blanc.*	Quark=Strudel.	Cheese-curd strudel.
— *au lait.*	Milchstrudel.	Milk-strudel.
— *aux macarons.*	Makronen=Strudel.	Macaroon-strudel.
— *aux mirabelles.*	Mirabellen=Strudel.	Mirabelle-strudel.
— *aux noix.*	Nußstrudel.	Nut-strudel.
— *à l'orange.*	Orangen=Strudel.	Orange-strudel.
— *de pannequets.*	Eierkuchen=Strudel.[8])	Pancake-strudel.
— *au pavot.*	Mohnstrudel.	Poppy-seed strudel.
— *aux poires.*	Birnen=Strudel.	Pear-strudel.
— *aux pommes.* [lienne.	Apfel=Strudel. [Art.	Apple-strudel.
— *aux pommes à la tyro-*	— =Strudel auf Tiroler[9])	— -strudel, Tyrolian style.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel=Strudel.	Potato-strudel.
— *aux prunes.*	Pflaumen=Strudel.	Plum-strudel.
— *aux raisins.*	Rosinen=Strudel.	Raisin-strudel.
— *aux reines-claude.*	Ringelotten=Strudel.	Greengage-strudel.
— *au riz.*	Reisstrudel.	Rice-strudel.
— *à la semoule.*	Grießstrudel.	Semolina-strudel.
— *à la tyrolienne.*	Tiroler Strudel.[10])	Tyrolian strudel.

[1]) 175 g Butter, 100 g Mehl über dem Feuer abgebrannt, der Teig mit heißem Rahm mit Zitronen-Geschmack verdünnt, tüchtig geschlagen, in eine irdene Schüssel gegossen, 100 g Zitronen- oder Orangen-Zucker, eine Prise Salz, nach und nach zehn Eigelbe, 80 g feine Butter, der steife Schnee der zehn Eiweiß, einige Löffelvoll Schlagsahne mit Zitronen-Zucker darunter, in Auflauf-Kasserolle gebacken. — Je nachdem ob Zitronen-, Orangen- oder bittere Orangen-Schale verwendet wird, bezeichnet man diese Aufläufe auch mit *soufflé au zeste de citron, d'orange, de bigarade.*

[2]) Dasselbe wie *pets de nonne* (s. d.).

[3]) »Der Strudel«, hin und wieder liest man auch »die Strudel«.

[4]) Die Kirschen ausgekernt, in Butter solange geschwitzt, bis der Saft, welcher sich gebildet hat, verdampft ist. Nach dem Erkalten werden sie gezuckert, auf den ausgerollten Teig gelegt, mit gestoßenen bitteren Makronen und geriebenem Weißbrot bestreut, gebacken. Das geriebene Weißbrot und die gestoßenen Makronen sind dazu bestimmt, die Feuchtigkeit der Kirschen noch gänzlich aufzusaugen.

[5]) Man kann die Strudel auch mit irgendeiner der verschiedenen Backcremes (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* füllen. — Sechs dünne, auf beiden Seiten gebackene Eierkuchen werden zusammengerollt, in dreifingerbreite Streifen geschnitten, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform aufrechtstehend eingesetzt; 1 l sauere Sahne wird mit zwei Eigelben verquirlt, mit 150 g fein gehackten Mandeln, 150 g Sultana-Rosinen, 150 g Korinthen, 150 g würfelig geschnittenem Zitronat und dem nötigen Zucker vermischt, über die Eierkuchen gegossen, das Ganze eine Stunde im Wasserbad gebacken, mit Zucker bestreut, in der Form zu Tisch gegeben.

[6]) Lauwarmes Wasser mit einem ganzen Ei, etwas Salz und 70 g Butter abgequirlt. Mehl auf ein Backbrett gegeben, das Wasser nach und nach dazu, der Teig solange gearbeitet, bis er sich ziehen läßt, dann in zwei Hälften geteilt, jede messerrückendick ausgerollt, mit gerösteter Semmel, kleinen und großen Rosinen bestreut, gezuckert. Die beiden Strudel-Teige werden zusammengerollt, schneckenartig in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr gelegt, mit feinem Zucker bestreut, mit kochender Milch begossen und gar gemacht.

[7]) Von 125 g Mehl, 1/2 l sauerer Sahne, vier ganzen Eiern, vier Eigelben, 100 g Zucker, 100 g Butter wird auf dem Feuer eine Creme abgerührt, mit welcher man sechs Stück auf beiden Seiten gebackene Eierkuchen bestreicht. Diese Eierkuchen werden, nachdem sie noch mit kleinen Rosinen und gehacktem Zitronat bestreut sind, zusammengerollt, in mehrere Stücke geschnitten, aufrecht stehend in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Porzellan-Schüssel geordnet, mit 1/2 l Milch, in welcher vier ganze Eier, vier Eigelbe und etwas gestoßener Zucker zerquirlt sind, begossen. Der Strudel wird dreiviertel Stunde im Wasserbad gebacken.

[8]) Drei auf beiden Seiten schwach gebackene Eierkuchen werden mit einer Masse aus mit Butter gerösteten Semmel-Krumen, Sahne, Zucker, Zitronen-Schale, Rosinen, fein gehackten süßen Mandeln, Zitronat, einem ganzen Ei, einigen Eigelben und Rum bestrichen, zusammengerollt, in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel gelegt, mit sauerer Sahne, die mit einigen ganzen Eiern, etwas Zucker und Arrak verquirlt ist, übergossen, dreiviertel Stunde gebacken.

[9]) In Butter ganz wenig geschwitzte Apfel-Scheiben mit Korinthen, Rosinen, Zitronat und dem nötigen Zucker vermischt, in die Mitte von zu einem länglichen Viereck ausgerolltem Blätterteig gegeben, die beiden Seiten des Teiges darüber geschlagen, mit Zucker bestreut, gebacken.

[10]) Eine Masse von 60 g Mandeln, 125 g Zukker, acht Eigelben, 30 g Mehl, etwas geriebener Zitronen-Schale und dem Schnee von vier Eiweiß wird auf dünn ausgerollten Hefenteig gestrichen, dieser zusammengerollt, schneckenartig in eine flache Form eingesetzt, nochmals aufgehen gelassen, mit zerlassener Butter bestrichen, gebacken.

Suprême de fruits.	Süße Schüſſel von allerlei Früchten.[1])	Suprême of fruits.
Tailli-kataïf *à la turque.*	Gebackene ſüße Faden-Nudeln.[2])	Baked cord noodles.
Talmouses.	Talemüſen[3]).	Talmouses.
Tarte.	**Torte,** Kuchen.	**Tart,** pie, cake.
— *à la moelle.*	Rindsmark-Torte.[4])	Marrow-tart.
Tartelettes.	**Törtchen.**	**Tartlets.**
— *aux abricots.*	Aprikoſen-Törtchen.	Apricot-tartlets.
— *bandées.*	Gebänderte Törtchen.[5])	Banded tartlets.
— *à la Bourdaloue.*	Aprikoſen-Törtchen mit Frangipan-Creme.[6])	Apricot-tartlets with frangipane.
Timbale.	**Becherpaſtete**[7]).	**Timbale**[8]).
— *aux abricots à la*	— von Reis m. Aprikoſen.[10])	— of rice with apricots.
— *aux cerises.* [*Condé.*[9])	— mit Kirſchen.	— with cherries.
— *aux cerises et aux pommes.*	— mit Kirſchen und Äpfeln.	— with cherries and apples.
— *à la duchesse.*	— nach Herzogin-[11])Art.	— in the duchess style.
— *à l'espagnole.*	— auf ſpaniſche[12]) Art.	— in the Spanish style.
— *à la Figaro.*	— mit Äpfeln und Mandel-Creme[13]).	— with apples and frangipane.
— *aux fruits.*	— mit Früchten.[14])	— with fruits.
— *aux fruits à la parisienne.*[15])	— mit verſchiedenen Früchten.[16])	— with assorted fruits.
— *à la Laguipière.*	— nach Laguipière[17]).	—, Laguipière style.

[1]) Birnen in rot gefärbtem Sirup von 20 Grad gekocht, desgleichen Äpfel, Pflaumen und Aprikosen, diese Früchte nebst eingemachten Kirschen und Ananas-Scheiben in einem silbernen Becher im Wasserbad *(au bain-marie)* heiß gemacht, mit Maraschino sosiert.

[2]) Teig von Mehl, Salz, Zucker, zerlassener Butter, Wasser mittels einer Papier-Düte in Form und Länge von Faden-Nudeln *(vermicelle)* auf eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle gepreßt, diese auf einen Dreifuß gestellt, die Nudeln bei mäßiger Hitze steif gemacht, nach dem Erkalten in eine mit Butter ausgestrichene flache Form gefüllt, mit klarer Butter beträufelt, noch eine reichliche Viertelstunde in den abgekühlten Ofen gestellt, auf eine Schüssel gestürzt und mit Vanille-, Orangen- oder Rosen-Sirup begossen.

[3]) Kleine Käse-Kuchen: Von Milch, Butter, Salz und feinem Mehl über dem Feuer ein Teig *(pâte à choux)* gerührt, nach und nach einige ganze Eier, Zucker und geriebener Parmesan-Käse darunter gemischt. Je ein Löffelvoll dieser Masse wird auf kleine runde Blätterteig-Böden gegeben, der Blätterteig wird von drei Seiten darüber zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen, im nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken, mit Zucker bestreut, auf Mundtuch angerichtet.

[4]) 500 g Rindsmark, 250 g feine Butter, 250 g Zucker, 125 g gestoßene Haselnüsse, 65 g gestoßene süße Mandeln, 10 ganze Eier. Das Rindsmark zerlassen, mit der Butter schaumig geschlagen, der Zucker, fünf ganze Eier, fünf Eigelbe, die Haselnüsse und Mandeln, zuletzt der Schnee der fünf Eiweiß hinzu, in Formen *(cercles à flan)* gebacken; warm und kalt gegeben.

[5]) Blätterteig-Törtchen mit irgendeiner Marmelade oder Frangipan-Creme gefüllt, Bänder von Blätterteig wie ein Gitter darüber, auf einem Blech im heißen Ofen gebacken, mit Zucker bestreut, glasiert, warm und kalt gegeben.

[6]) Die Törtchen mit Mandel-Frangipan gefüllt, mit je einer halbierten gekochten, etwas rot gefärbten Aprikose bedeckt. Der Rand der Törtchen mit einem Kranz von Zuckerschaum-Perlen *(perles de meringue)* bespritzt.

[7]) Runde Teig-, Reis-, Nudel- oder andere Kruste, Kuppelform, Teig-, Reis-, Nudel oder anderer Becher, gestürzte Kruste.

[8]) *A thimble-, tymbal-or timbal-shape: anything formed in a plain round mould.*

[9]) Oft auch nur *timbale à la Condé.*

[10]) Gebackener Teigrand inwendig mit Vanillereis, der mit Eigelben und Butter gebunden ist, zweifingerdick vom Rande bestrichen, die Mitte mit Aprikosen gefüllt, mit Reis bedeckt.

[11]) Mürber Teig wie Hohlnudeln *(macaroni)* ausgerollt, durch zerlassene Butter gezogen, eine Kuppelform schneckenförmig damit ausgelegt, die Mitte der Form mit in Aprikosen-Marmelade geschmorten Äpfeln gefüllt, Korinthen dazwischen gestreut, Teigdeckel obenauf, gebacken.

[12]) Mit einigen Eigelben gebundenes süßes Kastanienmus mit dem Schnee der Eier vermischt, in Zitronen-Wasser gekochter, mit Vanille-Zucker gesüßter Reis, Rosinen, würfelig geschnittene Ananas und Früchte hinzu, die Kuppelform damit gefüllt, gebacken; Vanille-Sose.

[13]) Die Form schneckenartig mit Teig ausgelegt, lagenweise abwechselnd mit in Butter geschwitzten Apfel-Vierteln, die mit Aprikosen-Marmelade maskiert sind, und mit Mandel-Frangipan gefüllt, Teigdeckel darüber, gebacken, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit fein gehackten Pistazien und Mandeln bestreut. Oben auf die Mitte eine Ringelotte *(reine-claude)* mit einem von Angelika gebildeten Röschen (Rosette); der Fuß mit in Branntwein eingemachten Ringelotten umlegt; Aprikosen-Sose mit Kirschwasser.

[14]) Verschiedene wie zu Kompott gekochte Früchte mit Aprikosen-Marmelade und Vanille-Zucker geschwungen, in eine Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* gefüllt, Teigdeckel darauf, gebacken; der eingekochte Fruchtsaft mit Maraschino vermischt, über die Pastete gegossen. Diese Pastete findet man auch als *timbale (aux fruits) à la Bourdaloue.*

[15]) Auch nur *timbale à la parisienne.*

[16]) Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* innen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, in Madeira heiß gemachte Rosinen und Zucker-Kirschen, sowie geviertelte Pfirsiche und Aprikosen lagenweise abwechselnd hineingefüllt, etwas mit Madeira verdünnte Aprikosen-Marmelade obenauf, gebacken, mit Aprikosen-Madeira-Sose maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut, mit einem Kranz von ganzen Ringelotten *(reines-claude)* umgeben.

[17]) Die schneckenförmig mit feinem Pastetenteig ausgelegte Form wird mit einer Vanille-Auflaufmasse, die mit Maraschinoreis, würfelig geschnittenen Früchten und gehackten Pistazien vermischt ist, gefüllt, gebacken, mit Aprikosen-Marmelade überzogen; Vanille-Sose.

Timbale au macaroni à la florentine.	Becherpastete mit Hohlnudeln und Rosinen.[1])	Timbale with macaroni and raisins.
— *à la macédoine de fruits.*	— mit gemischten Früch-	— with assorted fruits.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien. [ten.[2])	— with chestnuts.
— *aux marrons à la Chantilly.*	— mit Kastanien und Schlagsahne.	— with chestnuts and whipped cream.
— *aux marrons à la crème.*	— mit Kastanien und Schlagsahne.	— with chestnuts and whipped cream.
— *aux marrons, sauce au marasquin.*	— mit Kastanien und Maraschino-Soſe.	— with chestnuts, maraschino sauce.
— *à la Molitor.*	— nach Molitor[3]).	— with rice and marmalade.
— *à la napolitaine.*	— mit Mandel-Creme und Früchten.[4])	— with almond-cream and fruits.
— *de nouilles aux cerises.*	— von Nudeln mit Kirschen.	— of noodles w. cherries.
— *de nouilles à l'italienne.*	— von Nudeln, italienisch[5]).	— of noodles, Italian style.
— *de nouilles à la reine.*	— v. Nudeln mit Kirsch(en)-Kompott.[6])	— of noodles with compote of cherries.
— *aux oranges.*	— mit Orangen.	— with oranges.
— *aux oranges et à l'ananas.*	— mit Orangen und Ananas.	— with oranges and pineapple.
— *aux poires.*	— mit Birnen.	— with pears.
— *aux poires à l'abricot.*	— mit Birnen und Aprikoſen-Marmelade.[7])	— with pears and apricot-marmalade.
— *aux poires à la d'Aremberg ou Arenberg.*	— mit Birnen und Aprikoſen-Maraschino-Soſe.[8])	— with pears and apricot-maraschino-sauce.
— *aux poires à la bordelaise.*	— mit Birnen und Roſinen.[9])	— with pears and raisins.
— *aux poires à la Kaunitz.*	— mit Birnen und Pfirsich-Marmelade.[10])	— with pears and peach-marmalade.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
— *aux pommes à la milanaise.*	— mit Äpfeln und Aprikoſen-Marmelade.[11])	— with apples and apricot-marmalade.
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[12]).	— in the Pompadour style.
— *aux reinettes ou rainettes.*	— mit Renetten.	— with rennets or rennetings.

[1]) Vergl. Fußbemerkung 8 auf Seite 1026.

[2]) Die Form mit verschiedenen würfelig geschnittenen, mit Aprikosen-Marmelade angemachten Früchten gefüllt; den Fuß umlegt man mit Ananas-Scheiben; dazu Aprikosen-Sose.

[3]) Sprich »mŏlĭto'r«; *Gabriel-Jean Joseph Molitor,* Marschall von Frankreich, geb. 7. März 1770 zu Hayingen (Hayange) in Deutsch-Lothringen, gest. 28. Juli 1849 in Paris. — Vanille-Milchreis lagenweise abwechselnd mit Aprikosen-Marmelade in die Form gefüllt, Teigdeckel darauf, mit Aprikosen-Marmelade leicht überzogen, mit Streifen und Perlen aus Marzipan-Masse verziert; oben auf die Spitze eine Ringelotte *(reine-claude),* um den Fuß herum Ananas-Scheiben.

[4]) Dessertellergroße gebackene Teigplatten werden in der Mitte ausgestochen, sodaß breite Ringe entstehen. Einen Teil der Teigabfälle vermischt man mit in Milch geriebenen Mandeln, Eigelben, einem ganzen Ei und süßem Rahm, gibt fein würfelig geschnittene eingemachte Früchte, Zimt und etwas Alkermes-Likör darauf. Mit dieser Masse bestreicht man die Teigringe, setzt sie zusammen und dann auf eine nicht ausgestochene Teigplatte, welche den Boden bilden soll. Nachdem die Masse außen herum rein abgestrichen und mit Zuckerschaum *(meringue)* verziert ist, wird sie im Ofen mehr getrocknet als gebacken, oben mit eingemachten Früchten belegt; in die Mitte wird ein dicker Weinschaum *(sabayon)* gegossen.

[5]) In Salzwasser gekochte Nudeln mit gestoßenen Makronen, Zitronensaft, Zucker, Eigelben, feiner Butter und süßer Schlagsahne fertig gemacht, in die Form gefüllt, eine halbe Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[6]) Beim Anrichten wird die mit Kirschen-Kompott gefüllte Kruste mit dicker Erdbeer-Sose übergossen.

[7]) Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit in Vanille-Sirup gekochten, rot gefärbten Birnen gefüllt und entsprechend verziert.

[8]) Birnen-Scheiben mit Butter, Zucker und Vanille geschwungen, mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade gebunden, in eine Kruste von mürbem Teig gefüllt, Teigdeckel darauf, dreiviertel Stunde gebacken, mit einer Aprikosen-Sose, die mit Maraschino vermischt ist, begossen.

[9]) Halbierte, geschälte, vom Kernhaus befreite Birnen in Rotwein mit Zucker, Zimt und Trauben-Rosinen gekocht, nach dem Erkalten in eine Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* gefüllt, Teigdeckel darauf, gebacken; der mit Zucker und Rotwein dick eingekochte Birnen-Sirup darüber gegossen.

[10]) Geviertelte geschälte, mit Zucker und Wein gedünstete Birnen werden mit Pfirsich-Marmelade, die mit Maraschino aufgelöst wurde, begossen, mit streifig geschnittenen Pistazien bestreut und in eine gebackene Kruste von Zuckerteig gefüllt; der Deckel darauf, Aprikosen-Sose darüber gegossen, mit Pistazien bestreut, angerichtet.

[11]) Dasselbe wie *timbale à la duchesse* (s. d.).

[12]) Geviertelte Äpfel und Birnen, jede für sich, in Zucker-Sirup weich gedünstet; Aprikosen-Marmelade mit Weißwein und Kirschwasser aufgekocht, die Äpfel und Birnen, sowie einige eingemachte Kirschen dazu gegeben, warm gemacht. Die gebackene Kruste von Napfkuchen *(baba)* wird hierauf mit den Früchten gefüllt, der Deckel darauf gesetzt, eine Viertelstunde in den Backofen gestellt, dann mit Zitronen-Glasur überzogen.

Timbale de riz à la Castiglione.	Becherpastete von Reis mit Kastanien.[1]	Timbale of rice with chestnuts.
— *de riz aux fruits.*	— von Reis mit Früchten.	— of rice with fruits.
— *au riz à la napolitaine.*	— mit Reis und Aprikosen-Marmelade.[2]	— with rice and apricot-marmalade.
— *au riz et aux poires.*	— mit Reis und Birnen.	— with rice and pears.
— *au riz et aux pommes.*	— mit Reis und Äpfeln.[3]	— with rice and apples.
— *à la Savarin.*	— nach Savarin[4].	—, Savarin style.
— *à la Singapore.*	— mit Ananas-Würfeln und Aprikosenmus.	— with pine-apple and purée of apricots.
Tôt-fait[5].	Art Auflauf.	Sort of soufflé.
Tourte[6].	Pastete, Torte.	Pie.
— *aux oeufs.*	Eier-Pastete[7].	Egg-pie.
— *de pommes à l'anglaise.*[8]	Englische Apfel-Pastete.	English apple-pie.
Tresses frites à l'allemande.	Gebackene deutsche Zöpfe.[9]	Fried German tresses.
Turban *à la Grimod de la Reynière.*	Turban nach Grimod de la Reynière[10].	**Turban(d),** Grimod de la Reynière style.
— *à la messinoise.*	— mit Aprikosen.[11]	— with apricots.
Vatrouchki(s) au fruits.[12]	Russische Hefenteig-Kuchen mit Früchten.	Russian barm-cakes with fruits.
Vol-au-vent.	Blätterteig-Pastete[13].	**Puff-paste patty.**
— *-au-vent aux pommes.*	— -Pastete mit Apfel-Kompott.	— -paste patty filled with compote of apples.
Watrouchki(s) aux fruits.	Russische Hefenteig-Kuchen mit Früchten.[14]	Russian barm-cakes with fruits.
Zéphyr, *zéphyre.*	Leichter (Schaum)pudding.	**Light pudding.**
— *aux amandes.*[15]	— Pudding mit Mandeln.	— steamed pudding with almonds.
— *aux marrons.*	— Pudding mit Kastanien.	— steamed pudding with chestnuts.
— *aux oeufs.*	— Pudding von Eiern, Butter und Zucker.	— steamed pudding of eggs, butter and sugar.
— *de riz à l'ananas.*	— Pudding von Milchreis und Ananas.[16]	— steamed pudding of cream-rice and pine-apple.
— *de semoule.*	— Grießpudding.[17]	— steamed semolina-pudding.

[1]) Eingemachte Kastanien, die mit Aprikosen-Marmelade gebunden und mit Maraschino im Geschmack gehoben sind.

[2]) Man verfährt wie bei *timbale à la napolitaine*, setzt die Teigringe aber mit Aprikosen-Marmelade zusammen, bestreicht die Pastete mit derselben Marmelade, stellt sie warm, füllt in die Mitte Reis und gibt eine mit Pistazien vermischte Aprikosen-Sose dazu.

[3]) Die gebackene Teigkruste lagenweise abwechselnd mit Vanille-Milchreis und in Butter geschwitzten Äpfeln gefüllt.

[4]) Ausgekernte Malaga-Rosinen in Weißwein aufgekocht, mit Kirschen und rund ausgebohrten Äpfeln in Aprikosen-Marmelade heiß gemacht, in eine Kruste von *Savarin*-Kuchen gefüllt; Mandelmilch-Sose nebenbei.

[5]) Mehrzahl *tôt-faits*. — Von zwei Eigelben und Mehl ein dicker Teig bereitet, welcher mit Milch, Eierschnee, Zucker, Orangenblüten-Wasser, Vanille oder Zitronen-Schale verdünnt wird; in gut mit Butter ausgestrichener Form gebacken. Der Teig muß wie ein *omelette soufflée* steigen.

[6]) Vergleiche *pie* auf Seite 1238.

[7]) Von hart gekochten Eiern das Gelbe herausgenommen, das Weiße mit ein wenig Petersilie gehackt. Eine Lage Blätterteig mit frischer Butter bedeckt, die Eigelbe mit gehacktem Zitronat darüber, dann das gehackte Eiweiß, etwas Salz, Zucker, frische Butter; eine Lage Blätterteig obenauf, mit geschlagenem Ei verziert.

[8]) Dasselbe wie *pie aux pommes* (S. 1238).

[9]) Ein aufgegangener Hefenteig wird mit süßer Sahne, frischer Butter, Zucker, Salz, Eigelben angemacht, gut abgeschlagen, nochmals aufgehen gelassen. Von diesem Teig werden Zöpfe gedreht, die man nochmals aufgehen läßt, um sie zuletzt in heißem Schmalz zu backen. Sie werden mit Zucker bestäubt, ein Fruchtkompott wird nebenbei gegeben.

[10]) *Savarin*-Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit einem Kranz von Ananas-Scheiben verziert; dazwischen Kirschen und Mirabellen; mit klarem Aprikosen-Sirup, der mit Kirschwasser und Vanille vermischt ist, angerichtet.

[11]) Aprikosen-Masse *(pâte d'abricots)* lagenweise abwechselnd mit *Savarin*-Teig in Turbanform.

[12]) Siehe *watrouchki(s) aux fruits*.

[13]) Mit der Schüssel-Pastete verwandt; der Unterschied zwischen dieser und dem *vol-au-vent* besteht darin, daß der *vol-au-vent* blind oder ohne Inhalt, die Schüssel-Pastete aber mit dem Inhalt gebacken wird.

[14]) Da Fremdwort, sind natürlich die verschiedensten Schreibweisen zu finden: *Vatr(o)uschki(s), vatruschki(s), vatrouchki(s), watruschki(s)* u. a. m. Von *coulibiac*-Teig, welcher mit fester Apfel-Marmelade und Rosinen belegt ist, werden kleine halbkreisförmige Stücke ausgestochen, ebensolche Teigstückchen darüber gelegt, eine Viertelstunde gehen gelassen, gebacken, mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut.

[15]) Vergleiche *pouding léger aux amandes* auf Seite 1246.

[16]) In Milch gekochter Reis mit Zucker, Butter, gestoßenen Makronen, Eigelben, Eierschnee und Schlagsahne vermischt, würfelig geschnittene eingemachte Ananas hinzu, in Becherform gestockt.

[17]) Der Grieß wird wie der Reis bei *zéphyr de riz à l'ananas* zubereitet. Der Pudding wird auf einer Lage Himbeermus angerichtet.

b) Entremets de douceur froids.

Abricots *à la parisienne.*
— *au riz en croustade.*
Ananas *à la caroline.*
— *à la francfortoise.*
— *au riz.*
Arkas *à la russe.*
Baba[6]**.**
— *au malaga.*
Baisers *ou meringues à la crème.*[7])
Bannocks *à l'écossaise.*[8])
Baquet *de biscuit à la crème fouettée.*
— *de gaufres à la crème fouettée.*
Bateaux *aux bananes.*
— *aux fraises.*[12])
— *à la printanière.*
Bavarois[14])**.**
Beignets à la viennoise.[15])
Biscuit[16])**.**
— *à la crème fouettée.*
— *à la mikado*[17])**.**

Kalte ſüße Zwiſchengerichte.

Aprikoſen auf Pariſer[1]) **Art.**
— mit Reis in einer Kruſte.[2])
Ananas mit Reisgefrorenem.[3])
— auf Frankfurter[4]) **Art.**
— mit Reis.
Ruſſiſcher Arkas.[5])
Napfkuchen.
— mit Malagapunſch.
Eierſchaum-Nocken, Baiſers.
Schottiſche Hafermehl-Kuchen.
Kleiner Kübel von Biskuit mit Schlagſahne.[9])
— **Kübel von Waffeln mit Schlagſahne.**[10])
Schiffchen mit Bananen.[11])
— mit Erdbeeren.
— mit Erdbeeren.[13])
Bayriſche Creme.
Wiener Hefenteig-Krapfen.
Biskuit.
— mit Schlagſahne.
— mit Kaſtanienmus und Schlagſahne.

Cold sweet dishes.

Apricots, Parisian style.
— with rice in pie-crust.
Pine-apple with ice-cream and rice.
— -apple on border of rice.
— -apple with rice.
Russian *arkas.*
Baba.
— with malaga punch.
Egg-kisses, baisers, cream-meringues.
Scotch bannocks.
Baquet of biscuit with whipped cream.
— of wafers with whipped cream.
Boats with bananas.
— with strawberries.
— with strawberries.
Bavarian cream.
Vienna barm-fritters.
Biscuit.
— with whipped cream.
— with purée of chestnuts with whipped cream.

---

[1]) Auf Eis erkaltete, ausgestürzte Randform von französischer Vanille-Creme *(crème française à la vanille)* mit würfelig geschnittener Ananas, eingemachten Kirschen und Ringelotten *(reines-claude);* halbierte geschälte, in Zucker-Sirup gekochte Aprikosen im Kranz darauf gelegt, mit dem dick eingekochten Aprikosen-Sirup maskiert; in die Mitte des Randes füllt man Schlagsahne mit Maraschino.

[2]) Kalter Vanillereis mit Maraschino und Schlagsahne erhaben in die Kruste gefüllt; um den Reis halbierte, in Zucker-Sirup gekochte Aprikosen, mit grünen Angelika-Blättern verziert, Aprikosen-Sirup darüber.

[3]) Randform von Biskuitpunsch mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen; gefrorene englische Vanille-Creme mit süßer Schlagsahne und in Wasser gekochtem, in kaltem Sirup gebeiztem Reis vermischt, in die Mitte des Randes pyramidenförmig eingefüllt, in kaltem Sirup gebeizte Ananas-Scheiben im Kranz aufrecht gegen das Gefrorene gelehnt; die Spitze mit Angelika-Blättern verziert.

[4]) Randform von mit Butter und Eigelben gebundenem, mit Ananas-Würfeln vermischtem Vanillereis; in die Mitte ein Brotklotz *(support en pain)* von gleicher Höhe; zwischen diesen und den Reisrand eingemachte Kirschen; auf den Klotz eine ausgehöhlte Ananas, die mit würfelig geschnittener, mit Aprikosen-Marmelade angemachter Ananas *(salpicon d'ananas)* gefüllt wird; nebenbei gibt man eine mit Ananas-Würfeln vermischte Aprikosen-Sose.

[5]) ¼ l sauere Milch, ebensoviel dicke sauere Sahne und zehn Eier geschlagen, 2 l frische süße Milch hinzugerührt, etwas Salz und 175 g Rosinen darunter, einmal aufgekocht. Die geronnene Masse in ein Mundtuch geschüttet, dieses zusammengebunden, aufgehängt, sodaß die Molken in eine darunter gestellte Schüssel ablaufen können. Später gibt man 70 g feinen Zucker an die Masse, läßt sie auf Eis erkalten, bestreicht sie mit Rahmschaum und streut Zucker und Zimt darüber.

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1215, ferner unter *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[8]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[9]) Auch mit *baquet-punch* bezeichnet. — Von rot und weiß glasierten Punschbiskuit-Bändern ein kleiner Kübel (Zuber) in einer ebensolchen Form bereitet; die Faßreifen mit Marzipan nachgeahmt. Beim Anrichten wird der Kübel mit Schlagsahne oder Gefrorenem *(crème plombière)* gefüllt. Man verziert den Fuß des Kübels mit einem Kranz von kleinen Törtchen.

[10]) Von italienischen Waffeln, nur einfarbig; sonst wie *baquet de biscuit à la crème fouettée.*

[11]) Schiffchen von mürbem Teig gebacken; geschälte, der Länge nach halbierte Bananen in Vanille-Sirup einmal aufgekocht; je eine halbe kalte Banane in ein mit Aprikosen-Marmelade überzogenes Schiffchen gelegt.

[12]) Vergleiche *bateaux à la printanière.*

[13]) Süßes Himbeermus wird mit ganzen Walderdbeeren vermischt, erhaben in die aus mürbem Teig gebackenen Schiffchen *(bateaux)* gefüllt, mit Himbeer-Sulze *(gelée de framboises)* überzogen, mit Schlagsahne bespritzt.

[14]) Auch *crème (à la) bavaroise, fromage bavarois, crème au fromage bavarois;* wird oft mit *bavaroise* verwechselt. Letzteres ist ein Getränk aus Frauenhaar-, Mandelmilch-, Zitronen- oder anderem Sirup, der mit kochender Milch, Thee oder Wasser verdünnt und mit Orangenblüten-, Kirschwasser, Minzlikör, Zitronen-Schale und dergleichen verfeinert ist.

[15]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1221.

[16]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* ferner unter der Abteilung *Glaces,* sowie auf Seite 1221.

[17]) Auch nur *mikado* genannt. Biskuit wird in zwei runden Formen gebacken; kaltes Vanille-Kastanienmus mit feiner Butter schaumig geschlagen, zuletzt mit steifer Schlagsahne vermischt. Die Biskuit-Kuchen werden in Scheiben geschnitten, diese mit Vanille-Sirup und der Kastanien-Creme überzogen, wieder zusammengesetzt und entsprechend verziert.

Blanc-manger[1].	(Mandel)milch-Sulze.	**Blanc-mange(r).**
— *-manger à l'allemande.*	— -Sulze, deutsch[2].	— -mange(r), German style.
— *-manger aux avelines.*	— -Sulze mit Haselnüssen.	— -mange(r) with avellan-[nuts.
— *-manger au café.*	— -Sulze mit Kaffee.	— -mange(r) with coffee.
— *-manger au chocolat.*	— -Sulze mit Schokolade.	— -mange(r) w. chocolate.
— *-manger au citron.*	— -Sulze mit Zitrone.	— -mange(r) with lemon.
— *-manger à la crème.*[3]	— -Sulze mit Sahne.	— -mange(r) with cream.
— *-manger à la Delmonico.*	— -Sulze mit Vanille.[4]	— -mange(r) with vanilla.
— *-manger à l'eau.*	Mandel-Sulze von Wasser.[5]	— -mange(r) of water.
— *-manger aux fleurs d'oranger.*	(Mandel)milch-Sulze mit Orangen-Blüten.	— -mange(r) with orange-flowers.
— *-manger aux fraises.*	— -Sulze mit Erdbeeren.	— -mange(r) with straw-[berries.
— *-manger aux framboises.*	— -Sulze mit Himbeeren.	— -mange(r) with rasp-berries.
— *-manger à l'impératrice.*	— -Sulze mit Aprikosen.[6]	— -mange(r) w. apricots.
— *-manger au marasquin.*	— -Sulze mit Maraschino.	— -mange(r) w. maraschi-[no.
— *-manger marbré.*	— -Sulze marmoriert.[7]	— -mange(r) marbled.
— *-manger à la moscovite.*[8]	— -Sulze.	— -mange(r).
— *-manger aux noix fraîches.*	(Wasser-)Sulze von frischen Nüssen.[9]	— -mange(r) of fresh nuts.
— *-manger à l'orange.*	(Mandel)milch-Sulze mit Orangen-Zucker.	— -mange(r) with orange-sugar.
— *-manger au parfait(-)amour.*	— -Sulze mit Parfait-Amour-Likör.	— -mange(r) with parfait-amour.
— *-manger à la parisienne.*	Pariser Haselnuß-Sulze.[10]	— -mange(r) with hazel-[nuts.
— *-manger aux pistaches.*	(Mandel)milch-Sulze mit Pistazien.	— -mange(r) w. pistachio-nuts.
— *-manger à la prussienne.*	— -Sulze mit Maraschino und Schokolade.[11]	— -mange(r) with maras-chino and chocolate.
— *-manger à la reine.*	— -Sulze mit Rosen-Was-[ser.[12]	— -mange(r) w. rose-water.
— *-manger au r(h)um.*	— -Sulze mit Rum.	— -mange(r) with rum.
— *-manger rose ou rosé.*[13]	— -Sulze mit Himbeer- oder Erdbeermus.	— -mange(r) with purée of raspberries or straw-berries.
— *-manger rubané.*	— -Sulze dreifarbig[14].	— -mange(r) tri-colo(u)red.

[1]) Mehrzahl *blancs-mangers;* »weiße süße Gallerte mit Mandeln«. In manchen Kochbüchern liest man *blanc-manger aux amandes,* auch (seltener) *blanc-manger amygdalin,* da nicht alle *blancs-mangers* aus Mandelmilch bestehen, z. B. *blanc-manger aux noix fraiches, blanc-manger à l'eau* und andere.

[2]) Von Schokolade-, Maraschino- und Himbeer-Mandelgallerte; erst die schwarze, dann die rote, zuletzt die weiße Masse in die Form gefüllt.

[3]) Nur eine andere Bezeichnung für das gewöhnliche *blanc-manger.*

[4]) Mit Zucker-Kirschen und Angelika verziert.

[5]) 175 g süße, 20 g bittere Mandeln mit etwas Wasser fein zerrieben, mit noch ein wenig Wasser auf das Feuer gestellt, mit 250 g Zucker versüßt, aufkochen gelassen, mit aufgelöster Gallerte versetzt, mit dem noch fehlenden Wasser aufgefüllt, sodaß es $^3/_4$ l ausmacht, durch ein Tuch gepreßt, erkalten gelassen und in eine Form gefüllt.

[6]) Becherform mit klarer Gallerte, die mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, ausgegossen (chemisiert); auf den Boden der Form eine Lage Aprikosenbrot-Masse *(appareil de pain d'abricot);* wenn fest, kleinere mit Eis gefüllte Becherform hineingesteckt, Zwischenraum zwischen den beiden Bechern mit Aprikosenbrot-Masse gefüllt; wenn fest, der kleine Becher herausgenommen und die Mitte mit Vanille-Mandelmilch-Sulze gefüllt; beim Anrichten Krusten *(croûtons)* von Gallerte mit Kirschwasser als Umlage.

[7]) Mandelmilch-Masse lagenweise abwechselnd mit Schokolade in die Form gefüllt.

[8]) Andere Bezeichnung für die gewöhnliche Mandelmilch-Sulze. Vergl. *gelée à la moscovite.*

[9]) Geschälte frische Nüsse mit einigen Tropfen kaltem Wasser gestoßen, mit mehr kaltem Wasser verdünnt, durchgestrichen, mit Vanille-Sirup gesüßt, mit geklärter Gelatine vermischt, nochmals durchgestrichen, nach dem Erkalten in die Form gefüllt.

[10]) Haselnüsse mit ein wenig Wasser gestoßen, durchgestrichen, mit Vanille-Zucker vermischt, die nötige geklärte Gelatine und etwas Maraschino hinzu, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt.

[11]) Maraschino-Mandelsulze und Schokolade-Mandelsulze lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt.

[12]) Recht weiße süße Mandelmilch mit Hausen-Blase und Rosenwasser vermengt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt.

[13]) Oft liest man auch *blanc-manger à la Rose, à la Rosa* usw.; eigentlich »rosenfarbige Mandelmilch-Sulze« (wegen des roten Beerenmuses). — Mandelmilch mit Vanille-Zucker gesüßt, mit geklärter Gelatine und Orangensaft vermischt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermengt, lagenweise abwechselnd mit auf Eis erkaltetem, recht rotem Himbeer- oder Erdbeermus in die Form gefüllt.

[14]) Wörtlich »gebänderte Mandelmilch-Sulze« (vergl. auch *blanc-manger marbré*). — Drei gleiche Teile Mandelmilch-Sulze abgeteilt: Der eine Teil mit Pistazien, die mit ein wenig Spinatgrün gegestoßen sind, vermischt; der zweite Teil mit Orangensaft vermengt und rot gefärbt; der dritte Teil mit etwas Vanille vermischt und in seiner natürlichen Farbe belassen.

Blanc-manger à la russe.[1])	(Mandel)milch-Sulze mit Schlagsahne.	Blanc-mange(r) with whipped cream.
— *-manger à la saxonne.*	— -Sulze, weiß und grün.[2])	— -mange(r) white and green.
— *-manger à la Smolensk.*	Lambertsnußmilch-Sulze.[3])	— -mange(r) of filbert-
— *-manger au thé.*	(Mandel)milch-Sulze mit Thee.	— -mange(r) w. tea. [milk.
— *-manger à la vanille.*	— -Sulze mit Vanille.	— -mange(r) with vanilla.
Bombe.	**Bombe**[4]).	**Bomb.**
— *à la printanière.*	— mit Rahmgefrorenem von Erdbeeren.	— with strawberry ice-cream.
Bordure[5]).	**Rand(form).**	**Border.**
— *de blanc-manger au chocolat.*	— von Mandelmilch-Sulze mit Schokolade.	— of chocolate-blanc-mange(r).
— *de blanc-manger à la duchesse.*	— von Schokolade-Mandelmilchsulze mit bayrischer Vanille-Creme.[6])	— of chocolate-blanc-mange(r) w. Bavarian vanilla-cream.
— *de blanc-manger aux fruits.*	— von Mandelmilch-Sulze mit Früchten.	— of blanc-mange(r) with fruits.
— *de blanc-manger à la maltaise.*	— von Mandelmilch-Sulze mit Orangen-Kompott.[7])	— of blanc-mange(r) with compote of oranges.
— *de gelée à la Chantilly.*	— von Gallerte mit Schlagsahne.	— of jelly with whipped cream.
— *de gelée à la macédoine de fruits.*	— von Weingallerte mit verschiedenen Früchten.[8])	— of jelly with mixed fruits.
— *de gelée à la maltaise.*	— von Orangen-Gallerte mit bayrischer Creme.[9])	— of orange-jelly with Bavarian cream.
— *de gelée d'oranges.*	— von Orangen-Gallerte.	— of orange-jelly.
— *de gelée aux pêches.*	— von Zitronen-Gallerte m. bayr. Pfirsich-Creme.[10])	— of lemon-jelly with Bavarian peach-cream.
— *(à la) macédoine aux pêches.*[11])	— von Gallerte mit Pfirsich-Creme.	— of jelly with cream of peaches.
— *de (marmelade de) pommes à la russe.*	— von Apfel-Marmelade mit Schlagsahne und Johannisbeer-Gallerte.[12])	— of apple-marmalade w. whipped cream and melted currant-jelly.
— *de riz au champagne.*[13])	— von Reis mit Champagner-Gallerte.	— of cream-rice with champagne-jelly.
— *de riz à la maltaise.*	— von Reis mit eingemachter Orangen-Schale.[14])	— of rice with candied orange-peel.
— *à la valencienne.*	Rand von Biskuit und Orangen-Gallerte.[15])	— of biscuit and orange-jelly.

---

[1]) Vergleiche *blanc-manger à la moscovite.*

[2]) Die Mandelmilch-Sulze in zwei Teile geteilt: Der eine Teil mit Spinat-Matte grün gefärbt, in den zweiten Teil etwas Maraschino gegeben. Die weiße und grüne Mandelmilch-Sulze lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt.

[3]) Russische Stadt (Schlacht 1812). — Milch von gestoßenen Lambertsnüssen anstatt der Mandelmilch; in Orangen-Sirup aufgelöste Gelatine hinzu, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt.

[4]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[5]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1222, ferner unter der Abteilung *Glaces.*

[6]) Die bayrische Vanille-Creme *(crème bavaroise à la vanille)* in die Mitte des Randes; kleine gebackene Eierschaum-Nocken *(meringues,* Busserln) darüber gelegt, sodaß von der Vanille-Creme nichts zu sehen ist.

[7]) Rand von Mandelmilch-Sulze mit Vanille; in die Mitte desselben ein Orangen-Kompott mit Maraschino; der Saft der Orangen als Sose.

[8]) Die Mitte mit Kompott von verschiedenen Früchten gefüllt; nebenbei kalte Aprikosen-Sose.

[9]) Randform von Orangen-Gallerte mit Orangen-Schnittchen; eine bayrische Creme von Himbeeren und eine solche von Orangen jede für sich in einer Form gestockt, beide Cremes löffelweise ausgestochen und in die Mitte des Randes, mit den Farben abwechselnd, gefüllt.

[10]) Mit Erdbeeren und kleinen Apfel-Kugeln verzierte Randform von Zitronen-Gallerte; in die Mitte eine bayrische Pfirsich-Creme *(crème bavaroise aux pêches).* Diese Speise wird auch mit *bordure à la macédoine aux pêches* bezeichnet.

[11]) Dasselbe wie *bordure de gelée aux pêches.*

[12]) Rand von Apfel-Marmelade, die mit Gelatine gesteift ist; in die Mitte Schlagsahne, ringsherum flüssige Johannisbeer-Gallerte.

[13]) *Bordure caroline* (karolinischer Reis) *au champagne* ist dasselbe. — Rand von Vanille-Milchreis, der mit Aprikosenbrot-Masse *(pain d'abricots)* und Schlagsahne vermischt ist; in die Mitte legt man ein Stück Genuaer Kuchen *(génoise),* gibt Champagner-Gallerte mit würfelig geschnittenen Früchten *(gelée macédoine au champagne)* darüber und farbige Gallert-Krusten *(croûtons de gelée)* im Kranz um den Rand.

[14]) Rand von Orangen-Gallerte, die mit gehackten Pistazien vermischt ist, und Vanillereis, der mit würfelig geschnittener eingemachter Orangen-Schale vermengt ist. In die Mitte des Randes ein Kompott von Ringelotten *(reines-claude).*

[15]) Einen Rand von Mandel-Biskuit stellt man in eine größere, mit Früchten ausgelegte Randform, gießt die Zwischenräume mit Orangen-Gallerte aus. In die Mitte des ausgestürzten Randes füllt man Orangen-Kompott, das mit Zucker-Sirup, welcher mit streifig geschnittener Orangen-Schale vermischt ist, übergossen wird.

Bouillie[1].	**Brei, Mus.**	**Porridge, mush.**
— *à la groseille.*	— von Grieß mit Johannisbeersaft.[2]	— of semolina with currant-juice.
— *renversée.*	Ausgestürzter Milchbrei.[3]	Milk-porridge turned out
Brioche[4].	**Propheten-Kuchen.**	**Brioche.**
— *glacée au malaga.*	— -Kuchen m. Malaga-Glasur	[of a mo(u)ld. — with malaga-icing.
Bubbert *aux amandes.*	Bubbert mit Mandeln.[5]	*Bubbert* with almonds.
— *au citron.*	— mit Zitronen-Creme.[6]	— with lemon-cream.
— *à l'est-prussienne.*[7]	—, ostpreußisch.	—, East-Prussian style.
Bugnes de Lyon.	Art Krapfen von verschiedener Form.[8]	Sort of fritters of various shapes.
Cannelons[9].	**Butterteig-Röhrchen.**	**Fried puff-paste rolls.**[10]
— *frits à l'abricot.*	— -Röhrchen mit Aprikosen-Marmelade.	— puff-paste rolls with apricot-marmalade.
Chantilly[11].	Schlagsahne, Rahmschnee.	Whipped cream.
Charlotte[12].	**Charlotte.**	**Charlotte.**
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[13] Art.	— in the German style.
— *d'ananas.*	Ananas-Charlotte.	Pineapple-charlotte.
— *de bananes au marasquin.*	Bananen-Charlotte mit Maraschino.	Banana-charlotte with maraschino.
— *à la bengale ou bengalaise.*	— -Charlotte.[14]	— -charlotte.
— *à la castillane.*	Charlotte mit bayrischer Vanille-Nußcreme.	Charlotte with Bavarian vanilla-nut-cream.
— *à la Chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la crème.*	— mit Creme[15].	— with cream.
— *à la duchesse.*	— mit Kirschen.[16]	— with cherries.
— *de fraises.*	Erdbeer-Charlotte.	Strawberry-charlotte.
— *de fraises à la romaine.*	— -Charlotte mit gefüllten Eierschaum-Nocken.[17]	— -charlotte w. meringues filled w. strawberries.
— *de framboises.*	Himbeer-Charlotte.	Raspberry-charlotte.
— *à la francfortoise.*[18]	Frankfurter Charlotte.	Frankfort charlotte.
— *de gaufres d'amandes.*	Charlotte von Mandel-Waffeln.[19]	Charlotte of almond-wafers.
— *de gaufres de pistaches.*	— von Pistazien-Waffeln.	— of pistachio-wafers.
— *à la génoise ou à la mode de Gênes.*	— mit bayrischer Haselnuß-Creme.[20]	— with Bavarian hazel-nut cream.

---

[1]) Vergleiche auch dasselbe auf Seite 1222.

[2]) 1/8 l (2 dcl) Johannisbeersaft und einige Löffelvoll Zucker in 1/2 l kochendes Wasser gegeben, nach und nach 125 g Grieß hineingerührt, zwei Minuten gekocht, dann noch 4/8 l (8 dcl) Johannisbeersaft und noch ein wenig Zucker hinzu, acht Minuten gekocht, erkalten gelassen, mit Johannisbeer-Sirup, der mit Zucker eingekocht ist, übergossen.

[3]) 3/4 l Milch mit 200 g Zucker, einer Prise Salz, ein wenig Zitronen-Schale aufgekocht, dann 100 g Kartoffel-Stärkemehl, das mit einigen Löffelvoll kaltem Wasser glatt gerührt ist, vermischt, zehn Minuten gekocht, nach und nach der Schnee von fünf Eiern darunter gezogen, ein wenig gehackte süße und bittere Mandeln hinzu, in einer Form erkalten gelassen, ausgestürzt, mit Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeer-Sirup zu Tisch gegeben.

[4]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* ferner auf Seite 1223.

[5]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 1223.

[6]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 1223.

[7]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1223.

[8]) Manche haben die Form eines Rädchens, andere die einer Spirale oder Schnecke (wie die »Sprungfedern« hiesiger Schmalzbäckereien), andere wieder stellen Herzchen dar usw.

[9]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1223.

[10]) Auch *fried puff-paste canes.*

[11]) *Crème (à la) Chantilly, crème fouettée à la Chantilly,* auch einfach *chantilly.*

[12]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1223 und auch unter der Abteilung *Glaces.*

[13]) Charlotte mit Schokolade-Creme gefüllt, mit gebackenen Blätterteig-Röhrchen von gleicher Höhe eingefaßt. Die eine Hälfte der Röhrchen, die sämtlich mit Johannisbeer-Sulze gefüllt sind, wird weiß, die andere rot glasiert. Die weißen werden mit fein geschnittenen, rot gefärbten Mandeln, die roten mit fein geschnittenen grünen Pistazien bestreut. Die Charlotte wird oben mit Früchten umlegt; in die Mitte erhaben Schlagsahne gefüllt. *Charlotte de gaufres à l'allemande* ist eine andere Bezeichnung für diese Charlotte.

[14]) Mit einer Bananenbrot-Masse *(appareil de pain de bananes)* gefüllt.

[15]) Creme von Milch, Zucker, Eigelben, Zitronen-Schale, Gelatine, zuletzt mit Schlagsahne vermischt.

[16]) Eine Lage klare Gallerte in eine Biskuitform gegossen, darauf eine in einer kleineren Charlottenform gebackene Biskuit-Kruste gesetzt, kalte Kirschwasser-Sulze ringsum gegossen; wenn fest geworden, werden Boden und Seiten der Biskuit-Kruste mit Vanillereis maskiert, 20 Minuten in Eis gestellt, dann mit Kirschen, die mit Kirschwasser-Sulze gebunden sind, gefüllt; der Fuß der Charlotte wird mit einem Kranz von Ringelotten *(reines-claude)* umgeben.

[17]) Charlotte von Erdbeer-Creme, mit Perlen von Eierschaum *(meringue)* bespritzt, oben mit einem Kranz von ausgehöhlten Eierschaum-Nocken *(meringues)* belegt, diese mit Erdbeeren gefüllt; Schlagsahne in die Mitte.

[18]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[19]) Mit Schlagsahne, Gefrorenem *(crème plombière)* usw. gefüllt.

[20]) Die bayrische Haselnuß-Creme *(crème bavaroise aux avelines torréfiées)* ist mit Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* vermischt.

Charlotte à l'italienne.	Kastanien-Charlotte.[1]	Chestnut-charlotte.
— *de macarons.*	Makronen-Charlotte.	Macaroon-charlotte.
— *de macarons d'avelines.*	Charlotte von Haselnuß-Makronen.	Charlotte of avellan-nut macaroons.
— *de marrons.*	Kastanien-Charlotte.	Chestnut-charlotte.
— *à la Metternich.*	Charlotte nach Metternich[2].	Charlotte, Metternich style.
— *à la Montpensier.*[3])	— mit Mandel-Rahmgefro-renem.	— with almond ice-cream.
— *à la moscovite.*	—, moskowitisch[4]).	—, Moscovite style.
— *à la napolitaine.*	Kastanien-Charlotte.[5])	Chestnut-charlotte.
— *à l'orange.*	Orangen-Charlotte.[6])	Orange-charlotte.
— *l'orientale.*	Pistazien-Charlotte.[7])	Pistachio-charlotte.
— *à la palermitaine.*	Palermoer Charlotte.[8])	Palermitan charlotte.
— *à la parisienne.*[9])	Pariser Charlotte.	Parisian charlotte.
— *de pêches à la milanaise.*	Pfirsich-Charlotte mit Maraschino-Sulze.[10])	Peach-charlotte with maraschino-jelly.
— *de pistaches à la reine.*	Charlotte mit gesulzter Pistazien-Creme.[11])	Charlotte with jellied pistachio-cream.
— *de poires à l'italienne.*[12])	Ital. Birnen-Charlotte.	Italian pear-charlotte.
— *à la polonaise.*[13])	Polnische Charlotte.	Polish charlotte.
— *à la princesse de Galles.*[14])	Charlotte mit Erdbeer-Gefrorenem.	Charlotte with strawberry-ice.
— *à la princesse Victoria.*	— mit Schlagsahne und Kirschen.[15])	— with whipped cream and cherries.
— *à la princière.*	— auf fürstliche[16]) Art.	— with pine-apple.
— *à la printanière.*	— mit verschiedenfarbiger Creme.[17])	— with strawberry- and vanilla-cream.
— *à la prussienne.*	Preußische Charlotte.[18])	Prussian charlotte.
— *à la renaissance.*	Charlotte mit Kirschwasser-Creme.[19])	Charlotte with kirsch-cream.

[1]) Dasselbe wie *charlotte à la napolitaine.*

[2]) Ein Körbchen von Löffel-Biskuits geformt, mit süßem, mit Schlagsahne vermischtem Kastanienmus gefüllt; glasierte Kastanien als Umlage.

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[4]) Charlotte von Genuaer Kuchen *(génoise),* mit englischer Creme, die mit Apfel-Marmelade und Kirschwasser vermischt ist, gefüllt. Der Fuß der Charlotte mit einem Kranz von in rosenrotem Sirup gekochten Apfel-Vierteln, die mit gerösteten Mandel-Streifen gespickt sind, umlegt.

[5]) Charlotte von neapolitanischem Teig, mit bayrischer Kastanien-Creme, die mit Maraschino, Rosinen und würfelig geschnittenem Zitronat vermischt ist, gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen; ringsherum Ananas-Scheiben.

[6]) Charlotte von Mandel-Biskuit, mit Orangen-Glasur überzogen; Orangenbrot-Masse *(appareil de pain d'orange)* mit Orangensaft und Hausen-Blase bereitet, mit würfelig geschnittenen Pistazien, eingemachter Orangen-Schale und ganzen Zucker-Kirschen vermischt, die Charlotte damit gefüllt; Orangen-Viertel als Umlage.

[7]) Charlotte von halb weiß und halb grün glasiertem Biskuit; süßes Pistazienmus mit einigen Löffelvoll Orangenblüten-Wasser und geklärter Gelatine verrührt, mit Spinatgrün gefärbt, nach dem Festwerden auf Eis mit Schlagsahne und würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt; die Charlotte damit gefüllt.

[8]) Von Eigelben, Orangen-Zucker und Sahne abgerührte Creme durch ein Haarsieb gestrichen, ein Teil davon in Cylinderform auf Eis gestockt, Schlagsahne (Rahmschnee) hinzu, wenn wieder gestockt, eine Lage in Orangen-Sirup gestocktes Biskuit darüber, mit eingemachten Kirschen bestreut, dann wieder Creme, Biskuit und Kirschen und so fort, bis die Form voll ist. Beim Ausstürzen wird die Charlotte mit Biskuit von derselben Höhe eingefaßt; auf die Mitte erhaben Schlagsahne.

[9]) Von *Carême* erfunden: dasselbe wie *charlotte (à la) russe* (s. d.).

[10]) Eine Lage Pfirsich-Viertel mit Vanille-Zukker und Rum auf den Boden einer mit großen Löffel-Biskuits ausgelegten Form, darüber eine Lage geschlagene Maraschino-Sulze *(gelée fouettée au marasquin),* wenn auf Eis gestockt, eine andere Lage Pfirsich-Viertel und wieder Maraschino-Sulze darüber, wieder gestockt und so fortgefahren bis die Form voll ist; um den Fuß der Charlotte ein Kranz von gedämpften Pfirsich-Vierteln gelegt.

[11]) Die Charlotte aus Biskuits, die mit Maraschino-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut sind, zusammengestellt.

[12]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1224.

[13]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1224.

[14]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[15]) Charlotte von glasierten Waffeln, oben und unten mit einer Kette von mit Zucker-Glasur überzogenen Kirschen umgeben; in die Mitte Schlagsahne *(crème à la Chantilly)* oder Rahmgefrorenes *(crème plombière).*

[16]) Flacher Genuaer Kuchen sechseckig ausgestochen, die etwas kleinere, ebenfalls sechskantige Charlotte von Biskuit darauf gesetzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit klarer Kirschwasser-Glasur überzogen, mit Plätzchen aus Mandelteig und einer aus demselben Teig nachgebildeten Ananas verziert. Mit durchgestrichener, roher Ananas, Sirup von 30 Grad, geklärter Hausen-Blase, Orangensaft, Aprikosen-Marmelade und Champagner bereitete Ananasbrot-Masse *(appareil de pain d'ananas)* lagenweise abwechselnd mit eingemachter, würfelig geschnittener Ananas in die Mitte gefüllt.

[17]) Eine bayrische Creme mit Erdbeeren und eine solche mit Vanille bereitet, auf Eis gebunden, einige Löffelvoll Schlagsahne hinzu, abwechselnd lagenweise in die Biskuit-Charlotte gefüllt, noch eine halbe Stunde auf Eis gestellt, ausgestürzt, mit einer Kette von gespritzten Eierschaum-Perlen *(perles en meringue italienne)* verziert.

[18]) Weingallerte in eine Form gegossen, Finger-Biskuits ringsum, mit bayrischer Creme gefüllt.

[19]) Kleine Erdbeeren, Ananas-Würfel, Aprikosen- und Pfirsich-Scheiben mit Kirschwasser gebeizt; Milch mit Zucker gekocht, mit Gelatine vermischt, nach dem Erkalten mit den Früchten, Kirschwasser und Schlagsahne vermischt, noch mehr Zucker hineingegeben, in eine Charlotte von weißem und rotem Biskuit gefüllt. Der Fuß der Charlotte mit großen glasierten Erdbeeren umlegt.

Charlotte à la Richelieu.
— à la russe.
— russe aux abricots.
— russe aux amandes grillées.
— russe au café.
— russe aux fraises.
— russe aux pistaches.
— russe à la vanille.
— à la rustique.
— à la savoisienne.
— à la sicilienne.
Chartreuse *de fruits.*
— de pêches.
Château framboisé.
Chaud-froid *de bécasses à la gelée.*
— -froid à la crème.
— -froid de pêches à la souveraine.
Compromis à la valenciennoise. [*glacés.*[12])
Corbeille *aux fruits*
— de riz garnie de fruits.
Corne[13]).
Cornets[14]).
— à la chantilly.

Mandel-Charlotte.
Charlotte mit bayr. Creme.[1])
Russische Charlotte mit Aprikosen-Creme.
— Charlotte mit Mandel-Creme. [Creme.
— Charlotte mit Kaffee-
— Charlotte mit Erdbeer-Creme. [Creme.
— Charlotte mit Pistazien-
— Charlotte mit Vanille-
Baumcharlotte[2]). [Creme.
Savoyer Charlotte.[3])
Sizilianische Charlotte.[4])
Sulze von Früchten.[5])
— von Pfirsichen.[6])
(Kuchen-)Schloß mit Himbeer-Creme.[7])
Gallertrand mit Biskuit-Schnepfen.[8])
Biskuit mit zweifarbigem Rahmgefrorenen und Zuckerschaum.[9])
Biskuitrand mit Pfirsichen und Rahmgefrorenem.[10])
Rand von Orangen-Gallerte und Biskuit.[11]) [ten.
Körbchen m. glasierten Früch-
— von Reis mit Früchten.
Horn.
Hörnchen.
— mit Schlagsahne.[15])

Almond-charlotte. [cream.
Charlotte with Bavarian
Russian charlotte with apricot-cream.
— charlotte with almond-cream. [cream.
— charlotte with coffee-
— charlotte with strawberry-cream. [cream.
— charlotte w. pistachio-
— charlotte with vanilla-
Arbor charlotte. [cream.
Savoy charlotte.
Charlotte, Sicilian style.
Chartreuse of fruits.
— of peaches.
Château with raspberry-cream.
Chaud-froid of woodcocks in jelly-border.
Biscuit with white and colo(u)red ice-cream and meringue.
Chaud-froid of peaches with ice-cream.
Border of biscuit in an other border of jelly.
Basket with glazed fruits.
— of rice with fruits.
Horn.
Cornets, hornlets.
— with whipped cream.

[1]) Charlotte von Biskuit, mit irgendeiner bayrischen Creme gefüllt.

[2]) Baumkuchen *(gâteau de broche)* ausgehöhlt, mit bayrischer Maraschino-Creme gefüllt.

[3]) Charlotte von Savoyer Vanille-Biskuit, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt; der Fuß der Charlotte mit einer Kette von eingemachten glasierten Kastanien umlegt.

[4]) Charlotte von Biskuit mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen; geviertelte Pfirsiche, Aprikosen, Orangen lagenweise abwechselnd mit Vanille-Zucker in eine Form geordnet, mit Maraschino begossen, eine halbe Stunde in Eis gefrieren gelassen, dann in die Charlotte gefüllt, mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade angefeuchtet, Deckel darauf, angerichtet; ein Kranz von Kompott-Ringelotten *(reines-claude)* ringsum.

[5]) Gleichmäßig ausgestochene Äpfel und Birnen (letztere rot gefärbt) in Gallerte getaucht, an die inneren Seiten einer Becherform gelehnt, abwechselnd rot und weiß. Apfel-Marmelade mit Gallerte und Kirschwasser vermischt, auf Eis gestockt, lagenweise abwechselnd mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten, die jedesmal mit Maraschino-Gallerte maskiert werden, in die Form gefüllt; man verziert mit Gallert-Krusten.

[6]) Süßes Pfirsichmus mit abgewällten, streifig geschnittenen bitteren Mandeln und Gelatine vermischt; Scheiben von Früchten aller Schattierungen in Gallerte getaucht, die Seiten der Form damit zierlich ausgelegt, nach dem Festwerden das Pfirsichmus hineingefüllt.

[7]) Fingerdicke Brandteig-Kuchen, so lang wie eine Charlottenform hoch ist, gebacken, geöffnet, mit Himbeer-Marmelade gefüllt, mit Bruchzucker überzogen, wenn kalt, mit demselben Zucker aufrecht stehend auf den Rand einer runden Teigplatte geordnet; in die Mitte füllt man bayrische Himbeer-Creme, die mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt ist.

[8]) Von Biskuit nachgeahmt, mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Schokolade-Glasur überzogen (um die braune *chaud-froid*-Sose nachzuahmen). Randform mit einer Lage süßer Gallerte ausgegossen, eingemachte halbierte Nüsse von recht schwarzer Farbe darüber (um die Trüffeln nachzuahmen), dann wieder Gallerte; die Form ausgestürzt, in die Mitte eine Scheibe Biskuit, darauf die Schnepfen.

[9]) Länglich-rundes, mit weißem (von Vanille), dann mit farbigem Rahmgefrorenem (von Schokolade, Erdbeeren) gefülltes Biskuit, mit Zuckerschaum überzogen, im Ofen getrocknet.

[10]) Biskuitrand in Scheiben geschnitten, diese mit Marmelade bestrichen, wieder zusammengesetzt, mit Orangen-Glasur überzogen; Rahmgefrorenes mit Nüssen (siehe *crème plombière à la souveraine* unter der Abteilung *Glaces)* in die Mitte; abgewällte (blanchierte), in leichtem Sirup erkaltete, mit englischer Creme maskierte, rot gefärbte Pfirsiche im Kranz auf den Rand.

[11]) Mit Früchten ausgelegte Randform mit einer Lage Orangen-Gallerte ausgegossen, ein kleinerer Rand von Mandel-Biskuit hinein, der Raum zwischen dem Biskuit und der Form mit kalter Gallerte ausgefüllt, ein kleinerer Rand von Mandel-Biskuit hinein, der Raum zwischen dem Biskuit und der Form mit kalter Gallerte ausgefüllt, ausgestürzt; in die Mitte erhaben mit Zucker gebeizte, geschälte Orangen-Viertel.

[12]) Über *corbeilles* siehe auch die Abteilungen *Glaces* und *Pâtisserie et Confiserie.*

[13]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[14]) Auch *plaisirs, oublies* genannt.

[15]) Die aus italienischem Waffelteig gebackenen Hörnchen werden auf einem zweistufigen Sockel angerichtet, mit Schlagsahne *(crème fouettée)* gefüllt und mit einem Kranz von Eierschaum-Nokken *(meringues)* umlegt (garniert).

Cornets de crème à l'orange.	Hörnchen m. Orangen-Creme.	Cornets w. orange-cream.
Côtelettes *en chaud-froid.*	**Koteletten** von Biskuit mit gehackter Gallerte.[1]	**Cutlets** of biscuit with hashed jelly.
— *à la mayonnaise.*	— auf Gallertrand.[2]	— on border of jelly.
Cougloſ, cougloff.[3]	Gugelhupf.	Couglof(f).
Coupe en nougat.[4]	Schale von Mandel-Kruſte.	Coupe of nougat.
Crème.	**Creme,** Rahmſchaum.	**Cream,** custard.
— *d'abricots.*	Aprikoſen-Creme.[5]	Apricot-cream.
Crème anglaise.[6]	**Engliſche Creme.**	**English cream.**
— *d'asperges, pour glace.*	Spargel-Creme.[7]	Asparagus-cream.
— *bachique.*	Weincreme.	Wine-cream.
Crème au bain-marie.	**Geſtockte Creme,** Dunſtcreme.	**Steamed cream** or custard.
— *au bain-marie, aux amandes.*	— Mandel-Creme.	— almond-cream.
— *au bain-marie, à l'anis.*	— Anis-Creme.	— aniseed-cream.
— *au bain-marie, au café.*	— Kaffee-Creme.[8]	— coffee-cream.
— *au bain-marie, au caramel.*	— Creme mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *au bain-marie, au [chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *au bain-marie, au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *au bain-marie, aux fleurs d'oranger.*	— Orangenblüten-Creme.	— cream with orange-flowers.
— *au bain-marie, au [marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— maraschino-cream.
— *au bain-marie, à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *au bain-marie, au thé.*	— Theecreme.	— tea-cream.
— *au bain-marie, à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
Crème (à la) bavaroise.[9]	**Bayriſche Creme**[10].	**Bavarian cream.**
— *bavaroise aux abricots.*	— Aprikoſen-Creme.[11]	— apricot-cream.
— *bavaroise à l'algérienne.*	— Creme, algeriſch[12].	— cream, Algerian style.
— *bavaroise aux amandes.*	— Mandel-Creme.	— almond-cream.
— *bavaroise à l'ananas.*	— Ananas-Creme.	— pineapple-cream.
— *bavaroise à l'ananas, pralinée.*	— Ananas-Creme mit Mandelmilch.[13]	— pineapple-cream with almond-milk.
— *bavaroise à l'arlequine.*	— bunte Creme.[14]	— cream of different co[lo(u)rs.
— *bavaroise aux avelines.*	— Haſelnuß-Creme.	— avellan nut-cream.
— *bavaroise au biscuit moka.*	— Kaffee-Creme mit in Mokka-Likör getränktem Biskuit.[15]	— coffee-cream with biscuit soaked in Mocha liqueur.
— *bavaroise au cacao.*	— Kakao-Creme.	— cacao-cream.

---

[1]) Die Koteletten etwas ausgehöhlt, mit Mandel-Frangipan gefüllt, wenn diese Creme getrocknet, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, wenn diese trocken, mit brauner Rumglasur überzogen (um die *chaud-froid*-Sose nachzuahmen). Die Koteletten werden mit Papier-Manschetten *(papillotes)* versehen, auf mit Rumglasur überzogener Biskuit-Unterlage aufrecht *(à cheval)* gegen einen Biskuitklotz angerichtet und mit einem Kranz von gehackter Orangen-Gallerte umgeben. In die Mitte des durch die Koteletten gebildeten Kranzes gibt man ebenfalls gehackte Orangen-Gallerte.

[2]) Die Biskuit-Koteletten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit weißer Glasur überzogen, mit fein gehackten Pistazien bestreut (um die Petersilie nachzuahmen), mit Papier-Manschetten *(papillotes)* versehen und im Kranz auf einer Lage Rumgallerte angerichtet; in die Mitte ein Mandel-Rahmgefrorenes, das mit einigen ausgestochenen Früchten vermischt ist.

[3]) Siehe unter *Pâtisserie et Confiserie.*

[4]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* auch unter *Glaces.*

[5]) Aprikosenmark, Zucker und Gelatine mit Schlagsahne *(crème fouettée).*

[6]) Vergleiche *petits pots de crème.*

[7]) Spargel-Spitzen mit Milch gestoßen, Eigelbe und Zucker hinzu, über dem Feuer gebunden, dann leicht grün gefärbt, durchgestrichen.

[8]) Frisch gebrannter Kaffee in kochende Milch geschüttet, ausziehen gelassen; die Milch, wenn kalt, mit Eigelben, ganzen Eiern und Zucker vermischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Becher gefüllt, im heißen Wasser gar gemacht; Vanille-Sose mit Kaffee-Geschmack darüber gegossen.

[9]) Auch *(fromage) bavarois.*

[10]) Auch »Schlagsahnen-Gallerte«, »Schlagsahnen-Sulze«, »Rahmschnee-Sulze«.

[11]) Mit Vanille-Zucker gesüßtes, mit geklärter Gelatine vermischtes Aprikosenmus wird mit doppelt soviel Schlagsahne verrührt und mit Maraschino verfeinert.

[12]) Domform mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert); in die Mitte abwechselnd bayrische Erdbeer-Creme *(appareil bavarois aux fraises)* und eine andere Creme mit Vanille, auf Eis gestockt, dreiviertel Stunde später ausgestürzt, mit kleinen Kuchen umlegt.

[13]) Eine Creme von Mandelmilch mit fein gehackten Makronen vermischt, eine Kuppelform fingerdick damit ausgelegt; eine Ananas-Creme in die Mitte.

[14]) Wenn die Creme zu stocken anfängt, gibt man verschiedenfarbige Würfel von klarer Weingallerte hinein.

[15]) Kaffee-Creme *(crème bavaroise au café)* lagenweise abwechselnd mit in Mokka-Likör getränktem Biskuit in die Form gefüllt.

Crème bavaroise au café.	Bayrische Kaffee-Creme.[1])	Bavarian coffee-cream.
— *bavaroise au caramel.*	— Creme mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *bavaroise à la célestine.*	— Creme mit Erdbeeren.	— cream w. strawberries.
— *bavaroise au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *bavaroise au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *bavaroise au curaçao.*	— Curaçao-Creme.	— curaçao-cream.
— *bavaroise à la diplomate.*	— Diplomaten-Creme.[2])	— diplomatic cream.
— *bavaroise à l'eau de noyau.*	— Creme mit Noyau-Likör.	— cream with noyau.
— *bavaroise à l'empereur de la Russie.*	— Creme mit Biskuit und Erdbeeren.[3])	— cream with biscuit and strawberries.
— *bavaroise de fantaisie.*	— Phantasie-Creme.[4])	— cream, fancy style.
— *bavaroise à la Figaro.*	— vierfarbige Creme.[5])	— cream of four colo(u)rs.
— *bavaroise aux fleurs d'acacia.*	— Akazienblüten-Creme.	— acacia-flower cream.
— *bavaroise aux fleurs [d'oranger.*	— Orangenblüten-Creme.	— orange-flower cream.
— *bavaroise aux fleurs de sureau.*	— Holunderblüten-Creme.	— elder-flower cream.
— *bavaroise aux fraises.*	— Erdbeer-Creme.	— strawberry-cream.
— *bavaroise aux framboises.*	— Himbeer-Creme.	— raspberry-cream.
— *bavaroise au gingembre.*	— Ingwer-Creme.	— ginger-cream.
— *bavaroise aux groseilles.*	— Johannisbeer-Creme.	— currant-cream.
— *bavaroise à l'impératrice.*	— Kaiserin-Creme.[6])	— empress cream.
— *bavaroise au kirsch.*	— Kirschwasser-Creme.	— cream with kirsch.
— *bavaroise aux macarons.*	— Makronen-Creme.	— macaroon-cream.
— *bavaroise au marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— maraschino-cream.
— *bavaroise aux marrons.*	— Kastanien-Creme.	— chestnut-cream.
— *bavaroise au melon.*	— Melonen-Creme.	— melon-cream.
— *bavaroise aux mille fruits.*	— Creme mit verschiedenen (Zucker-)Früchten.	— cream with various candied fruits.
— *bavaroise à la ministérielle.*	— Creme mit Früchten.[7])	— cream with fruits.
— *bavaroise aux noix [fraîches.*	— Nußcreme.	— nut-cream.
— *bavaroise aux oranges.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *bavaroise au pain noir.*	— Schwarzbrot-Creme.	— rye-bread cream.
— *bavaroise panachée à la bohémienne.*	— vierfarbige Creme.[8])	— cream in four colo(u)rs.
— *bavaroise au parfait(-)amour.*	— Creme mit Parfait-Amour-Likör.	— cream with parfait-amour-cordial.
— *bavaroise aux pêches.*	— Pfirsich-Creme.	— peach-cream.
— *bavaroise à la piémontaise.*	— Creme mit Maraschino-Biskuit.[9])	— cream w. maraschino-biscuit.
— *bavaroise aux pistaches.*	— Pistazien-Creme.	— pistachio-cream.

[1]) a) Frisch gebrannter Kaffee in kochender Milch ausgezogen, mit einigen Eigelben und dem nötigen Zucker vermischt, abgerührt, mit Gelatine vermischt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit Schlagsahne untermengt. b) *Crème bavaroise au café noir et blanc:* Unter mit Gelatine vermischten Kaffee-Likör zieht man Schlagsahne; sodann bereitet man eine gewöhnliche Kaffee-Creme; eine Charlottenform wird mittels zweier Pappstreifen in vier Teile geteilt; je zwei solcher Teile werden mit den zwei Cremes gefüllt, worauf die Pappe herausgezogen wird. (Es muß also auf jeder Seite je ein schwarzer und ein weißer Creme-Würfel sich befinden.)

[2]) Eine Charlottenform mit Maraschino-Creme ausgelegt (chemisiert), lagenweise abwechselnd mit Schokolade- und Pistazien-Creme gefüllt.

[3]) Mit Maraschino getränktes Biskuit lagenweise abwechselnd mit frischen Walderdbeeren und bayrischer Vanille-Creme in die Form gefüllt.

[4]) Grüne Pistazien-Creme, rote Erdbeer-Creme, schwarze Schokolade-Creme.

[5]) Vier verschiedenfarbige Cremes gestürzt, in Würfel geschnitten, diese bunt durcheinander gemischt und mit Orangen-Gallerte eingesetzt; ringsherum kleine Kuchen.

[6]) a) Creme aus gleichen Teilen Erdbeer- und Kirschsaft, mit Gelatine und Schlagsahne vermischt. Die Form mit Orangen-Gallerte ausgegossen, diese mit Pistazien-Creme fingerdick überzogen; in die Mitte die oben beschriebene Creme. b) Reiscreme mit würfelig geschnittenen, mit Maraschino begossenen Früchten.

[7]) Die Form mit Kirschen und Angelika verziert; eine bayrische Creme mit Zitronat, Ananas, eingemachter Orangen-Schale und Pflaumen vermischt und in die Form gefüllt.

[8]) In eine mit Gallerte ausgegossene (chemisierte) Becherform füllt man lagenweise abwechselnd bayrische Erdbeer-, Mandel-, Schokolade-, Pistazien-Creme; auf jede Lage gibt man etwas Orangen-Gallerte. Ein Kranz von eingemachten Ringelotten *(reines-claude)* dient zur Verzierung. Vergleiche auch *crème bavaroise à la Figaro.*

[9]) Vanille-Creme, in Maraschino getränktes Biskuit und eingemachte Früchte lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt. Vergl. auch *crème bavaroise à l'empereur de la Russie.*

Crème bavaroise aux pommes.	Bayrische Apfel-Creme.	Bavarian apple-cream.
— *bavaroise au pompernickel.*	— Pumpernickel-Creme.	— pumpernickel-cream.
— *bavaroise à la Praslin.*	— Mandel-Creme.[1])	— almond-cream.
— *bavaroise à la printanière.*	— buntfarbige Creme.[2])	— colo(u)red cream.
— *bavaroise au punch.*	— Creme mit Punsch.	— cream with punch.
— *bavaroise aux quatre fruits.*	— Vierfrucht-Creme.	— cream with four fruits.
— *bavaroise à la reine.*	— Königin-Creme.[3])	— cream with rice.
— *bavaroise à la religieuse.*[4])	— Vanille-Creme mit Makronen.	— vanilla-cream with macaroons.
— *bavaroise au r(h)um.*	— Creme mit Rum.	— cream with rum.
— *bavaroise au riz.*	— Reiscreme.	— rice-cream.
— *bavaroise au riz, à l'orange.*	— Reiscreme mit Orangen-Zucker.[5])	— rice-cream with orange-sugar.
— *bavaroise à la romaine.*[6])	— Vanille-Creme mit Makronen.	— vanilla-cream with macaroons.
— *bavaroise à la rose.*	— Rosen-Creme.[7])	— rose-cream.
— *bavaroise rubanée.*	— bunte Creme.[8])	— colo(u)red cream.
— *bavaroise à la sultane.*	— Creme auf Sockel mit Zucker-Gitter.[9])	— cream on socle with sugar spinning.[10])
— *bavaroise en surprise.*	— Schokolade- und Vanille-	— chocolate- and vanilla-
— *bavaroise au thé.*	— Theecreme.	— tea-cream.
— *bavaroise à la vanille.*	— Vanille-Creme.[11])	— vanilla-cream.
— *bavaroise à la vierge.*	— Vanille-Creme.[12])	— vanilla-cream.
— *bavaroise aux violettes.*	— Veilchen-Creme.	— violet-cream.
— *à la benoîton.*	Rumcreme[13]).	Rum-cream.
— *à la bijou.*	Creme mit verschiedenen Früchten und Biskuit.	Cream with assorted fruits and biscuit.
— *de biscuit au kirsch (-wasser).*	Biskuit-Creme mit Kirschwasser.	— of biscuit with kirsch (-wasser).
— *brûlée ou au caramel.*	Abgebrannte Creme.[14])	Caramel-cream.
— *à la calédonienne.*	Marmelade-Creme.[15])	Marmalade-cream.
— *aux cerises.*	Creme mit Kirschen.[16])	Cherry-cream.

[1]) Gebrannte Mandeln mit kochender Milch aufgelöst, gestoßen, mit Zucker verrührte Eigelbe, etwas Milch hinzu, über dem Feuer dick gerührt, geklärte Gelatine darunter, durch ein Mundtuch (Serviette) gepreßt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt.

[2]) Zwölfröhrige, schräg gestreifte Cylinderform wird mit bayrischer Vanille-Creme, Pistazien- und rot gefärbter Gallerte so ausgespritzt, daß jeder Streifen eine andere Farbe erhält; in die Mitte füllt man eine bayrische Himbeer- oder Erdbeer-Creme.

[3]) Die Form mit roter Orangen-Gallerte ausgegossen (chemisiert), mit Reiscreme, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt.

[4]) Wörtlich: »Bayrische Creme auf religiöse Art«. — Zerlassene Schokolade mit Zucker angenehm gesüßt, mit Hausenblase vermischt, durch feines Sieb gestrichen, die Form damit ausgelegt (chemisiert); in die Mitte bayrische Vanille-Creme mit gestoßenen Haselnuß-Makronen. Mit dem Rest der Schokolade-Masse und der Vanille-Creme füllt man Törtchen von Genuaer Teig *(tartelettes en pâte à génoise)*, mit welchen man die Creme umlegt. Man bezeichnet diese Creme auch mit *crême bavaroise à la romaine.* Vergleiche *crême à la religieuse.*

[5]) Milchreis mit Orangen-Zucker gesüßt, Gelatine, zuletzt Schlagsahne hinzu.

[6]) Dasselbe wie *crême bavaroise à la religieuse* (s. d.).

[7]) Rosen-Blätter läßt man in kochendem Sirup von 30 Grad ausziehen, streicht diesen nach dem Erkalten durch ein feines Sieb, gibt einige Löffelvoll Doppelrahm *(crême double)*, dann geklärte Gelatine, zuletzt Schlagsahne hinzu.

[8]) Cremes von Vanille, Schokolade, Pistazien, Erdbeeren usw. lagenweise abwechselnd in die Form eingesetzt.

[9]) Vanille-Sirup mit Maraschino und geklärter Gelatine vermischt, auf Eis gebunden, Schlagsahne hinzu, in eine Kuppelform gefüllt, eine Stunde nachher auf einen niedrigen Sockel ausgestürzt, mit einem Gitter von gegossenem Zucker *(une sultane à grillage)* bedeckt.

[10]) Für *sugar spinning* sagt man auch *web decoration* oder *spun-sugar.*

[11]) Eine glatte Form mit in Gallerte getauchten Mandel-Stiften verziert, mit Schokolade-Creme ausgegossen; in die Mitte Vanille-Creme.

[12]) a) Die Form mit Vanille-Creme überzogen (chemisiert); in die Mitte dieselbe Creme, aber mit Alkermes-Likör vermischt; ringsherum gefüllte glasierte Windbeutel. b) Vanille-Zucker mit Gelatine vermischt, Schlagsahne darunter gezogen; eine Charlottenform fingerdick damit ausgegossen (chemisiert), in die Mitte Schokolade-Creme gefüllt.

[13]) Makronen und einige Löffel-Biskuits vermischt man mit gehackter eingemachter Orangen- und Zitronen-Schale, gibt Rosinen hinzu, gießt Rumsirup darüber, schüttet dies nach dem Erkalten in eine tiefe Schüssel und gibt eine englische Creme mit Rum darüber.

[14]) Acht Eigelbe, 80 g Mehl, 200 g Zucker, $^3/_4$ l Milch über dem Feuer abgerührt, Zitronen-Schale hinzu, kalt gerührt, Zitronen-Schale herausgenommen, die Creme in eine tiefe Schüssel gegeben, mit feinem Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[15]) Gleiche Teile Himbeer- und Johannisbeer-Marmelade mit Zucker und Eiweiß geschlagen.

[16]) Auflauf-Schüssel mit Makronen ausgelegt, ausgekernte, mit feinem Zucker aufgekochte Kirschen darauf, Makronen darüber, obenauf eine dicke Lage Schlagsahne. Der dick eingekochte Kirschsaft mit Kirschwasser vermischt und als Sose nebenbei gegeben.

Crème à la Chantilly.[1])	Schlagsahne, Rahmschnee.	Whipped cream.
— *à la Cowley.*	Creme nach Cowley[2]).	Cream, Cowley style.
— *Cowley aux fraises.*	Cowley-Creme mit Erdbeeren.[3])	Cowley cream with strawberries.
— *à la cubaine ou cubanaise.*	Ananas-Creme.[4])	Pineapple-cream.
Crème cuite.[5])	**Backcreme.**	**Pastry cream.**
— *cuite à Saint-Honoré.*	Vanille-Backcreme.[6])	Vanilla-pastry cream.
— *à la Devonshire.*	Devonshire-Creme.[7])	Devonshire junket.
— *à la Dubois.*	Creme nach Dubois[8]).	Dubois cream.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Creme.[9])	Duchess cream.
— *espagnole au r(h)um.*	Spanische Creme mit Rum.[10])	Spanish cream with rum.
— *d'été.*	Zitronen-Creme.	Lemon-cream.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Creme.	Cream of orange-flowers.
Crème fouettée.[11])	**Schlagsahne.**	**Whipped cream.**
— *fouettée aux abricots.*	— mit Aprikosen.	— cream with apricots.
— *fouettée à l'ananas.*	— mit Ananas.	— cream with pine-apple.
— *fouettée à l'angélique.*	— mit Angelika.	— cream with angelica.
— *fouettée à l'anisette.*	— mit Anis-Likör.	— cream with anisette.
— *fouettée bachique.*	— mit Champagner.	— cream with champagne.
— *fouettée au café.*	— mit Kaffee.	— cream with coffee.
— *fouettée à la cannelle.*	— mit Zimt.	— cream with cinnamon.
— *fouettée au caramel.*	— mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *fouettée au céleri.*	— mit Sellerie.	— cream with celery.
— *fouettée au chocolat.*	— mit Schokolade.	— cream with chocolate.
— *fouettée au citron.*	— mit Zitrone.	— cream with lemon.
— *fouettée aux fleurs d'oranger.*	— mit Orangen-Blüten.	— cream with orange-flowers.
— *fouettée aux fraises.*	— mit Erdbeeren.	— cream w. strawberries.
— *fouettée aux framboises.*	— mit Himbeeren.	— cream with raspberries.
— *fouettée à la gelée.*	— mit Gallerte.	— cream with jelly.
— *fouettée au marasquin.*	— mit Maraschino.	— cream with maraschino.
— *fouettée aux marrons.*[12])	— mit Kastanien.	— cream with chestnuts.
— *fouettée à l'orange.*	— mit Orangen.	— cream with orange.
— *fouettée aux quatre zestes.*	— mit Orangen-, Zitronen-, Pomeranzen- u. Zedrat-Schale.	— cream with orange-, lemon-, bigarade- and cedrat(e)-peel.
— *fouettée au r(h)um.*	— mit Rum.	— cream with rum.
— *fouettée à la vanille.*	— mit Vanille.	— cream with vanilla.
Crème (à la) française.[13])	**Französische Creme.**[14])	**French cream.**
— *française aux abricots.*	— Aprikosen-Creme.	— apricot-cream.
— *française aux amandes.*	— Mandel-Creme.	— almond-cream.
— *française aux avelines.*	— Haselnuß-Creme.	— cream w. avellan-nuts.

[1]) Pariser Bezeichnung für *crème fouettée.*

[2]) Dicke Creme von Eigelben, Zucker, Milch, Zitronen-Schale bereitet, Zitronen-Schale herausgenommen, die Creme lagenweise abwechselnd mit in Maraschino geweichtem Biskuit in Auflaufform gegeben; obenauf Schlagsahne. In manchen Kochbüchern findet man diese Creme fälschlich als *crème à la Cobly.*

[3]) Erdbeermus mit Vanille-Sirup und dem Saft einer Orange, dann mit geklärter Gallerte verrührt, auf Eis gebunden, dann mit Schlagsahne vermischt, lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit angerichtet.

[4]) 1/2 l Milch heiß gemacht, Gelatine darin zerlassen, 30 g Zucker hinzu, nach dem Erkalten mit einem Glasvoll Schlagsahne und 1/4 l Ananasmus vermischt, in die Form gefüllt.

[5]) Dasselbe wie *crème pâtissière.*

[6]) 100 g Zucker mit 30 g Mehl und 5 Eigelben verarbeitet, mit Vanillemilch über dem Feuer abgerührt; zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß und 50 g feiner Zucker darunter gezogen.

[7]) Vier Tassenvoll Milch, ein Löffelvoll Zukker, Vanille, ein wenig Lab *(rennet)* in eine Glasschale gegossen, an einen warmen Ort gestellt, wo das Ganze in etwa einer Viertelstunde ein süßer Quark *(sweet-curd)* wird. Man maskiert den *junket* mit eine[r] Lage geronnener Sahne *(clotted, clodded, clouted cream)* und gibt die Speise mit Erdbeer-Marmelade zu Tisch.

[8]) Vanille-Creme mit Schlagsahne vermischt, schichtweise mit in Rum und Curaçao getränktem Biskuit und klein geschnittenen Früchten *(macédoine de fruits)* in eine Auflauf-Kasserolle gefüllt, wenn kalt, mit Himbeer-Gallerte und dicker Schlagsahne bestrichen.

[9]) Mit Ananas-Würfeln vermischte Vanille-Creme lagenweise abwechselnd mit in Maraschino geweichten Makronen in eine Auflauf-Schale gefüllt, mit Schlagsahne bedeckt.

[10]) 9 Eigelbe mit 125 g feinem Zucker und ein wenig Stärkemehl vermischt, nach und nach mit kaltem Wasser verrührt, durch ein Sieb gestrichen, in eine mit Gallerte ausgegossene Form gefüllt.

[11]) Auch *crème à la Chantilly,* deutsch auch »Rahmschnee«, »Rahmschaum«, engl. *frothed cream.*

[12]) *Crème fouettée garnie de purée de marrons* ist dasselbe.

[13]) Fälschlich auch *crème à la Colbert* genannt.

[14]) Diese geschlagenen oder gesulzten (Milch-)Cremes werden größtenteils in zierliche Formen gefüllt, in Eis gegraben, zum Stocken gebracht und dann ausgestürzt. Vergleiche auch *crème renversée.*

Crème française au café.	Französische Kaffee-Creme.	French coffee-cream.
— *française au caramel.*	— Creme mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *française au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *française au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *française à l'eau de noyau.*	— Creme mit Noyau-Likör.	— cream with noyau.
— *française à la fantôme.*	— Creme mit Schlagsahne.	— cream with whipped cream.
— *française aux fraises.*	— Erdbeer-Creme.	— strawberry-cream.
— *française aux framboises.*	— Himbeer-Creme.	— raspberry-cream.
— *française aux macarons amers.*	— Creme mit bitteren Makronen.	— cream with bitter macaroons.
— *française au marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— cream with maraschino.
— *française à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *française aux pistaches.*	— Pistazien-Creme.	— pistachio-cream.
— *française au punch.*	— Creme mit Punsch.	— cream with punch.
— *française aux quatre zestes.*[1])	— Creme mit viererlei Schalen.	— cream with four sorts of peels.
— *française au r(h)um.*	— Creme mit Rum.	— cream with rum.
— *française au thé.*	— Creme mit Thee.	— cream with tea.
— *française à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
Crème frangipane.	**Frangipan-Creme.**[2])	**Frangipane-cream.**
— *frangipane à l'eau de fleurs d'oranger.*	— -Creme mit Orangenblüten-Wasser.	— -cream with orange-flower water.
— *frangipane au marasquin.*	— -Creme mit Maraschino.	— -cream w. maraschino.
— *de groseilles à maquereau ou vertes.*	Stachelbeer-Creme.	Gooseberry-cream.
— *de groseilles vertes à l'anglaise.*	— -Creme, englisch[3]).	— -cream, English style.
— *à la hollandaise.*	Creme mit Weißwein.[4])	Wine-cream.
— *à l'impératrice Eugénie.*	Verschiedenfarbige Portwein-Creme.	Portwine-cream, various-colo(u)red.
— *malakoff.*	Creme mit Biskuit und Früchten.[5])	Cream with biscuit and fruits.
— *de marrons.*	Kastanien-Creme.	Chestnut-cream.
— *de marrons au sirop vanillé.*	— -Creme mit Vanille-Sirup.	— -cream with vanilla-sirup.
— *à la minute.*	Minuten-Creme.[6])	Cream, hastily made.
— *à la Montholon.*	Mandelmilch-Creme mit Makronen.[7])	Almond-cream with macaroons.
Crème mousseline.	**Schlagsahnen-Creme.**[8])	**Muslin-cream.**
— *mousseline aux fraises.*	— -Creme mit Erdbeeren.	— -cream w. strawberries.
— *mousseline aux violettes.*	— -Creme mit Veilchen.	— -cream with violets.
Crème d'office.	**Anrichte-Creme.**[9])	**Office-cream.**
— *d'office aux amandes pralinées.*[10])	— -Creme mit gebrannten Mandeln.	— -cream with burnt almonds.
— *d'office au café.*	— -Creme mit Kaffee.	— -cream with coffee.

[1]) Vergl. *crème fouettée aux quatre zestes* auf vorhergehender Seite.

[2]) Als Fülle zu Torten und ähnlichen Bäckereien: 100 g Mehl, 100 g Zucker, 4 Eigelbe, ein ganzes Ei, eine Prise Salz; nach und nach mit kochender Milch, in welcher man Vanille hat ausziehen lassen, verrührt; zuletzt 50 g feine Butter daran gegeben.

[3]) Stachelbeermus mit feinem Zucker und doppelt soviel steif geschlagener Sahne vermischt, in Porzellan-Tassen gegeben; nebenbei Finger-Biskuits *(lady fingers)*.

[4]) a) 6 Löffelvoll Zucker, ebensoviel Wein, 6 tüchtig geschlagene Eier, Saft und Schale einer Zitrone, alles gekocht, kalt angerichtet. b) Bayrische Creme mit Eigelben und Wein.

[5]) Von Eigelben, Milch und Zucker eine englische Creme bereitet, geklärte Gelatine hinzu, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, diese Creme lagenweise abwechselnd mit in Rum und in Kirschwasser getränktem Biskuit und mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten domförmig in eine Auflauf-Kasserolle geordnet, mit Himbeer-Gallerte, dann mit süßer Schlagsahne überzogen.

[6]) Von Eigelben und feinem Zucker; nach dem Erkalten mit Rum oder Kirschwasser vermischt. In Spanien hat dieses *Entremets* den Namen *lard du ciel*.

[7]) Kuppelform mit Gallerte überzogen (chemisiert) und mit fein gehackten Pistazien ausgestreut. In die Mitte füllt man lagenweise abwechselnd Mandelmilch-Creme, die mit Schlagsahne vermischt ist.

[8]) Schlagsahne mit irgend einem Aroma, ohne Gelatine gestockt.

[9]) Diese Cremes sind nicht zu den *crèmes pâtissières*, aber auch nicht zu den *crèmes fouettées* zu zählen. 10 Eigelbe in eine irdene Schüssel geschlagen, ein Liter gekochte Milch mit Zucker und dem betreffenden Aroma nach und nach hinzugegeben, über schwachem Feuer gebunden, durch ein feines Sieb gestrichen.

[10]) *Crème d'office aux pralines* ist auch richtig.

Crème d'office au caramel.	Anrichte-Creme mit gebranntem Zucker.	Office-cream with caramel.
— *d'office au céleri.*	— -Creme mit Sellerie.	— -cream with celery.
— *d'office au chocolat.*	— -Creme mit Schokolade.	— -cream with chocolate.
— *d'office aux noisettes.*	— -Creme mit Haſelnüſſen.	— -cream with hazel-nuts.
— *d'office à la vanille.*	— -Creme mit Vanille.	— -cream with vanilla
— *panachée.*[1])	Buntfarbige (geſtürzte)	Vari-colo(u)red cream.
Crème pâtissière.	**Backcreme**[2]).	**Pastry-cream.**
— *pâtissière aux amandes pralinées.*	— mit gebrannten Mandeln.	— -cream with burnt almonds.
— *pâtissière au café.*	— mit Kaffee.	Coffee pastry-cream.
— *pâtissière à la cannelle.*	— mit Zimt.	Cinnamon pastry-cream.
— *pâtissière au chocolat.*	— mit Schokolade.	Chocolate pastry-cream.
— *pâtissière à l'eau de noyau.*	— mit Noyau-Likör.	Noyau pastry-cream.
— *pâtissière aux macarons.*	— mit Makronen.	Macaroon pastry-cream.
— *pâtissière au marasquin.*	— mit Maraschino.	Maraschino pastry-cream.
— *pâtissière à la moelle.*	— mit Rindsmark.	Marrow pastry-cream.
— *pâtissière à l'orange.*	— mit Orangen.	Orange pastry-cream.
— *pâtissière aux pistaches.*	— mit Piſtazien.	Pistachio pastry-cream.
— *pâtissière aux raisins de Corinthe.*	— mit Korinthen.	Pastry-cream with dried currants.
— *pâtissière au thé.*	— mit Thee.	Tea pastry-cream.
— *pâtissière à la vanille.*	— mit Vanille.	Vanilla pastry-cream.
— *à la piémontaise.*[3])	Weincreme mit Reis und Früchten.	Wine-cream with rice and fruits.
Crème plombière.[4])	**Rahmgefrorenes.**	**Ice-cream** with fruits.
— *à la princesse.*	Creme mit Vanillereis.	Cream with vanilla-rice.
— *à la princesse Clotilde.*	Mandel-Creme m. Kirſchen.[5])	Almond-cream w. cherries.
Crème prise.[6])	**Dunſtcreme.**	**Steamed cream.**
— *à la reine.*	Mandel-Creme.	Almond-cream.
— *à la religieuse.*	Vanille-Creme.[7])	Vanilla-cream.
Crème renversée.	**Geſtürzte Creme.**	**Unmo(u)lded cream.**[8])
— *renversée au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *renversée à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *renversée aux pistaches.*	— Piſtazien-Creme.	— pistachio-cream.
— *renversée à la prince Puckler.*	— Fürſt-Pückler-Creme.[9])	— prince Puckler cream.
— *renversée au sagou.*	— Sago-Creme.	— sago-cream.
— *renversée à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
— *de riz à l'angélique.*	Reiscreme mit Angelika.	Rice-cream with angelica.
— *rubanée.*[10])	Verſchiedenfarbige Creme.	Vari-colo(u)red cream.
— *à la russe.*	Geſtürzte Weincreme.[11])	Russian wine-cream.
— *à la sicilienne.*	Sizilianiſche Creme.[12])	Sicilian cream.

[1]) Auch *crème rubanée.*

[2]) Diese abgerührten oder musartigen Cremes eignen sich vorzugsweise zu Aufläufen, sowie zum Füllen kleiner Backwerke.

[3]) Vergleiche auch *crème bavaroise à la piémontaise.*

[4]) Siehe unter der Abteilung *Glaces.*

[5]) Eine Charlottenform mit aus Kirschsaft bereiteter Gallerte überzogen (chemisiert) und mit Kirschen verziert; in die Mitte weiße Mandel-Creme mit Vanille.

[6]) Auch *crème prise au bain-marie, crème en pot, pot de crème, petit pot de crème, pouding à la Saint-Clair.*

[7]) Weizenmehl mit Zucker und kochender Vanille-Sahne vermischt, auf dem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit hart gekochten Eigelben und Vanille-Zucker verzogen. Hart gekochte Eigelbe, die man mit Vanille-Sirup vermischt hat, werden durch ein großlöcheriges Sieb gestrichen, sodaß sich Faden-Nudeln bilden, mit welchen man auf der Vanille-Creme einen Rand formt. Vergleiche *crème bavaroise à la religieuse* auf Seite 1270.

[8]) *Cream or custard upside down, cream turned out of a mo(u)ld.*

[9]) Süßes Ananasmus mit Zucker-Sirup und geklärter Hausenblase verrührt und mit Schlagsahne untermengt. Hiervon der vierte Teil in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, gestockt, eine Lage geviertelte eingemachte Ringelotten *(reines-claude)* und wieder Creme darüber, wieder gestockt, eine Lage eingemachte Kirschen, dann wieder Ananas-Creme, nachher eine Lage geviertelte eingemachte Aprikosen, zuletzt der Rest der Ananas-Creme darüber, an einen kalten Ort gestellt, nach dem Ausstürzen mit kleinen runden Biskuits umlegt.

[10]) Vergleiche *crème panachée.*

[11]) 4 Eigelbe, 4 ganze Eier, 3/4 l Weißwein, 150 g Zucker auf schwachem Feuer schaumig geschlagen, nach dem Erkalten mit Gelatine, Zitronen-Zucker, Zitronensaft und Rum vermischt, in eine mit Mandelöl bestrichene Form gefüllt und auf Eis gestellt. Man kann auch das fest geschlagene Eiweiß mit der Creme vermischen.

[12]) 25 g süße, 20 g bittere Mandeln, 25 g Koriander mit etwas Milch gestoßen, durchgestrichen, in eine Kasserolle mit 8 Eigelben, 375 g Zucker und 1 l frischer Sahne gegeben, über dem Feuer gebunden, durchgestrichen, mit 75 g gehackten Pistazien vermischt.

Croissants[1].	Hörnchen, Kipfel.	Crescents.
Croquante[2].	Krachtorte.	Croquante.
Croquembouche[3].	Krachgebäck-Kruſte.	Croquembouche.
Croustade *aux fruits.*[4])	(Torten-)Kruſte mit Früchten.	**Croustade** of tart-paste with fruits.
— *aux fruits à la viennoise.*	Wiener Kruſte mit Früchten.[5])	Vienna croustade with fruits.
Croûte[6].	**Kruſte.**	**Crust.**
— *aux fruits.*	— mit Früchten.	— with fruits.
Darioles[7].	**Creme-Törtchen.**	**Custard-mo(u)lds.**
Dattes à l'arabe.	Datteln auf arabiſche[8]) Art.	Dates, Arabian style.
Diplomate à l'anglaise.	Vanille-Creme mit Kaſtanien und Maraſchino-Biskuit.[9])	English vanilla-cream w. chestnuts and biscuit soaked in maraschino.
Éclairs[10]).	Blitzkuchen.	Éclairs.
Ekmek kadayifi.[11])	Türkiſches ſüßes Zwiſchengericht.	Turkish sweet entremets.
Éventail aux cerises.	Fächerform von Blätterteig auf Marmelade und Kirſchen.	Fan-form of strips of puff-paste on a bed of marmalade a. cherries.
Fanchonnettes[12]).	Mit Creme gefüllte Butterteig-Törtchen.	Fanchonnettes.
Flam(m)eri(s), *flamri(s).*	**Flammeri, Flammri.**[13])	**Flummery,** flum.
— *à l'abricot.*	Aprikoſen-Flammeri.	Apricot-flummery.
— *à la cerise.*	Kirſchen-Flammeri.	Cherry-flummery.
— *au chocolat.*	Schokolade-Flammeri.	Chocolate-flummery.
— *au citron.*	Zitronen-Flammeri.	Lemon-flummery.
— *de fécule de pommes de terre aux amandes.*	Stärkemehl-Flammeri mit Mandeln.	Starch-flummery with almonds.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Flammeri.	Strawberry-flummery.
— *à la framboise.*	Himbeer-Flammeri.	Raspberry-flummery.
— *à la groseille.*	Johannisbeer-Flammeri.	Currant-flummery.
— *à la groseille verte.*	Stachelbeer-Flammeri.	Gooseberry-flummery.
— *à la hollandaise.*	Holländiſcher Flammeri.[14])	Dutch flummery.
— *de maïzéna.*	Maismehl-Flammeri.	Maizena-flummery.
— *de millet.*	Hirſe-Flammeri.	Millet-flummery.
— *à l'orange.*	Orangen-Flammeri.	Orange-flummery.
— *à la pêche.*	Pfirſich-Flammeri.	Peach-flummery.
— *à la pomme.*	Apfel-Flammeri.	Apple-flummery.
— *de riz au kirsch(-wasser).*	Flammeri von Reis mit Kirſchwaſſer.	Rice-flummery with kirsch(-wasser).
— *de riz à la Pompadour.*	— von Reis mit verſchiedenen Früchten.[15])	Flummery of rice with assorted fruits.
— *de sagou.*	Sago-Flammeri.	Sago-flummery.
— *de semoule.*	Flammeri von Grieß.	Semolina- or farina-flummery.

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie*, auch auf Seite 1225.

[2]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie*, auch unter der Abteilung *Glaces*.

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie*.

[4]) Vergleiche auch *croustade* auf Seite 1226.

[5]) Eine hohle Torten-Kruste wird innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, lagenweise abwechselnd mit einer bayrischen Creme von Reis und Mandelmilch und mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, mit einem Kranz von Ringelotten *(reines-claude)* und halbierten Pfirsichen in schöner Ordnung umlegt; in die Mitte des Kranzes füllt man rohe Erdbeeren.

[6]) Siehe *croûtes* auf Seite 1226.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1228 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie*.

[8]) Gestoßene Datteln durchgestrichen, mit einigen Tropfen Rosen- und Zitronen-Essenz angefeuchtet, mit einem Milchbrei *(bouillie)* von Reismehl mit Orangen- oder Zitronen-Geschmack bedeckt, mit gebranntem Zucker *(caramel)* verziert.

[9]) Englische Vanille-Creme mit geklärter Gelatine vermischt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne verrührt, in eine mit Gallerte überzogene (chemisierte) Form lagenweise abwechselnd mit eingemachten, würfelig geschnittenen Kastanien und in Maraschino getränktem Biskuit geordnet.

[10]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie*.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1228.

[12]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie*.

[13]) Kalte Speise von Reis, Sago, Kartoffel-, Maismehl (Maizena), Buchweizen-Grütze, Hirse, Salep usw., wobei diese Stoffe mit Milch, Wasser, Wein oder Fruchtsaft mit hinreichend Zucker, Zimt, Zitronen-Schale, Vanille oder Orangen-Blüte zu einem mehr festen als weichen Brei gekocht, zum Erkalten in mit Milch inwendig benäßte Formen gethan, ausgestürzt und mit einer Milch-, Obst- und Weinsose zu Tisch gegeben werden.

[14]) Geklärte Hausenblase mit Xereswein, weißem Zucker, geschlagenen Eidottern, Zitronensaft und Zitronen-Schale vermischt, über schwachem Feuer dick gerührt, durch ein Tuch in die Form gegossen.

[15]) Von dem gewöhnlichen Reisflammeri wird nach dem Erkalten ein dreifingerbreiter Rand auf eine Schüssel gethan und dieser zierlich mit verschiedenen eingemachten Früchten belegt. In die Mitte füllt man Vanille-Schlagsahne und belegt das Ganze mit kleinen Biskuits.

Flam(m)eri(s) de semoule aux cerises.	Flammeri von Grieß mit Kirschen.	Semolina-flummery with cherries.
— *à la tomate.*	Paradiesapfel-Flammeri.	Tomato-flummery.
— *à la vanille.*	Vanille-Flammeri.	Vanilla-flummery.
Flan[1].	Flachkuchen.	Flawn.
Fraises *à la créole.*	**Erdbeeren** auf kreolische[2])	**Strawberries** in the Creole
— *à la mâconnaise.*	— mit Rotwein.[3]) [Art.	— with red wine. [style.
— *à l'orange.*	— mit Apfelsinen.[4])	— with oranges.
Frangipane[5].	Frangipan(=Creme).	Frangipane.
Fromage[6].	**Creme.**	**Custard.**
— *aux amandes.*	Mandel-Creme.	Almond-cream.
— *bavarois.*[7])	Bayrische Creme.	Bavarian cream.
— *de ou à la Chantilly*[8].	Schlagsahne, Rahmschnee.	Whipped cream.
— *à la vanille.*	Vanille-Creme.	Vanilla-cream.
Fruits à la créole.[9])	Früchte auf kreolische Art.	Fruits in the Creole style.
Galette[10].	Art Kuchen.	Shortcake.
Gâteau[11].	**Kuchen.**	**Cake.**
Gaufres[12].	Waffeln.	Wafers.
Gelée.	**Sulze**[13].	**Jelly.**
— *à l'abricot.*	Aprikosen-Sulze.	Apricot-jelly.
— *à l'ananas.*	Ananas-Sulze.[14]) [nas.[15])	Pine apple-jelly. [apple-
— *d'ananas, à l'impériale.*	Champagner-Sulze mit Ana-	Champagne-jelly w. pine-
— *d'ananas à la macédoine de fruits.*	Ananas-Sulze mit verschiedenen Früchten.[16])	Pine apple-jelly with assorted fruits.
— *d'ananas au vin de Champagne.*	— -Sulze mit Champagner.	— -jelly with champagne.
— *à l'angélique.*	Angelika-Sulze.	Angelica-jelly.
— *à l'anisette.*	Aniswasser-Sulze.	Anisette-jelly.
— *d'anisette garnie de poires.*	— -Sulze mit Birnen.	— -jelly with pears.
— *à l'arac(k).*	Arrak-Sulze.	Arrack-jelly.
— *à la Bacchus.*	Grüne Sulze mit Weinbeersaft und Champagner.	Green jelly w. grape-juice, sugar and champagne.
— *à la belle américaine.*	Dreifarbige Sulze mit Zucker-Früchten.[17])	Tri-colo(u)red jelly with candied fruits.
— *à la bénédictine.*	Benediktiner(likör)-Sulze.	Benedictine jelly.
— *à la bigarade.*	Sulze mit bitteren Orangen.	Bigarade-jelly.
— *en casserole, à l'anglaise.*	Englische Rumsulze in (Silber-)Kasserolle.	English rum-jelly in (silver-)saucepan.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Sulze.	Cherry-jelly.
— *au champagne.*	Champagner-Sulze.	Champagne-jelly.
— *de champagne à la macédoine de fruits.*[18])	— -Sulze mit verschiedenen Früchten.	— -jelly with assorted fruits.

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) In Zucker-Sirup mit Noyau-Likör gebeizte Ananas-Scheiben turbanförmig angerichtet; in Kirschwasser mit Zucker geschwungene Erdbeeren, sowie Ananas-Würfel in die Öffnung des Turbans; das Kirschwasser, worin die Erdbeeren gebeizt wurden, darüber gegossen; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[3]) In eine Kompott-Schale gibt man frische Erdbeeren, gießt roten Burgunder darüber, streut Zucker obenauf und gibt das *entremets* zu Tisch; nebenbei Finger-Biskuits.

[4]) a) Mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von Apfelsinen. b) Mit dem Saft von Apfelsinen.

[5]) Dasselbe wie *crème frangipane* (s. d.).

[6]) Dasselbe wie *crème* (s. d.).

[7]) Soviel wie *bavarois* oder *crème bavaroise.*

[8]) Vergleiche *crème à la Chantilly.*

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[10]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[11]) Sämtliche Kuchen, obwohl mitunter als *Entremets de douceur* gegeben, findet man unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.* Man vergleiche auch Seite 1229.

[12]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[13]) Auch (süddeutsch) Sulz, Salze, Sülze, das Gallert, die Gallerte (auf das lateinische *gelatus* »gefroren« zurückzuführen). Vergleiche *gelées de fruits* auf Seite 1212.

[14]) a) Geklärte Gelatine mit geklärtem Ananassaft (von mit Zucker gehackter Ananas, Orangen- und Zitronensaft, auch ein wenig Zitronen-Schale und Ananas-Sirup) vermischt, schichtweise mit in kaltem Sirup gebeizten Ananas-Scheiben in die Form eingesetzt, beim Anrichten mit gesulzten Orangen-Vierteln *(quartiers d'orange à la gelée)* umlegt. b) Geklärte Gelatine mit geklärtem Ananassaft und Champagner vermischt und vollendet wie oben.

[15]) Mit Ananassaft vermischte Champagner-Sulze mit in kleine Würfel geschnittener Ananas und Pistazien-Streifen *(filets de pistaches)* in die Form eingesetzt.

[16]) Nachdem die Ananas-Sulze in einer Kuppelform gestockt ist, wird die innere Form herausgenommen und der innere Raum in schöner Farben-Ordnung mit geschälten halbierten Aprikosen, Pfirsichen, weißen und blauen Weinbeeren, roten Erdbeeren usw. gefüllt, mit Sulze übergossen, gestockt, gestürzt.

[17]) Violett, blau und gelb gefärbte Sulze mit überzuckerten Früchten.

[18]) Wie *gelée d'ananas à la macédoine de fruits.*

Gelée à la chartreuse.	Chartreuse-Sulze.	Jelly flavo(u)red with chartreuse liqueur.
— *au citron.*	Zitronen-Sulze.	Lemon-jelly.
— *de citron aux fraises.*	— -Sulze mit Erdbeeren.	— -jelly w. strawberries.
— *au cognac.*	Cognac-Sulze.	Cognac-jelly.
— *aux coings.*	Quitten-Sulze.	Quince-jelly.
— *à la crème d'allasch.*	Sulze mit Allasch-Likör.	Jelly with cream of allasch.
— *à la crème de bananes.*	— mit Bananen-Likör.	— with cream of bananas.
— *à la crème des Barbades.*	— mit Barbados-Likör.	— w. cream of Barbado(e)s.
— *à la crème de cacao.*	— mit Kakao-Likör.	— with cream of cocoa.
— *à la crème de chocolat.*	— mit Schokolade-Likör.	— w. cream of chocolate.
— *à la crème de citron.*	— mit Zitronen-Likör.	— with cream of lemon.
— *à la crème de fleurs d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Likör.	— with cream of orange-flowers.
— *à la crème de gingembre.*	— mit Ingwer.	— with cream of ginger.
— *à la crème de menthe.*	— mit Minzlikör.	— with cream of mint.
— *à la crème de mocca.*	— mit Mokka-Likör.[1])	— with cream of mocha.
— *à la crème de noyau.*[2])	— mit Noyau-Likör.	— with cream of noyau.
— *à la crème de noyau, garnie d'abricots.*	— mit Noyau-Likör und Aprikosen.	— with cream of noyau and apricots.
— *à la crème de rose.*	— mit Rosen-Likör.	— with cream of roses.
— *à la crème de thé.*	— mit Theelikör.	— with cream of tea.
— *à la crème de vanille.*	— mit Vanille-Likör.	— with cream of vanilla.
— *à la crème de violettes.*	— mit Veilchen-Likör.	— with cream of violets.
— *au cresson de fontaine.*	— mit Brunnen-Kresse.[3])	— with water-cresses.
— *au curaçao.*	Curaçao-Sulze.	Curaçao-jelly.
— *à l'eau-de-vie de Dantzick ou Dantzig.*	Sulze mit Danziger Goldwasser.	Jelly with Danzig or Dantzic(k) water.
— *à l'eau-de-vie de Dantzick aux fraises.*	— mit Danziger Goldwasser und Erdbeeren.	— with Danzig water and strawberries.
— *aux épines-vinettes garnie de pommes.*	Berberitzen-Sulze mit Äpfeln.	Barberry-jelly with apples.
— *aux feuilles de rose.*	Rosen-Sulze.	Rose-jelly.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Sulze.	Jelly with orange-flowers.
— *de fleurs d'oranger au vin de Champagne.*	— -Sulze mit Champagner.	— with orange-flowers and champagne.
Gelée fouettée.	**Geschlagene Sulze.**	**Whipped jelly.**
— *fouettée à l'abricot.*	— Aprikosen-Sulze.[4])	— apricot-jelly.
— *fouettée au citron.*	— Zitronen-Sulze.	— lemon-jelly.
— *fouettée aux fruits.*	— (Maraschino-)Sulze mit kleinen Früchten.	— jelly with maraschino and small fruits.
— *fouettée à la russe.*	— russische Sulze.[5])	— Russian jelly.
— *fouettée au vin de Champagne.*	— Champagner-Sulze.	— champagne-jelly.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Sulze.	Strawberry-jelly.
— *aux fraises à la Victoria.*	— -Sulze mit frischen Erdbeeren.[6])	— -jelly with fresh strawberries.
— *aux framboises.*	Himbeer-Sulze.	Raspberry-jelly.

[1]) *Gelée à la crème de café* ist dasselbe.

[2]) Häufig findet man auch *gelée à l'eau de noyau*, für *crème des Barbades* (s. d) auch *eau des Barbades*, für *crème de curaçao* auch nur *curaçao* usw. Mit den Namen *crème* und *huile* belegt man sehr zuckerreiche Liköre feinerer Art. *Crème* bezeichnet das Beste von einer Sache, z. B. bei der Milch den Rahm. *Huile* heißt »Öl«; diese Bezeichnung ist für Liköre nicht mehr sehr gebräuchlich. Während sonst auf 1 l Flüssigkeit ungefähr 300 bis 400 g fester Zucker kommen, sind in den *crèmes* 500 bis 700 g Zucker pro Liter enthalten. Doch werden sehr häufig auch Liköre als *crèmes* bezeichnet, die es nicht sind, ebenso wie man umgekehrt den Ausdruck *crème* wegläßt, wo er angewendet werden könnte.

[3]) Die Kresse wird mit etwas Wasser gestoßen, ausgedrückt; der durch Löschpapier filtrierte Saft wird mit geklärter Gelatine, Zucker und etwas Weißwein vermischt.

[4]) Auf Eis schaumig geschlagene Orangen-Sulze wird mit Aprikosen-Marmelade vermischt und in die Form gefüllt; Aprikosen-Hälften als Umlage (Garnitur).

[5]) a) Geklärte Gelatine mit Zitronensaft, Wasser, Zucker über dem Feuer aufgelöst, durch ein seidenes Sieb gestrichen, Madeira hinzu, auf Eis schaumig geschlagen. Dieses *Entremets* findet man oft unter dem Namen *gelée russe au madère;* nimmt man statt des Madeira Frontignan-Wein, so erhält man ein *gelée russe au frontignan;* ersetzt man den Wein durch einen Likör, so erhält man *gelée russe aux liqueurs.* b) Kirschwasser- oder Kümmel-Sulze wird auf Eis schaumig geschlagen und in eine mit roter Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles rouges)* überzogene (chemisierte) Form gefüllt.

[6]) Geklärte Erdbeer-Sulze wird lagenweise abwechselnd mit frischen Erdbeeren in eine Sulzform gefüllt.

Gelée de framboises à la Louvois[1]).	Himbeer-Sulze mit Vanillereis.	Raspberry-jelly with vanilla-rice.
— *aux fruits et au kirsch.*	Sulze mit Früchten und Kirschwasser.	Jelly with fruits and kirsch(-wasser).
— *aux grenades.*	Granatapfel-Sulze.	Pomegranate-jelly.
— *aux groseilles blanches.*	Sulze mit weißen Johannisbeeren.	Jelly with white currants.
— *aux groseilles blanches, garnie de fraises.*	Weiße Johannisbeer-Sulze mit frischen Erdbeeren.[2])	White currant-jelly with fresh strawberries.
— *aux groseilles rouges.*	Sulze mit roten Johannisbeeren.	Jelly with red currants.
— *aux groseilles à la russe.*	Russische Johannisbeer-Kirschwasser-Sulze. [Sulze.[3])	Russian currant-jelly.
— *au kirsch.*		Kirsch jelly.
— *au kummel.*	Kümmel-Sulze.	Jelly with kummel.
— *à la macédoine (de fruits).*	Sulze mit verschiedenen Früchten.[4])	— with assorted fruits.
— *macédoine au champagne.*	Champagner-Sulze mit verschiedenen Früchten.	Champagne-jelly with assorted fruits.
— *macédoine à la crème.*	Sulze mit verschiedenen Früchten und Creme.[5])	Jelly with assorted fruits and cream.
— *macédoine aux liqueurs.*	Likör-Sulze mit verschiedenen Früchten.[6])	— with assorted fruits and liqueurs.
— *macédoine au marasquin.*	Maraschino-Sulze mit verschiedenen Früchten.	— with assorted fruits and maraschino.
— *macédoine à la maréchale.*	Marschall-Sulze mit verschiedenen Früchten.[7])	— with assorted fruits, marshal's style.
— *macédoine aux oranges.*	Orangen-Sulze mit verschiedenen Früchten.[8])	Orange-jelly with assorted fruits.
— *macédoine à la russe.*	Geschlagene Orangen-Sulze mit verschiedenen Früchten.[9])	Whipped orange-jelly with assorted fruits.
— *au madère.*	Madeira-Sulze.	Madeira-jelly.
— *à la mandarine.*[10])	Mandarinen-Sulze.	Mandarin-jelly.

[1]) Sprich »luwōā'«; *François-Michel le Tellier, marquis de Louvois*, Kriegsminister Ludwigs XIV., geb. 18. Jan. 1641 zu Paris, gest. 16. Juli 1691 am Lungenschlag. — Rand von Himbeer-Gallerte mit Biskuit in der Mitte; auf letzteres domförmig halbierte Pfirsiche, diese mit kaltem Vanillereis maskiert; ein Kranz von Ringelotten *(reines-claude)* um den Reis; Pfirsich-Viertel, Kirschen und Angelika obenauf; der Fuß des Randes mit einem Kranz von Mandelsulz- *(blanc-manger)* und roten Gallert-Krusten abwechselnd verziert. Man bezeichnet dieses *Entremets* auch mit *pêches à la Louvois, riz aux pêches à la gelée, bordure de gelée aux pêches* und anderen Namen. Vergl. *pêches à la Valois.*

[2]) Weiße Johannisbeeren in Maraschino-Sirup ausgezogen, durchgestrichen; der Saft mit geklärter Gelatine vermischt, die Sulze mit frischen Erdbeeren eingesetzt.

[3]) Je eine Sulze von weißen und roten Johannisbeeren bereitet, jede für sich schaumig geschlagen, in eine mittels Pappstreifen in vier Teile geteilte glatte Cylinderform derart gefüllt, daß je ein weißer Teil einem roten gegenüber steht. Die Pappe wird sofort behutsam entfernt und die Sulze erkalten gelassen.

[4]) Maraschino-Sulze mit Erdbeeren, weißen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, ausgekernten Kirschen, Aprikosen- und Orangen-Vierteln. *Gelée macédoine au marasquin* ist dasselbe.

[5]) Eine Charlottenform mit in Sulze getauchten verschiedenfarbigen Früchten ausgelegt, eine engere mit Eis gefüllte Form hineingesteckt, der Zwischenraum zwischen den beiden Formen mit Maraschino-Sulze ausgegossen, wenn diese fest, die kleine Form herausgenommen, der entstandene Hohlraum mit einer bayrischen Pfirsich-Creme *(crème bavaroise aux pêches)*, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt, die Creme mit einer Lage Gallerte (Sulze) maskiert; kleine Fruchttörtchen als Umlage (Garnitur).

[6]) Drei Sulzen bereitet: eine mit Noyau-Likör, die zweite mit Anis-Wasser, die dritte mit Aprikosen-Likör. Diese Sulzen werden lagenweise abwechselnd mit verschiedenen Früchten *(macédoine de fruits)* in die Form eingesetzt.

[7]) Von einer dünnen Platte gebackenem neapolitanischen Teig zweicentimetergroße Streifen geschnitten, welche die Höhe der Sulzform haben müssen; diese mit Marmelade bestrichen und mit Früchten verziert, in eine mit Kirschwasser-Sulze überzogene (chemisierte) Cylinderform so ringsherum gestellt, daß die Früchte an die Sulze anlehnen. Die Form mit Früchten und Sulze gefüllt; der Fuß mit Ananas-Scheiben verziert.

[8]) Eine engere Kuppelform in eine weitere gesteckt, der Zwischenraum zwischen beiden Formen mit Orangen-Sulze ausgegossen, wenn steif, das Eis aus der inneren Form herausgenommen, heißes Wasser hineingegossen, damit sie sich herausziehen läßt; der entstandene leere Raum mit kugelförmig ausgestochenen weißen Äpfeln, rot gefärbten Birnen, Kirschen, Aprikosen, Ananas-Würfeln, Ringelotten *(reines-claude)* und Orangen-Sulze gefüllt; gesulzte Orangen-Viertel (siehe *quartiers d'orange à la gelée)* als Umlage.

[9]) Eine Becherform mit Früchten verziert und mit Orangen-Sulze überzogen (chemisiert), eine engere Form hineingesteckt, der Zwischenraum zwischen beiden Formen mit verschiedenen Früchten *(macédoine)* und Orangen-Sulze ausgefüllt; das Eis aus der inneren Form herausgenommen, heißes Wasser hineingegossen, die Form herausgenommen, der entstandene leere Raum mit geschlagener Orangen-Sulze, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt; mit Rumglasur überzogene Magdalenen-Törtchen *(petites madeleines)* legt man im Kranz um die Sulze.

[10]) Vergleiche *mandarine* auf Seite 1201. Man kann auch von anderen Sorten Orangen Sulze bereiten, z. B. der Tangerine, also: *gelée aux tangerines* usw.

Gelée de mandarines à l'égyptienne.	Mandarinen-Sulze, ägyptisch [1]).	Egyptian mandarin-jelly.
— *au marasquin.*	Maraschino-Sulze.	Maraschino-jelly.
— *au marasquin, garnie d'abricots.*	— -Sulze mit Aprikosen-Hälften.	— -jelly with halves of apricots.
— *au marasquin, garnie de pêches.*	— -Sulze mit Pfirsich-Hälften.	— -jelly with halves of peaches.
— *au marsala.*	Marsala-Sulze.	Marsala-jelly.
— *à la menthe.*	Minzsulze.	Mint-jelly.
— *à la mosaïque.*	Farbige Sulze. [2])	Colo(u)red jelly.
Gelée (à la) moscovite.	Moskowitische Sulze. [3])	**Moscovite jelly.**
— *moscovite à l'abricot.*	— Aprikosen-Sulze. [4])	— apricot-jelly.
— *moscovite à l'ananas.*	— Ananas-Sulze. [5])	— pineapple-jelly.
— *moscovite au champagne.*	— Champagner-Sulze.	— champagne-jelly.
— *moscovite aux fraises.*	— Erdbeer-Sulze.	— strawberry-jelly.
— *moscovite aux framboises.*	— Himbeer-Sulze.	— raspberry-jelly.
— *moscovite aux groseilles.*	— Johannisbeer-Sulze.	— currant-jelly.
— *moscovite à l'impériale.*	— Kaiser-Sulze. [6])	— imperial jelly.
— *moscovite à l'orange.*	— Orangen-Sulze.	— orange-jelly.
— *moscovite aux pêches.*	— Pfirsich-Sulze.	— peach-jelly.
Gelée mousseuse. [7])	**Geschlagene Sulze.**	**Whipped jelly.**
— *mousseuse à l'eau-de-vie.*	— Sulze mit Branntwein.	— jelly with brandy.
— *aux mûres sauvages à la crème.*	Brombeer-Sulze mit Schlagsahne. [8])	Blackberry-jelly with whipped cream.
— *à l'orange.*	Orangen-Sulze. [9])	Orange-jelly.
— *d'oranges aux cerises.*	— -Sulze mit Kirschen.	— -jelly with cherries.
— *d'oranges en écorce.*	Mit Orangen-Sulze gefüllte Orangen. [10])	Oranges filled with orange-jelly.
— *d'oranges à la hollandaise. [Portugal.*	Orangen-Sulze mit Curaçao [11]).	Orange-jelly with curaçao.
— *d'oranges à la reine de*	— -Sulze m. Goldschaum. [12])	— -jelly with tinsel.

[1]) Die Form mit Mandarinen-Vierteln verziert und mit Sulze überzogen (chemisiert); in die Mitte eine bayrische Creme mit süßem Reis und würfelig geschnittenen Früchten mit Kirschwasser. Man umlegt die Sulze mit aus den Mandarinen-Schalen geschnittenen Körbchen, die mit Sulze gefüllt werden.

[2]) Drei Cremes bereitet: Schokolade-, Vanille- und Orangen-Creme; diese im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten, lagenweise abwechselnd mit Kirschwasser-Sulze in eine Charlottenform gefüllt.

[3]) Auch nur *moscovite* genannt. — Man kann jede klare Sulze hierzu verwenden, doch darf man nur halb soviel Hausenblase oder Gelatine dazu nehmen. Man füllt die Sulze in eine gewöhnliche Sulzform und stellt sie in Eis. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man einen passenden Deckel darauf und stellt die Form in Eis mit Salz, sodaß eine etwa fingerdicke Kruste gefriert, das Innere aber weich bleibt. Man kann auch Früchte mit der Sulze einsetzen, aber keine rohen.

[4]) Sulze von Aprikosen-Marmelade, Orangensaft, Madeira und geklärter Gelatine.

[5]) Sulze von Ananassaft, Gelatine und Champagner; der Fuß der ausgestürzten Sulze wird mit halbierten, aufrecht stehenden Ananas-Scheiben umlegt.

[6]) Eine glatte Randform mit einem Deckel auf Eis gesetzt, mit Mandelmilch-Masse *(blancmanger)*, die mit wenig Gallerte vermischt ist, überzogen. Eine Domform, welche gerade in die cylindrische Öffnung der Randform paßt, wird mit einer zweimal durchgestrichenen Masse aus Erdbeermus, Zucker, Orangen- und Zitronensaft, Zitronen-Schale, geklärter Gelatine und Champagner gefüllt und in Eis gegraben, dann mit einem Löffel in der Mitte gleichmäßig ausgehöhlt, mit abgewällten (blanchierten), in Kirschwasser gebeizten Aprikosen- und Pfirsich-Schnittchen gefüllt, mit einer Lage von der Erdbeer-Masse bedeckt und noch kurze Zeit frieren gelassen. Das Erdbeerbrot *(pain)* wird nun in die Öffnung der inzwischen ausgestürzten Randform auf eine Biskuit-Unterlage, welche der Höhe der Randform ziemlich gleichkommt, ausgestürzt; zwischen das Erdbeerbrot und die Randform ordnet man einen Kranz von glasierten Kirschen; den Fuß des Randes umgiebt man mit einem Kranz von glasierten Ringelotten *(reines-claude)*.

[7]) Dasselbe wie *gelée fouettée* (s. d.).

[8]) Randform von Brombeer-Sulze mit Schlagsahne in der Mitte.

[9]) Filtrierter Orangensaft mit Zucker, Weißwein und geklärter Gelatine vermischt, rötlich gefärbt. Dieselbe Sulze findet man in dem fehlerhaften *Dictionnaire universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire* von *Favre* als *gelée d'oranges à l'anglaise* angegeben. Was hieran Englisches ist, weiß wahrscheinlich nur der Verfasser jenes Buches; als *gelée à l'orange* wäre es ja nichts neues, deshalb mußte ein Zusatz gemacht werden, wenn auch mit der Zubereitung in gar keinem Zusammenhang stehend.

[10]) Ein Teil (Deckel) der Orangen-Schale rund herausgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt, mit Orangen-Sulze gefüllt. *Oranges farcies à la gelée* ist dasselbe. Vergl. auch *quartiers d'oranges à la gelée*.

[11]) Der Curaçao ist ein Likör, welcher aus den Schalen einer besonders auf Curaçao wachsenden Spielart der Pomeranze *(citrus aurantium curassaviensis)* hergestellt wird. Curaçao, Curassao ist eine westindische, den Niederländern gehörige Insel, nahe der Nordküste von Venezuela im karibischen Meer. — Orangen-Sulze mit Curaçao vermischt, mit in Curaçao und Zucker gebeizten Orangen-Stückchen eingesetzt.

[12]) Orangen-Sulze mit Goldschaum-Fäden und streifig geschnittener eingemachter Orangen-Schale in die Form eingesetzt. Vergleiche *gelée à la Rothschild* auf Seite 1279.

Gelée d'oranges rubanée ou en rubans.	Orangen-Sulze gebändert oder gestreift.[1]	Orange-jelly ribboned.
— *d'oranges en tasses.*	— -Sulze in (kleinen) Tassen.	— -jelly in (small) cups.
— *à l'orientale.*	Mandarinen-Sulze.[2]	Mandarin-jelly.
— *panachée.*[3]	Buntfarbige Sulze in einer Form.	Mo(u)ld of vari-colo(u)red jelly in layers.
— *au parfait(-)amour.*	Sulze mit Parfait-Amour.	Jelly with parfait-amour.
— *à la parisienne.*	Pariser Sulze.[4]	Parisian jelly.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Sulze.	Peach-jelly.
— *aux poires.*	Birnen-Sulze.	Pear-jelly.
— *aux pommes.*	Apfel-Sulze.	Apple-jelly.
— *au punch.*	Punschsulze.	Punch-jelly.
— *au raisin muscat.*	Muskattrauben-Sulze.	Jelly of muscat-grapes.
— *au r(h)um.*	Rumsulze.	Rum-jelly.
— *à la rose ou aux roses.*	Rosen-Sulze.[5]	Rose-jelly.
— *rose ou rosée.*	Errötendes Mädchen.[6]	Red jelly.
— *rose au vin de Champ-*	Rote Champagner-Sulze.	— champagne-jelly.
— *à la Rothschild. [pagne.*	Champagner-Sulze m. Gold-Streifen-Sulze. [schaum.[7]	Champagne-jelly with Ribbon jelly. [tinsel.
— *rubanée.*[8]	— -Sulze, französisch[9].	— jelly, French style.
— *rubanée à la française.*	Russische Sulze.	Russian jelly.
— *à la russe.*[10]	Sulze mit Biskuit und Gefrorenem.[11]	Jelly with biscuit and ice-cream.
— *à la souveraine.*	— mit dem Saft von vier Früchten.[12]	— with juice of four fruits.
— *au suc de quatre fruits.*	Sultana-Sulze.[13]	Sultana jelly.
— *à la sultane.*	Theesulze.	Tea-jelly.
— *au thé.*	Vanille-Sulze.	Vanilla-jelly. [cream.
— *à la vanille. [fouettée.*	Weinsulze mit Schlagsahne.	Wine-jelly with whipped
— *au vin, à la crème*	— mit Früchten.	— -jelly with fruits.
— *au vin, aux fruits.*	— mit Rahmgefrorenem.	— -jelly with ice-cream.
— *au vin, à la glace de*	Rheinwein-Sulze.	Rhine wine jelly.
— *au vin du Rhin. [crème.*	Veilchen-Sulze.	Violet-jelly.
— *aux violettes.*		

---

[1]) Orangen durch eine kleine Öffnung sorgfältig ausgehöhlt; der filtrierte Saft mit geklärtem Zucker, geklärter Hausenblase und Weißwein vermischt, in zwei Teile geteilt, deren einer rot gefärbt wird, während der andere bleibt wie er ist. Man bereitet drei Sorten *blanc-manger:* eine weiß, eine rot, eine braun (mit Schokolade) oder grün (mit Spinat-Matte). Der dritte Teil jeder Orangen-Schale mit weißer Orangen-Sulze ausgegossen, gestockt, dann halb so dick rote Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* darüber, gestockt, ebensoviel braune oder grüne Mandelmilch-Sulze, gestockt, dann weiße Mandelmilch-Sulze, zuletzt die rote Orangen-Sulze. Beim Anrichten werden die Orangen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben geschnitten und in einem Teigkörbchen oder auf einem Aufsatz von hartem Zuckerteig angerichtet. Man bezeichnet dieses *Entremets* nicht selten mit *oranges en surprise.*

[2]) Sulze von Mandarinen-, Orangen- und Zitronensaft mit Mandarinen-Schale und Champagner, doch mit nur wenig Hausenblase; mit dieser Sulze eine Kuppelform überzogen, lagenweise abwechselnd mit der Sulze und Mandarinen-Vierteln gefüllt, eine halbe Stunde gefroren und auf Sockel von gegossenem Zucker angerichtet.

[3]) Vergleiche *gelée à la mosaïque;* auch *gelée rubanée* und *panaché à la gelée.*

[4]) Nelkenfarbige Sulze mit Erdbeer Geschmack, eine zweite Sulze ungefärbt, mit Kirschwasser-Geschmack; beide Sulzen auf Eis schaumig geschlagen, lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt, auf Zucker-Sockel angerichtet.

[5]) Von parfümierten Rosen-Blättern, geklärter Gelatine, Orangen- und Zitronensaft, Cognac.

[6]) Wörtlich »rosenfarbene Sulze«; von geschlagenem Eiweiß, Himbeersaft, zerbröckelten Makronen und roter Gelatine.

[7]) Von Zucker, Gelatine, Zitronen-, Orangensaft, Champagner und Fäden von Goldschaum in einer mit eingemachten Früchten verzierten Form. Vergleiche auch *gelée d'oranges à la reine de Portugal,* Seite 1278.

[8]) Vergleiche *gelée d'oranges rubanée,* auch *gelée à la mosaïque* auf vorhergehender Seite und *gelée panachée* auf dieser Seite.

[9]) Rote Erdbeer-Sulze wird lagenweise abwechselnd mit geschlagener Maraschino-Sulze in die Form gefüllt.

[10]) Vergleiche *gelée fouettée à la russe* und *gelée à la moscovite.*

[11]) Eine Kuppelform mit Erdbeeren, Angelika und grünen Mandeln verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert); in einer kleineren Kuppelform gebackenes Biskuit ausgehöhlt, außen mit Marmelade bestrichen, in die Mitte der größeren Form gestellt; der Zwischenraum zwischen beiden mit Sulze ausgegossen; nach dem Erkalten wird die Höhlung des Biskuits mit *crème plombière à la souveraine* (s. d. unter der Abteilung *Glaces)* und in Vanille-Sirup gebeizten Pfirsich-Vierteln gefüllt und mit einem Biskuit-Deckel geschlossen.

[12]) Gleiche Teile Himbeer-, Erdbeer-, Kirsch- und Johannisbeersaft mit Zitronen- und Orangensaft filtriert, mit Zucker und geklärter Gelatine versetzt. Man liest nicht selten nur *gelée aux quatre fruits.*

[13]) Geklärte Gelatine mit geklärtem Orangen-, Zitronen- und Mandarinensaft, sowie Mandarinen-Schale vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, auf Eis geschlagen, mit streifig geschnittenen Pistazien *(pistaches en filets)* vermischt, in Eis gestellt, ausgestürzt, mit einer Kuppel von gegossenem Zucker *(une sultane à grillage, à dôme)* bedeckt und mit gesponnenem roten und weißen Zucker verziert.

Gelée au xérès.	Xereswein-Sulze.	Sherry-jelly.
Gimblettes[1]). *[crème.*[2])	Gebackene Kringel.	Gimblettes.
Groseilles vertes à la	Stachelbeer-Creme.	Gooseberry fool.
Grosse poire farcie.	Große gefüllte Birne.[3])	Large stuffed pear.
Gruau rouge.	Rote Grütze.[4]) [Sulze.[5])	Red grits.
Jaune-manger.	**Gelbe (Mandel)milch-**	**Jaune mange(r).**[6])
Junket *à l'anglaise.*	Speise aus geronnener Milch mit Branntwein und Schlagsahne.[7])	English junket.
Kaïmac *(à la turque).*	**Geronnener süßer Rahm.**[8])	**Clotted**[9]) **cream.**
— aux coings.	Mit Kaïmak gefüllte Quitten.	Quinces with clotted cream
Kiche ou quiche.[10])	Elsässischer Kuchen.	Alsatian cake. [inside.
Kissel à la russe.[11])	Brei von Stärkemehl und Preiselbeersaft.	Starch-custard with cranberry-juice.
Macaronade.	Makronen-Creme.[12])	Macaroon-cream.
Macaroni à la portugaise.	Hohlnudeln, portugiesisch[13]).	Macaroni, Portuguese
Macarons[14]). *[gelée.*[15])	Makronen.	Macaroons. [style.
Macédoine de fruits *à la*	**Gemischte Früchte** mit Sulze.	**Assorted fruits** with jelly.
— de fruits à la russe.	— Früchte mit geschlagener Sulze.[16])	— fruits with whipped jelly.
— de fruits au vin de Champagne.[17])	— Früchte mit Champagner-Sulze.	— fruits with champagne-jelly.
Mahallebi *à la turque.*	Türkische Reissulze.[18])	Turkish rice-cream.
Marmelade de pommes glacée.[19])	Glasierte Apfel-Marmelade.	Glazed marmalade of apples.[20])
Marrons à la crème.[21])	Kastanienmus mit süßer Schlagsahne.	Purée of chestnuts w. sweetened whipped cream.

---

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[3]) Eine große Birne (mit dem Stiel) wird ein wenig oberhalb der Mitte quer durchgeschnitten, die untere Hälfte ausgebohrt, beide Hälften in gesäuertem Wasser gekocht und in Zucker-Sirup erkalten gelassen, dann die untere Hälfte mit würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits),* die mit Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt, mit der oberen Hälfte bedeckt und auf einer Lage Milchreis *(riz à la crème)* angerichtet; ringsherum legt man einen Kranz von grünen Ringelotten *(reines-claude).*

[4]) Hafer-Grütze, Sago oder Reismehl mit frischem Johannisbeersaft; dazu eine Rahm- oder Vanille-Sose. Wird fast nur im Sommer, seltener im Winter als Vorspeise mit Milch anstatt der Suppe gegessen. Vergleiche *gruau rouge* auf Seite 1230.

[5]) Wie *blanc-manger,* aber mit Eigelben oder Safran gelb gemacht.

[6]) *Like blanc-mange(r), but made yellow with yolk of egg or saffron: a custard set with gelatine.*

[7]) Mit *short-cake* gegessen. Vergleiche *crème à la Devonshire,* Seite 1271.

[8]) Wird teils für sich allein *(au naturel)* oder als Zuthat zu den meisten süßen Speisen genossen und spielt in der türkischen Küche eine große Rolle. Man gießt frische fette Milch in eine flache, glasierte irdene Kasserolle, läßt sie etwas mehr als lauwarm werden, rückt sie an eine nicht zu warme Stelle des Herdes, wo man sie zwei Stunden auf demselben Wärmegrad erhält. Sodann setzt man die Milch behutsam an einen kühlen Ort, läßt sie acht Stunden stehen. Nach dieser Zeit ist die Milch mit einer dicken, ziemlich fest gewordenen Rahmschicht bedeckt, welche man in kleine Würfel schneidet und mit dem Schaumlöffel heraushebt.

[9]) Auch *clodded, clouted cream.*

[10]) Siehe *quiche* auf Seite 1253.

[11]) Vier Löffelvoll Stärkemehl mit einem Glasvoll kaltem Wasser verrührt, Preiselbeersaft (von 1 kg Preiselbeeren) hinzu, über mäßigem Feuer kochendheiß gerührt, aber nicht kochen gelassen, mit Staubzucker gesüßt, nach dem Erkalten in eine Form gefüllt, diese in Eis gestellt und nach dem Festwerden der Masse mit Schlagsahne zu Tisch gegeben.

[12]) Kalte Vanille-Frangipancreme mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt, auf Eis steif gerührt; eine Lage hiervon in eine Kompott-Schale gegeben, darüber eine Lage in Maraschino getränkte halbierte Makronen, darüber wieder Frangipan-Creme und so fort, abwechselnd pyramidenförmig aufgeschichtet, zuletzt eine Lage feste Schlagsahne mit Vanille darüber.

[13]) In Wasser geweichte, wieder getrocknete Hohlnudeln *(macaroni)* mit Milch, Vanille und Zucker langsam gedämpft, bis die Milch aufgesogen ist; die Vanille herausgenommen, die Hohlnudeln nach und nach mit geschlagenen Eiern vermischt, unter fortwährendem Umrühren heiß gemacht, mit Rum und fetter Sahne vermischt, kalt gerührt, mit gestoßenen Makronen bestreut und zu Tisch gegeben. Vergleiche auch *macaroni à la portugaise* auf Seite 1025.

[14]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[15]) Dasselbe wie *gelée à la macédoine de fruits* (s. d.).

[16]) Eine Sulzform mit verschiedenen Früchten verziert, mit schaumig geschlagener Rheinwein- oder Champagner-Sulze und verschiedenen eingemachten Früchten gefüllt. Vergleiche auch *gelée macédoine à la russe.*

[17]) Dasselbe wie *gelée macédoine au champagne* (s. d.).

[18]) 100 g Reis in $^1/_2$ l Wasser gekocht, das Wasser durch ein Tuch filtriert, mit 300 g Reismehl vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, noch ein knappes Liter Sahne mit 450 g feinem Zucker hinzugegeben, alles über schwachem Feuer zu einem gallertartigen Brei gerührt. Man gibt dieses Gericht auf kleinen Tellern oder Schalen, mit Zucker bestreut und mit Rosen-Wasser begossen, zu Tisch.

[19]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[20]) *Marmalade of apples with (sugar-)icing or iced over.*

[21]) Vergleiche auch dasselbe auf Seite 1230.

Mazarin[1]).
Melon d'eau *à la Paez.*
— *d'eau à la Romero.*
— *d'eau à la Seward.*
— *d'eau en surprise.*
Meringues[6]).
Merveilles[7]).
Mince-pie[8]).
Mirlitons[9]).
Miroton de pommes.[10])
Montagnards[11]).
Mont(-)Blanc, mont(-)Blanc[12]).
Montmorency[13]).
Moscovite[14]).
Moscovites[15]).
Mostaganem[16]).
Mousse[17]).
Nid *de cigogne.*
— *en marron(s) aux oeufs à la neige.*
— *aux oeufs en blanc-manger.*[20])
Oeufs *en surprise, au blanc-manger.*
— *à la vestale.*

Mazarin-Kuchen.
Wassermelone mit Rum getränkt.[2])
— mit Champagner getränkt.[3])
— mit Cognac getränkt.[4])
— aus Biskuit.[5])
Zuckerschaum-Rocken.
Formen-Gebackenes.
Gehäck-Pastete.
Törtchen mit (Marmelade-)Fülle.
Apfel-Kompott.
— -Krapfen mit Johannisbeer-Sulze.
Berg von Creme.
Montmorency-Kuchen.
Moskowitische Sulze.
Mandel-Törtchen v. Schiffchen-form.
Gefüllte Brandteig-Ringe.
Schaum-(Halb)gefrorenes.
Nest vom Storch.[18])
— von Kastanienmus mit Schnee-Eiern.[19])
Mit Mandelmilch-Sulze gefüllte Eier(-Schalen) in einem Nest von gesponnenem Zucker.
Eier mit Mandelmilch-Sulze gefüllt.[21])
Gestockte Eier-Creme.[22])

Mazarin cake.
Water-melon infused with rum.
— -melon infused with champagne.
— -melon infused with cognac.
— -melon made of biscuit.
Meringues.
Merveilles.
Mince-pie.
Tartlets with (marmalade-)filling.
Miroton of apples.
Apple-fritters w. currant-jelly on top.
Pyramid of cream.
Montmorency cake.
Moscovite jelly.
Boat-shaped almond-tartlets.
Cream-cake rings filled with cream.
Mousse.
Nest of a stork.
— of chestnut-purée with snow-eggs.
Eggs filled with blanc-mange(r) in a nest of spun sugar.
Eggs filled with blanc-mange(r).
Steamed (egg-)custard.

---

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1231 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) Die Melone in der Mitte ein Stück ausgehöhlt, Rum hineingegossen, der ausgeschnittene Deckel wieder darauf gesetzt, sechs Stunden im Eisschrank einziehen gelassen, auf silberner Dessert-Schüssel angerichtet und nach Belieben geschnitten.

[3]) Wie *melon d'eau à la Paez;* anstatt des Rums Champagner.

[4]) Wie *melon d'eau à la Paez;* anstatt des Rums Cognac.

[5]) Biskuit in einer Melonenform gebacken, etwas ausgehöhlt, mit einer Backcreme *(crème pâtissière)* von Reismehl mit Eierschnee abwechselnd mit Aprikosen- und Pfirsich-Vierteln gefüllt, mit einem Vanille-Weinschaum *(sabayon à la vanille)* maskiert.

[6]) Vergleiche *baisers* auf Seite 1262; siehe dasselbe auch unter den Abteilungen *Glaces* und *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1231.

[8]) Siehe *mince-pies à l'anglaise* und *mince-pies à la française* auf Seite 1231.

[9]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[10]) Auch *pommes en miroton.* a) Das Kernhaus der Äpfel ausgebohrt, diese aber ganz gelassen, in Zucker-Sirup gekocht, im Kranz *(en miroton,* d. h. rundlaufend übereinander) angerichtet, mit glasierten Früchten umlegt; mit Wein aufgelöste rote Johannisbeer-Sulze darüber gegossen. b) Lage von trockenem Teig auf eine Schüssel gegeben, darüber Apfel-Marmelade, darüber im Kranz *(en miroton)* halbierte wie zu Kompott zubereitete Äpfel; in die Mitte des Kranzes verschiedene eingemachte Früchte *(macédoine de fruits confits);* das Ganze mit Maraschino-Sirup begossen.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1231.

[12]) Sprich »mong-blang'«; höchster Berg der grajischen Alpen in Savoyen; ehm. franz. Dép. (Savoie). — Eine bergartig aufgeschichtete Creme wird mit diesem Namen bezeichnet; ist es eine Erdbeer-Creme, so erhält man *Mont(-)Blanc aux fraises,* ist es eine Kastanien-Creme, so erhält man *Mont(-)Blanc aux marrons* usw.; man bäckt auch eine Teigkruste in einer Becherform und füllt sie erhaben mit irgend einer Creme.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1231 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[14]) Siehe *gelée (à la) moscovite.*

[15]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[16]) Stadt in Algerien, Provinz Oran. — Ringe von Brandteig auf runde Papier-Scheiben gespritzt, gebacken, dann ringsherum geöffnet, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, übereinander gesetzt, dabei je zwei Ringe mit einer Lage Mandel-Frangipancreme aneinander befestigt; die durch die Ringe gebildete Mitte maskiert man mit einer Lage Vanille-Schlagsahne oder Rahmgefrorenem *(crème plombière)* und füllt kurz vor dem Anrichten Erdbeeren mit Zucker und Maraschino hinein.

[17]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[18]) Aus einem Teig von Zucker, Eiern, gehackter Zitronen-Schale Bänder ausgerollt, diese wie ein Storchnest geformt, in halb Schweineschmalz, halb Butter gebacken.

[19]) Von süßem Vanille-Kastanienmus ein Hühnernest gespritzt; Schnee-Eier (siehe *oeufs à la neige* auf Seite 1232) hineingelegt.

[20]) Auch *nid aux oeufs en surprise* oder *oeufs en blanc-manger dans un nid, nid en sucre filé* genannt. — Man füllt die eine Hälfte der Eier mit natürlicher Vanille-Mandelmilchsulze *(blanc-manger à la vanille),* die andere Hälfte mit roter Mandelmilch-Sulze.

[21]) Siehe dasselbe auf Seite 1232, vergl. auch *nid aux oeufs en blanc-manger.*

[22]) 1 l Sahne und 1 l Milch mit etwas Zitronen-Schale zur Hälfte eingekocht, mit gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln, sowie geschlagenen Eigelben vermischt, durch ein Sieb gestrichen, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, nach dem Erkalten ausgestürzt.

Oranges *à la Demidoff.*

— *farcies au blanc-manger.*
— *farcies à la gelée.*[3])

— *à la neige.*
— *en surprise.*[5])
Oublies de crème à l'orange.
Pain *d'abricots.*[7])
— *d'abricots aux avelines.*[9])

— *d'abricots à la Condé.*
— *d'abricots à la crème d'angélique.*
— *d'abricots à l'impératrice.*
— *d'abricots au marasquin.*
— *d'abricots à la princesse.*[13])
— *d'abricots à la Richelieu.*
— *d'abricots à la vanille.*
— *d'amandes à la Louis XIV.*[15])
— *d'amandes au marasquin.*
— *d'amandes à la sicilienne.*
— *d'amandes à la Vilain XIIII.*[17])

Orangen mit Maraschino-Sirup.[1]) [gefüllt.[2])
— mit Mandelmilch-Sulze
Mit (Orangen-)Sulze gefüllte Orangen. [schnee.[4])
Orangen-Sulze mit Eier-
Mit Sulze gefüllte Orangen.
Hörnchen mit Orangen-Creme-
Brot von Aprikosen. [me.[6])
Aprikosenbrot mit Haselnüssen.
— nach Condé.[10])
— mit Angelika-Creme.[11])

— nach Kaiserin-[12])Art.
— mit Maraschino.
— nach Fürstin-Art.

— nach Richelieu.[14])
— mit Vanille.
Mandelbrot mit Mandelmilch-Sulze.
— mit Maraschino.

— auf sizilianische[16]) Art.
— mit Mandelmilch-Sulze.

Oranges with maraschino-sirup. [mange(r).
— filled with blanc-
— filled with (orange-) jelly.
Orange snow.
Oranges filled with jelly.
Cornets w. orange-cream.
Pain[8]) of apricots.
— of apricots w. avellan-nuts.
— of apricots, Condé style.
— of apricots with cream of angelica. [style.
— of apricots, empress
— of apricots w. maraschino.
— of apricots, princess style. [style.
— of apricots, Richelieu
— of apricots w. vanilla.
— of almonds with blanc-mange(r).
— of almonds with maraschino. [style.
— of almonds, Sicilian
— of almonds with blanc-mange(r).

---

[1]) Orangen zerteilt, geschält; Sirup von Zucker, Wasser, Orangen-Schale und Maraschino bereitet, wenn ein wenig ausgekühlt, über die Orangen gegossen.

[2]) Ausgehöhlte Orangen mit irgendeiner Mandelmilch-Sulze gefüllt.

[3]) Auch *gelée d'oranges en écorce* genannt.

[4]) Orangen-Sulze mit fest geschlagenem Eiweiß vermischt und wenn zu stocken anfangend, alles weiß geschlagen, in Formen gefüllt.

[5]) Dasselbe wie *oranges farcies à la gelée* (s. d.); es versteht sich von selbst, daß man des besseren Aussehens halber verschiedenfarbige Sulzen (siehe unter *gelée*) zum Füllen nehmen kann. Vergleiche auch *gelée d'oranges rubanée.*

[6]) Vergl. *cornets de crème à l'orange;* über *oublies* siehe die Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Vergleiche auch die *pains* auf Seite 1234 und 1235, ferner unter der Abteilung *Glaces.* — Verschiedene hier als *pains froids* bezeichnete Speisen finden sich in manchen Büchern als *poudings froids* und umgekehrt. Vergleiche daher auch *pouding,* Seite 1288.

[8]) *"Pain" is the equivalent of English "cheese" in head-cheese, liver-cheese; a purée of fruits mixed with gelatine and set in a mo(u)ld; or a mo(u)ld of marmalade; or a mo(u)ld or loaf of purée of meat. If required to be served hot, the contents of the mo(u)ld must be steamed (au bain-marie) like a pudding; pain of apricots = mo(u)ld of apricot-cheese.*

[9]) Man liest auch *pain d'abricots aveliné.*

[10]) Halbierte geschälte Aprikosen in Zucker-Sirup gekocht, getrocknet; in die Mitte einer jeden Aprikose ein halber Kern gelegt, ein Löffel Gallerte darauf gegossen, auf Eis gestellt. Eine Cylinderform mit Gallerte ausgegossen, die Aprikosen (der Kern nach außen) auf den Boden und reihenweise übereinander an die Seiten der Form geordnet, Gallerte darüber gegossen; die Form mit bayrischer Vanille-Aprikosencreme gefüllt, zwei Stunden in Eis gestellt, ausgestürzt und mit Backwerk umlegt.

[11]) Aprikosenbrot-Masse *(appareil de pain d'abricots)* mit Angelikamus vermischt, lagenweise abwechselnd mit in Kirschwasser getränkten Biskuits in eine mit Orangen-Sulze ausgegossene und mit Mandeln verzierte Charlottenform gefüllt.

[12]) Aprikosenmus mit Vanille-Zucker, geklärter Gelatine, Orangensaft, Mandelmilch vermischt; halbierte Aprikosen in Zucker-Wasser leicht gekocht, die Stelle des Kernes mit etwas von der eben bereiteten Aprikosen-Sulze ausgefüllt, eine halbe Mandel hineingedrückt; die Aprikosen-Hälften in Sulze getaucht, auf den Boden und gegen die Seiten der Form geordnet, in die Mitte die Aprikosen-Sulze gefüllt. Dieses *entremets* findet man auch unter dem Namen *pain d'abricots à la princesse.*

[13]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'abricots à l'impératrice* (s. d.).

[14]) Die Form mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* ausgegossen, mit Aprikosenbrot-Masse *(appareil de pains d'abricots)* gefüllt.

[15]) Nur eine andere (falsche) Bezeichnung für *pain d'amandes à la Vilain XIV.* (s. d.).

[16]) Auf den Boden einer Charlottenform eine Lage Orangen-Sulze gegossen, wenn steif, eine kleinere Form hineingesetzt, der Zwischenraum zwischen dieser und der größeren Form mit Orangen-Sulze ausgegossen, wenn fest, heißes Wasser in die innere Form gegossen, damit sie herausgenommen werden kann. In die leere Mitte füllt man lagenweise Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und Pistazienbrot-Masse *(appareil de pain de pistaches)* mit Vanille und Orangenblüten-Wasser.

[17]) Angesehene belgische Familie. Die Zahl XIIII soll davon herrühren, daß der Stammvater der Familie, Namens *Grand Vilain,* bei Ludwigs XIV. Einzug in Gent sich von diesem die Erlaubnis ausbat, seinem Namen die Zahl XIV hinzufügen zu dürfen. Doch beruht sie auf einem vlämischen Wortspiel, das sich auf den ältesten Wappen der Familie *Vilain,* XIIII (veertien) in einem Hopfenkranz, d. h. Verdien in Hoffnung (vläm. *hop*), befindet. — *Charles-Ghislaine Guillaume, vicomte Vilain XIIII.,* geb. 15. Mai 1803 zu Brüssel, gest. 16. Nov. 1878 auf seinem Schloß Leuth bei Maeseyk. — Mit Gallerte überzogene (chemisierte), mit halben eingemachten grünen Mandeln verzierte Form lagenweise mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und Aprikosenbrot-Masse gefüllt. *Pain d'amandes à la Louis XIV.* ist dasselbe.

Pain d'ananas.	Ananasbrot.	Pain of pine-apple.
— *d'ananas à la maréchale.*	— mit verschiedenen Früchten.[1]	— of pine-apple with assorted fruits.
— *d'ananas à l'orientale.*	— mit Pistazien.[2]	— of pine-apple with pistachio-nuts.
— *d'ananas à la parisienne.*[3] *[pistaches.*[4]*]*	— auf Pariser Art.	— of pine-apple, Parisian style. [pistachio-nuts.
— *d'ananas aux*	— mit Pistazien.	— of pine-apple with
— *d'ananas à la romaine.*[5]	— mit Pistazien.	— of pine-apple with pistachio-nuts.
— *d'ananas à la Véron.*	— mit Pistazien.[6]	— of pine-apple with pistachio-nuts.
— *d'avelines au r(h)um.*	Haselnußbrot mit Rum.	— of avellan-nuts w. rum.
— *de bananes à la hava-*	Havannaer Bananenbrot.	Havanese pain of bananas.
— *de cerises. [naise*[7]*].*	Kirsch(en)brot.	Pain of cherries.
— *de cerises à la Montmorency.*	— nach Montmorency[8].	— of cherries, Montmorency style.
— *de coings.*	Quittenbrot.	— of quinces.
— *de fraises.*	Erdbeerbrot.	— of strawberries. [style.
— *de fraises à la française.*	— auf französische[9] Art.	— of strawberries, French
— *de fraises marbré.*	— marmoriert[10].	— of strawberries, marbled. [sian style.
— *de fraises à la parisienne.*	— auf Pariser[11] Art.	— of strawberries, Pari-
— *de fraises aux pistaches.*	— mit Pistazien.[12]	— of strawberries with pistachio-nuts.
— *de fraises à la printanière.*	— mit Zitronen-Gallerte und Pistazien.[13]	— of strawberries with lemon-jelly and shredded pistachios.
— *de fraises à la vierge.*	— mit Mandelmilch-Sulze.[14]	— of strawberries with blanc-mange(r)
— *de framboises.*	Himbeerbrot[15].	— of raspberries.

[1]) Die Form mit Maraschino-Sulze überzogen (chemisiert), mit eingemachten halben Aprikosen, grünen Reineclauden, roten Kirschen, grünen Weinbeeren, eingemachten schwarzen Nüssen verziert; in die Mitte Ananasbrot. In manchen Kochbüchern mit *pain de fruits à la maréchale* bezeichnet.

[2]) Auch *pain d'ananas aux pistaches, pain d'ananas à la parisienne, pain d'ananas à la romaine* genannt. — Cylinderform mit Biskuit-Bändern, die mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut und mit Curaçao-Sulze überzogen werden, ausgelegt. Ein Stück Ananas in Würfel geschnitten *(salpicon)*, der Rest der Frucht fein gestoßen, mit ebensoviel Aprikosen-Marmelade vermischt, durchgestrichen, das Mus mit Vanille-Zucker, Orangensaft, geklärter Gelatine und Champagner verrührt. Sobald die Masse zu stocken beginnt, die Ananas-Würfel hinzugegeben und alles in die Form gefüllt. Der Cylinder beim Anrichten mit Vanille-Schlagsahne gefüllt; das Brot mit Ananas-Scheiben umlegt.

[3]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'ananas à l'orientale* (s. d.).

[4]) Wird wie *pain d'ananas à l'orientale* zubereitet.

[5]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'ananas à l'orientale* (s. d.).

[6]) Cylinderform mit Curaçao-Sulze, die mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, überzogen (chemisiert); ein Stück Ananas in Würfel geschnitten; der Rest gestoßen, durchgestrichen, mit geklärter Gelatine, Orangensaft, Vanille-Zucker und den Ananas-Würfeln vermischt, in die Form gefüllt. Vergleiche auch *pain d'ananas à l'orientale.*

[7]) Früher *à la havanesque.* — Durchgestrichene Bananen mit Orangensaft und geklärter Gelatine vermischt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit fester Schlagsahne verrührt, lagenweise abwechselnd mit klarer Rumsulze eingefüllt.

[8]) Der Boden einer Charlottenform mit ausgekernten Kirschen ausgelegt, mit Kirschwasser-Sulze maskiert, wenn fest, eine kleinere Form hineingestellt, der Raum zwischen der großen und kleinen Form mit Kirschen und Gallerte ausgefüllt, wenn fest, die kleinere Form herausgenommen, die Mitte mit Erdbeerbrot-Masse gefüllt; kleine Kirschkuchen als Umlage (Garnitur).

[9]) Halbierte große Erdbeeren in Gallerte getaucht, gegen die Seiten und auf den Boden einer Charlottenform so gelegt, daß die geschnittene Seite nach außen kommt, mit Sulze überzogen (chemisiert); in die Mitte Erdbeerbrot-Masse; Eierschaum-Nocken *(meringues à la crème)* als Umlage.

[10]) Die Form mit Orangen-Sulze überzogen (chemisiert), löffelweise in buntem Durcheinander mit steifer Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und Erdbeerbrot-Masse gefüllt; in die Zwischenräume gibt man Orangen-Sulze.

[11]) Erdbeermus mit geklärter Gelatine, Vanille-Zucker, Orangen- und Zitronensaft vermischt, nach dem Erkalten in eine mit Gallerte überzogene (chemisierte) Form gefüllt; das Brot ausgestürzt, oben mit Maraschino-Gallertkrusten kranzförmig verziert, am Fuße mit gesulzten Orangen-Vierteln umlegt.

[12]) Die Form mit Orangen-Sulze überzogen (chemisiert), mit Mandeln und Rosinen verziert, darüber eine fingerdicke Schicht Pistazien-Creme, in die Mitte Erdbeerbrot, das mit frischen Erdbeeren vermischt ist. Auch fälschlich *pain de pistaches en surprise* genannt.

[13]) Die Form mit Zitronen-Gallerte, die mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, überzogen (chemisiert) und mit Erdbeerbrot gefüllt.

[14]) Die Form mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* überzogen (chemisiert), mit Erdbeerbrot gefüllt; ringsherum weiß glasierte Kuchen.

[15]) Himbeermus mit Vanille-Zucker, Zitronen- und Orangensaft und geklärter Gelatine vermischt, in eine mit Zitronen-Gallerte überzogene (chemisierte) Form gefüllt. Auch *pain de framboises à la gelée* genannt.

Pain de fruits à la gelée.	Fruchtbrot mit Gallerte.	Pain of fruits with jelly.
— *de fruits à la maréchale.*[1])	— nach Marschalls-Art.	— of fruits, marshal's style.
— *de groseilles blanches.*	Brot von weißen Johannisbeeren.	— of white currants.
— *de groseilles au marasquin.*	Johannisbeerbrot mit Maraschino.[2])	— of currants with maraschino.
— *de groseilles rouges.*	Brot von roten Johannisbeeren.	— of red currants.
— *de gruau de sarrasin.*	Gestürzte Buchweizen-Grütze.[3])	— of buckwheat-grits.
— *de mandarines.*	Mandarinenbrot.	— of mandarins.
— *de marrons à la béotienne.*	Kastanienbrot mit Mandelmilch-Sulze.[4])	— of chestnuts with blanc-mange(r).
— *de marrons à la parisienne.*[5])	— auf Pariser Art.	— of chestnuts, Parisian style.
— *de marrons à la vanille.*	— mit Vanille.[6])	— of chestnuts with vanilla.
— *de marrons à la vien-*	— auf Wiener[7]) Art.	— of chestnuts, Vienna
— *de melons.*	Melonenbrot.	— of melon.
— *mosaïque à la crème.*	Mosaik-Cremebrot.[8])	Mosaic pain with cream.
— *de noisettes.*	Haselnußbrot.	Pain of hazel-nuts.
— *d'oranges.*	Orangenbrot.	— of oranges.
— *d'oranges à la Montpensier.*	— nach Montpensier[9]).	— of oranges, Montpensier style.
— *de pêches.*	Pfirsichbrot.	— of peaches.
— *de pêches au marasquin.*	— mit Maraschino.	— of peaches with maraschino.
— *de pêches au noyau.*	— mit Noyau-Likör.	— of peaches with noyau.
— *de pêches à l'odalisque*[10]).	— mit Maraschino-Biskuit.[11])	— of peaches with biscuit soaked in maraschino.
— *de pêches à la George Sand.*[12])	— mit Maraschino-Gallerte.	— of peaches with maraschino-jelly.
— *de pêches à la Talleyrand.*	— nach Talleyrand[13]).	— of peaches, Talleyrand style.
— *de poires à la Condé.*	Birnenbrot nach Condé[14]).	— of pears, Condé style.
— *de pommes à l'allemande.*	Apfelbrot auf deutsche[15]) Art.	— of apples, German style.

[1]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'ananas à la maréchale* (s. d.).

[2]) Die Form mit Maraschino-Gallerte, die mit roten und weißen Johannisbeeren vermischt ist, überzogen (chemisiert); die übrige Maraschino-Gallerte auf Eis schaumig geschlagen, mit Johannisbeeren und klein geschnittenem Löffel-Biskuit vermischt, in die Mitte gefüllt.

[3]) Buchweizen-Grütze mit Milch, Zucker und abgeriebener Zitronen-Schale zu dickem Brei gekocht, in einer Form erkalten gelassen und mit Vanille-Sose zu Tisch gegeben.

[4]) Die Form mit eingemachten, in Gallerte getauchten Früchten verziert, mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* überzogen (chemisiert); süßes Kastanienmus mit Maraschino, Vanille-Sirup und geklärter Gelatine vermischt, wenn steif, mit Schlagsahne und Ananas-Würfeln verrührt, in die Form gefüllt. *Pain de marrons à la parisienne* ist dasselbe.

[5]) Nur andere Bezeichnung für *pain de marrons à la béotienne* (s. d.).

[6]) Die Form erst mit Gallerte, dann mit recht brauner Schokolade-Creme überzogen (chemisiert); Kastanienmus mit Vanille-Zucker und geklärter Gelatine vermischt, in die Form gefüllt.

[7]) Kastanienmus mit Vanille-Sirup durchgestrichen, mit geklärter Gelatine vermischt; eine Lage hiervon auf den Boden einer Form gegeben, eine kleinere Form hineingesteckt, der Raum zwischen den beiden Formen mit dem Rest des Kastanienmuses gefüllt, die kleinere Form wieder herausgezogen; in die leere Mitte Schokolade-Creme mit etwas Gelatine gefüllt; das Brot beim Anrichten mit einer Schokolade-Sose, die mit Schlagsahne vermischt ist, übergossen.

[8]) Zwei Formen in einander gesteckt, Kirschwasser-Gallerte dazwischen gegossen, die innere Form wieder herausgezogen; Genuaer Kuchen *(génoise)* und eingemachte Früchte würfelig geschnitten, einige glasierte Kirschen hinzu, hiermit die Form gefüllt, englische Vanille-Creme mit Schlagsahne darüber gegossen.

[9]) Der Boden einer Charlottenform mit Orangen ausgelegt, Gallerte darüber gegossen, wenn diese fest, eine kleinere Form hineingestellt, zwischen diese und die größere Form Orangen und Gallerte gefüllt, wenn letztere fest, die kleinere Form herausgezogen und die Mitte mit Orangen-Creme gefüllt.

[10]) *Odalisque* (arab. *odalik*), Odaliske, Sklavin im Harem des Sultans; Freuden-Mädchen.

[11]) Kruste von Kuchenteig *(pâte à flan)* in einer Pyramidenform blind gebacken; Pfirsichmus mit Vanille-Sirup, geklärter Gelatine und Orangensaft vermischt; dieses Pfirsichmus lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränkten Löffel-Biskuits in die Kuchen-Kruste gefüllt; das Brot mit Pistazien-Marzipan verziert.

[12]) Schriftsteller-Name der *Aurore Dupin*, Frau von *Fr. Dudevant* (1804—1876). — Die Form mit Maraschino-Gallerte überzogen (chemisiert); auf den Boden ein Kranz von Pfirsich-Vierteln, eine Lage Maraschino-Gallerte darüber, wenn fest, eine kleinere Form hineingestellt, zwischen die beiden Formen der Rest der Pfirsich-Viertel und Maraschino-Gallerte gefüllt; die kleinere Form herausgezogen, bayrische Pfirsich-Creme in die Mitte gegeben; beim Anrichten mit kleinen glasierten Genuaer Kuchen *(petites génoises glacées)* umlegt.

[13]) Pfirsichmus mit Zucker-Sirup, Gelatine und etwas Karmin vermischt, wenn kalt, Schlagsahne und Pfirsich-Würfel hinzu; die Form mit in Gallerte getauchten Pfirsich-Scheiben verziert, mit dem Pfirsichmus gefüllt und zwei Stunden gefroren.

[14]) Wie *pain de pommes à la Condé* (s. d.).

[15]) Rheinwein, Zucker, Apfelmus, Gelatine, rötlich gefärbt, in die Form gefüllt.

Pain de pommes à la Chantilly.	Apfelbrot mit Schlagſahne.	Pain of apples with whipped cream.
— *de pommes à la Condé.*	— nach Condé[1]).	— of apples, Condé style.
— *de pommes mousseux.*	Schaumbrot von Äpfeln.[2])	Frothy pain of apples.
— *de pommes à la russe.*	Apfelbrot mit Schlagſahne und Johannisbeer-Sulze.	Pain of apple marmalade with whipped cream and currant-jelly.
— *de pommes à la vanille.*	— mit Vanille.	— of apples with vanilla.
— *à la Rivoli.*	Reineclaudenbrot[3]).	— of green-gages.
— *de riz à l'abricot.*	Reisbrot mit Aprikoſen.[4])	— of rice with apricots.
— *de riz à l'ananas.*	— mit Ananas.[5])	— of rice with pine-apple.
— *de riz aux fraises.*	— mit Erdbeeren.	— of rice w. strawberries.
— *de riz à l'impératrice.*[6])	— mit Aprikoſen.	— of rice with apricots.
— *de riz à l'orange.*	— mit Orangen.	— of rice with oranges.
— *de riz à la princesse.*	— mit Mandelmilch-Sulze.[7])	— of rice w. blanc-mange(r).
— *de riz à la reine.*	— mit Äpfeln.[8])	— of rice with apples.
— *de riz au suprême.*	— mit Erdbeeren und Ananasſaft.	— of rice w. strawberries and pineapple-juice.
— *rubané.*	Geſtreiftes Brot.[9])	Ribbon or streaked pain.
— *de semoule à l'allemande.*	Grießbrot, deutſch[10]).	Pain of semolina, German style.
— *à la Victoria.*	Brot von Mandel-Sulze und Himbeeren.[11])	— of blanc-mange(r) and raspberries.
Panaché à la gelée.	Buntfarbige Sulze.[12])	Mo(u)ld of vari-colo(u)red jelly.
— *à la moderne.*	— Sulze, modern[13]).	— of vari-colo(u)red jelly, modern fashion.
— *rose.*	Roſenfarbige Sulze.[14])	— of rose-colo(u)red jelly.
Paniers d'oranges à la gelée.	Orangen-Körbchen mit Orangen-Sulze.[15])	Small orange-baskets with orange-jelly.

---

[1]) Kaltes Apfelmus mit Mandelmilch und geklärter Gelatine auf Eis gerührt und in die Form gefüllt; das Brot mit kaltem, mit Maraschino vermischtem Apfel-Sirup maskiert.

[2]) Apfelmus mit geklärter Gelatine, Zitronenſaft, Staubzucker auf Eis ſchaumig geſchlagen, dann mit würfelig geſchnittenen Früchten *(salpicon de fruits)* vermiſcht.

[3]) Reineclaudenmus mit Vanille-Sirup, geklärter Gelatine, Orangen-Schale, Orangenſaft, mit Spinat-Matte gefärbt, durchgeſtrichen, mit Champagner und Noyau-Likör *(crème de noyau)* vermiſcht; die Form mit Ananas ausgelegt, mit Noyau-Gallerte ausgegoſſen, mit der Reineclauden-Maſſe gefüllt.

[4]) Aprikoſenbrot-Maſſe mit Schlagſahne vermiſcht; eine Lage hiervon auf den Boden der Form gegeben, wenn feſt, eine kleinere Form hineingeſtellt, der Raum zwiſchen beiden Formen mit dem Reſt der Aprikoſenbrot-Maſſe ausgefüllt, die kleinere Form herausgezogen, Vanille-Milchreis mit geklärter Gelatine in die Mitte gefüllt.

[5]) Aprikoſen-Marmelade mit Orangenſaft und geklärter Gelatine auf Eis leicht geſchlagen, Vanillereis mit Orangen-Geſchmack, ſowie Ananas-Würfel hinzu, in eine mit Gallerte und gehackten Piſtazien überzogene (chemiſierte) Form gefüllt; Ananas-Scheiben als Umlage (Garnitur).

[6]) Dasſelbe wie *pain de riz à l'abricot* (s. d.).

[7]) Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* mit kaltem Reis und Ananas-Würfeln vermiſcht, Schlagſahne darunter gezogen, die mit Maraſchino-Gallerte überzogene (chemiſierte) und mit Früchten ausgelegte Form damit gefüllt.

[8]) Reisbrot-Maſſe mit Schlagſahne und würfelig geſchnittenen Piſtazien vermiſcht; hiervon eine Lage auf den Boden einer Form gegeben, eine kleinere Form hineingeſtellt, der Raum zwiſchen beiden Formen mit dem Reſt der Reisbrot-Maſſe gefüllt, die kleinere Form herausgezogen, in die Mitte Apfelbrot mit Ananas-Würfeln gefüllt; halbierte Aprikoſen als Umlage.

[9]) Brotmaſſen von verſchiedener Farbe abwechſelnd in gleich dicken Lagen in die Form gefüllt.

[10]) 1 l Milch mit 200 g Zucker, 50 g feiner Butter und einer Stange Vanille gekocht, 125 g Grieß hinzu, eine Viertelſtunde weiter gekocht, dann zwei bis drei Blatt in Waſſer aufgelöſte Gelatine daran gegeben, nach dem Erkalten mit Schlagſahne und Roſinen vermiſcht, in eine mit Orangen-Gallerte überzogene (chemiſierte) Form gefüllt, mit einer Erdbeer-Soſe angerichtet.

[11]) Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und ebenſoviel Himbeerbrot bereitet; beide Maſſen lagenweiſe abwechſelnd mit halben, in Mandelmilch geweichten Makronen in die Form gefüllt; Himbeer-Törtchen als Umlage.

[12]) Maraſchino-Gallerte bereitet, die Hälfte davon rot gefärbt, dieſe auf den Boden einer Cylinderform gegeben, wenn ſteif, bayriſche Mandel-Creme darüber, dann bayriſche Schokolade-Creme, ſodaß mit dieſen drei Maſſen, zu drei gleichen Teilen genommen, die Form voll iſt. Aus der zurückbehaltenen weißen Maraſchino-Gallerte ſchneidet man Kruſten, mit denen man die Sulze umlegt.

[13]) Auf den Boden der Form eine Lage mit Orangenſaft und geklärter Gelatine vermiſchtes Erdbeermus, darüber eine dünnere Lage Mandelmilch-Sulze mit Vanille, dann eine Lage Aprikoſenbrot-Maſſe mit Maraſchino und ſo fort, bis die Form voll iſt. Von der Mandelmilch-Sulze (Mandelmilch mit Vanille und Gelatine) darf man nicht ſo dicke Lagen machen, weil dieſe ihrer öligen Beſchaffenheit halber ſchwer gallert (im Verhältnis zu den anderen Maſſen).

[14]) Mandel-Sulze (geſtoßene Mandeln, Waſſer, Vanille, Zucker, geklärte Hauſenblaſe) bereitet; desgleichen eine mit Orangenſaft, Zucker und geklärter Gelatine vermiſchte Himbeerbrot-Maſſe. Eine Cylinderform mit Mandelöl ausgeſtrichen, mit eingemachten, in Gallerte getauchten Früchten verziert. Die Mandel-Sulze mit Schlagſahne vermiſcht, löffelweiſe mit der Himbeerbrot-Maſſe in die Form gefüllt.

[15]) Aus dünnſchaligen Orangen kleine Körbe geſchnitten, abgewällt (blanchiert), mit Orangen-Sulze gefüllt. Weitere *paniers* ſiehe unter den Abteilungen *Pâtisserie et Confiserie* und *Glaces*.

Parfait[1]).	Leichtgefrorene Kaffee-Creme.	Parfait, parfit.
Pêches[2]) *à l'andalouse.*	Pfirsiche, andalusisch[3]).	Peaches in the Andalusian [style.
— *à la créole.*	— auf kreolische[4]) Art.	— in the Creole style.
— *à la métropole.*	— mit Reis und Rahm-gefrorenem.[5])	— with rice and ice-cream.
— *au riz à la Louvois.*[6])	— mit Reis in Gallertrand.	— with rice in jelly-[border.
— *à la Valois.*[7])	— mit Reis und Früchten.[8])	— with rice and fruits.
— *à la vanille.*	— mit Vanille(-Sirup).	— with vanilla(-sirup).
Petit baquet à la crème.[9])	Kleiner Kübel von Biskuit mit Schlagsahne.	Small baquet of biscuit with whipped cream.
Petites charlottes.[10])	Kleine Charlotten.	— charlottes.
Petits babas.[11])	— Napfkuchen.	— babas.
— *bateaux aux bananes.*[12])	— Schiffchen mit Bananen.	— boats with bananas.
— *compiègnes.*[13])	— Compiegner Kuchen.	— Compiègne cakes.
— *gâteaux.*[14])	— Kuchen.	— cakes.
— *nougats.*[15])	— Mandel-Hohlkrusten.	— nougats.
Petits pains.[16])	**Kleine Brötchen.**	**Small loaves,** pains.
— *pains de fraises à la crème.*	— Erdbeer-Brötchen mit Schlagsahne.	— strawberry-pains with whipped cream.
— *pains de riz au lait d'amandes.*	— Reisbrötchen m. Mandelmilch.	— rice-pains w. almond-milk.
— *paniers d'orange.*	Orangen-Körbchen.[17])	— orange-baskets.
Petits pots de crème.	**Kleine Creme-Becher.**[18])	**Small cream-cups.**[19])
— *pots de crème aux abricots.*	— Creme-Becher mit Aprikosen.	— cream-cups with apricots.
— *pots de crème aux amandes.*	— Creme-Becher mit Mandeln.	— cream-cups with almonds. [apple.
— *pots de crème à l'ananas.*	— Creme-Becher mit Ananas.	— cream-cups with pine-[cocoa.
— *pots de crème au cacao.*	— Creme-Becher mit Kakao.	— cream-cups with
— *pots de crème au café.*	— Creme-Becher mit Kaffee.	— cream-cups with coffee.

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces;* vergl. auch *mousse.*

[2]) Siehe auch Seite 1236 und unter der Abteilung *Glaces.*

[3]) Halbierte Pfirsiche in leichtem Vanille-Sirup heiß gemacht (pochiert), erkalten gelassen; englische Vanille-Creme mit ein wenig geklärter Gelatine, Schlagsahne und gekochtem süßen Reis vermischt, in einer Randform auf Eis gestockt, ausgestürzt, die Pfirsiche darauf angerichtet, Vanille-Schlagsahne in die Mitte. Die Pfirsiche kann man mit rosenfarbener Gallerte überziehen.

[4]) Flache Kruste aus Zuckerteig gebacken; Pfirsichmus mit Orangensaft, Orangen-Schale und dem nötigen Sirup vermischt, durchgestrichen, gefroren, wenn fest, mit einigen Löffelvoll Eierschaum *(meringue italienne)* und einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von eingemachten Aprikosen, grünen Mandeln, Zucker-Kirschen, Pistazien und Orangen-Schale, das mit gekochtem Reis, Sirup und Maraschino vermischt ist, lagenweise, aber pyramidenförmig und abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit, in die Teigkruste gefüllt. In zwei Reihen übereinander lehnt man gegen die Pyramide halbierte, mit Maraschino-Gallerte überzogene Pfirsiche; zwischen die zwei Reihen steckt man einen Kranz von Angelika-Blättern.

[5]) Rand von Mandel-Biskuit mit Kirschwasser-Glasur überzogen, mit einer Kette von kleinen Marzipan-Ringen, in deren Mitte eine Zucker-Kirsche befestigt ist, verziert. Von roher Sahne, Mandelmilch, Zucker und Vanille hat man ein Gefrorenes bereitet, das man mit Schlagsahne und mit in kaltem Sirup und Kirschwasser gebeiztem Reis vermischt. Mit diesem Gefrorenen füllt man die Mitte des Biskuit-Kuchens, legt ringsherum einen Kranz von halbierten, mit Pistazien bestreuten und mit Gallerte überzogenen Pfirsichen und verziert weiter mit Angelika-Blättern.

[6]) Nur andere Bezeichnung für *gelée de framboises à la Louvois* (s. d.); vergl. ferner *pêches à la Valois.*

[7]) Vergleiche *pêches au riz à la Louvois.*

[8]) Rand von Himbeer-Gallerte wird in gleichgroße Stücke geschnitten, die Hälfte dieser Stücke wird in gleichen Entfernungen von einander wieder in die Randform eingesetzt, sodaß der Zwischenraum zwischen zwei Stücken ebenso groß ist, als ein solches Stück rote Gallerte. Der Zwischenraum zwischen je zwei Stücken wird mit recht weißer geschlagener Zitronen-Gallerte ausgefüllt, worauf der Rand ausgestürzt wird. In die Mitte desselben stellt man einen Biskuitklotz, gibt auf diesen pyramidenförmig kalten, mit Ananas-Würfeln vermischten Vanillereis, um den Reis einen Kranz von halbierten Kompott-Pfirsichen, über diesen einen Kranz von Reineclauden und verziert weiter mit Angelika-Blattspitzen.

[9]) Vergleiche *baquet de biscuit à la crème fouettée* auf Seite 1262.

[10]) Vergleiche *charlotte* auf Seite 1223.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1237 und vergleiche *baba* auf Seite 1262.

[12]) Vergl. *bateaux aux bananas* auf S. 1262.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[14]) Siehe dasselbe auf Seite 1237, ferner unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[15]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1237 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie;* vergl. ferner *pain* auf Seite 1282.

[17]) a) Die Orangen sorgfältig in Körbchenform ausgeschnitten, das herausgeschnittene Fruchtfleisch wieder hineingelegt, der beim Ausschneiden abgetröpfte Saft, sowie etwas Kirschwasser darüber gegossen und Zucker obenauf gestreut. In den Henkel macht man einige längliche Einschnitte und steckt in diese wohlriechende Veilchen. b) Vergl. *paniers d'oranges à la gelée.*

[18]) Mit Milch und Eiern und irgend einem angenehmen (Frucht-) Geschmack gestockt, auch Dunst-Cremes, englische Cremes, kleine Creme-Tassen, Creme-Töpfchen, Milchbecher genannt. Vergl. *crème au bain-marie.*

[19]) Auch *small custard-cups* genannt.

Petits pots de crème à la cannelle.
— *pots de crème au caramel.*
— *pots de crème au chocolat.*
— *pots de crème au citron.*
— *pots de crème à l'eau de noyau.*
— *de crème aux fleurs d'oranger.*
— *pots de crème aux fraises.*
— *pots de crème aux framboises.*
— *pots de crème au marasquin.*
— *pots de crème aux noisettes.*
— *pots de crème à l'orange.*
— *pots de crème aux pistaches.*
— *pots de crème au punch.*
— *pots de crème au r(h)um.*
— *pots de crème au thé.*
— *pots de crème à la vanille.*
— *pots à la gelée de champagne et à la macédoine de fruits.*
— *savarins.*[1])
Pets ou soupirs de nonne.[2])
Pie *ou tourte.*[3])
Plaisirs de crème à l'orange.[4])
Plietzkis *à la polonaise.*
Plombière[6]).
Poires à la marquise.

Pommes *à la châtelaine.*
— *à la cherbourgeoise.*
— *à la cordon bleu.*
— *glacées.*
— *à la moderne.*
— *à la neige.*

Kleine Creme-Becher mit Zimt.
— Creme-Becher mit gebranntem Zucker.
— Creme-Becher mit Schokolade.
— Creme-Becher m. Zitrone.
— Creme-Becher mit Noyau-Likör.
— Creme-Becher mit Orangenblüten-Wasser.
— Creme-Becher mit Erdbeeren.
— Creme-Becher mit Himbeeren.
— Creme-Becher mit Maraschino.
— Creme-Becher mit Haselnüssen. [Orangen.
— Creme-Becher mit
— Creme-Becher mit Pistazien.
— Creme-Becher mit Punsch.
— Creme-Becher mit Rum.
— Creme-Becher mit Thee.
— Creme-Becher mit Vanille.
— Becher mit Champagner-Sulze und verschiedenen Früchten.
— Savarin-Kuchen.
Nonnen-Krapfen.
Englische Pastete.
Waffel-Hörnchen mit Orangen-Creme.
Polnische Plietzki.[5])
Rahmgefrorenes.
Birnen in Gallertrand mit bayr. Birnen-Creme.[7])
Äpfel gefüllt[8]).
— auf Cherburger[9]) Art.
— mit verschiedenfarbiger Cognac-Sulze.
Glasierte Äpfel.
Äpfel auf moderne[10]) Art.
Apfelschnee.[11])

Small cream-cups with cinnamon.
— cream-cups with caramel.
— cream-cups with chocolate.
— cream-cups with lemon.
— cream-cups with noyau.
— cream-cups with orange-flower water.
— cream-cups with strawberries.
— cream-cups with raspberries.
— cream-cups with maraschino.
— cream-cups with hazel-nuts. [oranges.
— cream-cups with
— cream-cups with pistachio-nuts.
— cream-cups with punch.
— cream-cups with rum.
— cream-cups with tea.
— cream-cups with vanilla.
— cups with champagne-jelly and assorted fruits.
— Savarin cakes.
Nun fritters.
Pie.
Cornets of wafer-paste with orange-cream.
Polish *plietzki(s).*
Ice-cream.
Pears in jelly-border with Bavarian pear-cream.
Apples stuffed. [corks.
— cut in shape of bottle-
— with vari-colo(u)red brandy-jelly.
Glazed apples.
Apples in the modern style.
Apple snow.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.
[2]) Siehe *pets de nonne* auf Seite 1238.
[3]) Siehe *pie* auf Seite 1238 und *tourte* auf Seite 1261.
[4]) Vergleiche *cornets de crème à l'orange.*
[5]) *Savarin*-Teig mit etwas Safran vermischt, drei bis vier Stunden aufgehen gelassen, mit Butter ausgestrichene Kuchen-Formen *(cercles à flan)* damit zur Hälfte gefüllt, der Teig bis zum Rande aufgehen gelassen, mit fein geschnittenen Mandeln maskiert, mit Zucker bestreut, gebacken, wenn kalt, auf einer Serviette (Mundtuch) angerichtet. Man gibt die *plietzkis* zu dem russischen Beni (Ostermahl).
[6]) Siehe *crème plombière.*
[7]) Halbierte Birnen in Wasser ziemlich, in Sirup vollends weich gekocht, mit Orangen-Sirup bedeckt; geklärte Gallerte mit Orangensaft vermischt; die halbierten Birnen herausgenommen, in der Mitte mit Mandelteig gefüllt, auf dieser Seite mit Gallerte überzogen, gegen die Seiten einer mit einer Lage Gallerte ausgegossenen Rand-form gelehnt, nach und nach der Rest der Gallerte hineingegossen, nach dem Erkalten ausgestürzt; in die Mitte füllt man eine bayrische Birnen-Creme *(crème bavaroise aux poires).*
[8]) Ausgebohrte Äpfel in Zucker-Sirup nicht zu weich gekocht, mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten *(salpicon de fruits confits)* gefüllt, jede Öffnung mit einer großen Kirsche geschlossen, die Äpfel mit Vanille-Frangipan maskiert, mit gestoßenen Makronen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und einige Minuten in den Ofen gestellt. Vergl. auch dasselbe auf S. 1239.
[9]) Die Äpfel korkförmig ausgestochen, in Zitronen-Sirup gekocht, mit Sahne gegessen.
[10]) Kompott-Äpfel mit Gallerte überzogen, mit einer Lage Apfel-Auflaufmasse bedeckt, mit derselben, aber rot gefärbten Auflauf-Masse verziert, kalt gegeben, ohne erst in den Ofen gestellt zu werden.
[11]) Geschlagenes Apfelmus mit steifem Eierschnee und Staubzucker vermischt, kalt in Milchbechern *(petits pots)* gegeben.

Pommes à la neige, garnies de crème.	Apfelſchnee mit Eierrahm.[1])	Apple trifle[2]).
— *à la parisienne.*	Äpfel auf Pariſer[3]) Art.	Apples in the Parisian
— *à la régence.*	— mit Sulze.[4])	— with jelly. [style.
— *roses.*	Rotbäckige Äpfel.[5])	Painted ladies.
— *à la suédoise.*	Äpfel auf ſchwediſche[6]) Art.	Apples in the Swedish
Pouding[7]).	**Pudding.**	**Pudding.** [style.
— *à l'Adélaïde.*	Orangen-Pudding.[8])	Orange-pudding.
— *à l'ambassadrice.*	Kaſtanien-Pudding mit Biskuit.[9])	Chestnut-pudding with biscuit. [style.
— *d'ananas à la royale.*	Ananas-Pudding auf königliche[10]) Art.	Pineapple-pudding, royal
— *à l'arlequine.*	Buntfarbiger Pudding.[11])	Harlequin pudding.
— *à l'arménienne.*	Armeniſcher Pudding.[12])	Armenian pudding.
— *à la Boissy.*	Pudding nach Boissy[13]).	Boissy pudding.
— *de cabinet.*	Kabinett-Pudding.[14])	Cabinet-pudding.
— *au caramel.*	Pudding m. gebranntem Zucker.	Caramel-pudding.
— *à la Carême.*	— nach Carême[15]).	Pudding, Carême style.
— *à la castillane.*[16])	Kaſtanien-Pudding.	Chestnut-pudding.

[1]) Wie *pommes à la neige;* erhaben in einer Glasschale angerichtet, kalter gekochter Eierrahm ringsherum.

[2]) *Apple snow with thick, cold boiled custard around it.*

[3]) Die Seiten einer Randform mit in Gallerte getauchten roten und weißen Apfel-Kugeln ausgelegt, in die Mitte der Form Apfelbrot-Masse mit Schlagsahne gefüllt, die Form ausgestürzt, in die Mitte kalter Milchreis gefüllt, im Kranz darauf halbierte, in Sirup weich gekochte Äpfel, ferner ein Kranz von eingemachter Angelika und darüber ein Kranz von Kirschen (das Ganze pyramidenförmig angerichtet).

[4]) Eine Sulzform mit Weinsulze fingerhoch angefüllt, nach dem Festwerden mit Zitronensaft, Zitronen-Schale, Zucker und Zimt weich gekochte Apfel-Scheiben darüber; die Form mit Apfelmus, das mit Muskatnuß, Rum und geklärter Gelatine vermischt ist, gefüllt, ausgestürzt; in die Mitte gibt man mit Maraschino vermischte Schlagsahne.

[5]) Geschälte ganze Äpfel in Sirup gekocht, auf beiden Seiten mit roter Gallerte gefärbt; der Sirup mit Wein eingekocht und darüber gegossen.

[6]) Äpfel korkförmig ausgestochen; die eine Hälfte in weißem, die andere in rotem Sirup gekocht, die Seiten einer mit Gallerte überzogenen (chemisierten) Form damit ausgelegt und mit Apfel-Gallerte maskiert; in die Mitte Apfelmus, das mit Maraschino-Apfelgallerte vermischt ist; die Form ausgestürzt, mit einer Maraschino-Fruchtsose maskiert.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1241, ferner unter der Abteilung *Glaces.* Es ist hierbei zu bemerken, daß manche Kochbücher verschiedene dieser kalten Puddinge unter *pain* (s. d.) aufführen; was man hier nicht findet, wolle man unter *pain* nachschlagen und umgekehrt.

[8]) Orangen-Schalen auf Zucker abgerieben, der Saft der Orangen durch ein Sieb gepreßt, Madeira und aufgelöste Hausen-Blase hinzu, aufgekocht. Diese Mischung wird, wenn kalt, in eine mit Mandelöl bestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gegeben, einige Stunden auf Eis gefroren und beim Anrichten mit spanischem Wind, Schokolade-Creme und rot glasierten Biskuits verziert.

[9]) Kastanienmus mit englischer Vanille-Creme verlängert, mit Schlagsahne vermischt, eine Lage hiervon auf den Boden der Form, darüber eine Lage in Maraschino geweichtes Biskuit, darüber eine Lage eingemachte, halbierte, in Maraschino gebeizte Kastanien und ebensoviel Kirschen, über diese wieder eine Lage Kastanienmus und so fort bis die Form voll ist, 1½ Stunde gefroren, auf einen flachen Untersatz von Zuckerteig gestürzt, mit einem Kranz von Reineclauden umgeben. Diesen Pudding findet man auch unter den Namen *pouding à la castillane* und *à la Castellane.*

[10]) a) Die Form mit Gallerte *(gelée)* überzogen (chemisiert), mit Ananas und gehackten Pistazien verziert (dekoriert). Filtrierter Ananassaft wird mit geklärter Hausen-Blase auf Eis gerührt, mit Schlagsahne untermengt. Diese Creme füllt man abwechselnd mit in Ananassaft geweichten Biskuits und Makronen in die Form, welche, wenn ausgestürzt, mit Ananas-Törtchen in schöner Ordnung umlegt wird. b) Vergleiche Fußbemerkung 2 auf Seite 1242.

[11]) Fälschlich auch *pouding à la Pomaré, pouding rubané, pouding marbré* usw. genannt. — Aprikosen-Marmelade mit Hausenblase versetzt, mit Schlagsahne untermengt, gestockt; ebensoviel Mandelmilch bereitet, mit Hausenblase versetzt, mit Schlagsahne untermengt, gestockt. Die Puddingform mit Maraschino-Gallerte überzogen (chemisiert), die gelbe und weiße Creme abwechselnd hineingefüllt, an die Seiten recht rote Kirschen gelegt. Über jede Lage Creme gibt man ganz dünn recht klare Maraschino-Sulze *(gelée au marasquin).* Der Pudding wird mit weiß und rot glasierten Biskuits umlegt.

[12]) Pyramidenform mit Biskuit ausgelegt; Apfelmus mit englischer Creme und Vanille-Sirup vermischt, durchgestrichen, gefroren, mit süßer Schlagsahne untermengt, dann würfelig geschnittene eingemachte Ananas hinzu, die Form damit gefüllt. Beim Ausstürzen wird der Pudding mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit Eierschaum-Nocken *(meringues italiennes)* umlegt.

[13]) Maismehl mit kalter Milch verdünnt, gekochte süße Milch hinzu, über dem Feuer dick gerührt, mit Kirschwasser, geriebener Zitronen-Schale und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten, Rosinen und steif geschlagenem Eiweiß vermischt, in die Form gefüllt, auf Eis gestockt, mit Himbeer-Sose zu Tisch gegeben.

[14]) a) 12 Eigelbe, 250 g Zucker, ½ l Sahne auf dem Feuer abgeschlagen, nach dem Erkalten mit Schlagsahne, Maraschino und geklärter Gelatine vermengt; eine Lage hiervon in die Form gefüllt, darüber in Madeira geweichte Löffel-Biskuits, diese mit Rosinen, die in mit Zucker-Wasser verdünntem Maraschino ausgequollen sind, bestreut, wieder von vorn angefangen und so fort, bis die Form voll ist. Beim Anrichten wird der Pudding mit Schlagsahne schön bespritzt. b) Vergl. Fußbemerkung 1 auf Seite 1243.

[15]) Eine Cylinderform mit grünen Mandeln, Rosinen und Pistazien verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert), die Mitte mit einer Creme von Milch, Eigelben, Zucker, Vanille und Gelatine abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit und kleinwürfelig geschnittenen Früchten gefüllt; nebenbei Erdbeermus als Sose.

[16]) Fälschlich auch *pouding à la Castellane* genannt; ist nur andere Bezeichnung für *pouding à l'ambassadrice* (s. d.).

Pouding au chocolat à la reine.	Schokolade-Pudding nach Königin-[1])Art.	Chocolate-pudding, queen's style.
— *à la Cowley.*[2]) [quin.	Cowley-Pudding. [chino.[3])	Cowley pudding. [chino.
— *de crème de riz au maras-*	Reispudding mit Maras-	Rice-pudding with maras-
— *à la créole.*	Kreolen-Pudding.[4])	Pudding in the Creole sty-
— *à la dalmate.*	Dalmatiner Pudding.[5])	Dalmatian pudding. [le.
— *à la Diaz.*	Kalter Rumpudding.	Cold rum-pudding.
— *à la diplomate.*	Diplomaten-Pudding.[6])	Diplomatic pudding.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Pudding.[7])	Duchess pudding.
— *aux églantines.*	Hagebutten-Pudding.	Hep-pudding.
— *à la Ermance.*	Kalter Mandel-Pudding.[8])	Cold almond-pudding.
— *de fécule à l'allemande.*	Deutscher Stärkemehl-Pudding.[9])	German starch-pudding.
— *à la Fontainebleau.*	Curaçao-Pudding mit verschiedenen Früchten.[10])	Curaçao-pudding with salpicon of fruits.
— *de fraises à la parisienne.*	Pariser Erdbeer-Pudding.[11]) [chino.[12])	Parisian strawberry-pudding. [chino.
— *de fruits au marasquin.*	Fruchtpudding mit Maras-	Fruit-pudding with maras-

[1]) Schokolade-Creme mit geklärter Hausenblase auf dem Eis geschlagen, Schlagsahne darunter gerührt, der Boden der Puddingform damit ausgefüllt, gestockt, dann eine kleinere Form hineingestellt, der Raum zwischen beiden Formen mit der Creme ausgegossen und gestockt, die zweite Form herausgenommen, in die Mitte eine Lage Vanille-Creme gegeben, gestockt, eine dritte, noch kleinere Form hineingestellt, der Zwischenraum mit der Vanille-Creme ausgefüllt, gestockt, die Form herausgenommen. Die in der Mitte gebliebene Höhlung wird mit einer Pistazien-Creme, die mit gebackenen ganz kleinen Eierschaum-Nocken und Kirschen vermischt ist, gefüllt und glatt gestrichen. Beim Anrichten umlegt man den Pudding mit kleinen Biskuits, die mit Schokolade-Glasur überzogen sind.

[2]) Andere Bezeichnung für *crème à la Cowley.*

[3]) Die Form mit gekochten, in Maraschino gebeizten Korinthen und Rosinen verziert; durchgestrichener Milchreis mit Vanille-Zucker, geklärter Gelatine und Maraschino vermischt, zuletzt mit Schlagsahne untermengt, lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränkten Biskuits und Rosinen in die Form gefüllt.

[4]) In Wasser körnig gekochter Reis wird mit Sirup gebeizt; von Eigelben, Zucker, Vanille und Mandelmilch eine englische Creme bereitet, durchgestrichen und gefroren, zuletzt mit geriebener Ananas und etwas Sirup vermischt, lagenweise abwechselnd mit dem Reis, der noch mit Ananas-Würfeln vermischt wird, in die Form gefüllt, obenauf einige Pistazien gestreut.

[5]) Die Form mit allerlei Früchten verziert; auf den Boden der Form eine Lage Orangen-Gallerte gegossen, kleinere Form hinein, der Raum zwischen beiden mit derselben Gallerte ausgegossen, kleinere Form heraus, bayrische Vanille-Creme, die mit eingemachten, würfelig geschnittenen Früchten vermischt ist, lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit in die Mitte gefüllt, beim Anrichten mit Ananas-Scheiben umlegt; Ananas-Sose mit Maraschino dazu.

[6]) a) Die Form mit Weingallerte überzogen (chemisiert), mit Früchten verziert, eine Eier-Creme (von Eigelben, Zucker, Gelatine, Schlagsahne mit Cognac und Vanille) hineingegeben, auf Eis gestockt. b) Die Form mit in Gallerte getauchten Früchten verziert, eine Lage obiger Creme hineingefüllt, darüber in Maraschino geweichte Biskuits, dann glasierte Früchte, wieder Creme und so fort; auf Eis gefroren. c) Vergl. Fußbem. 11 auf Seite 1244.

[7]) Biskuit-Bänder in eine englische Creme, die mit geklärter Gelatine und Maraschino vermischt ist, getaucht, aufrecht gegen die Wände einer Charlottenform gestellt. Nachdem der Boden der Form mit Biskuit ausgelegt ist, füllt man die Mitte lagenweise mit der Creme und klein geschnittenen Früchten. Der ausgestürzte Pudding wird mit kalter Aprikosen-Sose überzogen.

[8]) 150 g Mandeln mit ebensoviel eingemachter Orangen- und Zitronen-Schale gestoßen, zwei Löffelvoll Aprikosen-Marmelade, ein ganzes Ei und vier Eigelbe hinzu, durch ein Sieb gestrichen, 50 g würfelig geschnittene Pistazien, 100 g Rosinen, ein wenig Noyau-Likör und 250 g Biskuit-Pulver daran, die Masse in eine *Savarin*-Form gefüllt, dreiviertel Stunde im Wasserbad gestockt, ausgestürzt, mit warmer Aprikosen-Marmelade maskiert, wenn kalt, mit Schlagsahne bespritzt.

[9]) Milch mit Zucker und Vanille gekocht, Stärkemehl und einige Eigelbe mit etwas Milch glatt gerührt, in die kochende Vanillemilch gegeben, auf dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, das fest geschlagene Weiße der Eier schnell darunter gezogen, in eine Form gefüllt, nach dem Erkalten ausgestürzt, mit Erd- oder Himbeeren umlegt; Erd- oder Himbeermus als Sose nebenbei.

[10]) Die Form mit Curaçao-Gallerte überzogen (chemisiert), mit Früchten verziert. Von Ananas, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen ein Würfel-Ragout bereitet, das mit Aprikosen-Marmelade gebunden wird. Von Eigelben, Zucker, Sahne eine Creme abgerührt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine und Curaçao-Likör vermischt; mit dieser Creme, den Früchten und in Curaçao getränktem Biskuit füllt man abwechselnd lagenweise die Form, läßt den Pudding zwei Stunden auf Eis stocken; nebenbei Schlagsahne mit Curaçao.

[11]) Eine Becherform mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert). Erdbeermus mit Vanille-Sirup und geklärter Hausenblase auf Eis kalt gerührt; hiermit und mit in Maraschino getauchtem Biskuit füllt man abwechselnd die Form; der ausgestürzte Pudding mit Gallert-Krusten und großen Erdbeeren umlegt; Erdbeermus als Sose nebenbei.

[12]) a) Kalte englische Vanille-Creme mit geklärter Gelatine vermischt; verschiedene eingemachte Früchte (Reineclauden, Ananas, Aprikosen, Pfirsiche) würfelig geschnitten, fein geschnittene eingemachte Orangen-Schale, halbierte Kirschen, Rosinen und einige Löffelvoll Maraschino hinzu gefügt; Scheiben von Mandel-Biskuit auf einer Seite mit Aprikosen-Marmelade überzogen, der Boden der Form damit ausgelegt, darüber eine Lage Früchte, dann eine Lage englische Creme, wieder Biskuit und so fort, bis die Form voll ist. Auch *pouding à la renaissance* genannt. b) Die Form mit Maraschino-Gallerte überzogen (chemisiert), der Boden mit Maraschino-Kirschen, die Wände mit klein geschnittenen eingemachten Früchten verziert. Apfelmus mit Aprikosen-Marmelade, Vanille-Zucker, geklärter Gelatine und Maraschino vermischt; hiermit, sowie mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten und in Maraschino getränkten Makronen wird die Form gefüllt.

Pouding de fruits à la Pahlen.	Fruchtpudding nach Pahlen[1]).	Fruit-pudding, Pahlen style.
— *à la Girot.*	Pudding nach Girot[2]).	Pudding, Girot style.
— *glacé.*[3])	Gefrorener Pudding.	Iced pudding.
— *à la Gladstone.*	Pudding nach Gladstone[4]).	Gladstone pudding.
— *à la Harrison.*	— nach Harrison[5]).	Harrison pudding.
— *en ou à la hérisson.*	Mit Mandeln igelartig besteckter Pudding.[6])	Almond hedgehog.[7])
— *à l'héritière.*	Schokolade-Pudding mit Kastanien.[8])	Chocolate-pudding with chestnuts.
— *d'hiver.*	Winter-Pudding.[9])	Winter pudding.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Pudding.[10])	Dutch pudding.
— *à l'impératrice.*	Kaiserin-Pudding.[11])	Empress pudding.
— *à l'impériale.*	Arrakcreme-Pudding.[12])	Arrack-cream pudding.
— *à l'italienne.*	Kastaniencreme-Pudding.[13])	Chestnut-cream pudding.
— *à la jubilante.*	Jubel-Pudding.[14])	Jubilee pudding.
— *à la Lafayette.*	Pudding nach Lafayette[15]).	Lafayette pudding.

[1]) Pfirsichmus mit Vanille-Sirup kalt gerührt; würfelig geschnittene Pfirsiche, Aprikosen und Ananas mit Maraschino gebeizt; der Boden einer Puddingform mit einer Scheibe Mandel-Biskuit ausgelegt, daruber eine Lage Früchte, dann Pfirsichmus, wieder Biskuit und so fort, bis die Form voll ist, zuletzt mit Maraschino vermischter Zucker-Sirup darüber gegossen, in Eis gestellt.

[2]) Die Puddingform mit in Gallerte getauchtem Biskuit ausgelegt; eine Lage würfelig geschnittene eingemachte Früchte in die Form gelegt, eine Lage mit Orangenblüten-Wasser vermischte englische Creme darüber, dann Biskuit und so fort, bis die Form voll ist; beim Anrichten gibt man etwas von der oben erwähnten englischen Creme, aber ohne Gelatine, auf die Schüssel, stürzt den Pudding darauf, füllt den Cylinder mit Schlagsahne.

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[4]) Auf den Boden der Form Finger-Biskuits, Scheiben von eingemachten Birnen darüber, dann eine Lage Eierrahm, Blätterteig-Kruste obenauf, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, wenn gar gemacht, ein Glas Xereswein hineingegossen, kalt gegeben.

[5]) Eine Cylinderform mit Gallerte überzogen (chemisiert), mit gehackten Pistazien verziert; weiße Mandelmilch Sulze mit Orangen-Geschmack *(blanc-manger à l'orange)* bereitet, mit Schlagsahne vermischt und abwechselnd mit in Kirschwasser geweichten Makronen in die Form gefüllt.

[6]) Mandel-Masse, Eier, Mehl, Butter, Sahne, Orangen- oder irgendein anderer Geschmack über dem Feuer dick gerührt, igelartig geformt und mit Mandel-Stiften besteckt, um die Stacheln des Igels nachzuahmen. Man kann auch einen Reispudding auf diese Weise *(en hérisson)* anrichten.

[7]) *A pudding in the shape of a hedgehog, stuck full of split almonds to represent spines.*

[8]) Schokolade mit Vanille-Sirup geschmolzen, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine vermischt. Der Boden einer Becherform mit halben, in Gallerte getauchten Mandeln verziert, darüber eine Lage Schokolade-Masse, dann Biskuit-Scheiben mit klein geschnittenen eingemachten Kastanien, wieder Schokolade und so fort, bis die Form voll ist.

[9]) Eine Cylinderform mit Einsatz *(moule à double fond)* mit einer Lage Kirschen und Johannisbeer-Gallerte ausgelegt, wenn gefroren, eine Lage Kompott-Äpfel mit Orangen-Gallerte darüber, wieder gefroren, dann rot gefärbte Kompott-Birnen mit Birnen-Gallerte darüber; der Cylinder herausgenommen, Vanillereis mit eingemachter Orangen- und Zitronen-Schale eingefüllt, noch eine Stunde gefroren; Orangengallert-Krusten als Umlage; auf Eis geschlagener Orangenpunsch nebenbei.

[10]) a) Schokolade mit Wasser, Vanille und Zukker gekocht, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine vermischt. Den Boden einer mit Gallerte überzogenen (chemisierten) Cylinderform belegt man mit weißen halben Mandeln, gießt etwas Gallerte darüber, gibt eine Lage der Schokolade-Masse darauf, dann Biskuit-Scheiben und Makronen, die in etwas Schokolade ohne Gelatine geweicht sind, wieder Schokolade und so fort, bis die Form voll ist. Nebenbei gibt man Schlagsahne mit Vanille-Zucker. b) Vergl. Fußbem. 5 auf Seite 1246.

[11]) Randform mit Champagner-Gallerte und verschiedenen Früchten gefüllt, ausgestürzt; eine bayrische Creme von Pfirsichen oder Aprikosen zuletzt mit Madeira und zerdrückten Biskuits vermischt, in eine hohe spitze Form gefüllt und in die Mitte des Randes gestürzt.

[12]) Die Form mit Pistazien-Streifen und Ananas-Würfeln verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert); von Eigelben, Zucker und Sahne eine Creme abgerührt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine und Arrak vermischt, zuletzt Schlagsahne und Champagner hinzu; mit dieser Creme und mit Biskuit-Scheiben und Makronen, die in Zucker-Sirup und Arrak und Champagner geweicht sind, füllt man abwechselnd die Form. Ananas-Törtchen legt man rings um den ausgestürzten Pudding.

[13]) a) Eine englische Vanille-Creme, wie bei dem *pouding à la Carême* (s. d.) bereitet, nicht zu süßes Vanille-Kastanienmus hinzu; würfelig geschnittene eingemachte Früchte in Rum gebeizt; in eine Becherform eine Lage der Kastanien-Creme, darüber eine Lage Früchte, dann in Maraschino geweichte Biskuits, wieder Kastanien-Creme und so fort, bis die Form voll ist; der ausgestürzte Pudding wird mit eingemachten Kastanien *(marrons confits)* verziert. b) Vergleiche Fußbemerkung 8 auf Seite 1246.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1246.

[15]) *Lafayette, la Fayette, La Fayette* (»läfäĭä't«); *Marie Joseph Paul Roch Yves Gilbert Mortier, marquis de Lafayette,* berühmter franz. General und Staatsmann, geb. 6. Sept. 1757 auf Schloß Chavagnac in der Auvergne, gest. 20. Mai 1834. — Eine Eierschaum-Masse *(meringue)* teilt man in zwei Hälften, gibt der einen Orangen-Geschmack und färbt sie rot, würzt die andere mit Vanille, formt von beiden taubeneigroße Klößchen, die man in Milch stockt (pochiert). Auf den Boden einer Form gibt man eine Lage englische Creme mit Rum und Gelatine, fügt etwas Schlagsahne hinzu, legt, wenn kalt, einige Eierschaum-Nocken *(meringues),* mit den Farben abwechselnd, darauf, streut gehackte Pistazien darüber, nimmt wieder Creme mit Schlagsahne, wieder Eierschaum-Nocken und so fort, bis die Form voll ist. Nebenbei gibt man Erdbeermus mit Maraschino. Man findet diesen Pudding auch unter den Namen *pouding froid à la Marie* und *pouding froid à la reine Margot.*

Pouding de maïzéna.	Maismehl-Pudding.[1])	Maizena-pudding.
— *à la Malakow ou Malakoff.*	Pudding mit kleinen Windbeuteln.[2])	Pudding with small cream-puffs.
— *au marasquin.*	Maraschino-Pudding.	Maraschino-pudding.
— *à la Marie.*[3])	Pudding mit Eischaum-Nocken.	Meringue-pudding.
— *de marrons à l'allemande.*	[Pudding.[4])	German chestnut-pudding.
— *de marrons à la dauphine.*	Deutscher Kastanien-Kastanien-Pudding mit Biskuit und Früchten.[5])	Chestnut-pudding with biscuit and fruits.
— *de marrons au marasquin.*	— -Pudding m. Maraschino.	— -pudding with maraschino.
— *à la ministérielle.*	Kirsch(en)-Pudding.[6])	Cherry-pudding.
— *à la neige.*[7])	Schneepudding.	Snow pudding.[8])
— *d'oranges.*	Orangen-Pudding.[9])	Orange-pudding.
— *à la d'Orléans.*	Ananas-Pudding.[10])	Pineapple-pudding.
— *à la palermitaine.*	Palermoer Pudding.[11])	Palermitan pudding.
— *à la parisienne.*	Pariser Pudding.[12])	Parisian pudding.
— *de pêches au kirsch (-wasser).*	Pfirsich-Pudding mit Kirschwasser.	Peach-pudding with kirsch(-wasser).
— *de pêches au marasquin.*	— -Pudding mit Maraschino.	— -pudding with maraschino.
— *de pêches à l'orange.*	— -Pudding mit Orangen-Gallerte.[13])	— -pudding with orange-jelly.
— *de pêches au vin de Champagne.*	— -Pudding mit Champagner-Gallerte.[14])	— -pudding with champagne-jelly.
— *de pistaches.*	Pistazien-Pudding.	Pistachio-pudding.

[1]) Wie *pouding de fécule à l'allemande;* anstatt des Stärkemehles nimmt man Maismehl.

[2]) Ganz kleine Windbeutel *(petits choux)* füllt man mit Schlagsahne, die mit Vanille und Maraschino vermischt ist, überzieht sie mit Aprikosen-Marmelade und rollt sie in gehackten Pistazien. Eine englische Creme mit Mandeln und Vanille vermischt man mit Gelatine (wie beim *pouding à la Carême)*, streicht sie durch, läßt sie erkalten. Eine Becherform verziert man mit Früchten, überzieht (chemisiert) sie mit Gallerte, gibt auf den Boden eine Lage der Creme, darüber Windbeutel, wieder Creme und so fort, bis die Form voll ist. Der ausgestürzte Pudding wird mit kaltem Maraschino-Sirup maskiert.

[3]) Auch *pouding à la Marie aux fraises;* nur eine andere Bezeichnung für *pouding à la Lafayette* (s. d.).

[4]) Gekochte Kastanien mit süßer Sahne gestoßen, durchgestrichen, mit Vanille-Sirup abgerührt, mit eingemachten Kirschen und Rosinen vermischt, geklärte Hausenblase und zuletzt Schlagsahne hinzu, die Masse in die Form gefüllt, in Eis gestellt, beim Anrichten mit gedünsteten ganzen Kastanien umlegt; Schokolade-Sose nebenbei.

[5]) In Milch gekochte, durchgestrichene Kastanien mit Eigelben, Sahne, Vanille und Zucker auf schwachem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit Hausenblase vermischt, durchgestrichen. Abgewällte (blanchierte) Rosinen, würfelig geschnittenes Zitronat, eingemachte Aprikosen und Ananas in Rum gebeizt; Biskuit-Scheiben in Rum geweicht. Auf den Boden der Form eine Lage Kastanien-Creme, Biskuits und Früchte darüber, wieder Creme und so fort, bis die Form voll ist. Der ausgestürzte Pudding wird mit in Vanille-Sirup gekochten Kastanien umlegt.

[6]) Kirschen in Kirschwasser-Sirup gebeizt; eine bayrische Vanille-Creme mit Kirschwasser vermischt; die Form abwechselnd mit der Creme und den Kirschen gefüllt, nach dem Festwerden ausgestürzt, mit in Kirschwasser gebeizten Kirschen umlegt; nebenbei Schlagsahne mit Vanille und Kirschwasser.

[7]) Eine andere Bezeichnung für *gelée à la moscovite.*

[8]) Auch *lemon sponge, lemon snow, floating island* genannt.

[9]) Auch *pouding d'oranges à la maltaise* genannt: Die Form mit Gallerte überzogen (chemisiert), mit halben grünen Pistazien und Korinthen verziert. Orangensaft mit Zucker-Sirup und Zitronensaft vermischt, durchgestrichen, Biskuit-Scheiben darin geweicht, diese abwechselnd mit bayrischer Orangen-Creme in die Form gefüllt. Der ausgestürzte Pudding mit glasierten Orangen-Vierteln umlegt.

[10]) Von Eigelben, Sahne, Zucker und Vanille auf schwachem Feuer eine englische Creme abgerührt, nach dem Erkalten geklärte Hausenblase und Ananassaft hinzu gegeben, durch ein Haartuch gestrichen. Eine Form mit Gallerte überzogen (chemisiert) und mit halben grünen Pistazien und Korinthen verziert. Korinthen, Sultana-Rosinen und würfelig geschnittenes Zitronat nebst Ananas-Scheiben in Maraschino gebeizt. Biskuit-Scheiben mit Maraschino begossen und mit der Creme und den Früchten abwechselnd in die Form gefüllt. Nebenbei gibt man Erd- oder Himbeermus.

[11]) Man bäckt eine hohle Kruste von Butterteig; der Boden einer etwas größeren Form wird mit recht weißer Zitronen-Gallerte ausgegossen, die mit Aprikosen-Marmelade bestrichene Teigkruste hineingestellt, der Raum zwischen den zwei Formen mit Zitronen-Gallerte ausgegossen, die Teigkruste aber mit Maraschino-, Orangen- oder Vanille-Gefrorenem gefüllt. Man taucht die Form in heißes Wasser und stürzt den Pudding aus.

[12]) a) Die Form mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert); in die Mitte abwechselnd Erdbeerbrot, das mit kleinwürfelig geschnittenen Früchten vermischt ist, und in Maraschino getränkte Biskuits. Der Pudding wird mit Pfirsich-Törtchen *(tartelettes de pêches)* umlegt. b) Vergl. Fußbem. 15 auf S. 1248.

[13]) Pfirsichmus mit Mandelmilch und kaltem Sirup vermischt, durchgestrichen, mit geklärter Hausenblase und etwas Karmin verrührt. Eine Puddingform mit Mandeln verziert und mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert), das Pfirsichmus, welches mit Kirschwasser und würfelig geschnittener Ananas und Pistazien vermischt wird, hinein gefüllt.

[14]) Pfirsichmus mit geklärter Hausenblase vermischt, mit Schlagsahne und Champagner auf Eis verrührt; Biskuit-Scheiben in Champagner geweicht; in Vanille-Sirup gekochte halbierte Pfirsiche in Scheiben geschnitten; die Form abwechselnd mit der Pfirsich-Creme, den Biskuits und den Pfirsich-Scheiben gefüllt; rosenrot gefärbte Krusten von geschlagener Champagner-Gallerte dienen als Umlage (Garnitur).

Pouding de pistaches à la crème.[1])	Piſtazien-Pudding mit Vanille-Creme.	Pistachio-pudding with vanilla-cream.
— *à la polonaise.*	Polniſcher Pudding.[2])	Polish pudding.
— *de pommes.*	Kalter Apfel-Pudding.[3])	Cold apple-pudding.
— *à la Pompadour.*	Pudding n. der Pompadour[4]).	Pompadour pudding.
— *en ou à la porc-épic.*[5])	Mit Mandel-Stiften ſtachelſchweinartig beſteckter Reispudding.	Rice-pudding stuck full of shredded almonds to represent a porcupine.
— *à la princesse.*	Prinzeſſin-Pudding.[6])	Princess pudding.
— *à la princière.*	Fürſten-Pudding.[7])	Princely pudding.
— *à la reine Margot.*[8])	Pudding nach der Königin Margot.	Queen Margot pudding.
— *à la renaissance.*[9])	— mit verſchiedenen Früchten.	Renaissance pudding.
— *à la Richelieu.*	Pflaumen-Pudding mit Vanille-Creme.[10])	Prune-pudding with vanilla-cream.
— *de riz à la Airolo.*[11])	Reispudding mit Mandelmilch und Kirſchwaſſer.	Rice-pudding w. almond-milk and kirsch.
— *de riz à l'ananas.*	— mit Ananas.	— -pudding with pine-apple.
— *de riz à la béarnaise.*	— mit Maraſchino.[12])	— -pudding with maraschino.
— *de riz à la gelée de framboises.*	— mit Himbeer-Sulze.[13])	— -pudding with raspberry-jelly.
— *de riz à la géorgienne ou à la Géorgie.*[14])	— mit Mandelmilch-Sulze und Ananas.[15])	— -pudding with blancmange(r) a. pine-apple.

---

[1]) Auch *pouding de pistaches à l'allemande* genannt. Mit Sahne gestoßene Pistazien durchgestrichen, mit Zucker-Sirup, geklärter Hausenblase und Schlagsahne verrührt; eine Lage von der Pistazien-Creme gibt man auf den Boden der Form, wenn diese gestockt ist, hängt man eine kleinere Form mit Eis hinein, gießt den Raum zwischen den zwei Formen mit dem Rest der Creme aus und zieht die innere Form wieder heraus. In die Mitte gibt man mit Hausenblase und Schlagsahne vermischte Vanille-Creme und Eierschaum-Nocken *(meringues)*, die mit eingemachten Kirschen gefüllt sind; ebensolche Eierschaum-Nocken dienen auch als Umlage (Garnitur) zu dem Pudding.

[2]) Auf den Boden der Form eine Lage Zitronen-Weinschaum *(sabayon au citron)*, der mit Arrak vermischt ist, darauf mit Johannisbeer-Gallerte zusammengesetzte, in Rumpunsch geweichte kleine Biskuits, dann wieder Weinschaum und so fort, bis die Form voll ist. Man läßt den Pudding zwei Stunden auf Eis stehen und verziert ihn beim Anrichten mit gesponnenem Zucker *(sucre filé)*.

[3]) Apfelmus mit etwas Aprikosenmus, abgeriebener Orangen-Schale und Zucker vermischt, gefrieren gelassen, Sultana-Rosinen, eingemachte Kirschen und streifig geschnittene Pistazien darunter gemengt, nochmals gefrieren gelassen, Schlagsahne darunter gezogen, in die Form gefüllt; abgeschlagene Sulze von Schlagsahne mit Ananassaft als Sose.

[4]) Die Form mit Kirschwasser-Gallerte überzogen (chemisiert); in die Mitte abwechselnd bayrische Vanille-Creme, die mit eingemachter Ananas, Zitronat, Kirschen usw. vermischt ist, und in Kirschwasser geweichte Biskuits.

[5]) Vergleiche *pouding en hérisson.*

[6]) Eine Eier-Creme wie bei *pouding à la diplomate* (s. d.) bereitet, mit Orangensaft vermischte Aprikosen-Marmelade hinzu, einige steif geschlagene Eiweiß darunter gezogen, auf Eis gesetzt. Das Gelingen dieser Art Puddinge hängt wesentlich von der richtigen Menge Gelatine ab; mit zuviel erhält man eine harte, lederige Masse, während bei zu wenig Gelatine der Pudding nicht standhält.

[7]) Eine Domform mit in Gallerte getauchter Angelika und einer Guirlande von kleinen Rosinen und eingemachten Früchten verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert); eine Kaffee-Creme mit Gelatine bereitet, Rosinen, eingemachte halbe Kastanien, kleingeschnittene Pistazien, mit Kirschwasser vermischt, hinzugegeben. Mit dieser Creme und in Kirschwasser getränktem Biskuit wird die Form abwechselnd gefüllt; man verziert den Pudding mit Fruchtspießchen und gibt eine englische Kaffee-Creme nebenbei.

[8]) Nur andere Bezeichnung für *pouding à la Lafayette* (s. d.).

[9]) Nur eine andere Bezeichnung für *pouding de fruits au marasquin* (s. d.).

[10]) Gekochte getrocknete Pflaumen durchgestrichen, mit dem Saft und Zucker eingekocht, geklärte Gelatine darunter, hiermit die Form fingerdick überzogen (chemisiert); in die Mitte gibt man abwechselnd Vanille-Creme, die mit klein geschnittenen Früchten und Maraschino vermischt ist, und in Maraschino geweichte Biskuits.

[11]) *Riz au lait d'amandes à la Airolo* ist eine andere Bezeichnung für diesen Pudding.

[12]) Milchreis gesüßt, nach dem Erkalten mit englischer Maraschino-Creme vermischt, abwechselnd mit würfelig geschnittenen eingemachten, in Maraschino gebeizten Früchten in eine Domform gefüllt, in Eis gegraben, eine Stunde gefrieren gelassen.

[13]) Auf den Boden der Form eine Lage Himbeer-Sulze gegeben, eine kleinere mit gestoßenem Eis gefüllte Form hineingestellt, der Raum zwischen den beiden Formen mit derselben Sulze ausgegossen; die Form herausgezogen (das Eis durch heißes Wasser ersetzt) und in die leere Mitte Sahnenreis *(riz à la crême)*, der mit irgend einem Geschmack und mit geklärter Gelatine vermischt, im letzten Augenblick mit Schlagsahne, würfelig geschnittenen Pistazien, Ananas und Kirschen untermengt wird. Man findet diesen Pudding auch unter folgenden Namen: *Pouding de riz framboisé; riz à la gelée; riz framboisé; riz à la crême, framboisé; gelée framboisée au riz* usw.

[14]) Auch nur *riz à la géorgienne* genannt.

[15]) Die Form mit Rumgallerte überzogen (chemisiert), mit gehackten Pistazien verziert; Reis in Zitronen-Wasser gekocht, mit Zucker-Sirup von 25 Grad bedeckt; Mandelmilch-Sulze mit Vanille *(blanc-manger à la vanille)* bereitet, wenn diese beginnt zu gallern, der Reis, sowie würfelig geschnittene eingemachte Ananas darunter gerührt; hiermit die Form gefüllt.

Pouding de riz à la grecque.	Reispudding mit Zimt.[1]	Rice-pudding with cinnamon.[2]
— *de riz à l'impériale.*[3]	—, kaiserlich[4].	Imperial rice-pudding.
— *de riz à l'italienne.*[5]	—, italienisch[6].	Rice-pudding, Italian style.
— *de riz à la maltaise.*[7]	— mit Schlagsahne und Orangen.[8]	— -pudding with whipped cream and oranges.
— *de riz à la palermitaine.*[9]	— auf Palermoer[10] Art.	— -pudding, Palermitan style.
— *de riz à la Rochow.*	— nach Rochow[11].	— -pudding, Rochow style.
— *de riz à la saxonne.*[12]	— auf sächsische[13] Art.	— -pudding, Saxon style.
— *de riz à la suédoise.*	— auf schwedische[14] Art.	— -pudding, Swedish style.
— *de riz à la Trauttmansdorff.*	— n. Trauttmansdorff[15].	— pudding, Trauttmansdorff style.
— *de riz à la turque.*[16]	— mit Rosinen.[17]	— -pudding with raisins.
— *à la Valois.*	Valois-Pudding.[18]	Valois pudding.
— *à la Westerland.*[19]	Grütze-Pudding mit Sahne.	Grits-pudding with cream.
— *à la zingara.*	Zigeuner-Pudding.[20]	Gipsy pudding.
Poupelin[21] *à la chantilly.*	Brandteig-Hohlkruste mit Schlagsahne gefüllt.	Poupelin with whipped cream in centre.
Précieuses[22].	Kleine Biskuit-Kuchen.	Small oval biscuit-cakes.
Profiteroles[23].	Profiterolen.	Profiteroles.
Purée de pommes à la crème.	Apfelmus mit Sahne.[24]	Apple fool[25].

---

[1]) Creme von Reis, Milch, Eigelben, Stärkemehl, Zucker und Zimt; gestoßener Zimt noch nebenbei gegeben.

[2]) *Cinnamon flavo(u)red boiled rice-custard, served with ground cinnamon separately.*

[3]) Auch einfach *riz à l'impériale* genannt.

[4]) Vanille-Rahmgefrorenes *(glace de crème à la vanille)* mit süßer Schlagsahne und in Wasser gekochtem, mit Zucker-Sirup gebeiztem Reis vermischt, lagenweise mit Aprikosen-Marmelade in eine Domform gefüllt, gefroren; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[5]) Auch einfach nur *riz à l'italienne.*

[6]) Der süße Reis *(riz à la crème)* wird nach dem Erkalten mit Schlagsahne und geklärter Gelatine vermischt, schichtweise mit süßen Makronen in die Form gefüllt; der ausgestürzte Pudding wird mit eingemachten Kirschen belegt; kalte Vanille- oder Maraschino-Sose nebenbei.

[7]) Auch einfach *riz à la maltaise.*

[8]) Gekochter, kalter Milchreis mit Orangen-Geschmack wird mit Schlagsahne vermischt, in einer Form gefrieren gelassen, wenn ausgestürzt, mit Orangen umlegt.

[9]) Auch einfach *riz à la palermitaine.*

[10]) a) Mit Zucker, Orangensaft und Weißwein weich gedünsteter Reis mit Hausenblase kalt gerührt. Würfelig geschnittene eingemachte Ananas mit eingemachten Kirschen, in Sirup gekochten türkischen Rosinen vermischt, mit Schlagsahne und Aprikosen-Marmelade unter den Reis gemengt, die Puddingform damit angefüllt; bei dem Anrichten gibt man ein Gefrorenes von Orangen- und Himbeersaft in die Mitte. b) Reis in Zitronen-Wasser körnig gekocht, abgegossen, mit Orangensaft, Rheinwein und Zucker einige Minuten geschwungen, Orangen-Zucker hinzu, einmal aufgekocht, zuletzt mit Pistazien-Würfeln vermischt, in eine runde Form gefüllt, eine Stunde in Eis gegraben; Orangen-Viertel als Umlage.

[11]) Altes, hauptsächlich in der Mark Brandenburg begütertes Adels-Geschlecht, dessen Mitglieder in den Fehden des 15. Jahrh. in Brandenburg eine hervorragende Rolle spielten. Friedrich Eberhard von Rochow, geb. 11. Okt. 1734 zu Berlin, gest. 16. Mai 1805 in Rekahn. Gustav Adolf Rochus von Rochow, geb. 1. Okt. 1792 zu Neuhausen bei Rathenow, gest. 11. Sept. 1847 in Aachen. — Mit Zucker, Vanille und Sahne weich gedünsteter Reis mit geklärter Hausenblase kalt gerührt, Schlagsahne darunter gemengt, in eine Puddingform gefüllt, auf Eis gestockt, ausgestürzt; Erdbeermus als Sose.

[12]) Auch einfach *riz à la saxonne.*

[13]) Süßer Sahnenreis mit Vanille *(riz à la crème, à la vanille)* wird nach dem Erkalten mit Schlagsahne und geklärter Gelatine vermischt. Beim Anrichten gibt man mit Vanille-Zucker abgeschmeckte Schlagsahne dazu.

[14]) Reis wie bei *pouding de riz à la Rochow* (s. d.) bereitet, mit der Schlagsahne aber noch Maraschino darunter gemengt, der Reis dann abwechselnd mit in Weißwein und Zucker gedünsteten Apfel-Scheiben in die Form gefüllt. Der ausgestürzte Reispudding mit eingemachten Früchten umlegt; in die Mitte Schlagsahne, die mit Aprikosenmark untermengt ist.

[15]) Derselbe Reis wie bei *pouding de riz à la suédoise* (s. d.) bereitet; dazu kaltes Himbeermus als Sose.

[16]) Auch einfach *riz à la turque.*

[17]) Sächsischer Reis (siehe *riz à la saxonne)* mit würfelig geschnittenem Zitronat und Rosinen vermischt, der dritte Teil hiervon mit ein wenig Rosen-Likör und roter Farbe etwas rot gefärbt, dieser gefärbte Reis in die Form gefüllt, der andere darüber; beim Anrichten Himbeersaft dazu.

[18]) Scheiben von neapolitanischem Kuchen geschnitten; ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von eingemachten Reineclauden, Datteln und Ananas bereitet, Kirschen darunter gemischt; eine englische Creme wie bei *pouding à la Carême* (s. d.) bereitet, Gelatine und mit Milch gestoßene, durchgestrichene geröstete Haselnüsse hinzu gegeben. Mit dieser Creme, den Früchten und den Kuchen-Scheiben füllt man abwechselnd die Form.

[19]) Siehe dasselbe auf Seite 1252.

[20]) In einer Domform gebackenes Biskuit mit einer Gabel an verschiedenen Stellen angestochen, mehrmals mit Wein und Branntwein übergossen, dann mit streifig geschnittenen Mandeln besteckt, eine Eier-Creme mit Maraschino ringsherum gegossen.

[21]) Über *poupelin* siehe Seite 1252 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[22]) Siehe dasselbe auf Seite 1252 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[23]) Siehe dasselbe auf Seite 1253 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[24]) Mit Milch, Sahne oder Eierrahm gegessen.

[25]) *Old English name for stewed apples, mixed and eaten with milk, cream or custard.*

Purée de pommes mousseuse.	Schaumiges Apfelmus.[1])	Frothy purée of apples.
Quartiers d'oranges au blanc-manger.	Orangen-Viertel mit Mandelmilch-Sulze.[2])	Quartered oranges with blanc-mange(r).
— *d'oranges à la gelée.*	— -Viertel mit Sulze.[3])	— oranges with jelly.
Quiche ou kiche.[4])	Elſäſſiſcher Kuchen.	Alsatian cake.
Reinettes à la Sarah Bernhardt.	Renetten nach Sarah Bernhardt[5]).	Rennets, Sarah Bernhardt style.
Riz[6]) *à l'ananas.*	**Reis** mit Ananas.	**Rice** with pine-apple.
— *à la béarnaise.*[7])	— mit Maraschino-Creme.	— w. maraschino-cream.
— *à la Chantilly ou à la crème fouettée.*	— mit Schlagſahne.	— with whipped cream.
— *à la crème aux abricots.*[8])	Milchreis mit Aprikoſen-Marmelade.[9])	Cream-rice with apricot-marmalade.
— *à la crème, framboisé.*[10])	— mit Himbeer-Marmelade.	— -rice with raspberry-jelly.
— *à l'espagnole.*	Spaniſcher Reis.[11])	Spanish rice.
— *aux fruits.*[12])	Reis mit Früchten.[13])	Rice with fruits.
— *à la géorgienne.*[14])	— mit Mandelmilch-Sulze und Ananas.	— with blanc-mange(r) and pine-apple.
— *à l'impériale.*[15])	— auf kaiſerliche Art.	Imperial rice.
— *à l'italienne.*[16])	—, italieniſch.	Italian rice.
— *au lait d'amandes à la Airolo.*[17])	— mit Mandelmilch und Kirſchwaſſer.	Rice with almond-milk and kirsch(-wasser).
— *à la maltaise.*[18])	— mit Orangen.	— with oranges.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino.	— with maraschino.
— *à la Mirabeau.*	— nach Mirabeau[19]).	— in the Mirabeau style.
— *à la palermitaine.*[20])	— auf Palermoer Art.	— in the Palermitan style.
— *aux pêches.*	— mit Pfirſichen.	— with peaches.
— *aux poires.*	— mit Birnen.	— with pears.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
— *à la princesse.*[21])	— nach Prinzeſſin-Art	— in the princess style.
— *à la saxonne.*[22])	— auf ſächſiſche Art.	—, Saxon style.
— *à la turque.*[23])	— auf türkiſche Art.	—, Turkish style.

[1]) Apfelmus vermischt man mit geklärter Gelatine, Zitronensaft und feinem Zucker, schlägt es auf Eis schaumig und weiß, gibt ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von glasierten Früchten hinein, läßt das Ganze in einer Form auf Eis stocken und übergießt den ausgestürzten Pudding mit kaltem Apfel-Sirup, welcher mit Zitronen- oder Orangen-Schale gewürzt ist.

[2]) Man füllt die ausgehöhlten Orangen abwechselnd mit Mandelmilch-Sulze von verschiedenen Farben (siehe *blanc-manger* auf Seite 1263) und verfährt weiter wie bei *quartiers d'oranges à la gelée* (s. d.).

[3]) Die Orangen sorgfältig ausgehöhlt, in kochendem Wasser schnell abgewällt (blanchiert), rein ausgekratzt, mit geschlagener oder klarer weißer und roter Sulze abwechselnd gefüllt, auf Eis gestockt, dann in Viertel geschnitten.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[5]) Vergl. Fußbem. 1 auf S. 230. — Die Äpfel halbiert, geschält, in Zitronen-Wasser gelegt, dann in Sirup von 20 Grad langsam gekocht, im Kranz angerichtet; in die Mitte Johannisbeer-Marmelade.

[6]) Siehe auch die auf Seite 1254 und unter der Abteilung *Glaces* angegebenen Reisspeisen.

[7]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la béarnaise* (s. d.).

[8]) *Riz à la crème, abricoté* ist eine andere Bezeichnung hierfür.

[9]) In Milch gekochter Reis gesüßt, nach dem Erkalten Schlagsahne mit Orangen-Geschmack darunter gezogen, lagenweise mit Aprikosen-Marmelade in eine Auflauf-Schüssel gefüllt, auf Eis gestockt, obenauf mit halbierten Kompott-Aprikosen verziert.

[10]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la gelée de framboises* (s. d.).

[11]) Der Reis in kochendem Wasser halb weich, in Milch vollends weich gekocht, nach dem Erkalten mit Orangen-Sirup von 30 Grad und guter Sahne vermischt, in der Gefrierbüchse *(sorbetière, sorbétière, sarbotière)* eine halbe Stunde gefrieren gelassen, mit Orangen-Vierteln *(quartiers d'oranges)* umlegt (garniert).

[12]) Auch mit *riz à l'eau et aux fruits* bezeichnet.

[13]) In Wasser körnig gekochter Reis in eine Schüssel geschüttet, mit Zucker-Sirup und Maraschino oder Kirschwasser begossen, nach dem Erkalten auf einer Schüssel angerichtet; in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in welche man Kompott-Früchte (Aprikosen, Pfirsiche, Äpfel, Pflaumen usw.) legt.

[14]) Nur eine andere Bezeichnung für *pouding de riz à la géorgienne* (s. d.).

[15]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à l'impériale* (s. d.).

[16]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à l'italienne* (s. d.).

[17]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la Airolo* (s. d.).

[18]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la maltaise* (s. d.).

[19]) Reis in Zitronen-Wasser gekocht, abgegossen und eine halbe Stunde in Orangen-Sirup gelegt. Inzwischen geklärte Gelatine mit Vanille-Sirup, Maraschino, Curaçao, Cognac und Mandelmilch vermischt, dann der Reis und zuletzt würfelig geschnittene Früchte (Pistazien, Ananas, Kirschen, Aprikosen, Zitronat) hinzugegeben, in einer Domform gefroren.

[20]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la palermitaine* (s. d.).

[21]) Nur andere Bezeichnung für *pain de riz à la princesse* (s. d.). Vergl. auch *pouding de riz à la géorgienne.*

[22]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la saxonne* (s. d.).

[23]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la turque* (s. d.).

Riz à la Wellington.	Reis nach Wellington[1]).	Rice, Wellington style.
Ruche[2]).	Bienenkorb.	Hive or bee-hive.
Sabayon glacé.[3])	Weinschaum gefroren.	Wine-cream iced.
Sagou à la vanille.	Sago mit Vanille.	Sago with vanilla.
Sandwich aux pommes.	Brotschnitte mit Apfelmus.[4])	Apple sandwich.
Savarin[5]).	Savarin-Kuchen.	Savarin cake
Scones *à l'écossaise.*[6])	Schottische (Hafermehl-) Kuchen.	Scotch scones.
Seray lokmassi.	Glasierte Biskuit-Eier.	Glazed biscuit eggs.
Soufflé ou biscuit glacé.[7])	(Biskuit-)Gefrorenes in Papier-Kästchen.	Small cake of ice-cream in paper-cases.
Suédoise *de fruits.*	**Schwedische Fruchtsulze.**[8])	**Suédoise**[9]) of fruits.
— *de fruits au kirsch.*	— Fruchtsulze mit Kirschwasser.	— of fruits with kirsch (-wasser).
— *de fruits au marasquin.*	— Fruchtsulze mit Maraschino.	— of fruits with maraschino.
— *de fruits à la moderne.*	— Fruchtsulze, modern[10]).	— of fruits, modern style.
— *de fruits en pyramide.*	— Fruchtsulze in Pyramidenform.[11])	— of fruits, pyramid-shaped.
— *de pêches.*	— Pfirsich-Sulze.	— of peaches.
— *de poires à la gelée.*[12])	— Birnen-Sulze.	— of pears.
— *de pommes.*[13])	— Apfel-Sulze.[14])	— of apples.
— *de pommes framboisée.*	— Apfel-Sulze mit Himbeer-Gallerte.[15])	— of apples with raspberry-jelly.
— *de pommes aux groseilles rouges.*	— Apfel-Sulze mit roter Johannisbeer-Gallerte.	— of apples with red currant-jelly.
Suprême *d'ananas.*[16])	**Suprême von Ananas.**[17])	**Suprême** of pine-apple.
— *de fraises.*	— von Erdbeeren.[18])	— of strawberries.
— *de fruits.*[19])	— von Früchten	— of fruits.

[1]) Mit Rheinwein, Zitronensaft und Zitronen-Schale gekochter Reis in eine Randform gefüllt, ausgestürzt, mit halben Kirschen und Reineclauden umlegt; in die Mitte Rahmgefrorenes von Himbeeren *(crème plombière aux framboises).*

[2]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[4]) Eine Lage Apfelmus auf einer Brotschnitte, darüber eine Lage Schlagsahne.

[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1255 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[6]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Siehe *biscuit glacé* und *soufflé glacé* unter der Abteilung *Glaces.*

[8]) Richtiger *fruits à la suédoise, pommes à la suédoise* usw. Äpfel und Birnen sticht man kork- oder kugelförmig aus, kocht die Äpfel in Zitronen-Wasser, die Birnen in leichtem Sirup und färbt die letzteren rot; Äpfel und Birnen werden hierauf in Gallerte getaucht und abwechselnd gegen die Wände und auf den Boden einer Cylinderform angerichtet; in die Mitte füllt man eine Fruchtbrot-Masse *(appareil de pain de fruits)* und stellt die Form eine Stunde in Eis.

[9]) *Swedish dish of fruits mostly of apples; a mo(u)ld lined with apples cut in shape of bottle corks with tube cutter and dipped in jelly; centre filled with pain of apples stiffened with gelatine and sometimes mixed with a salpicon of fruits.*

[10]) Äpfel und Birnen wie bei *suédoise de fruits* bereitet; mit Aprikosen-Marmelade eine bayrische Creme bereitet, diese mit Gelatine und ein wenig Schlagsahne vermischt; ferner ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von verschiedenen eingemachten Früchten (Reineclauden, Aprikosen, Quitten, Ananas, Orangen, Rosinen, Kirschen, Pistazien und Mandeln) bereitet; verschiedene Früchte in Orangen-Gallerte getaucht und der Boden einer Becherform damit verziert; die Apfel- und Birnen-Kugeln, sowie ausgekernte Mirabellen ebenfalls in Gallerte getaucht und gegen die Wände der Form angerichtet; eine Lage von der bayrischen Aprikosen-Creme auf den Boden der Form, eine kleinere Form hineingesetzt, der Raum zwischen beiden Formen mit derselben Creme ausgegossen; die kleinere Form herausgezogen, das Würfel-Ragout der Früchte, mit ein wenig von der Aprikosen-Masse gebunden, hineingefüllt; die Form eine Stunde auf Eis gestellt; große Erdbeeren als Umlage (Garnitur).

[11]) Wie *suédoise de fruits à la moderne,* aber in einer Pyramidenform.

[12]) Wie *suédoise de fruits* (s. d.), aber ohne die Äpfel.

[13]) Auch *suédoise de pommes à la reine, suédoise de pommes à la gelée* genannt.

[14]) Apfelmus mit Gelatine und Vanille-Mandelmilch vermischt; Äpfel korkförmig ausgestochen, in Zucker-Sirup gekocht, die Hälfte derselben rot gefärbt, abwechselnd, nachdem in Gallerte getaucht, gegen die Wände und auf den Boden einer Becherform *(moule à timbale)* angerichtet; in die Mitte das Apfelmus. Beim Anrichten umlegt man die Speise mit einem Kranz von gehackter süßer Sulze *(gelée douce hachée).*

[15]) Die Hälfte der korkförmig ausgestochenen Äpfel rot gefärbt, der Boden und die Wände einer Charlottenform damit ausgelegt, die Form dann mit Orangen-Sulze überzogen; in die Mitte Apfelmus mit Gelatine und Maraschino; Stückchen von Himbeer-Gallerte dazwischen; Aprikosen als Umlage (Garnitur).

[16]) Auch *suprême d'ananas à la parisienne.*

[17]) Eine Becherform mit Kirschwasser-Sulze überzogen (chemisiert), mit thalergroßen Ananas- und noch kleineren Angelika-Scheiben ausgelegt; in die Mitte eine bayrische Creme mit Reis und Ananas; die Form zwei Stunden auf Eis gestellt, dann ausgestürzt und mit einem Kranz von gehackter süßer Gallerte umlegt.

[18]) Auf den Boden einer Becherform eine Lage Edbeerbrot mit Vanille; eine kleinere Form hineingesteckt, der Raum zwischen beiden Formen mit derselben Masse ausgefüllt, die kleinere Form herausgezogen, in die Mitte ein Ragout *(macédoine)* von Orangen-Vierteln, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsichen und Ananas abwechselnd mit Aprikosenbrot-Masse; eine Stunde auf Eis gefrieren gelassen, ausgestürzt; Orangen-Viertel als Umlage (Garnitur).

[19]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

Suprême de fruits à la napolitaine.	Suprême von Früchten, neapolitaniſch [1]).	Suprême of fruits, Neapolitan style.
— *de fruits à la russe.*	— von Früchten, ruſſiſch [2]).	— of fruits, Russian style.
Surprise *aux fraises, sauce mousseuse.* [3])	**Überraſchung** mit Erdbeeren und ſchaumiger Soſe. [4])	**Surprise** of strawberries with frothy sauce.
— *à la parisienne.*	— nach Pariſer [5]) Art.	— in the Parisian style.
Syllabub ou sillabub [6]) *à la gelée.*	Gallerte in einem Rand von Schlagſahne.	Gelatine jelly served in a border of whipped cream.
Talmouses [7]).	Talemüſen.	Talmouses.
Tarte [8]).	**Torte**, Kuchen.	**Tart**, cake.
— *à la moelle.* [9])	Rindsmark-Torte.	Marrow-tart.
Tartelettes [10]).	**Törtchen.**	**Tartlets.**
— *bandées.* [11]).	Gebänderte Törtchen.	Banded tartlets.
Timbale [12]).	**Becherpaſtete.**	**Timbale.**
— *à la biscaïenne.*	— mit Kaſtanien. [13])	— with chestnuts.
— *aux cerises à la Montmorency.*	— mit Kirſchen nach Montmorency.	— with cherries, Montmorency style.
— *à la Chateaubriand.*	— nach Chateaubriand [14]).	—, Chateaubriand style.
— *à la créole.*	— mit Reis. [15])	— with rice.
— *à la Driessens* [16]).	— mit Kaſtanien. [17])	— with chestnuts.
— *à la Garlin* [18]).	— nach Garlin [19]).	—, Garlin style.
— *de gaufres à l'italienne.*	— von italieniſchen Waſſeln. [20])	— of Italian wafers.

[1]) a) Randform mit Sulze von Orangen- und Zitronensaft ausgegossen, eine Stunde gefroren; in die Mitte des ausgestürzten Randes füllt man erhaben Orangen-, Pfirsich-, Aprikosen-Viertel, eingemachte Reineclauden und Kirschen, sämtliche Früchte in Maraschino-Sirup gebeizt und auf Eis erkaltet. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffelvoll Maraschino-Sorbett über die Früchte; zwischen die Fruchtpyramide und den Rand ordnet man einen Kranz von Ananas-Scheiben- b) Verschiedene Kompott-Früchte *(macédoine de fruits)* in Vanille-Sirup gebeizt, mit Champagner begossen, in einer Gefrierbüchse gefroren, dann in eine flache hohle Biskuit-Kruste gefüllt; ringsherum kleine Becher *(petits pots)* mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)*.

[2]) Eine Charlottenform mit Gallerte überzogen (chemisiert) und mit verschiedenen Früchten verziert; Mandelmilch mit geklärter Gelatine, Curaçao, Kirschwasser, Orangensaft, Cognac und Aprikosen-Marmelade vermischt, schaumig geschlagen, der Rest der Früchte, sowie Johannisbeeren und Himbeeren hinzu gegeben, das Ganze in die Form gefüllt.

[3]) Auch *surprise aux fruits, sauce mousseuse* genannt. Besser schreibt man: *Fraises en surprise, sauce mousseuse.*

[4]) *Baba-* oder *Savarin*-Teig in einer Charlottenform gebacken, ausgestürzt, mit Maraschino-Sirup getränkt, wenn kalt, wieder in die Form eingesetzt, in der Mitte ausgehöhlt, mit Walderdbeeren und Zuckerschaum *(meringue)* gefüllt, wieder geschlossen; eine englische Vanille-Creme schlägt man auf Eis dick schaumig, rührt zuletzt etwas Schlagsahne darunter und gießt diese Sose über den Kuchen.

[5]) Man bäckt einen Magdalenen-Kuchen mit Orangen-Geschmack *(madeleine à l'orange)* in einer Charlottenform, stürzt ihn aus, maskiert ihn nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, die mit Curaçao vermischt ist, streut Pistazien-Würfel darüber, höhlt ihn aus und füllt die Höhlung mit Eierschaum *(meringue italienne)*, der mit feinen Likören versetzt und mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt ist. Der Kuchen wird im Ofen getrocknet und nach dem Erkalten mit rot gefärbter Apfel-Sulze überzogen.

[6]) Englische Bezeichnung, welche jedoch nicht selten auch in französischen Büchern vorkommt.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1259 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1259 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1259, auch unter der Abteilung *Glaces.*

[13]) Gebackene Kruste von neapolitanischem Teig mit Maraschino-Glasur überzogen, mit Marzipan-Ringen verziert; in die Mitte abwechselnd Kastanienbrot-Masse mit Vanille *(appareil de pain de marrons à la vanille)*, welche kurz vor dem Anrichten auf Eis mit Maraschino verrührt wurde, und eingemachte Früchte (Ananas, Aprikosen, Pfirsiche, Kastanien).

[14]) Die Form mit Streifen von Genuaer Teig *(génoise)* ausgelegt, diese Streifen mit einem Kranz von Zucker-Glasur zusammengehalten; die ausgestürzte Kruste mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Mandeln, Pistazien und Angelika verziert; in die Mitte Vanille-Schlagsahne oder irgendein Gefrorenes *(glace)* oder Rahmgefrorenes *(crème plombière)*.

[15]) In Wasser körnig gekochter Reis abgegossen, in Vanille-Sirup gelegt; in Becherform gebackenes Biskuit ausgehöhlt, auf Eis gestellt; Mandelmilch-Sulze mit Vanille *(blanc-manger à la vanille)* bereitet, auf Eis gerührt, der Reis, sowie würfelig geschnittene eingemachte Ananas und Pistazien hinzu, die Biskuit-Kruste damit gefüllt, letztere mit Marmelade bestrichen, mit Marzipan-Ringen verziert; obenauf einige Fruchtspießchen nach Belieben.

[16]) *Charles Driessens*, Verfasser des Buches »*L'Alphabet de la ménagère*«.

[17]) Glasierte Kastanien mit etwas Vanille-Zucker fein gestoßen, durchgestrichen, mit süßer Vanille-Schlagsahne vermischt, in eine Kruste von Genuaer Kuchen *(génoise)* gefüllt.

[18]) *Gustave Garlin*, Verfasser der Werke »*Le Cuisinier moderne*«, »*Le Pâtissier moderne*«, »*Le petit Cuisinier moderne*«.

[19]) Kruste von Butterteig mit Erdbeer-Essenz gebacken, entsprechend verziert, mit Erdbeeren und Vanille-Schlagsahne gefüllt, obenauf nudelartig bespritzt, mit gestoßenen Makronen bestreut und mit Schokolade-Plätzchen belegt.

[20]) Auch *timbale de gaufres italiennes.* — Mit einem Kranz von aufrechtstehenden aus Biskuit gebildeten Füllhörnern (etwa kleinen Pantoffeln ähnlich, doch vorn und hinten spitz auslaufend), die mit Vanille-Schlagsahne gefüllt sind, umlegt; in die Mitte der Becher-Kruste füllt man Rahmgefrorenes mit Erdbeeren *(crème plombière aux fraises)*.

Timbale à la génoise.[1])	Becherpastete von Genuaer Kuchen.	Timbale of Genoese cake.
— *génoise à l'ananas.*	— von Genuaer Kuchen mit bayr. Ananas-Creme.[2])	— of Genoese cake w. Bavarian pineapple-cream.
— *génoise aux fraises.*	— von Genuaer Kuchen mit bayrischer Erdbeer-Creme.	— of Genoese cake with Bavarian strawberry-cream.
— *génoise aux framboises.*	— von Genuaer Kuchen mit bayr. Himbeer-Creme.	— of Genoese cake w. Bavarian raspberry-cream.
— *génoise aux groseilles.*	— von Genuaer Kuchen mit bayrischer Johannisbeer-Creme.	— of Genoese cake with Bavarian currant-cream.
— *génoise aux pêches.*	— von Genuaer Kuchen mit bayrischer Pfirsich-Creme.	— of Genoese cake with Bavarian peach-cream.
— *de marrons.*	— von Kastanien.[3])	— of chestnuts.
— *de marrons à la sultane.*	— von Kastanien mit Pistazien-Gefrorenem.[4])	— of chestnuts filled with pistachio ice-cream.
— *à la Masséna.*[5])	— nach Masséna[6]).	—, Masséna style.
— *à la Massillon.*[7])	— nach Massillon.	—, Massillon style.
— *à l'orange, à l'italienne.*	— mit Orangen, italienisch[8]).	— with oranges, Italian style.
— *de pommes au r(h)um.*	— von Äpfeln mit Rum.	— of apples with rum.
— *à la sicilienne.*	—, sizilianisch[9]).	—, Sicilian style.
Tivoli aux fraises.	Erdbeer-Creme mit Kirschwasser-Sulze.[10])	Strawberry-cream with kirsch-jelly.
Tôt-fait ou gâteau à la Tourte[12]).	Art Krausgebackenes, Kraus-Torte.	Sort or soufflé of crisp cake. Pie.
Tresses frites à l'allemande.[13])	Gebackene deutsche Zöpfe.	Fried German tresses.
Trois calottes.	Drei Narren-Kappen.[14])	Three calot(t)es.
Turban *à la Grimod de la Reynière.*[15])	**Turban** nach Grimod de la Reynière.	**Turban(d)**, Grimod de la Reynière style.
— *à la messinoise.*[16])	— mit Aprikosen.	— with apricots.

[1]) Vergleiche *timbale à la Chateaubriand.*

[2]) Man kann irgend eine andere bayrische Creme *(crème bavaroise, fromage bavarois)* in die Kruste füllen; anstatt der Creme kann man auch irgend eine feste Brotmasse *(appareil de pain)* halb kalt hineinfüllen.

[3]) a) In Milch mit Vanille gekochte Kastanien durchgestrichen, zum Bruch gekochter Zucker darunter gemischt, bis ein trockener Teig entsteht, die Wände einer Charlottenform damit ausgelegt, wenn kalt, auf einen runden Teigboden ausgestürzt, mit Schokolade-Glasur überzogen, auf Mundtuch angerichtet, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt. Auch *timbale de marrons à la Chantilly* genannt. b) Vergl. *timbale à la biscaïenne.* c) Vergl. *timbale à la Driessens.*

[4]) Wie *timbale de marrons* (s. d.); anstatt der Schokolade-Glasur nimmt man Maraschino-Glasur und füllt die Kruste mit Pistazien-Gefrorenem *(crème plombière aux pistaches)*, das mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt ist; Krusten von süßer Gallerte als Umlage.

[5]) Ranhofer in seinem großen Werke *"The Epicurean"* bezeichnet diese Speise mit *timbale à la Massillon.*

[6]) Über *Masséna* siehe Fußbemerkung 12 auf S. 205. — Die Form mit Marzipan-Masse ausgelegt, wenn trocken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen; Biskuits von verschiedenem Geschmack (mit Mandeln, Vanille, Zitrone usw.) schneidet man in Würfel, gibt ebensoviel Würfel von eingemachter Ananas hinzu, bindet mit Aprikosen-Marmelade und füllt damit die Form. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Vanille-Gefrorenes, das mit Schlagsahne vermischt ist, auf die Biskuits, läßt es mittels der Klinge eines kleinen Messers bis auf den Boden hinabgleiten, schließt die Öffnung des Biskuits mit Marzipan und verziert mit eingemachten Früchten.

[7]) Nur andere Bezeichnung für *timbale à la Masséna* (s. die vorhergehende Fußbemerkung).

[8]) Orangen- und Zitronensaft vermischt, mit Staubzucker gesüßt, geklärte Gelatine hinzu, durchgestrichen, auf Eis geschlagen, etwas Karmin, Eierschaum *(meringue italienne)*, gekochte, gehackte, in Zucker-Sirup gebeizte Orangen-Schale hinzu gegeben; hiermit und mit Orangen-Vierteln wird die Kruste gefüllt.

[9]) Die Becherform mit neapolitanischem Teig ausgelegt und blind gebacken, wenn kalt, ausgestürzt, innen und außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Mandeln, Angelika und Korinthen verziert. Auf den Boden einer breiteren Becherform gießt man eine Lage Zitronen-Gallerte, stellt die Teigkruste hinein, füllt den Raum zwischen den zwei Formen mit Zitronen-Gallerte, stellt die *timbale* zwei Stunden auf Eis, füllt in die Mitte ein Reisgefrorenes mit Maraschino *(crème plombière au riz et au marasquin)* oder irgend ein anderes Gefrorenes, stürzt die Becher-Pastete aus und umlegt sie in schöner Ordnung mit Orangen-Vierteln *(quartiers d'oranges).*

[10]) Eine bayrische Cremeform mit Kirschwasser-Gallerte *(gelée au kirsch)* dick ausgegossen (chemisiert), wenn letztere steif, eine bayrische Erdbeer-Creme *(crème bavaroise aux fraises)* hineingefüllt, später ausgestürzt.

[11]) Siehe *tôt-fait* auf Seite 1261.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1261 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

[14]) Teig von Mehl, feinem Zucker, einem ganzen Ei, etwas gehackter Zitronen-Schale und ein wenig Wasser, in einer mit Butter ausgestrichenen Form langsam gebacken, heiß in eine mit Öl ausgestrichene tiefe, aber rund laufende Vase gelegt, damit der Kuchen die Form der Vase annimmt. Man ordnet drei solcher Kuchen, welche man auch mit roter Johannisbeer-Gallerte überziehen kann, nebeneinander.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

Vacherin[1].	**Eiſchaum-Torte** mit Schlagſahne.	**Meringue-tart** with whipped cream.[2]
— *au café.*	— -Torte mit Kaffee-Creme.	— -tart with coffee-cream.
— *au chocolat.*	— -Torte mit Schokolade-Creme.	— -tart with chocolate-cream.
— *aux fraises.*	— -Torte mit Erdbeer-[Creme.[3])	— -tart with strawberry-[cream.
— *aux framboises.*	— -Torte mit Himbeer-Creme.	— -tart with raspberry-cream.
— *à la moderne.*	— -Torte, modern[4]).	— -tart, modern style.
Vatrouchki(s) ou watrouchki(s) aux fruits.[5])	Ruſſiſche Hefenteig-Krapfen mit Früchten.	Russian barm-fritters with fruits.
Vermicelles en marrons à la crème.	Faden-Nudeln von Kaſtanien mit Schlagſahne.[6])	Vermicelli of chestnuts with whipped cream.
Viennoise de fruits.[7])	Wiener Fruchtſulze.	Vienna pain of fruits.
Vol-au-vent.[8])	**Blätterteig-Hohlpaſtete.**	**Puff-paste patty case.**
— *-au-vent à la Chantilly.*	— -Paſtete mit Schlagſahne.	— -paste patty case filled with whipped cream.
— *-au-vent aux fraises.*	— -Paſtete mit Erdbeeren.	— -paste patty case filled with strawberries.
— *-au-vent aux fruits à la française.*	— -Paſtete mit Früchten auf franzöſiſche[9]) Art.	— -paste patty case filled w. fruits, French style.
— *-au-vent à la gelée de groseilles.*	— -Paſtete mit Johannisbeer-Sulze.	— -paste patty case filled with currant-jelly.
— *-au-vent à la gelée de pommes.*	— -Paſtete mit Apfel-Sulze.	— -paste patty case filled w. apple-jelly.
— *-au-vent aux pêches.*	— -Paſtete mit Pfirſichen.	— -paste patty case with [peaches.

[1]) Mit *vacherin* oder *vachelin* bezeichnet man auch einen weichen Kuhkäse aus der Franche-Comté. — a) Man streicht zwei kleine runde Backbleche mit Butter aus, füllt Eischaum *(meringue italienne)* in einen Spritzsack mit engen Röhrchen, spritzt ein eng gelöchertes rundes Gitter auf das eine Blech; dieses Gitter wird der Boden der Zucker- oder Eischaum-Torte. Auf das andere Blech spritzt man eine durchbrochene Rosette gleicher Größe und erhält so den Deckel zur Torte. Diese beiden Teile läßt man bei ganz gelinder Hitze backen. Hierauf legt man den Boden auf eine Schüssel, gibt fingerdick oder noch höher süße Vanille-Schlagsahne (daher auch *vacherin à la vanille)* darauf, legt den durchbrochenen Deckel behutsam darauf und richtet die Torte gleich an. b) Mehrere steif geschlagene Eiweiß werden mit feinem Zucker vermischt; die Masse wird in zwei gleiche Teile geteilt, die man in ziemlich flache, mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute runde Torten-Bleche füllt und im mäßig heißen Ofen bäckt. Nach dem Erkalten werden die zwei runden Kuchen ausgestürzt, einer davon wird auf eine Schüssel gelegt, mit einer dicken Schicht Vanille-Schlagsahne bedeckt, der zweite Kuchen darüber gelegt, dieser gleichfalls mit Schlagsahne überzogen und nach Belieben mit Fruchtgallerte verziert. Anstatt der Schlagsahne nimmt man zuweilen auch eine mit Hausenblase vermischte Schokolade-, Kaffee- oder andere Creme. c) Vergl. Fußbem. zu *vacherin aux fraises.* — Man bezeichnet diese Torte im Deutschen mit verschiedenen Namen, wie »Schweizer Sahnen-Torte«, »Schweizer Rahmtorte«, »Schweizer Zuckerschaum-Torte«, »Eischaum-Kruste«, »Rahmkruste«.

[2]) *A sort of Swiss cream-pie: a baked meringue-pie with whipped cream.*

[3]) 250 g Mandeln stößt man mit etwas kaltem Wasser und 50 g Zucker, streicht sie durch, gibt 250 g ganz feinen Zucker *(glace de sucre)* hinzu, trocknet den Teig bei mäßigem Feuer unter fortwährendem Rühren, bindet ihn nach dem Erkalten mit einem Löffelvoll geweichtem, durchgestrichenem Gummi-Tragant und fügt nach und nach 200 bis 250 g ganz feinen Zucker *(glace de sucre)* hinzu. Dieser Teig ist der sogenannte Vacherin-Mandelteig *(pâte d'amandes à vacherin).* Von steifem Papier fertigt man eine an den beiden Seiten offene Charlottenform. Von dem Teig schneidet man einen zu der Papierform passenden Boden, trocknet ihn im Ofen, maskiert ihn nach dem Erkalten mit Eiweiß-Glasur, stellt die Papier-Charlotte darauf, verfertigt von dem Rest des Teiges ein Band, mit welchem man die Wände der Papierform innen ringsum auslegt, sodaß man ein rundes, oben offenes Kästchen erhält. Hat man den Teig bei mäßiger Hitze im Ofen getrocknet und erkalten gelassen, so entfernt man den Karton und maskiert die Teigkruste mit Eischaum *(meringue italienne)*, läßt diesen trocknen und richtet die Kruste auf einer Serviette an. In die Mitte füllt man bayrische Erdbeer-Creme allein oder abwechselnd mit Mandelbiskuit-Scheiben, die mit Erdbeer-Glasur überzogen sind; man kann auch ein Erdbeer-Gefrorenes in die Mitte füllen. Vergl. Fußbem. zu *vacherin.*

[4]) Muschel-Schalen *(coquilles)* von Eischaum *(meringue italienne)* gebacken, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, im Kranz aufrechtstehend *(à cheval)* auf einer Lage Genuaer Kuchen *(génoise)* angerichtet; in die Mitte süßes Vanille-Kastanienmus, mit Schlagsahne vermischt.

[5]) Siehe *watrouchki(s) aux fruits* auf S. 1261.

[6]) Von süßem Kastanienmus mit Vanille spritzt man Faden-Nudeln auf die Schüssel und gibt sie mit Schlagsahne zu Tisch.

[7]) Besser *fruits à la viennoise.* — Eine Domform mit Kirschwasser-Gallerte überzogen (chemisiert); Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Ananas, Kirschen, Mandeln, Pistazien in Kirschwasser gebeizt, dann in schöner Farben-Ordnung in die Form so eingesetzt, daß in der Mitte eine kleinere Form steckt, die mit gestoßenem Eis gefüllt ist. Um diese herum und auf die Früchte gießt man Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)*, welche man bis auf den Boden durchdringen läßt. Nachdem man die kleinere Form herausgezogen hat, füllt man mit Gelatine vermischtes süßes Vanille-Erdbeermus in die Mitte.

[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

[9]) Mit einem Kompott von verschiedenen Früchten, welches mit rohen Orangen-Vierteln und rohen Himbeeren vermischt und mit Apfel-Marmelade geschwenkt ist, gefüllt.

XIII. Abteilung.

Glaces. — Gefrorenes.[1]) — Ices.

Abricots glacés.	Gefrorene Aprikosen.	Iced apricots.
Ananas *à la caroline.*[2])	Ananas mit Reisgefrorenem.	**Pine-apple** w. ice-cream.
— *glacé à la d'Orléans.*	— mit Ananas-Gefrorenem.[3])	— -apple with pineapple water ice.
— *en surprise.*[4])	— mit Ananas-Gefrorenem gefüllt.	— -apple filled with pineapple water ice.
Asperges glacées.	Gefrorener Spargel.[5])	Iced asparagus.
Bacchus.	Bacchus[6]).	Bacchus.
Baisers glacés.[7])	Gefrorene Eischaum-Nocken.	Iced egg-kisses.
Balles de neige en riz. [se.[9])	— Schneebälle von Reis.[8])	— rice snow balls.
Bananes glacées ou en surpri-	— Bananen.	— bananas.

[1]) Jeder Fachmann weiß, wie die Zahl der Gefrorenen durch die mannigfaltigsten Zusammenstellungen schier in das Unendliche ausgedehnt werden kann. Will man eine recht große Zahl von Likör-Gefrorenen erreichen, so braucht man nur die Namen von den verschiedenen Likören, deren Aufführung einen Band von Lexikon-Format füllen würde, zu sammeln, um ebensoviele Gefrorene mit diesen Likören zu erhalten. Mit Hilfe der in der XI. Abteilung zusammengestellten Obstsorten kann man Hunderte von Frucht(saft)-Gefrorenen aufführen; die Bomben *(bombes)*, die Rahmgefrorenen *(glaces de crême)*, die Schaumgefrorenen *(mousses)*, die gefrorenen Puddinge *(pouding glacés)*, die gefrorenen Charlotten *(charlottes glacées)* und dergl. lassen sich mit irgend einem Aroma oder Parfüm bereiten und auf diese Weise ganz gewaltig ausdehnen. Die Zahl der Form-Gefrorenen ist überhaupt unbegrenzt. Man hat zerlegbare Zinnformen von fast jedem zwei- und vierfüßigen Tier (Schwan, Gans, Ente, Huhn, Taube, Hase, Reh, Löwe, Hirsch, Panther), von jeder Pflanze, den meisten Obstsorten, den meisten Hausgeräten vom kleinsten Zierkörbchen bis zum Tragkorb, von dem kleinsten Gefäß bis zum Waschzuber; man formt sowohl kleine Würfel als wie große Eisblöcke, es gibt winzige Fäßchen aus Schokolade- oder anderem Gefrorenen, aber auch Weinfässer mit dem darauf sitzenden Bacchus; man hat Helme, Mützen, Pantoffeln, Glocken, Kronleuchter, kleine Wagen mit Pferde-Gespann nachgeahmt usw. usw. Es gibt zerlegbare Formen, welche Büsten berühmter Persönlichkeiten darstellen; so erhielten die Töchter Wagners, als sie in München einmal Gefrorenes bestellten, solches in Form des Kopfes ihres Vaters, des großen Komponisten. Daß hier nicht alle solche Einzelheiten berücksichtigt werden konnten, liegt auf der Hand; ein Werk, welches die Küche aller Länder vertreten soll, demnach einer internationalen Richtung angehört und einen ohnehin schon gewaltigen Stoff zu bewältigen hat, kann nur die Grundideen geben, auf denen weiter zu bauen, dem Fachkünstler anheim fällt. Hierfür gibt es treffliche Spezial-Werke, leider weniger in deutscher, als in italienischer und französischer Sprache. Es ist ferner eine nicht zu verleugnende Thatsache, daß die Art der Bereitung der schwierigen Stücke dieser Abteilung weniger durch einen lang und breit gezogenen Text, als vielmehr durch eine klare, bildliche Darstellung des anzufertigenden Stückes erklärt werden kann. Was hier gesagt ist, gilt ebenfalls von der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1262.

[3]) Von gestoßener, durchgestrichener Ananas, Zitronen- und Orangensaft, Zitronen-Schale und Ananas-Sirup ein Gefrorenes bereitet. Eine in Vanille-Sirup gebeizte geschälte, ausgehöhlte und auf Eis erkaltete Ananas auf einem Ring von Genuaer Kuchen *(génoise)* angerichtet, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, mit dem Gefrorenen gefüllt; die Krone wird mit Bruchzucker überzogen und wieder aufgesetzt. Die Ananas wird mit Sulze *(gelée)* überzogen, der Fuß mit einem Kranz von Ananas-Törtchen umlegt.

[4]) Nur andere Bezeichnung für *ananas glacé à la d'Orléans.*

[5]) Spargel-Spitzen in Salzwasser gekocht, abgegossen, mit Eigelben und Zucker verrührt und nach und nach mit kochender Milch vermischt, heiß gemacht, nach dem Erkalten mit Sahne (Rahm) vermischt, der dritte Teil der Masse grün gefärbt, alles durchgestrichen, jeder Teil für sich gefrieren gelassen, dann Spargel-Formen damit gefüllt (das Grüne für die Köpfe, das Weiße für das übrige). Man bindet je zwei oder mehrere solcher Spargel-Stangen mit seidenen Bändchen zusammen.

[6]) Weinfaß von Schokolade-Rahmgefrorenem *(glace de crême au chocolat)*; darauf sitzt, die Weintraube in der einen, den Becher in der anderen Hand haltend, Bacchus aus weißem Rahmgefrorenen *(glace de crême à la vierge)*. Das Faß ruht auf einem Untersatz von Pistazien-Rahmgefrorenem *(glace de crême aux pistaches)*.

[7]) Siehe *meringues glacées.*

[8]) Gekochter Reis mit Zitronen- oder Orangen-Geschmack zu Bällen geformt, diese gefroren und beim Anrichten mit leicht gefrorener süßer Schlagsahne überzogen.

[9]) Auch *bananes en surprise.* Die Bezeichnung *en surprise* für in Formen Gefrorenes ist so häufig, daß sie hier nicht immer wiederholt ist. Man kann ebensowohl (und richtiger) sagen *ananas glacé, fraises glacées, groseilles glacées* usw., als *ananas en surprise, fraises en surprise groseilles en surprise* usw. — Bananen-Rahmgefrorenes in Bananen-Formen gefüllt.

Baquet de biscuit à la crème plombière.[1])	Kleiner Biskuit-Kübel mit Rahmgefrorenem.	Baquet of biscuit filled with ice-cream.
— *de gaufres à la crème plombière.*[2])	— Waffel-Kübel mit Rahmgefrorenem.	— of wafers filled with ice-cream.
Bavarois glacé ou frappé.[3])	Gefrorene bayrische Creme.	Iced Bavarian cream.
Biscuit glacé.[4])	**Biskuit-Gefrorenes.**	**Iced biscuit.**[5])
— *glacé au café.*	Kaffeebiskuit-Gefrorenes.[6])	— coffee-biscuit.
— *glacé à la cardinale.*	Biskuit-Gefrorenes nach Kardinals-[7])Art.	— biscuit, cardinal's style.
— *glacé à la Cendrillon.*	Aschenbrödel-Biskuitgefrorenes.[8])	Cinderella biscuit-ice.
— *glacé au chocolat.*	Schokoladebiskuit-Gefrorenes.	Iced chocolate-biscuit.
— *glacé à la Cléopâtre.*	Kleopatra-Biskuitgefrorenes.[9])	Cleopatra biscuit-ice.
— *glacé à la comtesse Marie.*	Biskuit-Gefrorenes nach Gräfin Marie.[10])	Iced biscuit, countess Mary style.
— *glacé au curaçao.*	Curaçaobiskuit-Gefrorenes.	— curaçao-biscuit.
— *glacé à la diplomate.*	Diplomaten-Biskuitgefrorenes.[11])	Diplomatic biscuit-ice.
— *glacé à l'excellente.*	Vorzügliches Biskuit-Gefrorenes.[12])	Excelsior biscuit-ice.
— *glacé à la fin de siècle.*	Fin-de-siècle-Biskuitgefrorenes.[13])	Iced biscuit, fin de siècle style.
— *glacé aux fraises.*[14])	Biskuit-Erdbeergefrorenes.	— biscuit with strawberry water ice.
— *glacé à la Jeanne d'Arc ou Darc.*	— -Gefrorenes mit Maraschino-Früchten.[15])	— biscuit with preserved fruits macerated in maraschino.

[1]) Vergleiche *baquet de biscuit à la crème fouettée* auf Seite 1262.

[2]) Vergleiche *baquet de gaufres à la crème fouettée* auf Seite 1262.

[3]) Siehe *crème bavaroise glacée.*

[4]) Auch *soufflé glacé* genannt. Unter *biscuit glacé* versteht man a) ein mit Zucker-Glasur überzogenes (glasiertes) Biskuit, b) Rahmgefrorenes, in kleinen Formen oder häufiger in Papier-Kästchen im Gefrier-Kasten *(cave réfrigérante)* gefroren. I. 10 Eigelbe in ein kupfernes Becken (Bassin) gegeben und im Wasserbad *(au bain-marie)* schaumig geschlagen, dann bis zum völligen Erkalten weiter geschlagen, mit erkaltetem Eischaum *(meringue italienne,* von 4 Eiweiß und 250 g Zucker) und $^1/_2$ l Schlagsahne vermischt, in eine Biskuitform oder in Papier-Kästchen gefüllt, im Gefrier-Kasten gefroren. Man nennt dieses Biskuit-Gefrorene auch *biscuit glacé à la moderne.* II. In einer Kasserolle schlägt man über dem Feuer $^1/_2$ l Sahne mit sechs Eigelben und 150 g Zucker zu dickem Schaum, schlägt die Masse wieder kalt, fügt 350 g gestoßenes, gesiebtes Biskuit hinzu, mischt durcheinander, läßt in Papier-Kästchen gefrieren. Man nennt dieses Biskuit-Gefrorene auch *biscuit glacé à l'ancienne.*

[5]) *Iced biscuit has two meanings:* a) *Savoy or sponge cake iced or glazed with sugar.* b) *Ice-cream of any kind with biscuit-preparation in a mo(u)ld; especially small biscuits or cakes of ice-cream in paper-cases.* I. *10 egg-yolks whipped au bain-marie to a froth, whipping continued until cold, cold Italian meringue (made of 4 whites of eggs and 8 ounces of sugar) added, the preparation filled in paper-cases and frozen.* II. *6 egg-yolks whipped as above,* $^1/_2$ *pint of cream added, whipped until cold, 10 ounces of powdered biscuits mixed in, the preparation filled in paper-cases and frozen.*

[6]) Kaffee-Essenz mit dem Eischaum und der Biskuit-Masse vermischt.

[7]) Eine Biskuitform mit Erdbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte eine Biskuit-Masse mit Benediktiner; beim Anrichten verziert man mit kleinem neapolitanischen Gefrorenen.

[8]) Vanille-Biskuit mit Ananas-Gefrorenem in Papier-Kästchen *(caisses).*

[9]) Zwei Drittel der Form mit Schokoladebiskuit-Masse, der Rest mit Pistazien-Gefrorenem gefüllt; obenauf mit einer Tülle (Röhrchen) eine Schlange aus Schokolade-Gefrorenem geformt.

[10]) a) Die Form mit Vanillebiskuit-Masse dreiviertel, mit Erdbeer- oder Johannisbeer-Gefrorenem voll gefüllt, mit kleinem neapolitanischen Gefrorenen verziert. b) Die Form mit dem Gefrorenen überzogen (chemisiert); die Biskuit-Masse in die Mitte; Verzierung dieselbe wie vorhergehend.

[11]) Die Kästchen halb mit Vanillebiskuit-Masse gefüllt; fein geschnittene glasierte Früchte *(fruits confits glacés)* und gestoßene Makronen mit Kirschwasser gebeizt, über die Biskuit-Masse gelegt, zuletzt eine Lage der Biskuit-Masse obenauf, gefrieren gelassen, eine Lage Schlagsahne, die mit ein wenig gestoßenem Zimt vermischt ist, darüber, fertig gefrieren gelassen. Vergleiche *biscuit glacé à la Jeanne d'Arc.*

[12]) Größerer Biskuit-Kasten zur Hälfte mit Vanillebiskuit-Masse gefüllt, darüber in Maraschino geweichte Finger-Biskuits und wieder Vanillebiskuit-Masse, gefrieren gelassen, dann halb mit Orangen-Gefrorenem *(glace au jus d'orange)* und halb mit Himbeer-Gefrorenem *(glace au jus de framboises)* maskiert, in die Mitte eine Rosette aus Zitronen-Gefrorenem.

[13]) Zwei Biskuit-Massen bereitet; eine mit gebrannten Haselnüssen, die andere mit Rum, jede für sich gefrieren gelassen; das Rumbiskuit in das Papier-Kästchen gefüllt, darüber eine dünne Schicht gebrannte Mandeln mit Schokolade und Schlagsahne, darauf das Haselnuß-Biskuit, dann gehackte geröstete Mandeln darauf gestreut, mit einer Tülle Rosetten aus Johannisbeer-Gefrorenem obenauf geformt.

[14]) Man kann irgend ein Fruchtsaft-Gefrorenes *(glace au jus de fruits)* dazu nehmen und das Biskuit-Gefrorene nach der verwendeten Frucht benennen; z. B. *biscuits glacés aux framboises, aux groseilles, aux mûres* usw.

[15]) Man vermischt Mandelbiskuit-Masse mit eingemachten, in Maraschino gebeizten, klein geschnittenen Früchten und einigen gestoßenen, gesiebten Makronen, läßt in Kästchen gefrieren und verziert oben mit Erdbeer-Gefrorenem. Vergl. *biscuit glacé à la diplomate.*

scuit glacé au kirsch.	Kirſchwaſſerbiskuit-Gefrore-nes.	Iced kirsch-biscuit.
— *glacé aux liqueurs.*[1])	Biskuit-Gefrorenes mit [Likören.	— biscuit with liqueurs.
— *glacé au marasquin.*	Maraſchinobiskuit-Gefrore-nes.	— maraschino-biscuit.
— *glacé à la moderne.*	Biskuit-Gefrorenes, mo-[dern[2]).	— biscuit, modern style.
— *glacé à la d'Orléans.*	— -Erdbeer-Gefrorenes.	— biscuit with straw-berry water ice.
— *glacé à la Palffy.*	— -Gefrorenes n. Palffy[3]).	— biscuit, Palffy style.
— *glacé au r(h)um.*	Rumbiskuit-Gefrorenes.	— rum-biscuit.
— *glacé à la succès.*	Biskuit-Gefrorenes mit Früchten.[4])	— biscuit with fruits.
— *glacé à la Tortoni.*	— -Gefrorenes nach Tor-[toni[5]).	— biscuit, Tortoni style.
— *glacé aux tutti-frutti ou mille fruits.*	— -Gefrorenes mit allerlei Früchten.[6])	— biscuit with salpicon of candied fruits.
— *glacé à la vanille.*	Vanillebiskuit-Gefrorenes.	— vanilla-biscuit.
Bisque (glacée).	**Rahmgefrorenes mit Fruchtmus.[7])**	**Bisque or bisk ice.[8])**
— *aux abricots.*	— mit Aprikoſenmus.	— of apricots.
— *à l'ananas.*	— mit Ananas.	— of pine-apple.
— *aux pêches.*	— mit Pfirſichmus.	— of peaches.
Bombe (glacée).	**Bombe[9]).**	**Bomb[10]).**
— *à l'africaine.*	Afrikaniſche Bombe.[11])	African bomb.
— *à la Alhambra*[12]).	Alhambra-Bombe.	Alhambra bomb.
— *à l'alsacienne.*	Elſäſſiſche Bombe.[13])	Alsatian bomb.
— *à l'altembourgeoise.*	Altenburger Bombe.[14])	Altenburg bomb.
— *à l'américaine.*	Amerikaniſche Bombe.[15])	American bomb.
— *à l'amirale.*[16])	Admiral-Bombe.	Admiral's bomb.

[1]) Man kann irgend einen passenden Likör hierzu nehmen und danach das Biskuit-Gefrorene benennen; z. B. *biscuit glacé à la crème de noyau, au curaçao, au marasquin* usw.

[2]) Vergleiche Fußbemerkung zu *biscuit glacé.*

[3]) Man gibt Vanille-Schaumgefrorenes *(mousse à la vanille)* lagenweise mit in Maraschino geweichten, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen Mandel-Biskuits in Papier-Kästchen *(caisses)* und läßt gefrieren.

[4]) Mit 500 g Zucker, zwölf Eiweiß und einem Liter Schlagsahne macht man eine Meringel-Masse *(meringue italienne)*, die man mit Benediktiner und Cognac abschmeckt (parfümiert), mit eingemachten, klein geschnittenen Früchten vermischt, in die Papier-Kästchen füllt, an den vier Ecken mit eingemachten gehackten Früchten und in der Mitte mit einer großen Erdbeere aus Rahmgefrorenem *(glace de crème)* verziert.

[5]) *Café Tortoni*, feines Pariser Café, geschlossen 1893. *Tortoni* (Neapolitaner) arbeitete 1798 als Oberkellner im *Café Velloni* am Boulevard des Italiens an der Ecke der rue Taitbout und kaufte, als sein Landsmann Velloni Selbstmord beging, das Café Velloni, welches seitdem Café Tortoni hieß und in den Jahren 1814 und 1815 in höchster Blüte stand, seit 1870 aber in stetem Rückgang begriffen war, bis es im Sommer 1893 seine Pforten schließen mußte. — Vier verschiedenfarbige Arten Schaumgefrorenes *(mousse)* abwechselnd mit Vanillebiskuit-Masse.

[6]) Zwei Sorten Gefrorenes bereitet: ein Zitronen-Gefrorenes *(glace au citron)* und ein Rahmgefrorenes mit Haselnüssen *(glace de crème aux avelines)*, beide mit fein geschnittenen eingemachten, in Kirschwasser gebeizten Früchten vermischt, abwechselnd über eine Lage Biskuit gefüllt, gefrieren gelassen, eine glatte Schicht Schlagsahne darüber, mit Angelika-Plätzchen und halbierten Kirschen verziert, nochmals gefrieren gelassen.

[7]) Unter *bisque* versteht man nicht nur die Krebs-, Hummer-, Krabben-, Austern-Suppe, wie *bisque d'écrevisse, de homard* usw., sondern mit *bisque* bezeichnet man eine Art Rahmgefrorenes mit grob durchgestrichenen Früchten, eingemachten Kastanien, Mandeln, Nüssen usw. Das Gefrorene erhält je nach der Frucht, welche Verwendung findet, den Namen, z. B. *bisque aux abricots, à l'ananas* usw.

[8]) *Bisque or bisk has two meanings*: a) *A fish-soup, as bisque of crayfish, of lobster, etc.* b) *An ice-cream containing a paste, not too finely strained — of fruit, preserved chestnuts, walnuts, almonds and the like, as bisque of apricots (ice-cream with chopped ripe apricots stirred in, the cream previously flavoured with the broken kernels and parings simmered in sirup).*

[9]) In einer Bombenform *(moule à bombe)* Gefrorenes von zwei Farben; außen gewöhnlich ein Rahmgefrorenes *(crème plombière)*, innen ein Schaumgefrorenes *(mousse).*

[10]) *A bomb-shaped mo(u)ld lined with one kind of ice (generally a plombière cream), filled with another (usually a mousse); after filling packed in ice.*

[11]) Außen Pistazien-, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat).*

[12]) Spanisch *alhambra*, arabisch *alhamra* das rote (Haus); Palast der Mauren-Fürsten bei Granada. — Außen Vanille-Gefrorenes *(crème plombière à la vanille)*, innen eine Lage würfelig geschnittene eingemachte Ananas mit Himbeer-Sulze, darüber Vanille-Rahmgefrorenes *(mousse à la vanille)*, zwei Stunden gefroren, oben mit Himbeer-Gefrorenem verziert.

[13]) Die Form erst mit Vanille-, dann mit Erdbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Aprikosenmus mit Maraschino. Diese Bombe findet man auch unter dem Namen *bombe à l'abricot et au marasquin.*

[14]) Außen Schokolade-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille).*

[15]) Außen Erdbeer-*(crème plombière aux fraises)*, innen Rumgefrorenes *(mousse au rhum).*

[16]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Toulon, 1893, bei dem *Dernier dîner officiel à la Préfecture de Toulon.* — Außen Vanille-, innen Schlagsahne-Gefrorenes mit Vanille-Kastanienmus. Diese Bombe findet man auch unter den Namen *bombe à la czarine, bombe à la russe, bombe à la Skobeleff.*

Bombe à l'anglaise.	Engliſche Bombe.[1])	English bomb.
— *à l'arabe.*	Arabiſche Bombe.[2])	Arabian bomb.
— *à la Bar-le-Duc*[3]).	Herzogenbar-Bombe.	Bar-le-Duc bomb.
— *à la berlinoise.*	Berliner Bombe.[4])	Berlin bomb.
— *à la Bismarck.*	Bismarck-Bombe.[5])	Bismarck bomb.
— *à la bourgeoise.*	Bürgerliche Bombe.[6])	Bomb in the family style.
— *à la brésilienne.*	Braſilianiſche Bombe.[7])	Brazilian bomb.
— *au café.*	Kaffee-Bombe.[8])	Coffee bomb.
— *à la calabraise.*	Kalabr(eſ)iſche Bombe.[9])	Calabrian bomb.
— *à la Carnot.*	Carnot-Bombe.[10]) [Bombe.	Carnot bomb.
— *à la cévenole*[11]).	Sevenner oder Cevenner	Cevennes bomb.
— *à la chinoise.*	Chineſiſche Bombe.[12])	Chinese bomb.
— *à la Cléopâtre.*	Kleopatra-Bombe.[13])	Cleopatra bomb.
— *à la Constantin.*[14])	Konſtantin-Bombe.	Constantin bomb.
— *à la cousine. [dens*[17]).	Bäschen-Bombe.[15])	Cousin bomb.[16])
— *à la Cremorne Gar-*	Cremorne-Gardens-Bombe.	Cremorne Gardens bomb.
— *à la cresane*[18]).	Birnen-Bombe.	Pear-bomb.
— *à la Cronstadt.*	Cronſtadt-Bombe.[19])	Cronstadt bomb.
— *à la czarine.*[20])	Zarin-Bombe.	Czarina bomb.
— *à la dahoméenne*[21]).	Dahomeer Bombe.	Dahoman[22]) bomb.
— *à la Dame blanche.*	Bombe nach der Weißen Da-	Bomb, White lady style.
— *à la Danicheff.*	Danicheff-Bombe.[24]) [me.[23])	Danicheff bomb.

[1]) Außen Thee-, innen ein Vanille-Gefrorenes *(mousse au thé)*, letzteres mit in Kornbranntwein *(whisky)* getränkten Biskuit-Würfeln vermischt. Man findet diese Bombe auch unter dem Namen *bombe à la Victoria.*

[2]) Außen Kaffee-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, das mit feinem Rum und Zucker-Körnchen, die mit Kaffee-Essenz gefüllt sind, vermischt ist.

[3]) Sprich »bar-lŏ-dŭ'k«; Herzogenbar, Stadt in Lothringen. — Außen Nuß- *(crème plombière à la noix)*, innen Johannisbeer-Gefrorenes *(mousse aux groseilles).*

[4]) Außen Pistazien- *(crème plombière aux pistaches)*, innen Orangen-Gefrorenes.

[5]) Außen Aprikosen- *(crème plombière aux abricots)*, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, welches mit fein gehackten Mandeln und Kirschwasser vermischt ist.

[6]) Außen Schwarzbrot- *(crème plombière au pain noir)*, innen Zitronen-Gefrorenes *(mousse au citron)* mit Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* und einigen in Champagner gebeizten Erdbeeren.

[7]) Außen Ananas-, innen Zitronen-Gefrorenes *(mousse au citron)*, das mit in Vanille-Sirup gebeizten Bananen-Würfeln vermischt ist.

[8]) Außen weißes, innen schwarzes Kaffee-Gefrorenes.

[9]) Die Bombe wagerecht (horizontal) mit drei verschiedenen Gefrorenen gefüllt, erst mit Pistazien-, dann Zitronen- und zuletzt Erdbeer-Gefrorenem; man richtet die Bombe auf einer aus feinem Teig mit Pistazien geformten Krempe eines Kalabreser Hutes so an, daß die Bombe in die Mitte zu stehen kommt und die Spitze oder Höhe des Hutes bildet, mithin das Ganze wie ein vollständiger kalabrischer oder neapolitanischer Hut aussieht. Die Hutschnur ahmt man mit Kaffee-Gefrorenem nach.

[10]) Außen Himbeer-, innen Maraschino-Gefrorenes; dazu Sose von Eigelben, Milch und Zucker über dem Feuer gebunden, kalt gerührt, mit Schlagsahne und etwas Maraschino in der Gefrier-Büchse ganz kalt geschlagen.

[11]) *Cévennes* (Cevennen, Sevennen, lat. *cebenna)*, Gebirgs-Kette in Südfrankreich (Languedoc). — Außen Kastanien-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[12]) a) Außen Rum- *(crème plombière au rhum)*, innen Theegefrorenes *(mousse au thé)*. b) Außen Thee- *(crème plombière au thé)*, innen Vanille-Gefrorenes mit Reis und Maraschino.

[13]) a) Sechseckige Bombenform; außen Pistazien- *(crème plombière aux pistaches)*, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat, pralinée)*. b) Außen Mandel-, innen Kaffee-Gefrorenes, mit Johannisbeeren vermischt.

[14]) a) Andere Bezeichnung für *bombe à la Nélusko.* b) Außen Orangen-, innen Vanille-Gefrorenes mit in Rum gebeizten Ananas-Würfeln.

[15]) Außen Erdbeer-, innen Schaumgefrorenes *(mousse)* von gebrannten Mandeln mit Johannisbeeren und gehackten Nüssen.

[16]) Das franz. *cousine* müßte im Englischen, wenn wörtlich übersetzt, mit *female cousin* (im Gegensatz zu *male cousin)* wiedergegeben werden; doch gebraucht man meistens für beide Geschlechter einunddasselbe Wort.

[17]) Sprich »krĭ'mō(r)n gärd'ns«; ehm. Garten-Lokal mit Vorstellungen unweit *Battersea Bridge* (London). — Außen Rahmgefrorenes *(glace de crème crue)*, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises).*

[18]) Vergleiche *cresane* auf Seite 1198. — Außen Birnen-Gefrorenes *(crème plombière aux poires)*, innen Kaffee-Rahmgefrorenes *(mousse au café).*

[19]) a) Eine *Savarin*-Form mit russ. Kümmel-Gefrorenen (12 Eigelbe, 375 g Zucker, 1 l Sahne über dem Feuer abgerührt, durchgestrichen, mit $^1/_8$ l russischem Kümmel vermischt) gefüllt; eine spitze Bombenform außen mit Rumgefrorenem *(crème plombière au rhum)*, innen mit Theegefrorenem *(mousse au thé)* gefüllt. Ein Eisblock von entsprechender Größe wird unregelmäßig zugehauen, um ihm ein romantisches Aussehen zu geben; mit dem glühenden Eisen macht man in der Mitte eine Höhlung, macht auch an den Seiten einige Löcher; in die tiefe mittlere Höhlung stellt man eine kleine Kerze, oben auf die Mitte über die Höhlung stürzt man die *Savarin*-Form und auf diese die Bombe mit der Inschrift: *Cronstadt.* b) Außen Aprikosen-, innen Kirschwasser-Gefrorenes.

[20]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à l'amirale* (s. d.).

[21]) Auch *à la dahomane, dahomiane, dahomienne, dahomyenne* dahomisch, dahomeisch. *Dahomey* (Dahome), Negerstaat in Ober-Guinea. — Außen Pistazien-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[22]) *Dahoman* oder *Dahometan; Dahom(e)y, Dahome, Dahomay.*

[23]) Mandelmilch mit Orangenblüten-Wasser, Maraschino, Kirschwasser und Schlagsahne vermischt, gefroren, eine Bombenform damit überzogen (chemisiert); in die Mitte Schaumgefrorenes mit Orangenblüten-Wasser und Pistazien *(mousse à la fleur d'oranger et aux pistaches).*

[24]) Außen Himbeer-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines pralinées).*

Bombe à la dauphinoise.	Dauphineiſche Bombe.[1])	Dauphiny bomb.
— *à la diplomate.*[2])	Diplomaten-Bombe.	Diplomatic bomb.
— *à la duchesse de Berry ou Berri*[3]).	Bombe nach der Herzogin von Berry.	Bomb in the duchess of Berry style.
— *à l'espagnole.*	Spaniſche Bombe.[4])	Spanish bomb.
— *à la Esterhazy*[5]).	Eſterhazy-Bombe.	Esterhazy bomb.
— *à la Falstaff*[6]).	Falſtaff-Bombe.	Falstaff bomb.
— fiore di lâtte[7]).	Italieniſche Bombe.	Italian bomb.
— fiore di latte *à la Bellini*[8]).	Bellini-Bombe.	Bellini bomb.
— fiore di latte *à la Orlando di Lasso.*	Bombe nach Orlando di Lasso[9]).	Orlando di Lasso bomb.
— *à la florentine.*	Florentiner Bombe.[10])	Florentine bomb.
— *framboisée.*	Himbeer-Bombe.[11])	Raspberry-bomb.
— *aux fruits.*	Bombe mit Früchten.[12])	Bomb with fruits.
— *à la Georgette.*	Georginen-Bombe.[13])	Georgina bomb.
— *à la Gladstone.*	Gladſtone-Bombe.[14]) [vue[15]).	Gladstone bomb.
— *à la Hotel-Revue.*	Bombe nach der Hotel-Re-	Hotel-Revue bomb.

[1]) Außen Nuß-, innen Kirschwasser-Gefrorenes (von Grenobler Kirschwasser). Die Bombe mit gefüllten Nüssen und glasierten Kirschen umlegt.

[2]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Toulon, 1893, bei dem *Déjeuner à bord du cuirassé le "Formidable".*

[3]) Sprich »bări'«; lat. *Bituriges, Biturica; le Berry,* auch *Berri* ehm. franz. Provinz (Herzogtum), abgeteilt in Haut-Berry und Berry-Inférieur, bildet jetzt den größten Teil der Dép. Cher und Indre und einen kleinen Teil von Creuse, Loiret und Vienne. *Duc de Berry* Sohn Karls X., Vater des Grafen Chambord (gest. 1820). *Berrichon(ne), berruyer, berruyère* Bewohner(in) von Berry. — Die Form mit Erdbeer-Gefrorenem *(crème plombière aux fraises)* ausgestrichen; in die Mitte Mandel-Rahmgefrorenes *(mousse aux amandes),* das mit Makronen und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt ist; Törtchen mit Früchten als Umlage (Garnitur).

[4]) Außen Kaffee-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[5]) Vergleiche Fußbemerkung 7 auf Seite 486. — Außen Vanille-, innen Schlagsahne-Gefrorenes mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten.

[6]) *John Falstaff,* komische Figur in Shakespeares »Heinrich IV.« und den »Lustigen Weibern von Windsor«, Begleiter des Prinzen Heinrich von Wales; wohlbeleibt, schwelgerisch, prahlend, feig, aber voll Witz und Humor. — Außen Ananas-, innen Schlagsahne-Gefrorenes mit Vanille *(mousse à la vanille),* vermischt mit kleinwürfelig geschnittenen, in Rum gebeizten Früchten.

[7]) *Fiore di latte* ist italienisch (franz. *fleur de lait)* und bedeutet »Blume der Milch«, »Rahm«, »Sahne«, im weiteren Sinne eine Creme aus italienischem Eischaum *(meringue italienne),* Zucker-Sirup von 35 Grad, Schlagsahne und irgend einem Aroma, Vanille, Veilchen, Kirschwasser, Orangen-Blüten usw., welches der Bombe den Namen gibt, z. B. *bombe fiore di latte à la fleur d'oranger, à la fleur de violettes, à la vanille* usw. — Außen rotes Johannisbeer-Gefrorenes, innen Gefrorenes von obiger Creme mit Vanille-Geschmack. Dieses Gefrorene wird hauptsächlich in Venetien häufig bereitet; eine Bereitungs-Vorschrift in Versen gibt *Achilles Ozanne* in seinem Buche »*Poésies gourmandes*«.

[8]) *Vincenzo Bellini,* ital. Opern-Komponist, geb. 3. Nov. 1802 zu Catania in Sizilien, gest. 23. Sept. 1835 in Puteaux bei Paris. — Außen Erdbeer-Gefrorenes, innen *fiore di latte* mit würfelig geschnittener Ananas, Kirschen, Orangen- und Zitronen-Schale, sowie streifig geschnittenen Pistazien.

[9]) *Orlando di Lasso* (Orlandus Lassus, Roland de Lattre), Komponist, geb. 1520 zu Mons im Hennegau (Belgien), kam frühzeitig nach Italien, erhielt seine musikalische Ausbildung in Neapel, wurde mit 21 Jahren Kapell-Meister in Rom, später in München, wo er 14. Juni 1594 (1595?) starb. — Außen Schokolade-Gefrorenes, innen *fiore di latte* mit Orangen-Zucker und Vanille.

[10]) Außen Himbeer-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille).*

[11]) Außen Haselnuß-Gefrorenes mit Vanille *(crème plombière aux noisettes et à la vanille),* innen mit frischem Himbeersaft vermischtes Maraschino-Gefrorenes *(mousse au marasquin, au suc de framboises).*

[12]) a) Außen Schokolade- *(crème plombière au chocolat),* innen Schaumgefrorenes mit eingemachten, in Kirschwasser gebeizten Früchten *(mousse aux fruits).* Vergl. *bombe tutti-frutti.* b) Außen Erdbeer- *(crème plombière aux fraises),* innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille);* ringsherum eingemachte, in Maraschino gebeizte Früchte.

[13]) Außen Nuß-, innen Vanille-Gefrorenes, das mit feinem Cognac vermischt ist.

[14]) Außen Ingwer- *(crème plombière au gingembre),* innen Wacholderbranntwein-Gefrorenes mit eingemachter, fein geschnittener Angelika, grüner Orange (s. *chinois* auf S. 1211) und Ingwer.

[15]) *Restaurant-Hotel-Revue,* gediegenste, inhaltreichste und verbreitetste Fachzeitung für das Gasthaus- und Hotel-Wesen, Kochkunst, sowie verwandte Zweige, wöchentlich in Groß-Folio-Format erscheinend, herausgegeben von P. M. Blüher, Leipzig. Preis Mk. 10,00 jährlich; für das Ausland Mk. 12,00 jährlich. — Eine Bombenform wird mit rosenrot gefärbtem Wasser gefüllt, gut verschlossen, eine Stunde gefroren, ausgestürzt, das nicht Gefrorene abgegossen. Man hat jetzt eine etwa $^1/_2$ bis $^3/_4$ cm starke, hohle Eiskruste, welche man noch eine Viertelstunde gefrieren läßt, damit sie eine regelmäßige Form erhält. Ist dies geschehen, so durchlöchert man mit einem glühenden Eisen schnell den Boden und schreibt mit Schlagsahne-Gefrorenem den Namen »*Hotel-Revue*« rings um die Bombe. Recht gleichmäßig klein geschlagenes Eis läßt man in einer Randform wieder aneinander gefrieren (die Größe der Randform muß im Verhältnis zu der Bombe stehen), stürzt den Eisrand aus und stellt die Bombe darauf. In die hohle Mitte des Eisrandes stellt man eine kleine Kerze, welche beim Anrichten angezündet wird und ihre Strahlen nach oben durch den durchlöcherten Boden der Eisbombe wirft und so diese innen erleuchtet. Eine Charlottenform füllt man in schöner Ordnung lagenweise mit rotem Himbeer-, schwarzem Schokolade-, grünem Pistazien-, weißem Vanille- und gelbem Zitronen-Gefrorenen, läßt zwei Stunden oder länger recht fest gefrieren, stürzt aus, schneidet das Gefrorene in Scheiben und lehnt diese in schöner Farben-Ordnung im Kranz an die rosenrote, mit weißem Schlagsahne-Gefrorenen beschriebene Eisbombe. Beim Anrichten dieses »erleuchteten« Gefrorenen läßt man unbemerkt das Gaslicht des Speise-Saales vermindern, was die Überraschung erhöht.

Bombe à la Lacam[1].	Lacam-Bombe.	Lacam bomb.
— *à la La Vallière ou Lavallière.*	Bombe nach der La Vallière[2].	Bomb, La Vallière style.
— *à la levantine.*	Levanti(ni)ſche Bombe.[3]	Levantine bomb.
— *aux liqueurs.*	Likör-Bombe.[4]	Liqueur-bomb.
— *à la maltaise.*	Malta-Bombe.[5]	Maltese bomb.
— *à la Marie-Louise*[6].	Marie-Louiſe-Bombe.	Marie-Louisa bomb.
— *à la Marie Stuart*[7].	Maria-Stuart-Bombe.	Mary Stuart bomb.
— *à la marquise.*	Markgräfin-Bombe.[8]	Marquise bomb.
— *à la Martinique*[9].	Martinique-Bombe.	Martinique bomb.
— *à la Mascotte*[10].	Glücksfee-Bombe.	Mascotte bomb.
— *à la Médicis. [cède*[12].	Medici-Bombe.[11]	Medici bomb.
— *à la Mercédès ou Mer-*	Mercedes-Bombe.	Mercedes bomb.
— *à la mexicaine.*	Mexikaniſche Bombe.[13]	Mexican bomb.
— *à la Miss Helyett.*	Bombe nach Fräulein Helyett[14].	Miss Helyett bomb.
— *à la Mogador.*	Mogador-Bombe.[15]	Mogador bomb.
— *à la monégasque.*	Monakoer Bombe.[16]	Monaco bomb.
— *à la Montansier*[17].	Montanſier-Bombe.	Montansier bomb.
— *à la Monte-Christo.*	Bombe n. Monte-Christo[18].	Monte-Christo bomb.
— *à la Montmorency.*	Montmorency-Bombe.[19]	Montmorency bomb.

[1]) *Pierre Lacam, Ex-chef pâtissier-glacier de Son Altesse J. Charles III., Prince de Monaco; auteur du »Mémorial de la Pâtisserie« et du »Glacier Classique et Artistique en France et en Italie«.* — In Weißwein mit Zucker und Vanille gekochte Birnen durchgestrichen, Vanille-Sirup, Schlagsahne und Champagner hinzu, gefroren, die Form damit überzogen (chemisiert); in die Mitte gefrorener Xeresweinschaum.

[2]) Außen Haselnuß- *(crème plombière aux avelines pralinées)*, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat)*; der Fuß mit Rosetten von Vanille-Gefrorenem verziert; in die Mitte jeder Rosette ein Schokolade-Plätzchen.

[3]) Außen Schokolade- *(crème plombière au chocolat)*, innen Haselnuß-Gefrorenes (englische Haselnuß-Creme mit Vanille schaumig geschlagen, Schlagsahne hinzu und gefroren); kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[4]) Man kann irgend einen passenden Likör dazu verwenden und die Bombe danach benennen; z. B. außen Anislikör-, innen Orangen-Gefrorenes; außen Curaçao-, innen Erdbeer-Gefrorenes; außen Kirschwasser-, innen Vanille- oder Kaffee-Gefrorenes; außen Maraschino-, innen Pistazien-Gefrorenes; außen Pfefferminz-, innen Zitronen-Gefrorenes; außen Rum-, innen Theegefrorenes; außen Kümmel-, innen Pistazien-Gefrorenes; außen Rosenlikör-, innen Veilchen-Gefrorenes usw. usw.

[5]) a) Außen Orangen-, innen Mandarinen-Gefrorenes; glasierte Mandarinen-Scheiben als Umlage (Garnitur). b) Außen Mandarinen-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*.

[6]) *Marie-Louise*, Kaiserin von Frankreich (1791—1847). *Marie-Louise* war 1814 der Name der verheirateten Soldaten. — Außen Erdbeer-, innen Maraschino-Gefrorenes mit Vanille *(mousse à la vanille et au marasquin)*; kleine mit Johannisbeer-Sulze gefüllte Meringeln *(meringues italiennes*, Baisers) als Umlage (Garnitur).

[7]) Königin von Schottland, geb. 8. Dez. 1542 zu Linlithgow bei Edinburg, hingerichtet 8. Febr. 1587 im Schloß Fotheringhay in der Grafschaft Northampton. — Außen Vanille-Gefrorenes *(crème plombière à la vanille)*, innen Anislikör-Gefrorenes *(mousse à l'anisette)*, mit einigen eingemachten Kirschen vermischt.

[8]) a) Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Pfirsich-Gefrorenes *(mousse aux pêches)*; in Vanille-Sirup gedünstete Pfirsiche als Umlage (Garnitur). Das Ganze auf einem Eissockel angerichtet. b) Außen Aprikosen-, innen Chabliswein-Gefrorenes.

[9]) Sprich »martiní'k«; Insel der Kleinen Antillen zwischen Santa Lucia und Dominica, 1664 Frankreich einverleibt. — Außen Kaffee-, innen Rumgefrorenes *(mousse au r(h)um)*.

[10]) *La Mascotte* die Glücksfee, Operette von Audran (1881). — Außen Kirschen-, innen Vanille-Gefrorenes, das mit in Kirschwasser gebeizten, klein geschnittenen Früchten vermischt ist.

[11]) a) Auf den Boden der Form etwas Zucker-Sirup und eine halbierte Aprikose gelegt, die Form dann mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Pistazien-Gefrorenes *(mousse aux pistaches)*. b) Außen Aprikosen-Gefrorenes, innen Aprikosen-Marmelade, mit verschiedenen Früchten, einigen gehackten Pistazien und Korinthen vermischt. Man umlegt die Bombe mit kleinen aus Rahmgefrorenem gebildeten Aprikosen.

[12]) *Ordre de Saint-Marie de Mercède ou Mercédès*, Ritter-Orden, gestiftet (13. Jahrh.) für Auslösung von Sklaven. — Außen Erdbeer-, innen Eischaum *(meringue italienne)* mit Schlagsahne, darüber in Madeira geweichte Löffel-Biskuits, wieder Eischaum, Biskuit und obenauf Erdbeer-Gefrorenes.

[13]) a) Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen gestockte Eischaum-Nocken mit englischer Kakao-Creme. b) Außen Kakao-Gefrorenes *(crème plombière au cacao)*, innen Eierschnee-Nocken, in Wasser gestockt (poschiert) und mit englischer Vanille-Creme vermischt. c) Außen Schokolade-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines grillées)*.

[14]) a) Außen Pfirsich- *(crème plombière aux pêches)*, innen Weinschaum-Gefrorenes *(sabayon, zabajone)*. b) Außen Himbeer-, innen Kaffee-Gefrorenes mit gebrannten Mandeln.

[15]) Außen Kaffee- *(crème plombière au café)*, innen Sahne-Gefrorenes mit Kirschwasser *(mousse au kirsch)*.

[16]) Außen Ananas-, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat)*.

[17]) Sprich »mongtangßïe'«; *Marguerite Montansier*, Direktorin des nach ihr benannten Pariser Theaters, der *salle Montansier* im *Palais-Royal* (gest. 1820). — Außen Schokolade-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines pralinées)*. In manchen Büchern findet man dieses Gefrorene als *glace* oder *pouding glacé à la Mongodin* und *Mangodin*.

[18]) *Le comte de Monte-Christo* »Der Graf von Monte Christo«, Roman von Dumas père. — Die Form erst mit Erdbeer-, dann mit Mandel-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Johannisbeer-Gefrorenes.

[19]) Außen Kirschen-, innen Kirschwasser-Gefrorenes *(mousse aux kirsch)*, das mit einigen eingemachten Kirschen vermischt ist.

Bombe à la musicienne.	Muſiker-Bombe.[1])	Musician's bomb.
— *à la Mussotte.*	Muſſotte-Bombe.[2])	Mussotte bomb.
— *à la napolitaine.*	Neapeler Bombe.[3])	Neapolitan bomb.
— *napolitaine à la manda-*	— Mandarinen-Bombe.[4])	— mandarin bomb.
— *à la Nélusko.*[5]) *[rine.*	Neluſko-Bombe.	Nelusko bomb.
— *à la Nesselrode.*	Neſſelrode-Bombe.[6])	Nesselrode bomb.
— *à l'orientale.*	Orientaliſche Bombe.[7])	Oriental bomb.
— *à la pacifique.*	Pacifiſche Bombe.[8])	Pacific bomb.
— *à la palermitaine.*	Palermoer Bombe.[9])	Palermitan bomb.
— *à la parisienne.*	Pariſer Bombe.[10])	Parisian bomb.
— *à la petit duc*[11]).	Bombe nach dem kleinen Her-	Little duke bomb.
— *à la Pompadour.*	Pompadour-Bombe.[12]) [zog.	Pompadour bomb.
— *au pompernickel.*[13])	Pumpernickel-Bombe.	Pumpernickel bomb.
— *à la princesse.*	Fürſtin-Bombe.[14])	Princess bomb.
— *à la princesse Mathilde.*	Fürſtin-Mathilde-Bombe.[15])	Princess Mathilde bomb.
— *à la princière.*	Fürſtliche Bombe.[16])	Princely bomb.
— *à la printanière.*	Erdbeer-Bombe.[17])	Strawberry bomb.
— *à la Procope*[18]).	Procope-Bombe.	Procope bomb.
— *à la quirinale.*	Quirinaliſche Bombe.[19])	Quirinal bomb.
— *à la Ratisbonne.*	Regensburger Bombe.[20])	Ratisbon bomb.

[1]) Sechseckige Bombe; außen Erdbeer-, innen Sahne-Gefrorenes *(mousse)*, das mit frischen Kirschen und etwas Kirschwasser vermischt ist; mit Zitronen-Gefrorenem verziert, mit rosenfarbigem Zucker übersponnen. Auf einen flachen viereckigen Untersatz stellt man ein viereckiges Biskuit, welches etwas kleiner als der Untersatz, aber nicht ganz so hoch als breit ist. An den Seiten des Biskuits bringt man mit Zucker-Glasur allerhand Musik-Instrumente (Geigen, Zithern, Trompeten usw.) an, verziert auch sonst entsprechend und stellt die Bombe darauf. Den Fuß der Bombe umstellt man mit kleinen aus Gefrorenem geformten Büsten von berühmten Komponisten.

[2]) Außen Haselnuß-, innen Curaçao-Gefrorenes *(mousse au curaçao)*, das mit in Curaçao gebeizten klein geschnittenen Früchten vermischt ist.

[3]) Eine Kugelform mit Schokolade-Gefrorenem überzogen, mit Vanille-Gefrorenem gefüllt, mit kleinen Meringeln *(meringues italiennes)* umlegt, an beiden Seiten mit je einem Henkel aus Schokolade-Biskuit *(biscuit glacé au chocolat)* und oben in der Mitte mit einer Flamme aus gesponnenem weißen und roten Zucker versehen. Vergleiche auch *bombe à la Nélusko.*

[4]) Außen Mandarinen- *(crème plombière à la mandarine)*, innen Vanille-Gefrorenes.

[5]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris 1893, bei dem *Banquet populaire servi à la Galerie des Machines.* — Auch *glace à la Nélusko, bombe à la Constantin* genannt. a) Eine Kugelform mit Schokolade-Gefrorenem überzogen (chemisiert), mit Vanille-Gefrorenem *(mousse à la vanille)* gefüllt, zwei Stunden gefrieren gelassen, die Mitte der Kugel mit einer Art Federbusch oder Flamme aus gesponnenem Zucker *(sucre filé)* verziert; Waffeln dazu. b) Man nimmt eine Kugelform, welche oben in der Mitte eine Vertiefung hat; in letztere steckt man eine kleine Form, gießt Alkohol und steckt Baumwolle buschig hinein und zündet beim Anrichten an. Die Bereitung des Gefrorenen ist genau wie vorhergehend. Vergleiche auch *bombe à la napolitaine.*

[6]) Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Kastanien-Gefrorenes.

[7]) Außen Orangen- *(crème plombière à l'orange)*, innen Sahne-Gefrorenes *(mousse)* mit Ingwer und Zitronensaft. Oben auf die Bombe ein türkischer Halbmond von irgend einem Gefrorenen, unten herum geviertelte Orangen.

[8]) Bombe von Biskuit mit Schokolade-Glasur maskiert, mit Nußgefrorenem *(crème plombière aux noix fraîches)* überzogen (chemisiert), mit Vanille-Gefrorenem *(mousse à la vanille)* gefüllt.

[9]) Außen Pistazien-Gefrorenes mit Orangenblüten-Geschmack, innen Maraschino-Gefrorenes; am Fuß Rosetten aus Vanille-Gefrorenem, in deren Mitte gehackte Pistazien.

[10]) a) Außen Erdbeer- *(crème plombière aux fraises)*, innen Ananas-Gefrorenes *(mousse à l'ananas)*. b) Außen Birnen-, innen Pistazien-Gefrorenes *(mousse aux pistaches)*, das mit Maraschino vermischt ist.

[11]) *Petit duc* bezeichnet auch die »kleine Ohreule«. — Erst mit Vanille-, dann mit Johannisbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert), Johannisbeer-Gefrorenes in die Mitte; am Fuß mit einer Guirlande von Johannisbeer-Gefrorenem verziert.

[12]) Außen Melonen-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, das mit streifig geschnittenen Mandeln und Aprikosen vermischt ist.

[13]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à la westphalienne* (s. d.).

[14]) Außen Erdbeer-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines)*, das mit Johannisbeeren vermischt ist.

[15]) Tochter Jerome Bonapartes, geschiedene Fürstin Demidoff (1820———). — a) Außen Haselnuß-, innen Kirschwasser-Gefrorenes *(mousse au kirsch)*, das mit in Maraschino geweichtem Biskuit vermischt ist. b) Außen Kirschwasser-, innen Ananas-Gefrorenes *(mousse à l'ananas)*.

[16]) Außen Nuß-, innen Theegefrorenes; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[17]) a) Außen Erdbeer-, innen Sahne-Gefrorenes *(mousse)*, das mit frischen Erdbeeren vermischt ist. b) Außen Ananas-, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*.

[18]) *François Procope* (1625—1689), aus vornehmer Palermoer Familie, kam 1660 nach Paris und eröffnete das *Café Procope* in der rue des Fossés-Saint-Germain, heute rue de l'Ancienne Comédie, wo er durch treffliche Bereitung der verschiedenen Gefrorenen *(glaces)*, die damals in Frankreich noch wenig bekannt waren, einen Weltruf erlangte und auch von Ludwig XIV. ausgezeichnet wurde. *Procope* starb 1689 und hinterließ einen Sohn, welcher sich dem ärztlichen Beruf widmete. Das Café war noch lange Jahre hindurch der Sammelplatz der feinen Welt, stand zu Napoleons Zeiten in großer Blüte, ging aber allmählich zurück, bis es im Jahre 1892 geschlossen wurde. — Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*.

[19]) Die Form abwechselnd mit Aprikosen-Gefrorenem, in Kirschwasser geweichtem Biskuit und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten gefüllt, obenauf eine Lage Gefrorenes.

[20]) Außen Pistazien- *(crème plombière aux pistaches)*, innen Mandel-Gefrorenes *(mousse aux amandes)*. Man findet diese Bombe auch unter dem Namen *bombe aux amandes pralinées.*

Bombe à la reine.	Königin-Bombe.[1])	Queen's bomb.
— *à la Rigolette*[2]).	Rigolette-Bombe.	Rigolette bomb.
— *à la romaine.*	Römiſche Bombe.[3])	Roman bomb.
— *à la Rothschild.*	Rothſchild-Bombe.[4])	Rothschild bomb.
— *à la royale.*	Königliche Bombe.[5])	Royal bomb.
— *à la russe.*[6])	Ruſſiſche Bombe.	Russian bomb.
— *à la Sapho ou Sappho*[7]).	Sappho-Bombe.	Sappho bomb.
— *à la Sarah Bernhardt.*	Sarah-Bernhardt-Bombe.[8])	Sarah Bernhardt bomb.
— *à la schah, chah ou shah.*	Schah-Bombe.[9])	Shah or schach bomb.
— *à la sicilienne.*	Sizilianiſche Bombe.[10])	Sicilian bomb.
— *à la Skobeleff.*[11])	Skobelew-Bombe.	Skobeleff bomb.
— *à la souveraine.*	Herrſcher-Bombe.[12])	Sovereign bomb.
— *à la suédoise.*	Schwediſche Bombe.[13])	Swedish bomb.
— *à la sultane.*	Sultana-Bombe.[14])	Sultana bomb.
— *à la Suzette*[15]).	Suſchen-Bombe.	Susan bomb.
— *à la Théodora.*	Theodora-Bombe.[16])	Theodora bomb.
— *à la toréador ou tauréador.*	Stierkämpfer-Bombe.[17])	Bull-fighter bomb.
— *à la toscane.*	Toskaniſche Bombe.[18])	Tuscan bomb.
— *à la Trobriand.*	Trobriand-Bombe.[19])	Trobriand bomb.
— tutti(-)frutti[20]).	Fruchtbombe.	Bomb with fruits.
— *à la valençaise ou valencienne.*	Valenzianiſche Bombe.[21])	Valencia bomb.
— *à la Victoria.*[22])	Viktoria-Bombe.	Victoria bomb.
— *à la Viviani*[23]).	Viviani-Bombe.	Viviani bomb.
— *à la westphalienne.*	Pumpernickel-Bombe.[24])	Pumpernickel bomb.

---

[1]) Außen Nuß- *(crème plombière à la noix)*, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*; Waffeln als Umlage (Garnitur).

[2]) *Rigolette* Lachtaube, Name eines jungen Mädchens in *Sue, Mystères de Paris.* — Die Form erst mit Orangen-, dann mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*. Man richtet die Bombe auf einem Sockel an und umlegt (garniert) mit Waffel-Hörnchen, die mit buntfarbigem Gefrorenen gefüllt sind.

[3]) Außen Ananas- *(crème plombière à l'ananas)*, innen mit Eischaum *(meringue italienne)* vermischtes Rumgefrorenes *(mousse au rhum)*.

[4]) Außen Johannisbeer-, innen Schaumgefrorenes *(mousse)* mit Danziger Goldwasser und Fäden von Goldschaum.

[5]) Außen Erdbeer-Gefrorenes *(crème plombière aux fraises)*, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, mit eingemachten Erdbeeren vermischt. Man findet diese Bombe auch unter dem Namen *fraises glacées à la royale*.

[6]) a) Andere Bezeichnung für *bombe à l'amirale* (s. d.). b) Außen Aprikosen-, innen Schaumgefrorenes *(mousse)* mit Mandel-Zucker *(nougat)*, mit etwas Kirschwasser vermischt.

[7]) Sprich »ßäfo'«; Beiname der *Madeleine de Scudéri (Scudéry)*, franz. Roman-Schriftstellerin, geb. 1607 zu Le Havre, gest. 2. Juni 1701. — Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Kirschwasser-Gefrorenes *(mousse au kirsch)*.

[8]) Außen Rosen- *(crème plombière à la rose)*, innen Veilchen-Gefrorenes *(mousse à la violette)*; der Fuß mit Rosetten von Krystall-Veilchen *(violettes cristallisées)* verziert.

[9]) Schah (Schach, persisch »König«), Bezeichnung der Würde orientalischer Herrscher. — Die Form erst mit Schokolade-, dann mit Haselnuß-Gefrorenem überzogen (chemisiert), in die Mitte Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)* mit Pistazien und Rosinen, obenauf eine Lage Haselnuß-Gefrorenes. Mit Vanille-Gefrorenem sucht man oben auf der Bombe vorn ein in die Höhe stehendes Feder-Büschel nachzuahmen; oben in die Mitte macht man einen kleinen, an die Seite der Bombe einen größeren Stern mit demselben Gefrorenen, sodaß die Bombe, wenn angerichtet, der Kopfbedeckung des Schah gleicht.

[10]) Außen Kastanien- *(crème plombière aux marrons)*, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*; mit Kirschwasser-Glasur überzogene Kastanien oder Fruchtkästchen als Umlage (Garnitur).

[11]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à l'amirale* (s. d. auf Seite 1301).

[12]) Außen Herrscher-Gefrorenes (siehe *crème plombière à la souveraine)*, innen Theegefrorenes *(mousse au thé)*; mit Erdbeer-Gefrorenem gefüllte kleine Eischaum-Nocken *(meringues)* als Umlage.

[13]) Dicker Weinschaum mit Rum und Orangen-Geschmack, zuletzt mit Schlagsahne vermischt, lagenweise mit in Rum getränkten Biskuits und Johannisbeer-Sulze gefüllt und gefrieren gelassen.

[14]) Die Form erst mit Erdbeer-, dann mit Haselnuß-Gefrorenem überzogen (chemisiert), halbierte frische Nüsse und Feigen dagegen gelehnt, in die Mitte Johannisbeer-Sulze gefüllt. Die Bombe wird auf einem Sockel angerichtet, mit einer Kuppel von gegossenem Zucker *(une sultane)* bedeckt und mit gesponnenem roten und weißen Zucker recht schön verziert.

[15]) Auch *Suzon, Suson.* — Außen Pfirsich-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, das mit Rum und würfelig geschnittener Himbeer-Sulze vermischt ist.

[16]) a) Außen Pflaumen-, innen Vanille-Gefrorenes mit Maraschino. b) Außen Bananen-, innen Vanille-Gefrorenes mit Maraschino *(mousse vanillée, au marasquin)*.

[17]) Außen Zitronen-, innen Vanille-Gefrorenes mit Rum und eingemachten, würfelig geschnittenen Früchten.

[18]) Außen Haselnuß-, innen rosenrot gefärbtes Champagner-Gefrorenes *(mousse au champagne)*.

[19]) Die Form erst mit Erdbeer-, dann mit Pistazien-Gefrorenem überzogen (chemisiert), in die Mitte Schlagsahne-Gefrorenes mit Mandelmilch *(mousse au lait d'amandes)*.

[20]) *Tutti-frutti* ist italienisch (franz. *tous les fruits)* und bedeutet »alle (Arten) Früchte«. Vergleiche *bombe aux fruits*.

[21]) Erst mit Mandel-, dann mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); innen ein Gefrorenes von Aprikosen-Marmelade, Kirschwasser und Schlagsahne *(crème fouettée)*.

[22]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à l'anglaise* (s. d. auf Seite 1302).

[23]) *Vincenzo Viviani*, Mathematiker, geb. 5. Apr. 1622 zu Florenz, gest. 22. Sept. 1703. — Außen Mandel-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[24]) Außen Pumpernickel-, innen Nußgefrorenes.

Bordure *de crème aux abricots.*	Rand von gefrorener Schlagsahne mit Aprikosen-Gefrorenem.[1])	**Border** of ice-cream with apricot ice-cream.
— *de crème aux fraises.*	— von gefrorener Schlagsahne mit Erdbeer-Gefrorenem.	— of ice-cream with strawberry ice-cream.
— *de crème aux groseilles.*	— von gefrorener Schlagsahne mit Johannisbeer-Gefrorenem.	— of ice-cream with currant ice-cream.
Bougie glacée.	Kerze aus Gefrorenem.[2])	Ice of the form of a lighted candle.
Bouquets de glace à la Pompadour.	Sträußchen aus Gefrorenem nach der Pompadour.	Bouquets of ice, Pompadour style.
Bouteille de champagne en surprise.[3])	Champagner-Flasche und Champagner-Gläser mit Champagner-Gefrorenem.	Champagne bottle and champagne glasses with champagne ice.
— *magique à la Moët & Chandon.*	— -Flasche u. Champagner-Gläser mit Champagner-Gefrorenem.[4])	— bottle and champagne glasses with champagne ice.
Briques napolitaines.[5]).	Neapolitanische Backsteine von Gefrorenem.[6])	Neapolitan bricks of ice.
Cantalou(p) glacé ou en surprise.	Gefrorene Warzen-Melone.[7])	Iced cantaloup.
Cartes glacées ou en surprise.	— Karten(-Blätter).	Cards of ice-cream.
Cartouches de Cupidon[8]).	Kartätschen-Formen von zweifarbigem Rahmgefrorenen.	Cartridge-forms of two colo(u)rs of ice-cream.
Cascade à la sicilienne (cascata alla siciliana).	Sizilianisches Gefrorenes.[9])	Sicilian cascade of ice.
— *à la vénitienne (cascata alla veneziana).*	Venetianisches Gefrorenes.[10])	Venetian cascade of ice.
Casque glacé.	Helm, Sturmhaube.[11])	Casque, helmet.
Champignons glacés.	Gefrorene Tafel-Pilze.[12])	Iced mushrooms.
Chantilly glacé.[13])	— Schlagsahne.	Whipped cream frozen.
Charlotte glacée.	**Charlotte mit Gefrorenem.**[14])	**Charlotte with ice-cream.**
— *glacée à la florentine.*	— mit Orangen-Gefrorenem	— with orange ice-cream.

[1]) In Randform gefrorene süße Vanille-Schlagsahne ausgestürzt; in die Mitte Aprikosen-Gefrorenes *(crème plombière aux abricots).* — Man kann irgend ein passendes Fruchtgefrorenes oder Kompott in die Mitte füllen und die Speise danach benennen.

[2]) Der Sockel aus braunem Gefrorenen, die Kerze aus Pistazien-Gefrorenem, die Flamme aus Zimtgefrorenem.

[3]) Nur andere Bezeichnung für *bouteille magique à la Moët & Chandon* (s. d.).

[4]) Man macht eine Champagner-Flasche aus gekochtem Zucker; Wasser läßt man zu Formen von Gläsern gefrieren; ein Champagner-Gefrorenes *(glace de champagne)* wird bereitet. Nun legt man ein Mundtuch (Serviette) auf ein silbernes Servierbrett, stellt in die Mitte die Zucker-Flasche, die mit dem Champagner-Gefrorenen gefüllt ist und die Etikette von *Moët & Chandon* trägt und stellt ringsherum die gefrorenen Gläser, die ebenfalls mit Champagner-Gefrorenem gefüllt sind.

[5]) *Glace moulée en briques* ist eine andere Bezeichnung hierfür.

[6]) Backsteinartige Formen von Weißblech, welche unten und oben Deckel zum Abnehmen haben. Man füllt diese Formen lagenweise mit verschiedenen Gefrorenen (Kaffee- und Schokolade-, Aprikosen- und rotem Johannisbeer-, Ananas- und Himbeer-, Vanille- und Erdbeer-Gefrorenem usw. usw.).

[7]) Vergleiche *cantalou(p)* auf Seite 1197. — a) Die Warzen-Melone wird ausgehöhlt, mit dem herausgeschnittenen Fruchtfleisch ein Gefrorenes bereitet, die Frucht damit gefüllt. b) Wie vorhergehend, aber ein Zitronen-Gefrorenes mit Champagner und klein geschnittenen Früchten bereitet und hineingefüllt.

[8]) *Cupidon* Liebesgott, Amor, Kupido.

[9]) Die Form mit gehackten gebrannten Pistazien ausgestreut, erst mit Schokolade-, dann mit Vanille- und zuletzt mit Erdbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte ein Gefrorenes aus Quark (it. *ricotta*, franz. *recuite*), Vanille-Schlagsahne, Meringel-Masse *(meringue italienne)*, fein geschnittenen eingemachten Früchten und gerösteten Mandeln.

[10]) Gegeben beim *Banquet champêtre offert au Roi Victor-Emmanuel, à l'occasion de l'inauguration des travaux de la percée du Mont-Cenis, à Modane, 2 septembre 1857.*

[11]) Von Erdbeer-, Vanille- und Schokolade-Gefrorenem, auf einem natürlichen Eissockel, der Federbusch aus gesponnenem Zucker.

[12]) Von Maraschino-Rahmgefrorenem; wenn fest gefroren, die Enden in geriebene Schokolade getaucht, um die Wurzeln nachzuahmen.

[13]) Andere Bezeichnung für *crème glacée* (s. d.).

[14]) Charlotte von Meringel-Masse *(meringue italienne);* in die Mitte Vanille-Rahmgefrorenes, mit süßer Schlagsahne, etwas Maraschino und streifig geschnittenen Pistazien vermischt. Man findet diese Charlotte auch unter dem Namen *charlotte blanche.* — Man kann die Charlotten mit *plombière-* oder Sahne-Gefrorenem *(mousse)* jeder Art, auch mit irgend einer Fruchtcreme usw. füllen und danach benennen.

Charlotte glacée à la francfortoise.	Charlotte mit Aprikosen-Gefrorenem.[1]	Charlotte with apricot ice-cream.
— *glacée aux fruits.*	— mit Rahmgefrorenem und Früchten.[2]	— w. ice-cream and fruits.
— *de gaufres glacée à l'allemande.*[3]	— von Waffeln, deutsch.	— of wafers, German style.
— *glacée à l'impériale.*	— mit zweierlei Gefrorenem.[4]	— with two sorts of ice-cream.
— *glacée à la Médicis.*	— mit Schokolade-Rahmgefrorenem.	— with chocolate ice-cream.
— *glacée à la Montpensier.*	— mit Mandelmilch-Gefrorenem.[5]	— with almond ice-cream.
— *glacée aux pêches.*	— mit Pfirsich-Gefrorenem.	— with peach ice-cream.
— *glacée à la plombière.*	— mit Rahmgefrorenem.	— w. plombière ice-cream.
— *glacée à la princesse de Galles. [Victoria.*[7]	— mit Erdbeer-Gefrorenem.[6]	— with strawberry ice-cream.
— *glacée à la princesse*	— mit Rahmgefrorenem.	— with plombière ice-cream.
— *glacée à la printanière.*[8]	— mit buntfarbigem Gefrorenen.	— with vari-colo(u)red ice-cream.
— *glacée à la Rachel.*	— mit Vanille-Erdbeergefrorenem.	— with vanilla strawberry ice-cream.
— *glacée à la Talleyrand.*	— mit Vanille-Gefrorenem.[9]	— with vanilla ice-cream.
Chateaubriand[10].	Vanille-Rahmgefrorenes mit Früchten.	Chateaubriand.
Chaud-froid à la crème.[11]	Rahmgefrorenes in Biskuitrand.	Ice-cream in border of biscuit.
— *-froid de pêches à la souveraine.*[12]	— mit Pfirsichen in Biskuitrand.	— -cream and iced peaches in border of biscuit.
Chou-fleur glacé.	Blumenkohl von (Haselnuß-) Gefrorenem.	Cauliflower of (hazelnut) ice-cream.
Choux glacés.	Mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllte Windbeutel.[13]	Iced cream-cakes.
Citrons glacés ou en surprise.	Mit Gefrorenem gefüllte Zitronen.[14]	Lemons filled with ice-cream.
Cloche à la Corneville.	Corneville-Glocke.[15]	Corneville bell.
Colombes glacées au nid de roses.	Eistauben in einem Rosennest.[16]	Iced doves in a nest of roses.
— *glacées au nid en sucre filé. [glacés.*	— in einem Netz von gesponnenem Zucker.	— doves in a nest of spun sugar.
Corbeille glacée aux fruits	Eiskorb mit Eisfrüchten.[17]	— basket with iced fruits.

[1]) Die Charlotte abwechselnd mit Aprikosen-Gefrorenem *(crème plombière aux abricots)* und in Maraschino geweichtem Biskuit gefüllt.

[2]) Charlotte von Löffel-Biskuits; in die Mitte Vanille-Rahmgefrorenes abwechselnd mit in Maraschino gebeizten klein geschnittenen Früchten.

[3]) Nur andere Bezeichnung für *charlotte glacée à la princesse de Galles* (s. d.).

[4]) Charlotte von Mandel-Biskuit, welches erst mit Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen ist, abwechselnd mit Himbeer-, Ananas-Gefrorenem und eingemachten Früchten gefüllt.

[5]) Sechskantige Charlotte (sechseckiger Boden aus gebackenem mürben Teig, sowie sechs die Seiten bildende Streifen desselben Teiges), mit Mandel-Rahmgefrorenem *(crème plombière aux amandes)* gefüllt, mit Orangen-Vierteln umlegt.

[6]) Achteckige Charlotte von feinen Waffeln, mit Erdbeer- oder Mandel-Gefrorenem gefüllt, am Fuß mit einer Kette von Mandelteig-Bällchen umlegt; oben um das Gefrorene herum ein Kranz von mit Schlagsahne gefüllten Waffel-Hörnchen *(petits cornets)*. Vergl. auch *charlotte glacée à la princesse Victoria.*

[7]) Siehe *charlotte à la princesse Victoria* auf Seite 1266.

[8]) Siehe *charlotte à la printanière* auf S. 1266.

[9]) Die Form wird mit Zucker-Rahmgefrorenem *(glace de crème au caramel)* überzogen, abwechselnd mit Vanille-Gefrorenem *(mousse à la vanille)* und in Curaçao getränkten Biskuit-Würfeln gefüllt.

[10]) Vergleiche auch *pouding glacé à la Chateaubriand.*

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1267.

[12]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1267.

[13]) Man kann die Windbeutel *(choux)* auch mit irgend einem anderen Gefrorenen füllen und demnach benennen.

[14]) Leicht rötlich gefärbtes Mandel-Rahmgefrorenes mit Maraschino in ausgehöhlte große Zitronen gefüllt, diese mit seidenen Bändchen umbunden und angerichtet.

[15]) Glockenform mit Erdbeer-, Vanille- und Zitronen-Gefrorenem gefüllt; mit kleinen Glocken, aus den drei Gefrorenen gebildet, umlegt. Mit irgend einem Fruchtgefrorenen schreibt man *Corneville* auf die große Glocke. In Vollendung erhält man dieses Gefrorene im *Maison Trottier, 20, rue de l'Arbre-Sec, Paris.*

[16]) Vanille-Gefrorenes in zwei Tauben-Formen, Erdbeer-Gefrorenes *(glace au jus de fraises)* in mehreren Rosen-Formen bereitet; die Rosen auf einer gefransten Serviette angerichtet, die sich schnäbelnden Tauben darauf gestellt. Die Schnäbel der Tauben werden rötlich und die Augen bräunlich gefärbt; zwischen die Rosen steckt man Angelika-Blätter.

[17]) Korb aus Vanille-Gefrorenem; Orangen, Zitronen, Pfirsiche, Äpfel, Birnen, Pflaumen usw. in zinnernen Formen gefroren und in schöner Ordnung in den Korb gelegt; Orangen-Blätter in schöner Ordnung dazwischen.

Corbeille glacée à la jardinière aux colombes.	Eiskorb mit Eisfrüchten und zwei Tauben.[1]) [nem.[2])	Iced basket with iced fruits and doves.
Cornets glacés.	Hörnchen mit Rahmgefrore=	Cornets with ice-cream.
Côtelettes glacées à la jardinière.	Gefrorene Reiskoteletten mit verschiedenen Früchten.[3])	Iced rice-cutlets with a salpicon of fruits.
Coupe *à la earl King.*	**Schale** mit Himbeeren und Vanille=Gefrorenem.	**Cup** with raspberries and vanilla ice-cream.
— *aux fraises glacées.*	— mit gefrorenen Erdbeeren.[4]) [ten.[5])	— with iced strawberries.
— *à la Jacques.*	— mit verschiedenen Früch=	— w. a salpicon of fruits.
— *en nougat garnie de glace.*	— von Mandel=Kruste mit Gefrorenem.[6]) [nem.[7])	— of nougat with ice-cream.
— *à la valencienne.*	— von Orangen=Gefrore=	— of orange ice-cream.
Crème bavaroise glacée.[8])	Gefrorene bayrische Creme.	Frozen Bavarian cream.
— *glacée ou chantilly glacé.*[9])	— Schlagsahne.	Whipped cream frozen.
Crème plombière[10]).	**Gefrorene Creme** mit Schlagsahne und Früchten.	**Plombière cream**[11]) with whipped cream and fruits.
— *plombière aux abricots.*	— Aprikosen=Creme.	— cream with apricots.
— *plombière aux abricots à la suédoise.*	— Aprikosen=Creme in Sulzrand.[12])	— apricot-cream in jelly-border.
— *plombière à l'alençonnaise*[13]).	— Vanille=Creme in Biskuitrand.	— vanilla-cream in border of biscuit.
— *plombière aux amandes.*	— Mandel=Creme in Rand von Mandel=Biskuit.[14])	— almond-cream in border of almond-biskuit.
— *plombière à l'ananas.*	— Ananas=Creme.	— pineapple-cream.

[1]) Dasselbe wie *corbeille glacée aux fruits glacés;* oben auf die Früchte zwei sich schnäbelnde Tauben.

[2]) Vergleiche Fußbemerkung 15 auf Seite 1267. Man kann die Hörnchen mit jedem beliebigen Gefrorenen füllen und demnach benennen.

[3]) Reis mit Sahne, Zucker und Zitronen-Schale aufgekocht, mit Sahne kalt geschlagen, gefroren, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und in Kotelett-Formen fest gefroren, dann mit fein gestoßenen Makronen bestreut, mit Manschetten versehen und über in Maraschino gebeizten, würfelig geschnittenen Früchten angerichtet.

[4]) Eine Krystall-Schale mit Walderdbeeren zu zwei Drittel voll gefüllt, etwas Kirschwasser und Maraschino mit Zucker daran gegeben, Orangen- und Vanille-Gefrorenes darüber.

[5]) Wie *coupe aux fraises glacées*, anstatt der Erdbeeren würfelig geschnittene, in Kirschwasser und Maraschino gebeizte Früchte.

[6]) Man kann die Schale mit irgend einem Gefrorenen oder gefrorenen Früchten füllen und danach benennen.

[7]) Orangen-Rahmgefrorenes in einer Schalenform gefroren, ausgestürzt und mit geschälten geviertelten, in Champagner mit Zucker gebeizten Pfirsichen und Orangen umlegt.

[8]) Man kann sämtliche auf den Seiten 1268 bis 1270 angegebenen bayrischen Cremes *(crème bavaroises)* gefrieren lassen.

[9]) Man kann die Schlagsahne mit irgend einem Geschmack (Aroma, Parfüm) gefrieren lassen und das Gefrorene demnach benennen, z. B. *crème glacée aux fraises, aux groseilles, à la vanille* usw. Vergleiche *glace de crème.*

[10]) *Crème plombière, glace plombière* oder nur *plombière,* ein dem *mousse* ähnliches schaumiges (Frucht-)Gefrorenes, welches zuletzt mit Schlagsahne vermischt und seltener in Formen gefüllt wird. Wenn die Masse in der Gefrierbüchse ziemlich fest geworden ist, nimmt man einen kleinen Teil mit dem Löffel heraus, rührt die Schlagsahne darunter und gibt den Schaum nach und nach wieder zu dem Gefrorenen in der Gefrierbüchse *(sorbétière).* Man richtet es meistenteils felsenartig *(en rocher)* oder pyramidenförmig *(en pyramide)* in der Mitte eines Biskuit- oder anderen Randes an. Wird es in Formen gefüllt, so nimmt man in der Regel Bomben-Formen *(moules à bombe).* Diese Art Gefrorenen lassen sich in Zahl durch die mannigfaltigsten Zusammensetzungen bedeutend erhöhen. Über die Schreibweise des Wortes *plombière* herrscht Unklarheit. Während einige den Namen mit dem franz. Badeort *Plombières* (Dép. Vosges) in Verbindung bringen und auch so schreiben, hat Favre in seinem »Dictionnaire de Cuisine« ausgekünstelt, daß dieses Gefrorene meistens in Bleiformen *(dans des récipients de plomb)* geformt werde. Letztere Ansicht teilt wahrscheinlich kein vernünftiger Mensch.

[11]) *Also written "Plombières cream". Plombière is a mixture of ice-cream and candied fruits; a fruit-ice with whipped cream; (almond-) custard mixed with whipped cream and frozen, not moulded.*

[12]) Korkförmig ausgestochene Äpfel und Birnen in Zucker-Sirup gekocht, die Birnen rot gefärbt. Mit diesen Früchten legt man eine Randform so aus, daß eine Anzahl Birnen-Korke immer über ebensoviele Apfel-Korke zu stehen kommt; hierauf wird die Form mit Sulze gefüllt, später ausgestürzt, die Mitte erhaben mit *plombière* von Aprikosen gefüllt.

[13]) *Alençon,* franz. Stadt an der Sarthe (Dép. Orne). — Mit geriebenen Mandeln verrührtes Vanille-Gefrorenes wird zuletzt mit Schlagsahne vermischt, in einen Rand von mit Aprikosen-Marmelade bestrichenem Biskuit gefüllt, mit halbierten Reineclauden bedeckt; auf das Biskuit ein Kranz von glasierten Orangen-Stückchen gelegt.

[14]) Mit Zucker und ein wenig Wasser gestoßene Mandeln mit ausgekühlter englischer Vanille-Creme bedeckt, nach einer halben Stunde durchgestrichen und in der Gefrierbüchse gefroren. Wenn die Masse ziemlich fest geworden ist, nimmt man einen kleinen Teil heraus, vermischt diesen mit Schlagsahne und gibt ihn nach und nach wieder zu dem Gefrorenen in der Gefrierbüchse. Nach etwa einer Viertelstunde richtet man die *plombière* in der Mitte eines Randes von mit Vanille-Glasur überzogenem Mandel-Biskuit an. Auf dieselbe Weise kann man auch eine gefrorene Creme von gerösteten Mandeln *(crème plombière aux amandes torréfiées)* bereiten.

Crème plombière aux avelines.[1])	Gefrorene Haſelnuß-Creme.	Plombière avellan-nut cream.
— *plombière au café.*	— Kaffee-Creme.	— coffee-cream.
— *plombière à la cairote*[2]).	— Maulbeer-Creme.[3])	— mulberry-cream.
— *plombière au cédrat.*	— Zedrat-Creme.	— citron-cream.
— *plombière aux cerises.*	— Kirſch(en)-Creme.	— cherry-cream.
— *plombière au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *plombière au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *plombière à la crème de curaçao.*	— Curaçao(likör)-Creme.	— curaçao-cream.
— *plombière à la crème de [noyau.*	— Noyau(likör-)Creme.	— noyau-cream.
— *plombière à la crème de rose.*	— Roſenlikör-Creme.	— rose-cream.
— *plombière à la Dame [blanche.*	— Vanille-Reiscreme.[4])	— vanilla rice-cream.
— *plombière des dames.*	— Damen-Creme.[5])	— lady cream.
— *plombière à la duchesse.*	— Aprikoſen-Creme.	— apricot-cream.
— *plombière à l'espagnole.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *plombière aux fraises.*	— Erdbeer-Creme.	— strawberry-cream.
— *plombière aux framboises.*	— Himbeer-Creme.	— raspberry-cream.
— *plombière à la Gladstone.*	— Gladſtone-Creme.[6])	— cream, Gladstone style.
— *plombière aux groseilles.*	— Johannisbeer-Creme.	— currant-cream.
— *plombière à la havanaise.*	— Bananen-Creme.	— banana-cream.
— *plombière à l'impératrice.*	— Kaiſerin-Creme.[7])	— empress-cream.
— *plombière à l'italienne.*	— Reiscreme, italieniſch[8]).	— cream, Italian style.
— *plombière à la Kingman.*	— Schokolade-Creme mit Piſtazien.[9])	— chocolate-cream with pistachio-nuts.
— *plombière au kirsch.*	— Kirſchwaſſer-Creme.	— kirsch-cream.
— *plombière à la Louis Philippe*[10]). *[de fruits.*	— Maraſchino-Creme mit Äpfeln. [Früchten.	— maraschino-cream with apples. [fruits.
— *plombière à la macédoine*	— Creme mit verſchiedenen	— cream with assorted
— *plombière à la madeleine.*	— Ananas-Creme.[11])	— pineapple-cream.
— *plombière au marasquin.*	— Maraſchino-Creme.	— maraschino-cream.
— *plombière à la Marguerite.*	— Ananas-Creme.[12])	— pineapple-cream.
— *plombière aux marrons.*	— Kaſtanien-Creme.	— chestnut-cream.
— *plombière au melon.*[13])	— Melonen-Creme.	— melon-cream.

[1]) Vergleiche *crème plombière aux noisettes.*

[2]) Auch: *Crème plombière à la (mode de) Caire.*

[3]) Durchgestrichene Maulbeeren *(mûres)* mit englischer Vanille-Creme vermischt, nochmals durchgestrichen, gefroren, mit süßer Schlagsahne verrührt, mit Maraschino abgeschmeckt und fertig gefroren, erhaben auf einer gefalteten Serviette angerichtet.

[4]) Von Sahne und Vanille, ohne Eier, eine Creme bereitet, gefroren, in Zitronen-Wasser gekochter, in Vanille-Sirup gebeizter Reis, zuletzt die Schlagsahne hinzu, noch zehn Minuten gefroren, lagenweise mit Aprikosen-Marmelade in eine Bombenform gefüllt; kleine gefüllte Damen-Biskuits *(bouchées de dames)* als Umlage (Garnitur).

[5]) Aprikosenmus mit Vanille und Mandelmilch gefroren, ein kleiner Teil der Masse in einer Schüssel mit süßer Schlagsahne verrührt und nach und nach wieder zu dem Gefrorenen gegeben, in einer Bombenform fertig gefroren; mit Schlagsahne gefüllte, mit Vanille-Glasur überzogene Windbeutel als Umlage (Garnitur).

[6]) Mandeln mit ein wenig Wasser, Orangen- und Zitronen-Schale gestoßen, durchgestrichen, mit Vanilleeis-Masse verrührt, gefroren, auf die übliche Weise mit Schlagsahne vermischt und in einer Bombenform fertig gefroren.

[7]) Die Bombenform mit Vanille-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); Reis mit Milch, Butter, Zucker und Vanille gekocht, mit süßer Schlagsahne und in Maraschino gebeizten eingemachten Früchten vermischt, in die Mitte der Bombe gefüllt, gefroren, auf Serviette ausgestürzt, mit Schlagsahne, die mit Erdbeermus vermischt ist, ringsherum eingefaßt (garniert).

[8]) Mandelmilch-Gefrorenes mit in Zucker-Sirup gebeiztem Reis, süßer Vanille-Schlagsahne und würfelig geschnittener eingemachter, in Maraschino gebeizter Ananas vermischt, in eine aus italienischen Waffeln gebildete Bombenform gefüllt, gefroren, auf einem Untersatz von Genuaer Kuchen *(génoise)* angerichtet, mit Hörnchen, die mit Schlagsahne gefüllt sind, umlegt.

[9]) Creme von Eigelben, Zucker, Vanille, süßer Sahne und geriebenem Kakao, zuletzt mit Schlagsahne vermischt, gefroren, erhaben angerichtet und mit gehackten Pistazien bestreut.

[10]) Ludwig Philipp, geb. 6. Okt. 1773 in Paris, 1785 Herzog von Chartres, seit seines Vaters Hinrichtung (6. Nov. 1793) Herzog von Orléans, 1830 König der Franzosen, durch die Februar-Revolution 1848 gestürzt, gest. 26. Aug. 1850 in Claremont in England, wo er seitdem als Graf von Neuilly gelebt hatte. — Creme von Eigelben, Zukker, Maraschino und süßer Sahne auf Eis kalt gerührt, mit süßer Schlagsahne, einigen gestoßenen Pistazien und gestoßenem Biskuit vermengt, in eine mit Apfel-Scheiben ausgelegte Bombenform gefüllt und gefroren.

[11]) Die Form mit Ananas-Scheiben ausgelegt, diese mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gefrorener Ananas-Creme gefüllt; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[12]) Von Eigelben, Zucker, Sahne, Vanille eine englische Creme bereitet, gefroren, mit Alkermes-Likör, Ananas-Sirup, würfelig geschnittener eingemachter Ananas, zuletzt mit Schlagsahne vermischt, in einer Form gefroren; Ananas-Törtchen als Umlage (Garnitur).

[13]) Vergleiche *crème plombière à la moderne.*

Crème plombière au melon à la sicilienne.	Gefrorene Melonen-Creme auf ſizilianiſche[1]) Art.	Plombière melon-cream, Sicilian style.
— *plombière à la moderne.*	— Melonen-Creme.[2])	— melon-cream.
— *plombière au moka ou mocca.*	— Mokkakaffee-Creme.	— Mocha coffee-cream.
— *plombière à la Montesquieu.*	— Reiscreme mit gebeizten Früchten.[3])	— rice-cream with macerated fruits.
— *plombière à la moscovite.*	— moskowitiſche Creme.[4])	— cream, Muscovite style.
— *plombière à la napolitaine.*[5])	— Creme auf neapolitaniſche[6]) Art.	— cream in the Neapolitan style.
— *plombière aux noisettes.*[7])	— Haſelnuß-Creme.	— hazel nut cream.
— *plombière aux noix.*[8])	— Nußcreme.	— nut-cream.
— *plombière aux noix fraiches à la sultane.*	— Nußcreme mit einer Sultane von geſponnenem Zucker.	— nut-cream with a sultana of spun sugar.
— *plombière à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *plombière à l'orientale.*	— Erdbeer-Creme, orientaliſch[9]).	— strawberry-cream, Oriental style.
— *plombière à la pastèque.*[10])	— Waſſermelonen-Creme.	— water-melon cream.
— *plombière aux pêches.*[11])	— Pfirſich-Creme.	— peach-cream.
— *plombière aux pistaches.*[12])	— Piſtazien-Creme.	— pistachio-cream.
— *plombière aux poires.*	— Birnen-Creme.	— pear-cream.
— *plombière aux pommes.*	— Apfel-Creme.	— apple-cream.
— *plombière au punch.*	— Punſchcreme.	— punch-cream.
— *plombière à la Rachel.*	— Mandelmilch-Creme.[13])	— almond-cream.
— *plombière à la reine.*	— Pfirſich-Creme.[14])	— peach-cream.
— *plombière au r(h)um.*	— Rumcreme.	— rum-cream.
— *plombière à la Richmond.*	— Maraſchino-Creme mit Haſelnüſſen.[15])	— maraschino-cream with hazel-nuts.
— *plombière à la Rochambeau*[16]).	— Creme nach Rochambeau.	— cream, Rochambeau style.
— *plombière à la souveraine.*	— Creme nach Herrſcher-Art.[17])	— cream, sovereign style.
— *plombière à la suédoise.*[18])	— Aprikoſen-Creme in Rand von Äpfeln und Birnen.	— apricot-cream in border of apples and pears.
— *plombière à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.

[1]) Malortie in seinem Buche »Das Menu« schreibt *crème plombière sicilienne au melon;* diese sowie obige Schreibart sind nur andere Benennungen für *crème plombière à la napolitaine* (s. d.).

[2]) Eine ausgehöhlte Melone mit gefrorener Melonen-Creme gefüllt.

[3]) Eine Form mit Zitronen-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert), mit gefrorener Reiscreme gefüllt, gefroren, ausgestürzt; oben auf die Mitte würfelig geschnittene eingemachte, in Kirschwasser gebeizte Ananas und Melone; kleine gefüllte Damen-Biskuits *(bouchées de dames)* als Umlage (Garnitur).

[4]) Mandelmilch-Masse mit Vanille *(blanc-manger à la vanille),* aber ganz wenig Gelatine bereitet, auf Eis schaumig geschlagen, mit süßer Schlagsahne und würfelig geschnittenen eingemachten, in Zucker-Sirup gebeizten Früchten vermischt, in einer Bombenform gefroren; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[5]) Auch mit *crème plombière au melon à la sicilienne* und *crème plombière sicilienne au melon* bezeichnet.

[6]) Melonenmus mit Orangensaft und Vanille-Sirup verlängert, durch ein feines Sieb gestrichen, gefroren, dann mit süßer Schlagsahne und klein geschnittener Ananas vermischt und in einer Kuppelform fertig gefroren; glasierte Orangen-Scheiben als Umlage (Garnitur).

[7]) Wie *crème plombière aux amandes* (s. d.).

[8]) Wie *crème plombière aux amandes* (s. d.).

[9]) Gefrorene Erdbeer-Creme *(crème plombière aux fraises)* wird felsenartig *(en rocher)* in die Mitte eines Randes von Mandel-Sulze *(blanc-manger)* gefüllt; den Rand stellt man auf einen Sockel von natürlichem Eis.

[10]) Vergleiche *crème plombière au melon.*

[11]) Vergleiche *crème plombière à la reine.*

[12]) Wie *crème plombière aux amandes* (s. d.).

[13]) Von Mandelmilch, Zucker, Eigelben, Vanille eine englische Creme bereitet, durchgestrichen, gefroren, dann in der üblichen Weise mit Schlagsahne vermischt, fertig gefroren und felsenartig *(en rocher)* angerichtet; kleine Windbeutel, die mit Schlagsahne gefüllt und mit Schokolade-Glasur überzogen sind, als Umlage (Garnitur).

[14]) Gefrorene Pfirsich-Creme *(crème plombière aux pêches)* in einer Kuppelform fertig gefroren; Pfirsich-Törtchen als Umlage (Garnitur).

[15]) Gefrorene Maraschino-Creme mit gestoßenen gerösteten Haselnüssen vermischt, lagenweise mit Haselnuß-Makronen in einer Kuppelform fertig gefroren und in die Mitte eines Randes von Genuaer Kuchen gefüllt.

[16]) Sprich »röschangbo'«; *Jean-Baptiste Donatien de Vimeur, comte de Rochambeau,* Marschall von Frankreich, geb. 1. Juli 1725 zu Vendôme, gest. 10. Mai 1807. — *Donatien-Marie Joseph de Vimeur, comte de Rochambeau,* franz. General, Sohn des vorigen, geb. 1750, gefallen 18. Okt. 1813 in der Schlacht bei Leipzig. — Nur andere Bezeichnung für *crème plombière à la Rachel* (s. d.).

[17]) Gestoßene frische Nüsse mit Sahne übergossen, etwas auf Zucker abgeriebene Orangen-Schale hinzu, eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann durchgestrichen, mit Vanille-Sirup gesüßt und gefroren, in der üblichen Weise mit Schlagsahne vermischt, in einer Form fertig gefroren, auf gefalteter Serviette angerichtet, mit kleinen Kuchen umlegt.

[18]) Andere Bezeichnung für *crème plombière aux abricots à la suédoise* (s. d.).

Croquante *aux abricots.*
— *aux framboises ou à la framboise.*
— *au moka ou mocca.*
— *aux pêches.*
Croquettes glacées à la macédoine de fruits.
Cygne en biscuit garni de crème plombière.
— *en glace de vanille.*
— *aux roseaux.*
Délicieux aux noisettes.
Demi-glace[4]).
— *-glace à la Conti.*
— *-glace à la Nesselrode.*
— *-glace à la portugaise.*
— *-glace à la prince Pückler.*
— *-glace à la suédoise.*
Dés en glace.
Dominos en glace.
Dourdoulma.
Épis de maïs en glace.
Excellent au café.
Fiore di latte.[14])
Fraises glacées.

Mandel-Kruſte mit Aprikoſen-Gefrorenem.[1])
— -Kruſte mit Himbeer-Gefrorenem.
— -Kruſte mit Mokkakaffee-Gefrorenem.
— -Kruſte mit Pfirſich-Gefrorenem.
Eiskruſteln mit verſchiedenen Früchten.[2])
Schwan aus Biskuit, gefüllt mit gefrorener Creme.
— aus Vanille-Gefrorenem.
— im Schilf.
Gefrorene Haſelnuß-Creme.[3])
Halbgefrorenes.
Bohnen-Halbgefrorenes.[5])
Neſſelrode-Halbgefrorenes.[6])
Portugieſiſches Halbgefrorenes.[7])
Fürſt-Pückler-Halbgefrorenes.[8])
Schwed. Halbgefrorenes.[9])
Würfel von Gefrorenem.[10])
Domino-Steine aus Gefrorenem.
Salep-Gefrorenes.[11])
Maiskolben aus Gefrorenem.[13])
Gefrorene Kaffee-Creme mit Schlagſahne in einer viereckigen Form.
Italieniſches Gefrorenes.
Gefrorene Erdbeeren.

Croquante with apricot ice-cream.
— with raspberry ice-cream.
— with Mocha coffee ice-cream.
— with peach ice-cream.
Ice-croquettes with assorted fruits.
Swan of biscuit, filled with plombière cream.
— of vanilla-ice.
— with reeds.
Délicieux with hazel-nuts.
Light ice-cream.
— bean ice-cream.
— chestnut ice-cream.
— ice-cream, Portuguese style.
Prince-Pückler ice-cream.
Light ice-cream, Swedish
Dice of ice-cream.
Domino(e)s of ice-cream.
Salep-ice[12]).
Iced ears of maize.
Coffee-flavo(u)red custard mixed with whipped cream, frozen in a square
Italian ice.
Iced strawberries.

---

[1]) Becherform mit Mandelteig ausgelegt, im Ofen getrocknet, die Kruste dann mit Vanille-Glasur überzogen, auf gefalteter Serviette angerichtet, mit Aprikosen-Gefrorenem *(crème plombière aux abricots)* gefüllt. Auch *croquante à jours* genannt.

[2]) Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème pralinée)* in Krustel-Formen *(moules à croquettes)*, die mit in Maraschino geweichtem Biskuit ausgelegt sind, gefüllt, nochmals gefroren, ausgestürzt, in gestoßenen Makronen gewälzt, dann auf einer Unterlage von eingemachten, würfelig geschnittenen, mit Zitronensaft, Maraschino und Champagner gebeizten, dann leicht gefrorenen und mit Schlagsahne vermischten Früchten angerichtet.

[3]) Man bereitet eine englische Creme mit gebrannten Haselnüssen *(noisettes pralinées)*, schlägt sie auf Eis kalt und fest, gibt Schlagsahne hinzu, läßt alles in einer einfachen Form gefrieren, stürzt das Gefrorene in die Mitte eines flachen Randes von Genuaer Kuchen *(génoise)*, stellt auf den Kuchenrand, gegen das Gefrorene gelehnt, Scheiben von mit buntfarbiger Sulze gefüllten Orangen (siehe Fußbem. 1 auf S. 1279). Den Fuß des Randes verziert man mit einer Kette großer Erdbeeren. Über das Gefrorene deckt man eine Sultane von gesponnenem Zucker.

[4]) Man kann diese Art Gefrorenes mit irgend einem Geschmack (Aroma, Parfüm) versetzen und danach benennen. Vergleiche *crème plombière.*

[5]) 115 g trockene weiße Bohnen mit Wasser abgebrüht, mit Milch und etwas Vanille weich gekocht, durchgestrichen; eingemachte Sauerkirschen läßt man abtropfen, halbiert sie und gibt sie nebst 200 g Zucker und einem Glasvoll Kirschwasser unter das Bohnenmus; $^3/_4$ l Sahne wird fein geschlagen, der vierte Teil zum Belegen zurückbehalten, die übrigen drei Viertel mit dem Bohnenmus verrührt und alles in einer Form gefroren.

[6]) 250 g Kastanien in Milch gekocht, zuletzt 100 g Schokolade in der heißen Milch mit aufgelöst, das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen; 50 g Sultana-Rosinen weich gekocht, mit 50 g würfelig geschnittenem Zitronat und einem Glasvoll Rum zu dem Schokolade-Kastanienmus gegeben. Man bereitet hierauf ein Vanille-Halbgefrorenes, vermischt dies mit dem Kastanienmus, läßt das Ganze in einer Form gefrieren. Beim Anrichten wird das Gefrorene mit süßer Schlagsahne überzogen und schön bespritzt.

[7]) Weinschaum von einer halben Flasche Rheinwein, vier Eigelben, vier ganzen Eiern, 250 g Zukker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone bereitet, kalt geschlagen, in einer Form gefroren.

[8]) $^3/_4$ l Sahne recht steif geschlagen, ein wenig gesüßt, in drei Teile geteilt; ein Teil mit 100 g geriebener Schokolade, der zweite Teil mit drei Stück würfelig geschnittenen bitteren Makronen und einem Glasvoll Maraschino, der dritte Teil ebenfalls mit drei Makronen und einem Glasvoll Rosen-Likör vermischt. Diese drei Massen füllt man lagenweise (schwarz, rot, weiß) in die Form und läßt gefrieren.

[9]) Von einer viertel Flasche Weißwein, zwei Eidottern, zwei ganzen Eiern, Zucker und Zitronen-Schale ein Weinschaum bereitet, dieser kalt geschlagen, mit kalter Schlagsahne vermischt und mit einigen in Maraschino geweichten Löffel-Biskuits in einer Form gefroren.

[10]) Die schwarzen Punkte der Würfel werden durch Schokolade-Plätzchen nachgeahmt.

[11]) Creme von Milch und Salep (anstatt der Eidotter) bereitet, mit Vanille-, Orangen-, Zitronen-, Zimt- oder irgend einem Geschmack vermischt und auf gewöhnliche Art gefroren. Anstatt Salep nimmt man öfters halb Salep, halb Reismehl.

[12]) Auch *salop, saloop.*

[13]) Aus Haselnuß-Rahmgefrorenem *(glace de crème aux noisettes)* und Zitronen-Gefrorenem *(glace au jus de citron).*

[14]) Siehe *bombe fiore di latte* auf Seite 1303.

Fromage glacé.	(Sahne-)Gefrorenes in einer gerieften Form.[1])	**Ice(-cream)** in a cannel(l)ated mo(u)ld.
— *(glacé) des dames.*[2])	Damen-Gefrorenes.	Lady ice-cream.
Gâteau breton garni de crème plombière.[3])	Bretagnischer sechseckiger Biskuit-Kuchen, mit gefrorener Creme gefüllt.	Breton biscuit-cake filled with plombière cream.
— *napolitain garni de crème plombière.*	Neapolitanischer Kuchen, mit gefrorener Creme gefüllt.	Neapolitan cake filled with plombière cream.
Gaufres en glace.	Waffeln aus Gefrorenem.	Ice-cream as wafers or
— *glacées.*	Gefrorene Waffeln.[4])	Iced wafers. [waffles.
Gelée (à la) moscovite.[5])	Moskowitische (gefrorene)	Muscovite (iced) jelly.
— *à la souveraine.*[6])	Herrscher-Sulze. [Sulze.	Sovereign jelly.
— *au vin, à la glace de crème.*[7])	Weinsulze mit Rahmgefrorenem.	Wine-jelly with ice-cream.
Glace de crème.[8])	Rahmgefrorenes.	**Ice-cream.**
— *de crème aux abricots ou à la purée d'abricots.*	Aprikosen-Rahmgefrorenes.	Apricot ice-cream.
— *de crème à la Alexandria.*	Bananen-Rahmgefrorenes in Hörnchenform.	Banana ice-cream crescent-shaped.
— *de crème à l'algérienne ou à l'arabe.*[9])	Algerisches oder arabisches Rahmgefrorenes.	Algerian or Arab ice-cream.
— *de crème aux amandes.*	Mandel-Rahmgefrorenes.	Almond ice-cream.
— *de crème aux amandes pralinées ou aux pralines.*	Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln.	Ice-cream with burnt almonds.
— *de crème à l'ananas ou à la purée d'ananas.*	Ananas-Rahmgefrorenes.	Pineapple ice-cream.
— *de crème à l'ananas et aux noix fraîches.*	— -Rahmgefrorenes mit frischen Nüssen. [nes.[10])	— ice-cream with fresh nuts.
— *de crème à l'andalouse.*	Andalusisches Rahmgefrore-	Andalusian ice-cream.
— *de crème à l'anis.*	Anis-Rahmgefrorenes.[11])	Anised ice-cream.
— *de crème aux arbouses.*[12])	Baumerdbeer(en)-Rahmgefrorenes.	Arbute ice-cream.
— *de crème à l'arlequine.*	Harlekin-Rahmgefrorenes.[13])	Harlequin ice-cream.
— *de crème aux asperges vertes.*[14])	Spargel-Rahmgefrorenes.	Asparagus ice-cream.

[1]) Eine hohe bombenartige Form, die der Höhe (Länge) nach rinnenartige Vertiefungen hat und eine Zinneinlage mit drei bis fünf Fächern enthält. Diese drei bis fünf Fächer werden mit verschiedenen Sorten (Schlagsahne-) Gefrorenen gefüllt, worauf die Einlage herausgezogen wird. Auf diese Weise erhält man drei bis fünf Sorten Gefrorenes in einer Form. Man kann die mannigfaltigsten Eisarten zusammenstellen und danach benennen (vergleiche *bombe* auf Seite 1301). Heutzutage wird *fromage glacé* nur noch vereinzelt gegeben, weshalb es in verschiedenen neueren Kochbüchern überhaupt nicht angegeben ist. Nach »Favre's Dictionnaire Universel de Cuisine«, einem durchaus nicht maßgebenden Werke, soll *fromage glacé* eine geriefte Bombe *(moule à côtes, moule cannelé)* sein, welche auch aus einem Gefrorenen bestehen könne. Favre gibt daher *fromages au chocolat, au café, aux fraises, à la vanille, aux groseilles, aux framboises, aux cerises, aux myrtilles, au gingembre, à la coriandre, au cumin, à l'anis* usw. usw. Man könnte hiernach dieses Gefrorene mit jedem beliebigen Geschmack (Aroma, Parfüm) verbinden und dementsprechend benennen. Wir geben hier eine Bereitungs-Vorschrift, nach welcher sich ohne Schwierigkeit weitere *fromages glacés* herstellen lassen, indem man nur andere Arten Gefrorenes an die Stelle der hier angegebenen zu setzen braucht. Man bereitet drei Arten Gefrorenes, eins aus Aprikosenmus mit Himbeer-, Orangensaft, Staubzucker und Schlagsahne, ein anderes aus Erdbeersaft, ein drittes aus Haselnuß-Creme, füllt diese drei Gefrorenen in die drei Fächer einer solchen Form, zieht den dreifächerigen Einsatz heraus, füllt auf und läßt noch eine Stunde gefrieren.

[2]) Vergleiche *crème plombière des dames* auf Seite 1310.

[3]) Siehe *gâteau breton* unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[4]) Runde Waffel-Scheiben auf einer Seite mit Sahne-, auf der anderen mit Fruchtgefrorenem überzogen.

[5]) Vergleiche *moscovite.*

[6]) Siehe dasselbe auf Seite 1279.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1279.

[8]) Auch mit *glace à la crème,* deutsch »gefrorene Creme«, »Sahne-Gefrorenes« usw. bezeichnet. Die Rahmgefrorenen sind neben den Fruchtsaft- und Likör-Gefrorenen am zahlreichsten.

[9]) Andere Bezeichnung für *glace de crème au racahout* (s. d. auf Seite 1317).

[10]) a) Eine Becherform wird lagenweise mit Kaffee-Rahmgefrorenem *(glace de crème au café)* und gefrorenen Schnee-Eiern (siehe *oeufs à la neige* auf Seite 1232) gefüllt; obenauf eine Rose von Erdbeer-Rahmgefrorenem. b) Art Orangen-Rahmgefrorenes.

[11]) Milch, Anis, Eigelbe, Zucker; auf die gewöhnliche Art abgerührt und gefroren.

[12]) Vergleiche *arbouse* auf Seite 1196.

[13]) In vier dreieckigen Formen bereitet man vier Arten Rahmgefrorenes, Kaffee-, Vanille-, Erdbeer- und Pistazien-Gefrorenes. Diese vier Dreiecke legt man so aneinander in eine viereckige Form, daß die vier Spitzen in der Mitte sich treffen, also ein großes Viereck bilden und genau die Form füllen, läßt eine halbe Stunde gefrieren, stürzt aus, schneidet Stücke davon, die man in Papier-Kästchen nochmals gefrieren läßt und anrichtet.

[14]) Vergleiche *glace aux asperges vertes*

Glace de crème aux avelines.	Haſelnuß-Rahmgefrorenes.[1]	Avellan ice-cream.
— *de crème aux avelines et au liqueur de menthe.*	— -Rahmgefrorenes mit Minzlikör.	— ice-cream with mint-liqueur.
— *de crème aux avelines pralinées.*	Rahmgefrorenes von gebrannten Haſelnüſſen.[2]	Ice-cream of burnt avellan-nuts.
— *à la crème aux bananes.*	Bananen-Rahmgefrorenes.	Banana ice-cream.
— *de crème bavaroise.*[3]	Bayriſches Rahmgefrorenes.	Bavarian ice-cream.
— *de crème au cacao.*	Kakao-Rahmgefrorenes.	Cocoa ice-cream.
— *de crème au café.*[4]	Kaffee-Rahmgefrorenes.	Coffee ice-cream.
— *de crème à la cannelle ou cinna(mo)me.*	Zimt-Rahmgefrorenes.	Cinnamon ice-cream.
— *de crème au caramel.*	Rahmgefrorenes mit braunem Zucker und Mandeln.	Caramel ice-cream.
— *de crème au caramel et aux fleurs d'oranger.*	— mit braunem Zucker und Orangenblüten-Waſſer.	— ice-cream with orange flower water.
— *de crème aux cerises.*	Kirſch(en)-Rahmgefrorenes.	Cherry ice-cream.
— *de crème Chantilly au café.*	Kaffee-Rahmgefrorenes.[5]	Coffee ice-cream.
— *de crème Chantilly au chocolat.*	Schokolade-Rahmgefrorenes.[6]	Chocolate ice-cream.
— *de crème à la Chateaubriand.*	Chateaubriand-Rahmgefrorenes.	Chateaubriand ice-cream.
— *de crème à la Chatillon-Plessis.*[7]	Mandel-Rahmgefrorenes mit Rum.[8]	Almond ice-cream with rum.
— *à la crème au chocolat.*	Schokolade-Rahmgefrorenes.	Chocolate ice-cream.
— *de crème au chocolat à la d'Orléans.*	— -Rahmgefrorenes nach Orléans[9].	— ice-cream, Orléans style.
— *de crème au chocolat, pralinée.*	— -Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln.[10]	— ice-cream with burnt almonds.
— *de crème au chocolat à la sicilienne.*	— -Rahmgefrorenes auf ſizilianiſche[11] Art.	— ice-cream, Sicilian style.
— *de crème à la Cialdini.*[12]	— -Rahmgefrorenes nach Cialdini[13].	— ice-cream w. coriander.
— *de crème au citron.*	Zitronen-Rahmgefrorenes.	Lemon ice-cream.
— *de crème à la Colomb.*	Kolumbus-Rahmgefrorenes.[14]	Columbus ice-cream.
— *de crème à la Corday.*	Rahmgefrorenes nach der Corday[15].	Ice-cream, Corday style.

[1]) Vanille-Rahmgefrorenes mit gestoßenen Haselnüssen vermischt, gefroren und mit Schlagsahne verrührt.

[2]) Gehackte Haselnüsse in Eiweiß, dann in Zucker gerollt, auf einem Blech im Ofen geröstet, fein gestoßen, mit kochender Sahne übergossen. Man vermischt die Sahne dann mit Staubzucker und Eigelben, rührt sie ab und läßt gefrieren.

[3]) Vergleiche *crème bavaroise glacée* auf Seite 1309.

[4]) a) *Glace de crème au café blanc* oder *au moka blanc.* b) *Glace de crème au café noir.*

[5]) Dicke Creme von Eigelben, Zucker und Kaffee abgerührt, Schlagsahne damit vermischt, in einer Form gefroren.

[6]) Mit Vanille-Sirup aufgelöste Schokolade wird mit Schlagsahne *(crème fouettée)* vermischt und in einer Form gefroren.

[7]) Nur andere Bezeichnung für *glace de crème à la fin de siècle* (s. d.). — Sprich »schätĭjong'-plăßĭ'«; *Chatillon-Plessis*, Verfasser des höchst eigenartigen Werkes »*La Vie à Table à la fin du XIX^e siècle, Théorie pratique et historique de Gastronomie Moderne*« (Mk. 7,50, zu beziehen von P. M. Blüher, Leipzig).

[8]) Die Schokolade-Masse mit Milch und Eigelben abgerührt, gefroren, mit Schlagsahne *(crème fouettée)* vermischt.

[9]) Eine Kugelform mit Schokolade-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert), mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllt und abwechselnd mit ganz kleinen Vanille-Meringeln bestreut, zwei Stunden gefroren; beim Anrichten wird die Kugel mit dicker Schokolade-Sose begossen.

[10]) Man bereitet eine Schokoladereis-Masse, vermischt diese noch heiß mit gebrannten, feingestoßenen Mandeln, läßt gefrieren zieht Schlagsahne *(crème fouettée)* unter.

[11]) Eigelbe mit Zucker geschlagen, mit kochender Vanillemilch und gestoßenen Mandeln über dem Feuer dick gerührt, aufgelöste Schokolade, Zimt und gestoßener Koriander hinzu, nach dem Erkalten mit Sahne verrührt, das Ganze durch ein feines Sieb gestrichen, gefroren, zuletzt Schlagsahne, Mandeln und Pistazien darunter gemischt und fertig gefroren. Man bezeichnet dieses Gefrorene auch mit *glace de crème (au chocolat) à la Cialdini.*

[12]) Nur andere Bezeichnung für *glace de crème au chocolat à la sicilienne* (s. d.).

[13]) *Enrico Cialdini, duca de Gaeta*, ital. General, geb. 10. Aug. 1811 bei Castelvetro in Modena, 1876–1881 Botschafter in Paris.

[14]) Maraschino-Rahmgefrorenes mit klein geschnittenen Kirschen; grünes Pistazien-Rahmgefrorenes mit Ananas- und Angelika-Würfeln; die beiden Sorten Gefrorenes in eine Kuppelform gefüllt, fertig gefroren und bei dem Anrichten mit gehackten Pistazien bestreut.

[15]) Sprich »kŏrdä'«; *Marie-Aline Anne Charlotte Corday d'Armans*, berühmt als Mörderin Marats (eines der berüchtigsten Häupter der franz. Revolution), geb. 27. Juli 1768 zu St.-Saturin bei Caen, guillotiniert 17. Juli 1793 abends gegen 7 Uhr. — Runde Papier-Kästchen mit Orangen-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Vanillebiskuit-Gefrorenes *(biscuit glacé à la vanille)*, das mit streifig geschnittener eingemachter Orangen-Schale und etwas Maraschino vermischt ist, obenauf gestoßene Makronen gestreut und eine Lage Orangen-Rahmgefrorenes mit eingemachten Früchten darüber gegeben.

Glace de crème à la cubaine ou cubanaise.	Kubaniſches Ananas-Rahmgefrorenes.[1]	Cuban pineapple ice-cream.
— *de crème au cumin.*	Kümmel-Rahmgefrorenes.	Caraway-seed ice-cream.
— *de crème à la Donzelle.*	Ananas-Rahmgefrorenes mit Roſinen.[2]	Pineapple ice-cream with raisins.
— *de crème à la Esmeralda*[3].	Esmeralda-Rahmgefrorenes.[4]	Esmeralda ice-cream.
— *de crème à l'esprit d'angélique. [grain.*	Rahmgefrorenes mit Angelika-Branntwein.	Ice-cream with angelica-brandy. [whiskey.
— *de crème à l'esprit de*	— mit Kornbranntwein.	— -cream with whisky or
— *de crème à l'essence de menthe.*	— mit Minzeſſenz.	— -cream with essence of mint.
— *de crème à la fin de siècle.*	Fin-de-siècle-Rahmgefrorenes.[5]	Fin de siècle ice-cream.
— *de crème aux fleurs de cédrat(ier).*	Rahmgefrorenes mit Zedrat-Blüten.	Ice-cream with cedrat(e)-flowers.
— *de crème aux fleurs d'oranger.*	— mit Orangen-Blüten.	— -cream with orange-flowers.
— *de crème à la floridienne.*[6]	— mit Orangen-Blüten.	— -cream with infusion of orange-flowers.
— *de crème au four.*	— in gebackenem Teigrand.[7]	Baked ice-cream.
— *de crème aux fraises.*	Erdbeer-Rahmgefrorenes.	Strawberry ice-cream.
— *de crème aux fraises à la Cowley.*	— -Rahmgefrorenes nach Cowley[8].	— ice-cream, Cowley style.
— *de crème aux framboises.*	Himbeer-Rahmgefrorenes.	Raspberry ice-cream.
— *de crème à la Frascati.*	Frascati-Rahmgefrorenes.[9]	Frascati ice-cream.
— *de crème à la Freischütz ou franc-archer.*	Rahmgefrorenes nach dem Freiſchütz[10].	Freischütz ice-cream.
— *de crème aux fruits frais.*	— mit friſchen Früchten.[11]	Ice-cream w. fresh fruits.
— *de crème au gingembre.*	Ingwer-Rahmgefrorenes.[12]	Ginger ice-cream.
— *de crème au gratin.*[13]	Rahmgefrorenes in gebräuntem Teigrand. [nes.	Ice-cream in browned cover of paste.
— *de crème aux groseilles.*	Johannisbeer-Rahmgefrore-	Currant ice-cream.
— *de crème à la havanaise.*	Bananen-Rahmgefrorenes.	Banana ice-cream.
— *de crème à la japonaise.*	Japan(eſ)iſches Rahmgefrorenes.[14]	Japanese ice-cream.
— *de crème au kirsch ou à l'eau de cerises.*	Rahmgefrorenes mit Kirſchwaſſer.	Ice-cream with kirsch (-wasser).

[1]) Gelatine in heißer Milch aufgelöst, Zucker hinzu, kalt gerührt, mit Schlagsahne und durchgestrichener Ananas vermischt, gefroren.

[2]) Creme von Milch, Zucker und Eigelben über dem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne und Ananas-Essenz vermischt, gefroren, mit Ananas-Würfeln und Rosinen vermengt.

[3]) *La Esmeralda* Name der Hauptperson in Victor Hugos *Notre Dame* (benannt nach der Liebfrauen-Kirche in Paris).

[4]) Man nimmt eine Pyramidenform, welche der Länge nach aus zwei Teilen besteht, füllt die eine Seite (Hälfte) mit Erdbeer-Rahmgefrorenem, die andere mit gefrorener Creme von gebrannten Mandeln.

[5]) Auch unter dem Namen *glace de crème à la Chatillon-Plessis* zu finden. — Eine Creme von Eigelben und Vanille-Sirup im Wasserbad dick gerührt, bis zum völligen Erkalten weiter geschlagen, zuletzt mit Zucker und Schlagsahne vermischt und in zwei Teile geteilt, deren einer mit Rum, deren anderer mit gebrannten Mandeln und Nüssen abgeschmeckt wird. Hierauf wird eine Kuppelform erst mit der einen, dann mit der anderen Masse gefüllt, gefroren und mit einer Rosette von Erdbeer-Gefrorenem verziert.

[6]) *La Floride* (früher *les Florides*) Florida, Halbinsel und Staat der nordamerikan. Union.

[7]) Festes Rahmgefrorenes ausgestürzt, schnell in Teig eingehüllt und ebenso schnell im heißen Ofen ein wenig gebräunt. Man kann auch das glühende Eisen über den Teig halten (dann *glace de crème au gratin*).

[8]) Erdbeeren durch ein feines Sieb gestrichen, mit Vanille-Zucker über dem Eis schaumig geschlagen, Schlagsahne nach und nach darunter gezogen, lagenweise mit in Maraschino geweichten Biskuits in eine eiskalte Kasserolle gethan, gefroren, obenauf eine Lage Schlagsahne und halbierte Erdbeeren.

[9]) Eine flache runde Form mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllt, gefroren, ausgestürzt, in die Mitte eine Rose aus Kirschwasser-Rahmgefrorenem, zu beiden Seiten der Rose je eine in Maraschino geweichte Makrone, auf jede Makrone eine eingemachte Kirsche, dann fertig gefroren.

[10]) 300 g Staubzucker, 1 l Sahne, eine Stange Vanille heiß, aber nicht kochend gemacht, kalt gerührt, 1 dcl Kümmel hinzugefügt, in einer flachen Form gefroren; obenauf eine Rose aus rosenfarbenem Gefrorenen.

[11]) Man kann jede geeignete Frucht nehmen, aus welcher sich genügend Saft oder Fleisch herauspressen läßt. Vergleiche hierzu die XI. Abteilung.

[12]) a) Vanille-Rahmgefrorenes mit eingemachtem, fein gestoßenem Ingwer vermischt und mit Schlagsahne fertig gemacht. b) Von zwei Glas voll Milch, zwölf Eigelben, 250 g Zucker, Orangen- oder Zitronensaft eine englische Creme abgerührt, diese bis zum Erkalten geschlagen und gefroren.

[13]) Vergl. Fußbem. zu *glace de crème au four*.

[14]) Vanille-Rahmgefrorenes, das mit Brotkrumen, Mandeln und Maraschino vermischt ist.

Glace de crème au kirsch et au marasquin.	Rahmgefrorenes mit Kirschwasser und Maraschino.	Ice-cream with kirsch and maraschino.
— *de crème à la Léda*[1]).	Leda-Rahmgefrorenes.[2])	Leda ice-cream.
— *de crème aux macarons.*	Makronen-Rahmgefrorenes.	Macaroon ice-cream.
— *de crème à la madeleine.*[3])	Rahmgefrorenes in einer Madeleine-Form.	Ice-cream in a madeleine mo(u)ld.
— *de crème de mai.*	Mai-Rahmgefrorenes.[4])	May ice-cream.
— *de crème à la malvoisie.*	Rahmgefrorenes mit Malvasier.	Ice-cream with malmsey.
— *de crème à la mandarine.*	Mandarinen-Rahmgefrorenes.	Mandarin ice-cream.
— *de crème au marasquin.*	Maraschino-Rahmgefrorenes.	Maraschino ice-cream.
— *de crème à la Marie-Louise.*	Marie-Louise-Rahmgefrorenes.[5])	Marie-Louisa ice-cream.
— *de crème aux marrons.*	Kastanien-Rahmgefrorenes.	Chestnut ice-cream.
— *de crème au melon.*	Melonen-Rahmgefrorenes.	Melon ice-cream.
— *de crème à la Mennet.*	Rahmgefrorenes nach Mennet[6]).	Mennet ice-cream.
— *de crème meringuée au four.*	— mit Eischaum, gebräunt.[7])	Meringued ice-cream, baked.
— *de crème aux merises.*	Vogelkirschen-Rahmgefrorenes.	Bird-cherry ice-cream.
— *de crème au miel.*	Honig-Rahmgefrorenes.	Honey ice-cream.
— *de crème à la mignonne.*	Liebchen-Rahmgefrorenes.[8])	Mignon ice-cream.
— *de crème à la napolitaine.*	Neapolitanisches Rahmgefrorenes.[9])	Neapolitan ice-cream.
— *de crème aux noisettes.*	Rahmgefrorenes mit Haselnüssen.	Ice-cream with hazelnuts.
— *de crème aux noisettes pralinées.*	— mit gebrannten Haselnüssen.	— -cream with burnt hazel-nuts.
— *de crème aux noix d'Amérique.*[10])	— mit Para-Nüssen.	— -cream with Brazil nuts.
— *de crème à la noix de coco.*	— mit Kokosnuß.	Cocoanut ice-cream.
— *de crème aux noix fraîches.*[11])	— mit geriebenen Walnüssen.	Walnut ice-cream.
— *de crème au nougat.*	Mandel-Rahmgefrorenes.[12])	Nougat ice-cream.
— *de crème au noyau.*[13])	Noyaulikör-Rahmgefrorenes.	Noyau ice-cream.
— *de crème à l'orange.*	Orangen-Rahmgefrorenes.	Orange ice-cream.
— *de crème à l'orange en petits paniers.*[14])	— -Rahmgefrorenes in Körbchen[15]).	— ice-cream in small baskets.
— *de crème au pain noir.*	Schwarzbrot-Rahmgefrorenes.	Brown bread ice-cream.

[1]) Leda, Gemahlin des Tyndareos, durch Zeus, der ihr als Schwan beiwohnte, Mutter von Helena, Kastor und Pollux. Leda mit dem Schwan war schon im Altertum vielfach ein Gegenstand der Kunstdarstellung.

[2]) Eine Charlottenform mit Erdbeer-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Vanille-Rahmgefrorenes mit geviertelten, in Maraschino gebeizten Pfirsichen, gefroren, ausgestürzt; obenauf ein Schwan aus Mandel-Rahmgefrorenem.

[3]) Andere Bezeichnung für *madeleine glacée.*

[4]) Durchgestrichene Erdbeeren mit Schlagsahne vermischt, stark gesüßt, in heißer Milch aufgelöste Gelatine hinzu, gefroren.

[5]) Vanille-Rahmgefrorenes abwechselnd mit in Kirschwasser und Maraschino gebeizten klein geschnittenen Früchten in einer viereckigen Form; oben mit Himbeer-Gefrorenem *(glace aux framboises)* verziert. Vergleiche Fußbemerkung zu *bombe à la Marie-Louise* auf Seite 1304.

[6]) Direktor des Grand Hôtel du Quirinal, Rom. — Kaffee-Rahmgefrorenes mit Kirschwasser, in welchem man einige Wochen etwas Vanille hat ausziehen lassen.

[7]) Das Rahmgefrorene ausgestürzt, mit recht kaltem Eischaum *(meringue italienne)* bedeckt, im heißen Ofen schnell gebräunt oder das glühende Eisen darüber gehalten *(glace de crème meringuée et gratinée).*

[8]) In Zitronen-Wasser gekochter Reis abgegossen, in Vanille-Sirup gethan, später herausgenommen, mit Vanille-Rahmgefrorenem vermischt, in kleine zinnerne Muschel-Schalen gefüllt, gefroren, eine Stunde später ausgestürzt, mit frischen Früchten und Schlagsahne verziert.

[9]) Länglich-viereckige Form mit beweglichem Boden mit Orangen-, Vanille- und Pistazien-Rahmgefrorenem abwechselnd gefüllt, zwei Stunden gefroren, so ausgestürzt, daß das Orangen-Gefrorene obenauf ist. Vergleiche *briques napolitaines* auf Seite 1307.

[10]) Vergleiche *noix d'Amérique* auf S. 1202.

[11]) *Glace aux noix fraîches à la crème* ist eine andere Bezeichnung für dieses Gefrorene.

[12]) Staubzucker mit Zitronensaft über dem Feuer verrührt, dann mit Mandeln und Koriander-Samen vermischt, nach dem Erkalten im Mörser gestoßen, dabei langsam Sahne zugegossen. Eigelbe mit Zucker schaumig geschlagen, mit kochender Milch und der Mandel-Masse *(nougat)* vermischt und über dem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit Sahne vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen und gefroren.

[13]) *Noyau, crème de noyau, eau de noyau.*

[14]) Auch *paniers garnis de glace de crème à l'orange.*

[15]) Entweder in kleinen entsprechend verzierten Weiden-Körbchen oder in Körbchen, die man von ausgehöhlten Orangen zugeschnitten hat.

Glace de crème à la palermitaine.	Palermoer Rahmgefrorenes.[1])	Palermitan ice-cream.
— *de crème au parfait(-)* [amour.	[Amour.	[amour.
— *de crème à la parisienne.*	Rahmgefrorenes mit Parfait-Pariſer Rahmgefrorenes.[2])	Ice-cream with parfait(-) Parisian ice-cream.
— *de crème aux pêches ou à la purée de pêches.*	Pfirſich-Rahmgefrorenes.	Peach ice-cream.
— *de crème aux pignons.*	Pinien-Rahmgefrorenes.	Pinenut ice-cream.
— *à la crème aux pistaches.*	Piſtazien-Rahmgefrorenes.	Pistachio ice-cream.
— *de crème aux pistaches et au suc de pêches.*	— -Rahmgefrorenes mit Pfirſichſaft.	— ice-cream with peach-juice.
— *de crème aux poires.*	Birnen-Rahmgefrorenes.	Pear ice-cream.
— *de crème au pompernickel.*	Pumpernickel-Rahmgefrorenes. [nes.[3])	Pumpernickel ice-cream.
— *de crème à la portugaise.*	Portugieſiſches Rahmgefrore-	Portuguese ice-cream.
— *de crème aux pralines ou aux amandes pralinées.*	Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln.	Ice-cream with burnt almonds.
— *de crème à la prince Pückler.*[4])	Fürſt-Pückler-Rahmgefrorenes. [Likör.	Prince-Pückler ice-cream. [liqueur.
— *de crème à la prunelle.*	Rahmgefrorenes m. Schlehen-	Ice-cream with prunelle
— *de crème au punch.*	Punſch-Rahmgefrorenes.	Punch ice-cream.
— *de crème au racahout.*	Rahmgefrorenes mit Rakahout[5]).	Racahout[6]) ice-cream.
— *de crème aux raisins.*	Weinbeeren-Rahmgefrorenes.	Grape ice-cream.
— *de crème au ratafia*[7]).	Ratafia-Rahmgefrorenes.	Ratafia ice-cream.
— *de crème aux reines-claude.*	Reineclauden-Rahmgefrorenes.	Greengage ice-cream.
— *de crème au riz.*[8])	Rahmgefrorenes mit Reis.	Rice ice-cream.
— *de crème de riz au cédrat, garnie de truffes.*	— mit Reis und Zedrat, verziert mit Eistrüffeln.	— ice-cream with citron-peel, garnished with iced truffles.
— *de crème au riz à la Ristori.*	— mit Reis nach Ristori[9]).	— ice-cream, Ristori style.
— *de crème au rossolis*[10]) *de mille-fleurs.*	— mit Tauſendblüten-Waſſer. [nes.[11])	Ice-cream with all-flower liqueur.
— *de crème à la sicilienne.*	Sizilianiſches Rahmgefrore-	Sicilian ice-cream.

---

[1]) a) Vanille-Rahmgefrorenes mit bitteren Mandeln, Koriander und Pistazien. b) Pistazien mit Zucker gestoßen, mit englischer Creme verlängert, nach einer Viertelstunde durchgestrichen, gefroren, zehn Minuten vor dem Anrichten mit Orangenblüten-Wasser vermischt.

[2]) Kegel-Formen halb mit Erdbeer-, halb mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllt, gefroren.

[3]) Zucker, Sahne, Milch, Orangen-Schale, Eigelbe, Orangenblüten-Wasser.

[4]) Auch *crème glacée à la prince Pückler.* Vergleiche *demi-glace à la prince Pückler.*

[5]) Ursprünglich Mehl schwach gerösteter Eicheln aus Algerien *(racahout des Arabes);* dann Mischung von Reis- oder Stärkemehl mit Kakao-Pulver, Dextrin, Salep, Vanille usw., wurde als Geheim-Mittel zur Stärkung von Kranken zu übertrieben hohem Preis in den Handel gebracht. — Eigelbe mit einigen Löffelvoll Rakahout und Zukker geschlagen, kochende Milch zugegossen, kochend heiß gemacht, durchgestrichen, nach dem Erkalten gefroren und mit Schlagsahne vermischt, dann lagenweise mit in Maraschino geweichten Makronen in eine Form gefüllt und fertig gefroren.

[6]) *A preparation from slightly roasted acorns used by the Arabs as a substitute for chocolate, and also as a beverage for invalids.*

[7]) Nach Ménage *ratafiat;* Ratafia heißen die (dickflüssigen) Liköre, welche mit süßen Obstsäften versetzt sind, z. B. Kirschen-Ratafia, Quitten-Ratafia usw. Gelegentlich nennt man auch andere Liköre »Ratafia«, insbesondere dann, wenn sie mit Pflanzen-Auszügen aromatisiert sind. Vergleiche Fußbem. 2 auf Seite 1276 und Fußbem. zu *glace de crème au rossolis de mille-fleurs.*

[8]) Auch mit *glace de riz à la crème* bezeichnet.

[9]) Über *Ristori* siehe Fußbem. 10 auf S. 190. — Eine Kuppelform mit Vanille-Rahmgefrorenem *(crème plombière à la vanille)* überzogen (chemisiert), auf den Boden eine Lage klein geschnittene eingemachte Früchte, darüber eine Lage Schokolade-Rahmgefrorenes *(mousse au chocolat),* dann eine Lage Kastanien und Aprikosen-Marmelade, zuletzt eine Lage Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln *(glace de crème aux pralines),* gefroren, auf eine Unterlage von gekochtem, in Vanille-Sirup gebeiztem Reis ausgestürzt.

[10]) *Rossolis, rosolis, rosolio, rosoglio* (sprich »rosolljo«) bezeichnet sowohl die Klasse der feinen Liköre überhaupt, im Gegensatz zu den gewöhnlichen (ordinären, Aquaviten), als auch verschiedene feine, aus Italien kommende, aus Blüten und Früchten, namentlich Orangen-Blüten, bereitete Liköre. Unter *rosoglio* versteht man aber auch noch speziell den Maraschino. Vergl. Fußbem. zu *glace de crème au ratafia.*

[11]) Eigelbe mit Zucker und Milch geschlagen, geröstete Koriander-Samen, ein Stück Zimt und geriebene Schokolade hinzu, über dem Feuer dick gerührt; die Schokolade-Creme nach dem Erkalten mit Sahne vermischt, durchgestrichen, gefroren, streifig geschnittene Mandeln und Zitronat hinzugefügt. Eine viereckige Form mit Biskuit-Bändern ausgelegt; auf den Boden der Form eine Lage Schokolade-Rahmgefrorenes *(glace de crème au chocolat),* darüber Scheiben von Guajava-Gallerte (siehe *gelée de goyaves* auf Seite 1212), Zitronen-Marmelade und eine Lage Schokolade-Creme, wieder von vorn angefangen, bis die Form voll ist und eine Stunde gefroren.

Glace de crème au thé.	Rahmgefrorenes mit Thee.	Tea ice-cream.
— *de crème aux truffes.*	Trüffel-Rahmgefrorenes.	Truffle ice-cream.
— *de crème à la vanille.*	Vanille-Rahmgefrorenes.	Vanilla ice-cream.
— *de crème à la vanille et aux framboises.*	— -Rahmgefrorenes mit Himbeeren.	— ice-cream with raspberries.
— *de crème à la viennoise.*	Wiener Schmankerl-Gefrore- [nes.[1])	Vienna ice-cream.
— *de crème à la vierge.*	Weißes Rahmgefrorenes.[2])	Virgin ice-cream.
— *de crème au vin aromatisé.*	Rahmgefrorenes mit Maiwein oder Maitrank.	Ice-cream with May wine.
— *de crème au vin de Chypre ou Cypre.*	— mit Cyperwein.	— -cream with Cyprus wine.
— *de crème au vin de Malaga.*	— mit Malagawein.	— -cream with Malaga.
— *de crème au vin de Sétuval ou Sétubal.*[3])	— mit Setubal-Wein.	— -cream with Setubal wine.
— *de crème aux violettes.*	Veilchen-Rahmgefrorenes.	Violet ice-cream.
— *de crème à la westphalienne.*[4])	Pumpernickel-Rahmgefrorenes.	Pumpernickel ice-cream.
— *à la Cronstadt.*[5])	Cronstadt-Gefrorenes.	Cronstadt ice.
— *à la Dame blanche.*[6])	Gefrorenes nach d. Weißen Da-	White lady ice-cream.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Gefrorenes.[7]) [me.	Duchess ice.
— *à l'eau de fruits.*[8])	Fruchtwasser-Gefrorenes.	Fruit-water ice.
— *de fantaisie.*	Phantasie-Gefrorenes.	Fancy ice.
— *aux fruits.*[9])	Frucht(saft)-Gefrorenes.	Fruit-ice.
— *à la havanaise.*	Havanna-Gefrorenes.[10])	Havana ice.
— *à la Hotel-Revue.*[11])	Gefrorenes nach der Hotel-Revue.	Hotel-Revue ice.
Glace au jus de fruits.[12])	Fruchtsaft-Gefrorenes.	**Fruit water-ice.**
— *au jus d'abricots.*[13])	Aprikosen-Gefrorenes.	Apricot water-ice.
— *au jus d'airelles rouges*[14]).	Preiselbeer(en)-Gefrorenes.	Cranberry water-ice.
— *au jus d'alkékengès*[15]).	Korallenkirschen-Gefrorenes.	Alkekengi water-ice.

[1]) Vanille-Rahmgefrorenes *(glace de crème à la vanille)* bereitet; Schmankerl werden heiß so ausgestochen, wie die Rundung der Creme-Becher *(petits pots)* ist, in welchen das Gefrorene angerichtet wird. Die Schmankerl-Abfälle werden zerdrückt und mit Schlagsahne unter das Vanille-Gefrorene gerührt, welches nun in eiskalte Creme-Becher gefüllt wird. Jeder Becher wird mit einer Schmankerl-Scheibe bedeckt. Beim Anrichten stellt man die Becher auf eine gebrochene Serviette und legt silberne Kaffee-Löffel dazwischen.

[2]) Von Sahne, Zucker und geschlagenem Eiweiß bestehend, wie die mit Eigelben bereiteten Cremes abgerührt, entweder mit Orangenblüten-Wasser, Noyau-Likör, Maraschino, Mandelmilch, Zitronen-Schale oder gerösteten, gestoßenen Haselnüssen abgeschmeckt.

[3]) Auch *Saint-Hubès*, sonst von Ausländern *Saint-Ubes*, *Saint-Ives*, *Saint-Yves* genannt; Hafenstadt in der portugiesischen Provinz Estremadura.

[4]) Nur andere Bezeichnung für *glace de crème au pompernickel* (s. d.).

[5]) Vergl. *bombe à la Cronstadt*, S. 1302.

[6]) Andere Bezeichnung für *bombe à la Dame blanche* (s. d. auf Seite 1302).

[7]) Himbeeren, Orangen-Schale, Orangen- und Zitronensaft mit Zucker zu einem Sirup von 22 Grad gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, leicht gefroren, mit Schlagsahne und fein geschnittener Zitronen-Schale vermischt. Länglich-runde Papier-Kästchen mit Schokoladebiskuit-Gefrorenem, das mit gestoßenen Makronen und einigen gerösteten gestoßenen Haselnüssen vermischt ist, halb voll gefüllt, gefroren, dann mit dem Himbeer-Gefrorenen erhaben voll gefüllt, mit streifig geschnittenen Pistazien bestreut und fertig gefroren.

[8]) Andere Bezeichnung für *glace au jus de fruits.*

[9]) Soviel wie *glace au jus de fruits* oder *glace à l'eau de fruits.*

[10]) Biskuitform mit Aprikosen-Gefrorenem überzogen (chemisiert), lagenweise mit Kirschwasser-Biskuitmasse und gestoßenen, in Maraschino geweichten Makronen gefüllt, mit gebrannten Mandeln bestreut und mit Aprikosen-Gefrorenem verziert; auch *biscuit glacé à la havanaise* genannt.

[11]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à la Hotel-Revue* (s. d. auf Seite 1303).

[12]) Auch *glace à la purée de fruits, glace au suc de fruits, glace à l'eau de fruits, glace au sirop* oder nur *glace aux fruits*, englisch auch *fruit purée ice* und *fruit juice ice.* — Die Fruchtsaft-Gefrorenen bilden eine besondere Abteilung der Gefrorenen und erreichen durch die reiche Auswahl von Früchten, welche dazu verwendet werden können, eine überaus große Zahl (siehe XI. Abteilung). Zur Bereitung dieser Gefrorenen darf der Zucker nicht zu einem dicken Sirup gekocht werden, sondern muß in kleine Stücke geschlagen, mit frischem Wasser übergossen und so in kaltem Zustande zu einem dicken Sirup aufgelöst werden. Dadurch gewinnen alle Fruchtsaft-Gefrorenen einen viel reineren Fruchtgeschmack, der durch Beimischung des gekochten Sirups mehr oder weniger verliert. Alle Fruchtsäfte oder Fruchtsirupe müssen mit etwas Zitronensaft, nach Belieben auch mit etwas Orangensaft und ganz wenig Vanille vermischt werden; doch darf auf keinen Fall die Vanille vorschmekken. Bei Früchten, welche genügend Säure besitzen, wie z. B. Johannisbeeren, läßt man den Zitronensaft weg. Manche Fachwerke empfehlen, kurz vor dem Anrichten ein wenig Meringel-Masse *(meringue italienne)* oder Schlagsahne *(crème fouettée)* zu dem Gefrorenen zu geben; doch ist dies, vor allem die Schlagsahne, bei Fruchtsaft-Gefrorenen gänzlich überflüssig und ungehörig.

[13]) Auch *glace abricotine, glace aux abricots, glace à l'abricot.*

[14]) Vergleiche *airelle rouge* auf Seite 1195.

[15]) Vergleiche *alkékengère* auf Seite 1195.

Glace au jus d'ananas.	Ananas-Gefrorenes.	Pineapple water-ice.
— *au jus d'ananas à la d'Orléans.*[1])	— -Gefrorenes mit Rum.	— water-ice with rum.
— *au jus d'asperges vertes.*	Spargel-Gefrorenes.[2])	Asparagus water-ice.
— *au jus d'azeroles*[3]).	Azerolapfel-Gefrorenes.	Azarole water-ice.
— *au jus de bananes.*	Bananen-Gefrorenes.	Banana water-ice.
— *au jus de brugnons*[4]).	Nektarinen-Gefrorenes.	Brunion-ice.
— *au jus de canneberges*[5]).	Moosbeer(en)-Gefrorenes.	Moorberry water-ice.
— *au jus de cantalou(p)*[6]).	Warzenmelonen-Gefrorenes.	Cantaloup water-ice.
— *au jus de caramboles*[7]).	Baumstachelbeer(en)-Gefrorenes.	Carambola water-ice.
— *au jus de cassis*[8]).	Gefrorenes von schwarzen Johannisbeeren.	Black-currant water-ice.
— *au jus de cerises.*	Kirsch(en)-Gefrorenes.	Cherry water-ice.
— *à la cinna(mo)me.*	Zimt-Gefrorenes.[9])	Cinnamon water-ice.
— *au jus de citron.*	Zitronen-Gefrorenes.	Lemon water-ice.
— *au jus de coings.*	Quitten-Gefrorenes.	Quince water-ice.
— *délicieuse.*	Erdbeer- und Ananas-Gefrorenes.[10])	Strawberry- and pine-apple-water ice.
— *au jus d'épines-vinettes.*	Berberitzen-Gefrorenes.	Barberry water-ice.
— *au jus de figues.*	Feigen-Gefrorenes.[11])	Fig water-ice.
— *au jus de fraises.*	Erdbeer-Gefrorenes.	Strawberry water-ice.
— *au jus de framboises.*	Himbeer-Gefrorenes.	Raspberry water-ice.
— *au jus de framboises à l'ananas.*	— -Gefrorenes mit Ananas.[12])	— water-ice with pine-apple.
— *au jus de framboises au [marasquin.*	— -Gefrorenes mit Maraschino.	— water-ice with maras-chino.
— *au jus de grenades*[13]).	Granatapfel-Gefrorenes.	Pomegranate water-ice.
— *au jus de griottes ou d'aigriettes*[14]).	Sauerkirschen-Gefrorenes.	Agriot water-ice.
— *au jus de groseilles.*[15])	Johannisbeer-Gefrorenes.	Currant water-ice.
— *au jus de groseilles et de framboises.*[16]) *[vertes.*	—- und Himbeer-Gefrorenes.	—- and raspberry-water ice.
— *au jus de groseilles*	Stachelbeer-Gefrorenes.	Gooseberry water-ice.
— *au jus de mandarines.*	Mandarinen-Gefrorenes.	Mandarin water-ice.
— *au jus de melon.*	Melonen-Gefrorenes.	Melon water-ice.
— *au jus de merises.*	Vogelkirschen-Gefrorenes.	Bird-cherry water-ice.
— *au jus de mille fruits.*	Vermischtes Fruchtgefrorenes.	Mixed fruit water-ice.
— *au jus de mûres.*	Maulbeer-Gefrorenes.	Mulberry water-ice.
— *au jus de myrtilles.*	Heidelbeer-Gefrorenes.	Bilberry water-ice.
— *au jus de myrtilles au vin de Bordeaux.*	— -Gefrorenes mit Bordeauxwein.	— water-ice with claret.
— *au jus de nèfles.*	Mispel-Gefrorenes.	Medlar water-ice.
— *au jus d'orange.*	Orangen-Gefrorenes.	Orange water-ice.
— *au jus d'orange aux cerises.*	— -Gefrorenes mit Kirschen.[17])	— water-ice with cherries.
— *à l'orgeat ou orgeade.*	Mandelmilch-Gefrorenes.[18])	Orgeat water-ice.
— *au jus de pamplemous(s)e*[19]).	Pampelmusen-Gefrorenes.	Shaddock water-ice.
— *au jus de pastèque*[20]).	Wassermelonen-Gefrorenes.	Water-melon water-ice.

[1]) *Ananas glacé à la d'Orléans* ist dasselbe.

[2]) Gekochter Spargel durchgestrichen, mit Vanille-Sirup und ein wenig Sahne verlängert und dann gefroren.

[3]) Vergleiche *azerole* auf Seite 1196.

[4]) Vergleiche *brugnon* auf Seite 1197.

[5]) Vergleiche *canneberge* auf Seite 1197.

[6]) Vergleiche *cantalou(p)* auf Seite 1197.

[7]) Vergleiche *carambole* auf Seite 1197.

[8]) Vergleiche *cassis* auf Seite 1197.

[9]) Zucker-Sirup mit Pflaumensaft, Zitronen-Schale, Zitronensaft und Zimt.

[10]) a) Durchgestrichene Walderdbeeren, Ananas-, Zitronensaft, Zucker-Sirup; mit Karmin rötlich gefärbt. b) Vergleiche *délicieux aux noisettes* auf Seite 1312.

[11]) Gut reife durchgestrichene Feigen mit Zucker-Sirup, Zitronensaft und ein wenig Vanille-Sirup vermischt, auf 20 Grad gewogen, gefroren.

[12]) Himbeer-Gefrorenes wird in Bordeaux-Gläser gefüllt und mit fein geschnittenen, in Sirup einmal aufgekochten Ananas-Scheiben belegt.

[13]) Vergleiche *grenade* auf Seite 1200.

[14]) Vergleiche *griotte* auf Seite 1200.

[15]) a) *Glace au jus de groseilles blanches.* b) *Glace au jus de groseilles noires.* c) *Glace au jus de groseilles rouges.* Vergleiche *groseille* auf Seite 1200.

[16]) Auch *glace à la groseille, framboisée.* — Himbeer- und Johannisbeermus zu gleichen Teilen mit Zucker und Wasser vermischt, gefroren.

[17]) Orangen-Gefrorenes in Creme-Gläser gefüllt und oben mit einem Kranz von eingemachten Kirschen verziert.

[18]) Mandelmilch mit Vanille-Sirup vermischt und gefroren.

[19]) Vergleiche *pamplemous(s)e* auf Seite 1203.

[20]) Vergleiche *pastèque* auf Seite 1203.

Glace au jus de pêches.	Pfirſich-Gefrorenes.	Peach water-ice.
— *au jus de poires.*	Birnen-Gefrorenes.	Pear water-ice.
— *au jus de pommes à l'arac(k) ou arak.*	Apfel-Gefrorenes mit Arrak.	Apple water-ice with arrack.
— *au jus de poncires ou*	Zitronat-Gefrorenes.	Grape-fruit water-ice.
— *au punch.* [*poncirs*[1]).	Punſch-Gefrorenes.	Punch water-ice.
— *au jus de raisin.*	Trauben-Gefrorenes.	Grape water-ice.
— *au jus de raisin muscat.*	Muskateller-Gefrorenes.	Muscat water-ice.
— *au jus de reines-claude.*	Reineclauden-Gefrorenes.	Greengage water-ice.
— *au jus de rhubarbe.*	Rhabarber-Gefrorenes.	Rhubarb water-ice.
— *tutti-frutti.*[2])	Verſchiedenes Fruchtſaft-Gefrorenes.	Tutti-frutti water-ice.
— *à la vanille, à la vien-*	Wiener Vanille-Gefrorenes.[3])	Vienna vanilla water-ice.
— *au verjus.* [*noise.*	Sauerwein-Gefrorenes.	Verjuice water-ice.
Glace aux liqueurs.	Likör-Gefrorenes.	**Liqueur ice.**
— *à la madrilène ou madri-*	Madrider Gefrorenes.[4])	Madrilenian ice.
— *à la Magenta.* [*lègne.*	Magenta-Gefrorenes.[5])	Magenta ice.
— *à la maréchal Chakir-Pacha.*[6])	Gefrorenes nach dem Marſchall Schakir-Paſcha.	Ice in the marshal Chakir-Pacha style.
— *à la merveilleuse.*	Kaffee- und Haſelnuß-Gefrorenes.[7])	Coffee- and hazel-nut ice.
— *à la Mireille.*	Mireille-Gefrorenes.[8])	Mireille ice-cream.
— *à la Montélimar.*	Montélimar-Gefrorenes.[9])	Montélimar ice.
— *à la Nélusko.*[10])	Nelusko-Gefrorenes.	Nelusko ice.
— *à la Nesselrode.*[11])	Neſſelrode-Gefrorenes.	Nesselrode ice.
— *à la Néva.*[12])	Newa-Gefrorenes.	Neva or Neiva ice.
— *panachée.*	Vermiſchtes Gefrorenes.	Mixed ice.
— *parfait.*[13])	Leichtes (Kaffee-)Rahmgefrorenes.	Light (coffee-)ice-cream.
— *plombière.*[14])	Rahmſchaum-Gefrorenes.	Plombière ice.
— *pralinée à l'orange.*	Orangen- und Mandel-Gefrorenes.[15])	Orange- and almond nougat-ice.
— *à la prophète.*[16])	Propheten-Gefrorenes.	Prophet ice.

[1]) *Poncire, poncir* Zitronat (Unterart des Zitronen-Baumes). Vergleiche auch *glace au jus de pamplemous(s)e.*

[2]) *Glace macédoine à la napolitaine.* — Gleiche Teile durchgestrichene Ananas und Aprikosen, halbsoviel Orangen- und Zitronensaft; Orangen- und Zitronen-Schale und etwas Vanille.

[3]) Vanille-Stangen werden aufgeschlitzt, in kleine Stückchen geschnitten, mit geläutertem Zucker begossen, gut zugedeckt über Nacht stehen gelassen; am nächsten Tage werden noch Wasser und der nötige Zucker-Sirup dazu gegossen, das Ganze mit Zitronensaft angenehm gesäuert, leicht rosenrot gefärbt, auf 22 Grad abgewogen und fest gefroren.

[4]) Creme von Eigelben, Zucker und Vanillemilch in kleine Becher-Formen gefüllt, im Wasserbad gestockt (poschiert), nach dem Erkalten ausgestürzt. Mandelmilch mit Zucker, Kirschwasser, Vanille-Sirup vermischt, durchgestrichen, gefroren, Eischaum *(meringue italienne)* hinzu, in Cylinder-Formen gefüllt, je ein Creme-Becher in die Mitte gestellt und noch eine halbe Stunde gefroren; ein Kranz von eingemachten Kirschen als Umlage.

[5]) Drei Arten Gefrorenes bereitet, Melonen-Gefrorenes, Vanille-Rahmgefrorenes, Himbeer-Gefrorenes. Alle drei Arten in einem Biskuitrand pyramidenförmig angerichtet.

[6]) Gegeben bei dem *Dîner offert par le Journal »L'Orient« au Café Turc (Maison Bonvalet), 1258, 16 Chaban 16, 1310 (1842, 5 Mars 5, 1893).* (Anniversaire de la naissance du sultan Abd-ul-Hamid.)

[7]) Creme von Eigelben, Milch und frisch gebranntem, gemahlenem Kaffee auf dem Feuer abgerührt, durchgestrichen, gefroren, mit süßer Schlagsahne, gehackten gebrannten Mandeln und ebensoviel Kastanien vermischt und in Papier-Kästchen gefüllt. Vorher hat man ein Haselnuß-Rahmgefrorenes *(glace de crème aux noisettes)* und ebensoviel Orangen-Gefrorenes *(glace au jus d'orange)* bereitet, beides mit Schlagsahne vermischt, zusammen gefroren und die Kästchen damit überzogen.

[8]) Sprich »mĭräj«; Hauptperson des gleichnamigen Epos von Mistral. — Biskuitform zur Hälfte mit Maraschino-Biskuit gefüllt, darüber eine dünne Lage Erdbeer-Rahmgefrorenes und obenauf Anislikör-Biskuit, gefroren, in Papier-Kästchen angerichtet, mit einer Rose von Erdbeer-Gefrorenem verziert.

[9]) Haselnuß-Rahmgefrorenes bereitet; Mandeln mit Kirschwasser gestoßen, mit Zucker-Sirup zu einer Teigmasse gerührt, diese in drei gleiche Teile geteilt; ein Teil rötlich gefärbt und mit Curaçao parfümiert, ein Teil grünlich gefärbt und mit Orangenblüten-Wasser vermischt, der dritte Teil weiß gelassen. Die drei Massen rollt man jede in dünne Streifen, schneidet Finger-Biskuits in ebensolche Streifen und befeuchtet sie mit Maraschino. Eine Montélimar-Form überzieht (chemisiert) man mit Nuß-Rahmgefrorenem, füllt sie mit dem Haselnuß-Rahmgefrorenen, den dreifarbigen Mandelteig- und den Biskuit-Streifen in bunter Ordnung, läßt zwei Stunden gefrieren und schneidet das Gefrorene dann in zierliche Stücke.

[10]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à la Nélusko* (s. d. auf Seite 1305).

[11]) Vergleiche *pouding glacé à la Nesselrode.*

[12]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Lyon 1893, bei dem *Dîner servi à la Préfecture de Lyon.*

[13]) Vergleiche *parfait.*

[14]) Andere Bezeichnung für *crème plombière.*

[15]) Eine Form halb mit Mandel-Rahmgefrorenem *(glace de crème au nougat)*, halb mit Orangen-Gefrorenem *(glace au jus d'orange)* gefüllt.

[16]) Andere Bezeichnung für *prophète glacé* (s. d.).

Glace au salep à l'arabe.[1])	Arabisches Salep-Gefrorenes.	Arab salep ice-cream.
— *au sirop.*[2])	Fruchtsaft-Gefrorenes.	Fruit-water ice.
— *au suc de fruits.*[3])	— -Gefrorenes.	— -water ice.
— *à la succès.*[4])	Erfolgs-Gefrorenes.	Success ice.
— *à la talisman.*	Talisman-Gefrorenes.[5])	Talisman ice.
Hotte en nougat, garnie de glace napolitaine.	Tragkorb aus Mandel-Kruste, mit Neapeler Gefrorenem gefüllt.	Back-basket of nougat with Neapolitan ice-cream.
Lapin en surprise.	Kaninchen aus Gefrorenem.[6])	Ice-cream rabbit.
Macédoine de fruits glacés.	Vermischte gefrorene Früchte.[7])	Assorted fruits iced.
— *de fruits glacés à la Cavour.*	— gefrorene Früchte nach Cavour[8]).	— fruits iced, Cavour style.
Madeleine glacée.	Magdalenen-Gefrorenes.[9])	Madeline ice-cream.
Mandarines glacées.	Gefrorene Mandarinen.[10])	Iced mandarins.
Mathilde.	Mathilde[11]).	Mat(h)ilda.
Melon glacé.	Gefrorene Melone.[12])	Iced melon.
Meringues garnies de glace *ou* **glacées.**	**Mit Gefrorenem gefüllte Meringeln.**[13])	**Meringue-shells filled with ice-cream.**
— *garnies de glace aux fraises.*	Mit Erdbeer-Gefrorenem gefüllte Meringeln.	— -shells filled with strawberry ice.
— *garnie de glace aux framboises.*	Mit Himbeer-Gefrorenem gefüllte Meringeln.	— -shells filled with raspberry ice.
— *garnies de glace panachée.*	Mit verschiedenem Gefrorenen gefüllte Meringeln.	— -shells filled w. different colo(u)rs of ice-cream.
Météore.	Meteor[14]).	Meteor.
Mortadelle en glace.	Mortadella aus Gefrorenem.	Ice-cream mortadella.
Moscovite *ou* **gelée (à la) moscovite.**[15])	**Moskowitische gefrorene Sulze.**	**Muscovite iced jelly.**
— *à l'abricot.*[16])	— gefrorene Aprikosen-Sulze.	— iced apricot-jelly.

[1]) Vergleiche *dourdoulma* auf Seite 1312.

[2]) Eine andere Bezeichnung für *glace au jus de fruits* (s. d.).

[3]) Siehe *glace au jus de fruits.*

[4]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris, 1893, bei dem *Banquet servi à l'Hôtel de Ville* und bei dem *Déjeuner servi au Ministère de la Marine.* Vergl. *biscuit glacé à la succès* auf Seite 1301.

[5]) Eine Biskuitform mit Schokolade-Masse dreiviertels voll, mit Mandel-Rahmgefrorenem *(glace de crème pralinée)* vollends aufgefüllt, gefroren, in Papier-Kästchen angerichtet, mit gerösteten, streifig geschnittenen Mandeln bestreut.

[6]) Auch »Kaninchen aus gesponnenem Zucker über Gefrorenem«.

[7]) Die Früchte werden in Punschgläser gefüllt, mit Kirschwasser-Scherbett begossen und so zu Tisch gegeben.

[8]) Auf den Boden einer viereckigen Form eine Lage Zitronen-Rahmgefrorenes *(glace de crème au citron),* darüber eine Lage klein geschnittene Früchte (Kirschen, Aprikosen, Ananas, Angelika, Walnüsse), dann eine Lage Kaffee-Rahmgefrorenes *(glace de crème au café),* wieder Früchte, wieder Zitronen-Rahmgefrorenes, darüber der Rest der klein geschnittenen Früchte und obenauf eine Lage Kaffee-Rahmgefrorenes.

[9]) a) Eigelbe mit einigen Tropfen Wasser und Sirup von 25 Grad über dem Feuer geschlagen und bis zum Erkalten weiter geschlagen, mit Schlagsahne vermischt und drei Stunden in einer Magdalenenform *(moule à madeleine)* gefroren. Man kann diesem Gefrorenen irgend einen Geschmack geben, welchen man dann zugleich mit der Schlagsahne beimischt; z. B. *madeleine glacée au marasquin.* Hat man aber Vanille, so muß diese mit der heißen Creme schon vermischt werden. b) Man nimmt eine viereckige Form, belegt die vier Ecken des Bodens mit je einer halben Aprikose, überzieht die Form mit einem Saftgefrorenen *(glace au jus de fruits)* und füllt sie mit irgend einem Rahmgefrorenen.

[10]) Die Mandarinen ausgehöhlt, die Schalen gefroren, von dem herausgeschnittenen Fruchtfleisch ein Gefrorenes bereitet, die Schalen damit gefüllt.

[11]) Eine große Domform mit Mandelmilch-Gefrorenem, das mit Maraschino vermischt ist, überzogen (chemisiert), lagenweise mit Ananas-Schaumgefrorenem *(mousse à l'ananas),* Himbeer-Gefrorenem und süßer, mit etwas Ananas vermischter Schlagsahne gefüllt und gefroren.

[12]) Die Melone ausgehöhlt, mit einem aus dem Fruchtfleisch bereiteten Gefrorenen gefüllt.

[13]) a) Schalen *(demi-coquilles)* von Meringel-Masse bereitet, die eine Schale mit irgend einem Gefrorenen gefüllt, die andere darüber gedeckt. b) Schalen von Meringel-Masse mit je einem Ei aus Rahmgefrorenem belegt, im Kranz angerichtet. Da man irgend ein Gefrorenes zu dem Füllen der Meringeln verwenden und letztere danach benennen kann, z. B. *meringues glacées à la vanille, au chocolat, au café (meringues garnies de glace à la vanille, au chocolat, au café)* usw., so kann sich der Leser ohne Schwierigkeit weitere *meringues glacées* zusammenstellen. Vergleiche auch *meringues* unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[14]) Eine Form *(moule à fromage glacé)* mit Himbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert), lagenweise mit Haselnuß-Schaumgefrorenem *(mousse aux noisettes),* in Maraschino geweichten Makronen und mit Aprikosen-Marmelade überzogenen Biskuits gefüllt. Beim Anrichten wird das Meteor auf einen glasierten Biskuit-Untersatz ausgestürzt und obenauf mit einem Kranz von Angelika-Blattspitzen verziert.

[15]) Siehe *gelée (à la) moscovite* auf Seite 1278.

[16]) a) Mit einigen Blatt Gelatine bereitet man eine Kirschwasser-Gallerte, schlägt diese schaumig (wie die russische Gallerte) und fügt, wenn sie sich zusammenzieht, süßes Aprikosenmus und zuletzt Schlagsahne hinzu, läßt die Sulze in eckigen Formen gefrieren. b) Vergleiche *gelée moscovite à l'abricot* auf Seite 1278.

Mousse[1].	**Schaumgefrorenes.**	**Mousse**, moss.
— *à l'abricot.*	— von Aprikosen.[2]	— of apricots.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[3]) Art.	—, German style.
— *aux amandes pralinées.*	— von gebrannten Mandeln.	— of burnt almonds.
— *à l'ananas.*	— von Ananas.	— of pine-apple.
— *à l'anisette.*	— mit Anis-Wasser.	— with anisette.
— *aux avelines pralinées.*	— von gerösteten Hasel-	— of burnt hazel-nuts.
— *aux bananes.*	— von Bananen. [nüssen.[4])	— of bananas.
— *au café.*	— von Kaffee.	— of coffee.
— *au caramel.*	— von gebranntem Zucker.	— of caramel.
— *au chocolat.*	— von Schokolade.	— of chocolate.
— *au chocolat praliné.*	— von Schokolade mit gebrannten Mandeln.	— of chocolate with burnt almonds.
— *au citron.*	— von Zitrone.	— of lemon.
— *à la coriandre.*	— mit Koriander.[5])	— with coriander-seeds.
— *à la Courbet.*	— nach Courbet[6]).	—, Courbet style.
— *au curaçao.*	— mit Curaçao.	— with curaçao.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[7]) Art.	— in the Spanish style.
— *à la fleur d'oranger.*	— mit Orangenblüten-	— w. orange-flower water.
— *aux fraises.*	— von Erdbeeren. [Wasser.	— of strawberries.
— *aux framboises.*	— von Himbeeren.	— of raspberries.
— *à la Francillon.*	— nach Francillon[8]).	—, Francillon style.
— *à l'indienne.*	— auf indische[9]) Art.	—, Indian style.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[10]) Art.	—, Italian style.
— *à la jamaïquaine ou jamaïcaine.*	— von Kaffee mit Rum.	— of coffee with Jamaica rum.
— *à la Jeanne Darc*[11]).	— von gebrannten Man-	— of burnt almonds.
— *au kirsch(-wasser).*	— m. Kirschwasser. [deln.[12])	— with kirsch(-wasser).
— *au lait d'amandes.*	— von Mandelmilch.[13])	— of almond-milk.
— *aux liqueurs.*	— mit Likören.[14])	— with liqueurs or liquors or cordials.
— *aux macarons.*	— von Makronen.[15])	— of macaroons.

[1]) *Le mousse* Schiffsjunge: *mousse de la chambre* Kajüten-Junge; Lehrling, junger Arbeiter, der das Mannes-Alter noch nicht erreicht hat; Aufseher im Bagno. *La mousse* Moos; Schaum, Gischt; Creme-, Schaum-Gefrorenes; in der Sprache des ungebildeten Volkes Menschenkot. Nach *Urbain Dubois* erhält man eine *mousse*, indem man die betreffende Masse *(appareil à mousse)* kräftig mit der Rute schlägt, mit Schlagsahne vermischt und sodann gleich einem Halbeis *(demi-glace)* gefrieren läßt. Andere, z. B. *Favre* in seinem *Dictionnaire Universel de Cuisine*, bereiten die Masse mit Gelatine und schlagen sie solange, bis sie stockt, um sie sogleich in Gallert-Formen zu füllen. — Man kann die *mousses* mit irgend einem Geschmack (Aroma) und Likör versetzen und nach letzterem benennen, sodaß man eine recht stattliche Zahl erhält. Man füllt die *mousses* meistens in Bomben- oder Kuppel- (Dom-) Formen, auch in *moules à fromage glacé.*

[2]) Aprikosenmus mit Zucker-Sirup von 35 Grad gesüßt, mit Schlagsahne vermischt und in der Form gefroren.

[3]) Schlagsahne in zwei gleiche Teile geteilt; die eine Hälfte mit Vanille-Zucker gesüßt, die andere mit geriebenem westfälischen Schwarzbrot (Pumpernickel), geriebener Schokolade und Zucker vermischt; beide Teile in eine Domform gefüllt und gefroren.

[4]) Vanille-Schaummasse *(mousse à la vanille)* mit fein gestoßenen, in Zucker braun gerösteten Haselnüssen vermischt.

[5]) Süße Mandeln mit Koriander-Samen und ein wenig Wasser gestoßen, mit Zucker gesüßt, leicht rötlich gefärbt, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und nebst würfelig geschnittenen, in Maraschino gebeizten Früchten in eine Domform gefüllt.

[6]) Sprich »kurbē«; *Gustave Courbet*, franz. Maler, geb. 10. Juni 1819 zu Ornans bei Besançon, gest. 31. Dez. 1877 in La Tour de Peiltz bei Vevey. — Ein starker Aufguß von 30 g Thee mit Zucker-Sirup von 35 Grad gesüßt, mit zehn Eigelben vermischt, schaumig geschlagen, mit Schlagsahne verrührt, in Punschlikör gebeizte Ananas-Würfel hinzu, alles in Formen *(moules à fromage glacé)* gefroren.

[7]) Schokolade-Schaumgefrorenes *(mousse au chocolat)* in viereckigen Papier-Kästchen, verziert mit Pistazien- und Vanille-Gefrorenem.

[8]) Vanille-, Mandel- und Maraschino-Schaumgefrorenes in viereckigen Papier-Kästchen, oben mit Johannisbeer-Gefrorenem verziert.

[9]) Ananas-Sirup von 35 Grad mit doppelt soviel Schlagsahne vermischt, süßer Vanille-Milchreis und würfelig geschnittene eingemachte Ananas hinzu, gefroren.

[10]) Erdbeer-, Vanille- und Pistazien-Schaumgefrorenes lagenweise mit in Maraschino geweichten Makronen in einer hohen Domform.

[11]) Richtiger als *Jeanne d'Arc*, Jungfrau von Orléans, im Jahre 1431 von den Engländern in Rouen verbrannt.

[12]) Die Seiten mit einer Guirlande von Erdbeer-Gefrorenem verziert; obenauf eine Rose von demselben Gefrorenen.

[13]) Zu Mandelmilch gießt man heißen Vanille-Sirup von 35 Grad, schlägt die Masse mit Eigelben auf dem Feuer ab, schlägt sie auf Eis kalt, rührt vorsichtig Schlagsahne hinzu, füllt sie in die Form und läßt sie gefrieren.

[14]) Da sich hierzu alle besseren Liköre verwenden lassen, so kann man auch ebensoviele *mousses* damit bereiten, z. B. *mousse au marasquin, à l'anisette, au kirsch, à l'eau de noyau, au curaçao (à la crème de curaçao), à la chartreuse, à la crème de rose, à la crème de menthe, au r(h)um, à la crème de fleurs d'oranger* usw.

[15]) Süße Vanille-Schlagsahne lagenweise mit in Kirschwasser getränkten Makronen in einer Domform *(moule à dôme).*

Mousse à la mandarine.	Schaumgefrorenes von Mandarinen.[1]	Mousse of mandarins.
— *à la mandarine et à l'abricot.*	— von Mandarinen und Aprikosen.	— of mandarins and apricots.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino.	— with maraschino.
— *aux marrons.*	— von Kastanien.	— of chestnuts.
— *au melon.*	— von Melonen.	— of melon.
— *à la napolitaine.*	— auf Neapeler[2] Art.	—, Neapolitan style.
— *aux noix fraîches.*	— von frischen Nüssen.	— of fresh (wal)nuts.
— *au nougat.*	— von gerösteten Mandeln.[3]	— of nougat.
— *à l'orange.*	— mit Orangen.[4]	— with oranges.
— *à l'orientale.*	— von Erdbeeren.[5]	— of strawberries.
— *aux pêches.* [(-wasser).	— von Pfirsichen. [wasser.	— of peaches. [(-wasser).
— *aux pêches et au kirsch*	— von Pfirsichen mit Kirsch-	— of peaches with kirsch
— *aux pistaches.*	— von Pistazien.[6]	— of pistachio-nuts.
— *aux poires.*	— von Birnen.	— of pears.
— *aux pommes.*	— von Äpfeln.	— of apples.
— *pralinée.*[7]	— von gebrannten Mandeln.	— of burnt almonds.
— *à la printanière.*	— auf Frühjahrs-[8] Art.	—, spring style.
— *au r(h)um.*	— mit Rum.	— with rum.
— *à la rose.*	— mit Rosen-Blättern.	— with rose-leaves.
— *au safran.*	— mit Safran.	— with saffron.
— *au thé.*	— von Thee.	— of tea.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.[9]	— with vanilla.
— *aux violettes.*	— mit Veilchen.[10]	— with violets.
— *aux violettes, voilée.*	— von Veilchen, mit gesponnenem Zucker überschleiert.	— of violets veiled with spun sugar.
Mousseline.[11]	Schaumgefrorenes.	**Mousseline.**
— *d'ananas.*	— von Ananas in ausgehöhlter Ananas.	— of pine-apple in hollowed pine-apple.
— *de fraises au kirsch (-wasser).*	— von Erdbeeren mit Kirschwasser.	— of strawberries with kirsch(-wasser).
— *à la Francillon.*[12]	— nach Francillon.	—, Francillon style.
— *aux pêches et au kirsch (-wasser).*	— von Pfirsichen mit Kirschwasser.	— of peaches with kirsch (-wasser).
Nectarine *de pêches.*	Becherform von Pfirsich-Gefrorenem.[13]	**Nectarine** of peaches.
Nid aux oeufs.	Nest mit Eiern.[14]	Nest with eggs.
Occhi-pocchi.	Buntes Gefrorenes.[15]	Hok(e)y-pok(e)y.

[1]) Eigelbe mit dem Abgeriebenen und dem Saft einer Mandarine vermischt, Zucker-Sirup von 30 Grad darüber gegossen, die Masse auf dem Feuer abgerührt, auf Eis kalt geschlagen, mit Schlagsahne vermischt und gefroren.

[2]) Eischaum *(meringue italienne)* mit Kirschwasser und Schlagsahne vermischt, in einer Domform gefroren, aus dem Eis genommen, die noch weiche Masse in der Mitte der Form herausgestochen, würfelig geschnittene, mit Kirschwasser gebeizte Früchte hineingefüllt, nochmals gefroren und auf Biskuit-Untersatz angerichtet.

[3]) Vanille-Schaumgefrorenes mit in braunem Zucker gerösteten, dann fein gestoßenen Mandeln.

[4]) Wie *mousse à la mandarine;* anstatt der Mandarine hier Orange (Apfelsine).

[5]) Eine eiskalte Domform mit Schlagsahne überzogen (chemisiert), leicht gefroren, die Mitte mit in Maraschino getränkten gezuckerten Erdbeeren gefüllt, obenauf eine Lage Schlagsahne, gefroren; beim Anrichten große glasierte Erdbeeren als Umlage.

[6]) Vanille-Schaummasse *(mousse à la vanille)* mit fein gestoßenen Pistazien und Schlagsahne in einer Domform gefroren.

[7]) Andere Bezeichnung für *mousse aux amandes pralinées.*

[8]) Je ein Schaumgefrorenes *(mousse)* von Vanille, Erdbeeren und Pistazien bereitet; diese drei Gefrorenen lagenweise mit in Maraschino geweichten Makronen in eine Domform gefüllt.

[9]) Mit Vanille auf 25 Grad gekochter Zucker wird heiß auf eine entsprechende Anzahl geschlagene Eigelbe gegossen; die Masse wird auf dem Feuer abgerührt, kalt geschlagen, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und in einer Domform gefroren.

[10]) Dicke Creme von Eigelben, Zucker und Sahne mit gestoßenen, durchgestrichenen Zucker-Veilchen *(violettes pralinées de Nice)*, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und in einer Domform gefroren.

[11]) Nur eine andere Bezeichnung für *mousse.*

[12]) Andere, aber häufig vorkommende Bezeichnung für *mousse à la Francillon* (s. d.).

[13]) Eine Becherform *(moule à timbale)* mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte süßes, mit Maraschino abgeschmecktes Pfirsichmus, obenauf Vanille-Gefrorenes, Papier und Deckel darüber, zwei Stunden gefroren; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[14]) Nest von Genuaer Kuchen, mit Kaffee-Glasur überzogen, ringsum mit gehackten Pistazien bestreut und mit gesponnenem Zucker verziert; in die Mitte Eier aus Vanille-Rahmgefrorenem *(glace de crème à la vanille).*

[15]) Meistens ist das billige, von Italienern auf den Straßen verkaufte Gefrorene gemeint.

Omelette soufflée en surprise.

Oranges *garnies de glace de crème.*[2])
— *garnies de glace de crème panachée.*
— *glacées à la sévillane.*
— *glacées à la portugaise.*

Pain glacé *ou de glace.*[5])
— *glacé à l'abricot.*
— *glacé à la Dr. Blüher.*
— *glacé à la Bourdaloue.*
— *glacé à la duchesse.*
— *glacé aux framboises.*[10])
— *glacé à la mandarine.*[11])
— *glacé à l'orange.*
— *glacé aux pêches à la Talleyrand.*
— *glacé à la princesse.*[14])

Paniers *garnis de glace de crème à l'orange.*[15])
— *garnis de glace aux fraises.*
— *garnis de pêches glacées.*
— *d'oranges garnis de macédoine de fruits.*

Parfait[17]).
— *aux amandes.*
— *au café.*[18])

Eierkuchen-Auflauf mit Rahmgefrorenem.[1])

Orangen mit Rahmgefrorenem gefüllt.
— mit verschiedenen Gefrorenen gefüllt.[3])

Mit Gefrorenem gefüllte Sevilla-Orangen.

Orangen mit Gefrorenem, portugiesisch[4]).

Gefrorenes Brot.
— Aprikosenbrot.[6])
— Brot nach Dr. Blüher[7]).
— Brot nach Bourdaloue[8]).
— Herzogin-Brot.[9])
— Himbeerbrot.
— Mandarinen-Brot.
— Orangenbrot.[12])
— Pfirsichbrot nach Talleyrand[13]).
— Fürstin-Brot.

Körbchen mit Orangen-Rahmgefrorenem gefüllt.
— mit Erdbeer-Gefrorenem gefüllt.
— mit gefrorenen Pfirsichen gefüllt.
— von Orangen mit verschiedenen Früchten gefüllt.[16])

Kaffee-Gefrorenes.
Parfait mit Mandeln.
— mit Kaffee.

Puff omelet with ice-cream.

Oranges filled with ice-cream.
— filled with several sorts of ice-cream.

Seville oranges filled with ice-cream.

Iced oranges, Portuguese style.

Iced pain.
— apricot-pain.
— pain, Dr. Blüher style.
— pain, Bourdaloue style.
— duchess pain.
— raspberry pain.
— mandarin pain.
— orange pain.
— pain of peaches, Talleyrand style.
— princess pain.

Baskets garnished with orange ice-cream.
— garnished with strawberry ice.
— garnished with iced peaches.
— of oranges filled with assorted fruits.

Parfait.
— with almonds.
— of coffee.

---

[1]) Von Zucker, geschlagenen Eigelben, doppelt soviel Eiweiß und Vanille eine Auflauf-Masse bereitet; auf eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Platte gibt man ein Stück Genuaer Kuchen *(génoise)*, legt in einer Biskuitform recht fest gefrorenes Vanille-Rahmeis darauf, bedeckt das Gefrorene schnell mit der Auflauf-Masse, stellt es schnell zwei Minuten in einen heißen Ofen und gibt es sogleich zu Tisch. Man kann auch irgend ein anderes Gefrorenes anstatt des Vanille-Rahmgefrorenen nehmen.

[2]) Auch mit *oranges glacées* oder *oranges à la glace* bezeichnet.

[3]) Schön ausgezackte Schale einer halben Orange mit Vanille-, Pistazien- und Erdbeer-Rahmgefrorenem gefüllt.

[4]) Orangen ausgehöhlt; mit Orangen-Gefrorenem und Früchten gefüllt.

[5]) Die *pains glacés* lassen sich von irgend einem Gefrorenen bereiten, sie können mit einem beliebigen Geschmack (Aroma) versetzt und demnach benannt werden, sodaß man eine ganz gewaltige Anzahl zusammenstellen kann. Vergleiche auch *pouding glacé*.

[6]) Der Boden der Form mit halbierten Aprikosen belegt, mit Johannisbeer-Gefrorenem *(glace au jus de groseilles)* überzogen (chemisiert), mit Aprikosen-Gefrorenem gefüllt. Vergleiche *pain d'abricots* auf Seite 1282.

[7]) Betreffs *Blüher* siehe Seite 9. — Brot *(pain)* von weißem Schlagsahne-Gefrorenen ausgestürzt, darauf ein Palmenzweig aus grünem Pistazien-Gefrorenem; um den Fuß des Brotes ein Kranz von Meringel-Schalen *(coquilles de meringue)*, die mit rotem Erdbeer-Rahmgefrorenen gefüllt sind.

[8]) In die Form ein Einsatz mit drei Fächern gestellt, das eine Fach mit Ananas-, das zweite mit Erdbeer-, das dritte mit Vanille-Gefrorenem gefüllt. Beim Anrichten wird das Eisbrot ausgestürzt und obenauf mit einer Rose aus Pistazien-Gefrorenem belegt.

[9]) Zucker-Sirup von 28 Grad, Vanille und Eigelbe über dem Feuer abgerührt, kalt geschlagen, mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt und gefroren; kleine Apfel-, Birnen-, Erdbeer- und andere Obstformen mit verschiedenem Fruchtsaft-Gefrorenen gefüllt, ausgestürzt und um das Brot herum angerichtet.

[10]) Auch *pain de framboises glacé*.

[11]) Wie *pain glacé à l'orange* (s. d.).

[12]) Orangensaft mit kaltem Zucker-Sirup und Orangen-Schale vermischt, zugedeckt stehen gelassen, nach einer halben Stunde durchgestrichen, mit Champagner und etwas geklärter Gelatine vermischt, in die Form gefüllt und gefroren; Orangen-Viertel mit Sulze (siehe *quartiers d'oranges à la gelée* auf S. 1294) als Umlage (Garnitur).

[13]) Siehe *pain aux pêches à la Talleyrand* auf Seite 1284.

[14]) Nur andere Bezeichnung für *pain glacé à la duchesse*.

[15]) Andere Bezeichnung für *glace de crème à l'orange en petits paniers* (s. d.). — Man kann die Körbchen mit allerlei in Formen gefrorenen Früchten und dergleichen füllen; die in Anwendung kommende Frucht gibt dann dem Gefrorenen den Namen.

[16]) Mandel-Gefrorenes mit klein geschnittenen Früchten vermischt und in Orangen-Körbchen gefüllt.

[17]) Unter *parfait* versteht man ein leichtes Kaffee-Gefrorenes von Kaffee-Essenz, Zucker, Eigelben und Schlagsahne, welches man gewöhnlich in Bomben- oder Brotformen *(moules à bombe ou à pain)* gefrieren läßt. In neuerer Zeit nun hat man ähnlichen Gefrorenen ebenfalls den Namen *parfait* beigelegt und diese nach dem jeweilig dazu verwendeten Aroma oder Parfüm benannt; z. B. *parfait au marasquin, au kirsch, aux amandes, à l'orange, au nougat* usw. Vergleiche *mousse*.

[18]) Auch nur *parfait* genannt.

Parfait à la castillane.	Parfait mit Orangen-Blüten.	Parfait w. orange-flowers.
— *au cerises.*	— mit Kirſchen.[1])	— with cherries.
— *au citron.*	— mit Zitronen.	— with lemon.
— *à la comtesse.*	— nach Gräfin-[2])Art.	—, countess style.
— *à la couvent ou convent.*	— mit Chartreuſe.	— with chartreuse.
— *au kirsch.*	— mit Kirſchwaſſer.	— with kirsch.
— *à la mandarine.*	— mit Mandarinen.	— with mandarins.
— *au marasquin.*	— mit Maraſchino.	— with maraschino.
— *à la Metchersky.*[3])	— nach Metchersky. [nille.	—, Metchersky style.[nilla.
— *au moka, vanillé.*[4])	— mit Mokka-Kaffee u. Va-	— w. Mocha coffee and va-
— *aux noix de Marbaut à l'impératrice.*[5])	— mit Marbaut-Nüſſen nach Kaiſerin-Art.	— with Marbaut nuts, empress style.
— *au nougat.*	— mit Mandeln.	— with nougat.
— *à l'orange.*	— mit Orangen.	— with oranges.
— *à la d'Orléans.*	— nach Orléans[6]).	—, Orléans style.
— *au r(h)um.*	— mit Rum.	— with rum.
— *aux roses.*	— mit Roſen.	— with roses.
— *au thé.*	— mit Thee.	— with tea.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.	— with vanilla.
— *aux violettes.*	— mit Veilchen.	— with violets.
Pastèque glacée.[7])	Gefrorene Waſſer-Melone.	Iced water-melon.
Pêches glacées *ou frappées au champagne.*	**Gefrorene Pfirſiche** mit Champagner.[8]) [Art.	**Iced peaches** with champagne.
— *glacées à la créole.*	— Pfirſiche nach Kreolen-[9])	— peaches, Creole style.
— *à la métropole.*[10])	Pfirſiche mit Reis und Rahmgefrorenem.	Peaches with rice and ice-cream.
— *voilées.*	Mit Zucker überſponnene gefror. Pfirſiche.[11]) [ſahne.[12])	Iced peaches covered with spun sugar.
Plombière.	Fruchtgefrorenes mit Schlag-	Plombière ice.
Plum-pudding glacé.	Gefrorener Roſinen-Pudding.	Iced plum-pudding.
Poires glacées ou en glace.	Gefrorene Birnen.[13]) [nen.	— pears.
— *en surprise.*	Mit Gefrorenem gefüllte Bir-	Pears filled with ice.
Pommes de Borsdorf glacées.[14])	Borsdorfer Äpfel mit Gefrorenem gefüllt.	Borsdorf apples filled with ice-cream.
— *glacées.*	Gefrorene Äpfel.[15])	Iced apples.
— *glacées à la russe.*	— Äpfel, ruſſiſch[16]).	— apples, Russian style.

[1]) Kirschsaft mit Kirschwasser gefroren, süße Schlagsahne hinzu und mit etwas Cochenille leicht rötlich gefärbt.

[2]) Vier Arten Parfaits werden bereitet: Rosen-, Veilchen-, Jasmin-, Tuberosen-Parfait; jedes wird in vier Teile geteilt, dann in eine Form, mit den Farben abwechselnd, geordnet und nochmals leicht gefroren, dann auf einem Eissockel angerichtet und mit schönen Sträußchen von Rosen, Veilchen, Jasmin und Tuberosen umlegt. Die hier erwähnte Tuberose oder Nachthyazinthe (franz. *tubéreuse)* wächst in Ostindien, auf Java und Ceylon, hat linienförmige, spitze, 5 bis 7 cm lange, glatte Blätter und 1 m hohen Stengel, welcher in eine lange Ähre von 10 bis 30 und mehr weißen, betäubend wohlriechenden Blumen endigt. Die Blüten dieser Pflanze, welche in Südfrankreich im großen angebaut wird, geben eins der geschätztesten Parfüme.

[3]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris, 1893, bei dem *Déjeuner servi à l'ambassade russe.*

[4]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Toulon 1893, bei dem *Diner offert par l'amiral Vignes.*

[5]) Gegeben bei dem am 22. Oktober 1894 im Hôtel de Rome, Berlin, zu Ehren von R. Dressel stattgehabten Festmahle. — *Marbaut,* südfranz. Stadt, deren Nüsse berühmt sind.

[6]) Vanille-Parfait mit eingemachten, würfelig geschnittenen, in Kirschwasser und Maraschino gebeizten Früchten.

[7]) Vergleiche *melon glacé* auf Seite 1321.

[8]) Aus rosenfarbigem Wasser läßt man eine Schale *(coupe)* gefrieren, legt die gefrorenen Pfirsiche hinein und gießt ein Champagner-Scherbett *(sorbet au champagne)* darüber.

[9]) Siehe *pêches à la creole* auf Seite 1286.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1286.

[11]) Auf einem Eisblock angerichtet.

[12]) Andere Bezeichnung für *crème plombière.*

[13]) Rahmgefrorenes in Birnen-Formen.

[14]) *Pomme de Borsdorf, reinette bâtarde, reinette de Misnie* (Meißen), *reinette d'Allemagne* Borsdorfer Apfel; fig. *ses joues sont deux pommes d'api* er hat Backen wie ein Paar Borsdorfer Äpfel. *(Api* oder *pomme d'api* Franzapfel.) — Was die Abstammung des Borsdorfer Apfels (Edel-Borsdorfer, Zwiebel-Borsdorfer) betrifft, so sind die Meinungen darüber sehr geteilt. Während in vielen Büchern von dem sächsischen Dorfe Borsdorf die Rede ist, schreiben andere, daß dieser Apfel weder mit Borsdorf bei Leipzig, noch mit Porsdorf bei Dresden etwas zu thun habe, sondern nach einem ehemaligen Klostergut Porstendorf bei Jena benannt sei, andere wieder führen den Namen auf ein Dorf bei Gera zurück. Besonders zu beachten ist aber, daß dieser Apfel im Französischen *reinette de Misnie* genannt wird, österreichisch »Maschanzker«, d.h. Meißener (Apfel).

[15]) Rahmgefrorenes in Apfel-Formen.

[16]) Ganz fein geschnittene Äpfel mit Zitronensaft und Staubzucker gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, nach dem Erkalten mit Eiweiß und Maraschino geschlagen. Diese Auflauf-Masse vermischt man mit Schlagsahne, füllt sie in eine Bombenform, läßt sie gefrieren, stürzt das Gefrorene aus und umlegt (garniert) es mit in rosenfarbigem Zucker-Sirup gekochten, kalten Kompott-Äpfeln.

Pommes en surprise.	Mit Gefrorenem gefüllte Äpfel.	Apples filled with ice-cream.
— *de terre glacées.*	Gefrorene Kartoffeln.[1])	Iced potatoes.
Pouding glacé.[2])	**Gefrorener Pudding.**	**Iced pudding.**
— *glacé à l'Adélaïde.*[3])	— Orangen-Pudding.	— orange-pudding.
— *glacé à la d'Albuféra.*	— Pudding n. Albuféra[4]).	— Albuféra pudding.
— *glacé à l'ambassadrice.*[5])	— Kastanien-Pudding.	— chestnut-pudding.
— *glacé à l'arménienne.*[6])	— armenischer Pudding.	— Armenian pudding.
— *glacé aux bananes.*	— Bananen-Pudding.	— banana-pudding.
— *glacé aux biscuits.*	— Biskuit-Pudding.	— biscuit-pudding.
— *glacé à la castillane.*	— kastilischer Pudding.[7])	— Castilian pudding.
— *glacé à la Cavour.*	— Pudding nach Cavour[8]).	— pudding, Cavour style.
— *glacé à la chancelière.*	— Vanille-Biskuit-Pudding.[9])	— vanilla biscuit pudding.
— *glacé à la Chateaubriand.*	— Pudding nach Chateaubriand[10]).	— Chateaubriand pudding.
— *glacé à la châtelaine.*	— Birnen-Pudding mit Champagner.[11])	— pear-pudding with champagne.
— *glacé à la Cleveland.*	— Pudding nach Cleveland[12]).	— pudding, Cleveland style.
— *glacé à la diplomate.*[13])	— Diplomaten-Pudding.	— diplomatic pudding.
— *glacé à la duchesse.*[14])	— Herzogin-Pudding.	— duchess pudding.
— *glacé à la Fleury.*	— Fleury-Pudding.[15])	— Fleury pudding.
— *glacé à la Fontainebleau.*[16])	— Fontainebleau-Pudding.	— Fontainebleau pudding.
— *glacé à la Héloïse ou* — *d'hiver.*[18])	— Kirsch(en)-Pudding.[17]) Winter-Pudding.	— cherry-pudding. Winter pudding.

[1]) Kartoffel-Formen mit Kastanien-Rahmgefrorenem gefüllt, in die Mitte in Maraschino geweichtes Biskuit mit würfelig geschnittenen Früchten; vor dem Anrichten werden die Kartoffeln in geriebener Schokolade gewälzt; die Augen der Kartoffeln ahmt man mit Mandeln nach; als Sose gibt man Schlagsahne mit Maraschino.

[2]) Manche Fachwerke haben einige von uns als »Puddinge« gegebene Gefrorene unter *pains glacés* oder *bombes* aufgeführt. Es sind daher etwaige hier nicht zu findende *poudings glacés* unter *bombes* oder *pains glacés* nachzuschlagen.

[3]) Siehe *pouding à l'Adélaïde* auf Seite 1288.

[4]) In eine schon in Eis und Salz stehende Cylinderform gibt man einen Löffelvoll Vanille-Rahmgefrorenes *(crème plombière à la vanille)*, legt in Maraschino geweichte Biskuit-Scheiben darauf, zwischen dieselben Häufchen von Aprikosen-Marmelade, gibt wieder Vanille-Rahmgefrorenes darauf und so fort, bis die Form voll ist. Der ausgestürzte Pudding wird mit Törtchen umlegt; nebenbei gibt man Schlagsahne mit Maraschino *(crème fouettée au marasquin)*.

[5]) Siehe *pouding à l'ambassadrice* auf S. 1288.

[6]) Siehe *pouding à l'arménienne* auf S. 1288.

[7]) Gefrorene englische Vanille-Creme vermischt man mit Schlagsahne und in Zitronen-Wasser gekochtem Reis, füllt dies abwechselnd mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas in die Form. Der gefrorene ausgestürzte Pudding wird mit einer recht kalten englischen Creme maskiert. Vergleiche auch *pouding à la castillane* auf Seite 1288.

[8]) Reis gekocht, abgegossen und mit heißem Vanille-Sirup von 22 Grad gegeben; Eigelbe mit Zucker und kochender Milch dick gerührt, nach dem Auskühlen mit Sahne und gestoßenen Mandeln vermischt, durchgestrichen und gefroren, in eine mit Vanille-Rahmgefrorenem überzogene (chemisierte) Form gefüllt und gefroren; eine Sose von Vanille-Rahmgefrorenem mit Rum und Schlagsahne dazu.

[9]) Eine Domform mit Biskuit-Scheiben ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, gefroren; eine Viertelstunde später füllt man die Mitte abwechselnd mit Vanille-Rahmgefrorenem, das mit Schlagsahne fertig gemacht ist, sowie mit Biskuits, die mit Aprikosen-Marmelade und Maraschino durchtränkt sind und streut fein würfelig geschnittene eingemachte Früchte darüber. Beim Anrichten maskiert man den Pudding mit einer eiskalten Aprikosen-Sose, die mit einigen Löffelvoll Schlagsahne und Maraschino fertig gemacht ist.

[10]) Ein Mandel-Rahmgefrorenes *(crème plombière aux amandes)* mit würfelig geschnittenen grünen Mandeln und eingemachter, in Maraschino gebeizter Ananas vermischt; Scheiben von Mandel-Biskuit auf einer Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit der anderen Seite in Maraschino getaucht; eine Domform abwechselnd mit dem Gefrorenen und den Biskuit-Scheiben gefüllt; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur). Der Erfinder dieses Puddings ist *Montmireil*, Mundkoch *(chef de bouche)* von Napoleon I. und von Chateaubriand.

[11]) In Vanille-Sirup gekochte Birnen durchgestrichen, Eischaum-Masse *(meringue italienne)*, ein wenig Cognac, eingemachte Kirschen und in Champagner geweichte Biskuits hinzu gerührt, in einer Form gefroren und mit Champagner zu Tisch gegeben.

[12]) Eine Melonenform abwechselnd mit Vanille-Rahmgefrorenem, in Maraschino getränkten Biskuits und klein geschnittenen glasierten Kastanien gefüllt und gefrieren gelassen; als Sose gibt man Vanille-Schlagsahne mit Erdbeersaft und Chartreuse-Likör.

[13]) Vergleiche *pouding à la diplomate* auf Seite 1289.

[14]) Nur andere Bezeichnung für *pouding glacé à la Joinville* (s. d. auf Seite 1327).

[15]) Aprikosenmark, Zucker, Mandelmilch und Kirschwasser vermischt, auf 22 Grad abgewogen, dann durchgestrichen, gefroren, mit Schlagsahne versetzt, lagenweise mit in Kirschwasser gebeizten Früchten und in Maraschino geweichtem Biskuit in eine mit Erdbeer-Rahmgefrorenem überzogene (chemisierte) Form gefüllt; Erdbeer-Rahmgefrorenes mit Kirschwasser und Schlagsahne als Sose.

[16]) Siehe *pouding à la Fontainebleau* auf Seite 1289.

[17]) Die Form mit Schlagsahne-Gefrorenem ausgestrichen, mit gefrorener Kirsch(en)-Creme gefüllt; beim Anrichten Eier-Creme darüber gegossen. Dieser Pudding wird hin und wieder auch mit *gâteau glacé à la Héloïse* bezeichnet.

[18]) Siehe dasselbe auf Seite 1290.

Pouding glacé à la Joinville.	Gefrorener Birnen-Pudding mit Ananas.[1])	Iced pear-pudding with pine-apple.
— *glacé à la macédoine de fruits.*	— Pudding mit verschiedenen Früchten.[2])	— pudding with mixed fruits.
— *glacé à la Magenta.*	— Magenta-Pudding.[3])	— Magenta pudding.
— *glacé à la Marguerite.*	— Margareten-Pudding.[4])	— Margaret pudding.
— *glacé à la marquise.*	— Markgräfin-Pudding.[5])	— marquise pudding.
— *glacé à la Médicis.*	— Schokolade-Pudding.	— chocolate-pudding.
— *glacé à la Metternich.*	— Pudding nach Metternich[6]).	— pudding, Metternich style.
— *glacé à la Montmorency.*	— Pudding nach Montmorency[7]).	— Montmorency pudding.
— *glacé à la Nesselrode.*	— Kastanien-Pudding.[8])	— chestnut-pudding.
— *glacé à la noix de coco.*	— Kokosnuß-Pudding.	— cocoanut-pudding.
— *glacé à la d'Orléans.*	— Pudding nach Orléans[9]).	— pudding, Orléans style.
— *glacé à la palermitaine.*[10])	— Palermoer Pudding.	— Palermitan pudding.
— *glacé aux pommes à la parisienne.*	— Apfel-Pudding auf Pariser[11]) Art.	— apple-pudding, Parisian style.
— *glacé à la Richelieu.*	— Pudding n. Richelieu[12]).	— Richelieu pudding.
— *glacé au riz.*	— Reispudding.	— rice-pudding.

[1]) Reife Birnen zerrieben und durchgestrichen, mit Vanille-Sirup von 30 Grad, Zitronen-Schale und Orangensaft vermischt, durchgestrichen, gefroren, dann mit würfelig geschnittener, in Vanille-Sirup gebeizter Ananas vermischt, in die Form gefüllt und fertig gefroren, beim Anrichten mit gefrorenem Champagnerpunsch maskiert. Man bezeichnet diesen Pudding auch mit *pouding glacé à la duchesse.*

[2]) Aprikosen-Marmelade mit einigen Löffelvoll Mandelmilch, Nußlikör und geklärter Hausenblase vermischt, auf Eis gebunden, mit Schlagsahne verrührt; hiermit eine Puddingform überzogen, in die Mitte eingemachte Früchte mit Maraschino-Gallerte; kleine Kuchen als Umlage.

[3]) Eingemachte Früchte würfelig geschnitten, in Maraschino gebeizt; Erdbeermus mit Vanille-Zucker gesüßt, auf Eis geschlagen, mit Schlagsahne vermischt, gefroren, hiervon eine Lage auf den Boden der Form *(moule à fromage)*, eine in Maraschino geweichte Biskuit-Scheibe darüber, dann eine Lage Früchte, wieder Erdbeer-Creme, Biskuit und so fort, bis die Form voll ist, gefroren; den Rest der Creme vermischt man mit Maraschino und maskiert damit den angerichteten Pudding.

[4]) Man füllt eine Form mit Orangen-Gefrorenem *(mousse à l'orange)*, stellt einen Einsatz hinein und läßt gefrieren; der Einsatz wird entfernt, das Gefrorene, die Öffnung nach oben, angerichtet und in die Mitte Kirschgefrorenes gefüllt; ringsherum ordnet man mit Ananas gefüllte kleine Kuchen.

[5]) Birnenmus in einer Gefrierbüchse *(sorbétière)* gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)*, Kirschen und würfelig geschnittener Ananas vermischt, in einer Form gefroren; Zucker-Sirup von 30 Grad, Orangensaft und Champagner vermischt, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* zu einer dicklichen Creme verrührt und nebenbei gegeben.

[6]) 50 g abgebrühte Pistazien und ebensoviel Mandeln stößt man mit ein wenig Sahne zu Mus, rührt 6 Eigelbe, 100 g Zucker, 1/4 l Sahne und etwas Vanille auf dem Feuer ab, gibt die Pistazien und Mandeln dazu, läßt die Creme erkalten und streicht sie durch ein Haartuch. 100 g Sultana-Rosinen, 50 g Orangen-Schale und einige eingemachte Aprikosen schneidet man in Würfel und beizt sie in Maraschino. In eine eiskalte Gefrierbüchse gießt man einige Löffelvoll Creme, legt einige in Maraschino geweichte Scheiben von Mandel-Biskuit darauf, dann eine Lage der in Maraschino gebeizten Früchte, fängt wieder von vorn an und füllt die Form, bis zuletzt Creme obenauf kommt. Der gefrorene Pudding wird beim Anrichten mit kleinem Backwerk umlegt.

[7]) 125 g süße und ein paar bittere Mandeln brüht man, hackt sie fein, mischt den nötigen Zucker und ein geschlagenes Eiweiß darunter, legt sie auf einen Deckel und röstet sie im Ofen gelb; fünf Eigelbe schlägt man in eine Kasserolle, gibt 4 dcl Sahne, 200 g Zucker und die Mandeln hinein, rührt alles auf dem Feuer zu einer Creme ab, welche man durchstreicht und nach dem Erkalten mit braunem Zucker *(caramel)* und Orangenblüten-Wasser vermischt. Hierauf gießt man sie in eine Gefrierbüchse, gibt 1/4 l Schlagsahne, einige gehackte Pistazien und zerdrückte Makronen dazu und läßt gefrieren. Inzwischen gießt man in eine eiskalte Cremeform etwas Kirschsirup, streut gehackte Pistazien und rote Kirschen an die Seiten, füllt den Pudding hinein, legt einige Kirschen dazwischen und läßt den Pudding noch eine Stunde gefrieren. Beim Anrichten wird der gefrorene Pudding mit gesponnenem Zucker *(sucre filé)* schön verziert.

[8]) Kastanienmus mit Vanille-Sirup und Maraschino vermischt, gefroren. Abgewällte, mit Maraschino und Zucker-Wasser gedünstete Rosinen und Korinthen, eingemachte Kirschen und streifig geschnittene Pistazien unter die gefrorene Kastanien-Creme, die man mit Schlagsahne verrührt, gemischt, die Masse in die Form gefüllt, drei Stunden in gestoßenes Eis gestellt. Eine Creme von Eigelben, Sahne und Maraschino mit Schlagsahne zu einer dicklichen Sose gerührt und nebenbei gegeben. Dieser Pudding wird noch mit *pouding glacé aux marrons à la Nesselrode, pouding de marrons à la Nesselrode* bezeichnet.

[9]) Vanille-Rahmgefrorenes mit Schlagsahne vermischt und lagenweise mit würfelig geschnittenen, in Maraschino gebeizten Früchten, sowie mit in Maraschino geweichten Makronen in die Form gefüllt; etwas ungefrorene Vanille-Masse vermischt man mit Maraschino und gibt dies als Sose nebenbei.

[10]) Siehe *pouding à la palermitaine* auf S. 1291.

[11]) Apfel-Scheiben in Wasser mit Vanille gekocht, in Wasser aufgelöster Zucker, sowie Aprikosen-Marmelade dazu, alles durch ein Haartuch gestrichen, nach dem Erkalten in eine Gefrierbüchse geschüttet, mit Schlagsahne und in Vanille-Zucker gebeizten Korinthen, Sultana-Rosinen und würfelig geschnittenem Zitronat vermischt und gefroren, zuletzt in eine mit Kirschen und Reineclauden ausgelegte Cremeform gefüllt und noch eine Stunde gefroren.

[12]) Der Boden der Puddingform mit einer Lage Rahmgefrorenem von Reis *(crème plombière au riz)* bedeckt, darüber Makronen, würfelig geschnittene Ananas, Pistazien, Kastanien, dann noch eine Lage Reisgefrorenes und so fort, bis die Form voll ist; Mandel-Törtchen als Umlage (Garnitur).

Pouding glacé au riz à la béarnaise.[1]) *[riale.*[2])	Gefrorener Reispudding mit Maraschino.	Iced rice-pudding with maraschino. [style.
— *glacé au riz à l'impé-*	— Reispudding, kaiſerlich.	— rice-pudding, imperial
— *glacé au riz à la maltaise.*[3])	— Reispudding mit Orangen.	— rice-pudding with oranges.
— *glacé au riz à la palermitaine.*[4])	— Reispudding auf Palermoer Art.	— rice-pudding, Palermitan style. [style.
— *glacé à la Romanoff.*	— Pudding n. Romanow[5]).	— pudding, Romanoff
— *glacé à la Serano.*	— Pudding nach Serano[6]).	— Serano pudding. [style.
— *glacé à la Shakespeare.*	— nach Shakespeare[7]).	— pudding, Shakespeare
— *glacé à la sicilienne.*	— ſizilianiſcher Pudding.[8])	— Sicilian pudding.
— *glacé au tapioca.*	— Tapioka-Pudding.	— tapioca-pudding.
— *glacé à la Victoria.*	— Viktoria-Pudding.[9])	— Victoria pudding.
— *glacé à la Waddington.*	— Pudding nach Waddington[10]).	— pudding, Waddington style.
Poule et poussins au nid.	Henne und Küchlein im Neſt.	Hen a. chicklings or chicks
Progrès.	Fortſchritt[11]).	Progress. [in the nest.
Prophète glacé.	Ananas-Gefrorenes.[12])	Pineapple-ice.
Puits à bras en glace.	Ziehbrunnen aus Gefrore-	Well of ice-cream.
Riz glacé.	Gefrorener Reis. [nem.	**Iced rice.**
— *glacé à la béarnaise.*[13])	— Reis mit Maraschino.	— rice with maraschino.
— *glacé à l'espagnole.*[14])	— Reis auf ſpaniſche Art.	— rice, Spanish style.
— *glacé au marasquin.*	— Maraschinoreis. [Art.	— maraschino rice.
— *glacé à la marquise.*	— Reis nach Markgräfin-[15])	— rice, marquise style.
— *glacé à la Mirabeau.*[16])	— Reis nach Mirabeau.	— rice, Mirabeau style.
— *glacé à la Ristori.*	— Reis nach Ristori[17]).	— rice, Ristori style.
— *glacé à la Wellington.*[18])	— Reis nach Wellington.	— rice, Wellington style.

[1]) Siehe *pouding de riz à la béarnaise* auf Seite 1292.

[2]) Siehe *pouding de riz à l'impériale* auf Seite 1293.

[3]) Siehe *pouding de riz à la maltaise* auf Seite 1293.

[4]) Siehe *pouding de riz à la palermitaine* auf Seite 1295.

[5]) Die Puddingform mit Orangen-Rahmgefrorenem überzogen; in die Mitte Kastanien-Rahmgefrorenes, dann in Kümmel geweichte Finger-Biskuits und streifig geschnittene Walnüsse, obenauf Kastanien-Rahmgefrorenes; nebenbei eine Sose von Vanille-Rahmgefrorenem mit Kirschwasser und Schlagsahne *(crème fouettée)*.

[6]) Himbeersaft-Gefrorenes *(glace au jus de framboises)* mit Eischaum *(meringue italienne)* vermischt; eine Puddingform mit Pistazien-Rahmgefrorenem *(crème plombière aux pistaches)* überzogen, auf den Boden der Form eine Lage Erdbeer-Rahmgefrorenes, darüber in Maraschino geweichte Biskuits, klein geschnittene Früchte, dann Himbeersaft-Gefrorenes, wieder Erdbeer-Rahmgefrorenes und so fort, bis die Form voll ist.

[7]) Eine Creme von Eigelben, Sahne und Zukker bereitet; ein brauner Zucker *(caramel)* von Zucker, Zimt, Zitronen-Schale und Wasser hergestellt; beides mit einander vermischt, Curaçao-Likör, klein geschnittene getrocknete Birnen, eingemachte Orangen-Schale, Ananas, Pistazien und Schlagsahne hinzu, gefroren.

[8]) Die Puddingform mit Pistazien-Rahmgefrorenem überzogen; Schokolade-Rahmgefrorenes mit gerösteten Mandeln, Zitronat und eingemachter Orangen-Schale vermischt, etwas feiner Zimt und Eischaum *(meringue italienne)* hinzugegeben; auf den Boden der Form eine Lage Orangen-Gallerte und das Schokolade-Rahmgefrorene darüber.

[9]) Die Puddingform halb mit Mandel- *(mousse au nougat)*, halb mit Vanille-Schaumgefrorenem *(mousse à la vanille)*, das mit Rum vermischt ist, gefüllt; nebenbei Aprikosen-Sose.

[10]) *William Henry Waddington*, französischer Archäolog und Staatsmann, geb. 1826 zu Paris von englischen Eltern, zuletzt Botschafter der franz. Republik in London. Die Puddingform mit Erdbeer-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); auf den Boden der Form eine Lage Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème au nougat)*, darüber klein geschnittene, in Maraschino gebeizte Früchte, dann Marzipan, nun wieder von vorn angefangen und so fort, bis die Form voll ist, obenauf kommt Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème au nougat)*.

[11]) Eine Kanone aus Gefrorenem.

[12]) Ananas-Gefrorenes mit würfelig geschnittener Ananas und Schlagsahne vermischt, in eine geriefte Form *(moule à fromage)* gefüllt und $1^1/_2$ Stunde gefroren.

[13]) Nur andere Bezeichnung für *pouding glacé au riz à la béarnaise* (s. d.).

[14]) Siehe *riz à l'espagnole* auf Seite 1294.

[15]) a) In Milch gekochter Reis mit etwas englischer Vanille-Creme vermischt, durchgestrichen, gefroren, löffelweise aus der Gefrierbüchse herausgenommen und eine Bombenform damit überzogen; in die Mitte Ananas-Gefrorenes *(glace au jus d'ananas)*, das mit Eischaum *(meringue italienne)* und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt ist. b) Milchreis mit Vanille-Sirup verlängert, durchgestrichen, mit gefrorener Vanille-Creme vermischt, einige Löffelvoll Nußlikör und etwas Schlagsahne hinzugegeben; mit diesem Reisgefrorenen wird eine große Domform überzogen (chemisiert), in die Mitte der Form gibt man in Wasser gekochten Reis, der in Sirup von 25 Grad gebeizt und auf Eis mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade und Vanille-Schaumgefrorenem gebunden wurde. Der angerichtete Pudding wird mit einer auf Eis kalt gerührten englischen Maraschino-Creme, die mit Schlagsahne fertig gemacht ist, gebunden.

[16]) Siehe *riz à la Mirabeau* auf Seite 1294.

[17]) Eine große Domform mit Himbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); ein Nußgefrorenes *(glace aux noix fraiches)* mit in Wasser gekochtem, in Sirup von 20 Grad gebeiztem, gefrorenem Reis vermischt, nach und nach mit süßer Schlagsahne untermengt und nebst in Kirschwasser getränkten Biskuit-Scheiben in die Mitte der Form gefüllt. Der Pudding wird auf einem Sockel von natürlichem Eis angerichtet und mit einer Guirlande von kleinen Zucker-Blumen verziert.

[18]) Siehe *riz à la Wellington* auf Seite 1295.

Rose en glace ou glacée.	Rose aus Gefrorenem.	Rose of ice-cream.
Roche(r) en glace.[1])	Eisberg.	Iceberg.
Ruche en meringue garnie de crème plombière.	Bienenkorb von Meringeln, mit gefrorener Creme.	Beehive of meringue, filled with plombière cream.
Salade d'oranges glacée.	Gefrorenes Orangen-Kompott.[2])	Iced orange salad.
Sicilienne.	Schokolade-Gefrorenes in Teigkruste.[3])	Chocolate-ice in a timbale crust.
— *de fruits.*	Sizilianisches Gefrorenes mit Früchten.[4])	Sicilian ice with fruits.
Soufflé glacé.[5])	**Gefrorener Auflauf.**	**Iced** or **frozen soufflé.**[6])
— *glacé à l'abricot.*[7])	— Aprikosen-Auflauf.	— soufflé of apricots.
— *glacé à la Alcazar.*	— Alcazar-Auflauf.[8])	— Alcazar soufflé.
— *glacé à la Byron.*	— Auflauf nach Byron[9]).	— soufflé, Byron style.
— *glacé au chocolat.*	— Schokolade-Auflauf.	— soufflé of chocolate.
— *glacé à la Dickens.*	— Auflauf nach Dickens[10]).	— soufflé, Dickens style.
— *glacé à la diplomate.*	— Diplomaten-Auflauf.[11])	— diplomatic soufflé.
— *glacé à la Favart.*	— Auflauf nach Favart[12]).	— soufflé, Favart style.
— *glacé aux fraises.*	— Erdbeer-Auflauf.	— soufflé of strawberries.
— *glacé à la hongroise.*[13])	— Auflauf mit Tokayer.	— soufflé with Tokay.
— *glacé à la Jenny Lind.*	— Auflauf mit frischen Walnüssen.[14])	— soufflé with fresh walnuts.
— *glacé à la Londonderry.*	— Auflauf nach Londonderry[15]).	— soufflé, Londonderry style.
— *glacé au marasquin.*	— Auflauf mit Maraschino.	— soufflé w. maraschino.
— *glacé à la Marly.*	— Auflauf nach Marly[16]).	— soufflé, Marly style.
— *glacé au pain noir.*	— Schwarzbrot-Auflauf.	— soufflé of brown bread.
— *glacé à la Palffy.*	— Auflauf nach Palffy[17]).	— soufflé, Palffy style.
— *glacé à la Palmyre.*[18])	— Apfel-Auflauf mit Feigen.	— soufflé with figs.

---

[1]) *La roche* Fels, Felsen, Stein; *le rocher* (hoher, schroffer) Felsen, Klippe: *rocher de confitures* aus verschlungenen Streifen eingemachter Zitronen- und Orangen-Schalen aufgebauter Fels.

[2]) Geschälte Orangen zerteilt, mit Zucker bestreut, lagenweise in eine Becherform geordnet, in den Gefrierschrank *(cave réfrigérante)* gestellt und beim Anrichten mit Kirschwasser und Orangensaft-Gefrorenem bedeckt.

[3]) Eine Becherform mit feinem Teig ausgelegt, gebacken, ausgestürzt und nach dem Erkalten mit Schokolade-Gefrorenem, das mit Schlagsahne vermischt ist, gefüllt.

[4]) Aprikosenmus mit Zitronen-Schale, Zitronen- und Orangensaft und aufgelöster Gelatine in einer Randform gefroren; verschiedene klein geschnittene Früchte in einer Domform mit etwas parfümiertem Sirup gefroren, in der Mitte des ausgestürzten Aprikosen-Randes angerichtet und mit Ananas-Sorbett oder gefrorenem süßen Erdbeermus maskiert.

[5]) Vergleiche *biscuit glacé* auf Seite 1300.

[6]) *Imitation soufflé, iced: Equal parts of rather firm and sweet custard, strongly flavo(u)red with vanilla, white of egg beaten stiff, and whipped cream mixed lightly together, and filled into moderate-sized paper soufflé-cups, which are placed in an ice-cave.*

[7]) Vergleiche *soufflé glacé à la Marly.*

[8]) Sprich »ălkăsa'r«; *alcazar* Palast im maurischen Stil; *Alcazar* Name verschiedener Vergnügungs-Lokale; *Balthazar d'Alcazar* spanischer Dichter im 16. Jahrhundert. — Vanille-Rahmgefrorenes mit Schlagsahne, in Maraschino geweichten Makronen und gebrochenen Kastanien vermischt; hiermit kleine Aufläufe geformt, diese mit gestoßenen, durchgesiebten Makronen bestreut. An der Seite wird ein kleiner Einschnitt gemacht, Staubzucker darüber gestreut, schnell im heißen Ofen gebräunt und dann eine Stunde gefroren.

[9]) Gefrorenes von 1 l Sirup von 32 Grad, $^1/_2$ l Nußlikör, $^1/_2$ l Kirschsaft, 50 g gestoßenem Biskuit oder gestoßenen Makronen, $^1/_2$ l Schlagsahne.

[10]) Gefrorenes von 1 l Sirup von 32 Grad, 15 Eigelben, Pfirsichmark, Nußlikör, $^1/_2$ l Schlagsahne abwechselnd mit Schokolade-Gefrorenem *(glace au chocolat, à l'eau)* in Papier-Kästchen.

[11]) Vanille-Creme *(mousse à la vanille)* mit Schlagsahne und gesüßtem Himbeersaft vermischt und abwechselnd mit in Rum getränkten Biskuit-Scheiben in eine Auflauf-Kasserolle *(casserole à soufflé)* gefüllt und gefroren.

[12]) Sprich »fāwā'r«; *Charles-Simon Favart,* franz. Schauspiel-Dichter, geb. 13. Nov. 1710 zu Paris, gest. 12. Mai 1792. — *Marie Favart* (eigentlich *Pierrette Ignace Pinaud),* franz. Schauspielerin, geb. 16. Febr. 1833 zu Beaune. — Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crême aux pralines)* mit Schlagsahne vermischt und abwechselnd mit in Maraschino geweichten Haselnußbiskuit-Scheiben und in Kirschwasser gebeizten Erdbeeren in Papier-Kästchen gefüllt, mit gestoßenen Makronen und Zucker bestreut, schnell im Ofen gebräunt, dann eine Stunde gefroren.

[13]) Nur andere Bezeichnung für *soufflé glacé au vin de Tokai* (s. d. auf S. 1330).

[14]) Gefrorenes von Schlagsahne *(crème fouettée),* Eischaum *(meringue italienne),* Maraschino und reifen, frischen Nüssen.

[15]) 1 l Sirup von 32 Grad mit 15 Eigelben vermischt, durchgestrichen, in ein Geschirr mit heißem Wasser gestellt, mit $^1/_2$ l Erdbeersaft, $^1/_2$ l Maraschino und einer Prise Salz schaumig geschlagen, dann bis zum Erkalten weiter geschlagen, Schlagsahne darunter gezogen, auf die gewöhnliche Art gefroren.

[16]) Aprikosenmus mit Vanille-Zucker auf Eis kalt geschlagen, dann mit Nußlikör und süßer Schlagsahne vermischt, gefroren und mit gerösteten, gehackten Mandeln bestreut.

[17]) Siehe *biscuit glacé à la Palffy* auf S. 1301.

[18]) Sprich »pălmī'r«; *Palmyre* Palmyra, ehm. Thadmor (Palmenstadt), syrische Stadt, nordöstlich von Damaskus, jetzt in Ruinen; *palmyre* gemeine Fächer-Palme. — Apfelmus mit Vanille-Zucker auf Eis kalt geschlagen, dann mit Maraschino-Schlagsahne vermischt, abwechselnd mit in Maraschino geweichtem Mandel-Biskuit und in Branntwein eingemachten Feigen in Auflauf-Kästchen gefüllt und gefroren.

Soufflé glacé à la savoisienne.	Gefrorener Savoyer Auflauf.[1]	Iced Savoy soufflé.
— *glacé à la Scott.*	— Auflauf nach Scott[2].	— soufflé, Scott style.
— *glacé à la talismanique.*[3]	— Talisman-Auflauf.	— talisman soufflé.
— *glacé à la Thackeray.*	— Auflauf n. Thackeray[4].	— soufflé, Thackeray style.
— *glacé à la Tortoni.*[5]	— Auflauf nach Tortoni.	— soufflé, Tortoni style.
— *glacé à la vanille.*	— Vanille-Auflauf.	— soufflé of vanilla.
— *glacé au vin de Tokai ou Tokay.*	— Auflauf mit Tokayer.[6]	— soufflé with Tokay.
Suédoise de fruits glacés.[7]	Schwedische Fruchtsulze.	Swedish dish of iced fruits.
Suprême *d'ananas.*[8]	**Suprême** von Ananas.	**Suprême** of pine-apple.
— *de fraises.*[9]	— von Erdbeeren.	— of strawberries.
— *de fruits à la napolitaine.*	— von Früchten auf neapolitanische[10] Art.	— of fruits in the Neapolitan style.
Timbale glacée.	**Becher(-Kruste) mit Gefrorenem.**	**Timbale with ice-cream.**
— *à l'algérienne.*	— mit gefrorener Rakahout-Creme.[11]	— with frozen racahout cream.
— *à la Chateaubriand.*[12]	— mit Rahmgefrorenem.	— with ice-cream.
— *à la Francillon.*	— nach Francillon[13].	— in the Francillon style.
— *de fruits glacés.*	— von allerlei gefrorenen Früchten.[14]	— of all sorts of iced fruits.
— *de gaufres garnie de crème plombière aux avelines.*	— von Waffeln mit Haselnuß-Rahmgefrorenem.	— of wafers filled with hazel-nut ice-cream.
— *de gaufres garnie de crème plombière au marasquin.*	— von Waffeln mit Maraschino-Rahmgefrorenem.	— of wafers filled with maraschino ice-cream.
— *de gaufres à l'italienne.*[15]	— von ital. Waffeln mit Erdbeer-Rahmgefrorenem.	— of Italian wafers with strawberry ice-cream.
— *de marrons garnie de crème plombière.*	— von Kastanien mit Rahmgefrorenem.[16]	— of chestnuts with plombière cream.
— *de marrons à la sultane.*[17]	— von Kastanien mit Pistazien-Gefrorenem.	— of chestnuts with pistachio ice-cream.
— *à la Masséna.*[18]	— nach Masséna.	— in the Masséna style.
— *à la sicilienne.*	—, sizilianisch[19].	— in the Sicilian style.

[1]) Vanille-Gefrorenes, in Maraschino geweichtes Biskuit und Kastanien-Gefrorenes abwechselnd in Auflauf-Kästchen gefüllt und gefroren.

[2]) Gefrorenes aus 1 l Sirup von 32 Grad, 15 Eigelben, Curaçao, gleichen Teilen Orangenblüten-Wasser und Orangensaft, 1/2 l Schlagsahne.

[3]) *Talisman* Talisman (Ring, Gegenstand, der zauberkräftig wirkt, schützt); *talismanique* talismanisch, zauberisch wirkend. — Eine Lage Schokolade-Gefrorenes, darüber in Maraschino geweichte Biskuits, dann Mandel-Gefrorenes *(glace de crème pralinée)*.

[4]) Gefrorenes von 1 l Sirup von 32 Grad, 1 l Erdbeersaft, 15 Eigelben, Vanille-Zucker, 1/2 l Schlagsahne.

[5]) Siehe *biscuit glacé à la Tortoni* auf S. 1301.

[6]) Auf Eis kalt geschlagener Weinschaum von Tokayer mit Schlagsahne vermischt, abwechselnd mit in Himbeer-Sirup geweichten Biskuit-Scheiben in eine Auflauf-Kasserolle gefüllt.

[7]) Siehe *suédoise de fruits* auf Seite 1295.

[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1295.

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1295.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1296.

[11]) Betreffs Rakahout-Creme siehe Fußbem. 5 auf Seite 1317.

[12]) Siehe *timbale à la Chateaubriand* auf Seite 1296.

[13]) Die Becherform mit Haselnuß-Rahmgefrorenem *(glace de crème aux noisettes pralinées)* überzogen (chemisiert), lagenweise mit Vanille-Rahmgefrorenem und in Kirschwasser gebeizten eingemachten Aprikosen gefüllt und gefroren, beim Anrichten mit in feine Scheiben geschnittenen »Trüffeln« belegt. Diese Trüffeln stellt man mit Schokolade-Wassergefrorenem *(glace de chocolat à l'eau)* her; sie müssen aber recht fest gefroren sein, damit sie sich in ganz dünne Scheiben schneiden lassen *(émincer)*.

[14]) Die Becherform mit Aprikosen-Gefrorenem *(crème plombière aux abricots)* überzogen (chemisiert); in die Mitte klein geschnittene Aprikosen, Pfirsiche, Ananas, Reineclauden, Kirschen usw., vorher mit ein wenig klarer Maraschino-Gallerte begossen und auf Eis erkaltet; über diese Früchte eine Lage von dem Aprikosen-Gefrorenem, Deckel darauf und gefroren. Beim Anrichten bedeckt man den Fruchtbecher mit einer Sultana von gesponnenem Zucker.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1296.

[16]) Wie *timbale de marrons* (siehe Seite 1297), anstatt der Vanille-Schlagsahne mit obigem Gefrorenen gefüllt.

[17]) Siehe dasselbe auf Seite 1297.

[18]) Siehe dasselbe auf Seite 1297.

[19]) a) Teigkruste von mürbem Teig gebacken, innen und außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, außen mit Mandeln, Rosinen, Pistazien und Angelika verziert. Auf den Boden einer etwa 2 cm größeren Form gießt man eine Lage Zitronen-Gallerte, stellt, wenn diese fest geworden ist, die Teigkruste hinein und gießt den Raum zwischen den zwei Bechern mit Orangen-Gallerte aus. Kurz vor dem Anrichten wird die Mitte des Teigbechers abwechselnd mit Pistazien-Gefrorenem, das mit Orangenblüten-Wasser parfümiert ist, und eingemachten, klein geschnittenen Früchten gefüllt. b) Vergl. *timbale à la sicilienne* auf Seite 1297.

Tomates glacées.	Paradies-Äpfel aus Gefrorenem.[1])	Tomatoes of ice.
Traîneau en nougat garni de glace.	Schlitten aus Mandel-Kruste mit Gefrorenem.	Sledge or sleigh of nougat garnished with ice.
Turban glacé.	**Turban von Gefrorenem.**	**Turban(d) of ice.**
— *glacé à l'ananas.*	Gefrorener Turban mit Ananas.[2])	Iced turban(d) with pineapple.
— *glacé aux fraises.*	— Turban mit Erdbeeren.[3])	— turban(d) with strawberries.
— *glacé à la sultane.*	— Turban m. einer Sultana von gesponnenem Zucker.	— turban trimmed with a sultana of spun sugar.
Vacherin glacé.[4])	**Gefrorene Eischaum-Torte.**	**Iced meringue-tart.**
Valence.	Valenzia[5]).	Valencia.
Valentino.	Valentino[6]).	Valentino.
Vase garnie de fleurs en glace.	Vase mit Blumen aus Gefrorenem.[7])	Vase garnished with ice-flowers.
Bi(s)chof(f) glacé.[8])	**Gefrorener Bischof.**	**Iced bishop.**
— *glacé au vin rouge.*	— Bischof mit Rotwein.	— bishop with red wine.
Café glacé.[9])	**Gefrorener Kaffee.**	**Iced coffee.**
— *glacé au cognac.*	— Kaffee mit Cognac.	— coffee with cognac.
— *glacé à la crème.*	— Kaffee m. Schlagsahne.[10])	— coffee with cream.
Chocolat glacé.	Gefrorene Schokolade.	— chocolate.
Gramolata, gramolate, *granita, granite.*[11])	**Gramolata, Gramolate,** Granit(a), Granitpunsch.	**Gramolata, gramolate,** granita, granite.[12])
— *à l'abricot.*	— von Aprikosen.[13])	— of apricots.
— *aux amandes.*	— von Mandeln.[14])	— of almonds.

[1]) Eine Paradiesapfel-Form *(moule à tomate)* mit Erdbeer-Gefrorenem *(glace au jus de fraises)* überzogen; in die Mitte Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème aux amandes pralinées)* mit würfelig geschnittenen Früchten und in Maraschino geweichten Makronen.

[2]) Aprikosenmark mit Mandelmilch und Maraschino vermischt, auf 22 Grad gebracht, dann durchgestrichen, gefroren und mit ebensoviel Schlagsahne vermischt, in einer Turbanform fertig gefroren, ausgestürzt und mit in Rum gebeizten Ananas-Scheiben umlegt.

[3]) Wie *turban à l'ananas;* anstatt der Ananas-Scheiben frische, in Kirschwasser und Maraschino gebeizte Erdbeeren.

[4]) Vergleiche *vacherin* auf Seite 1298. Man kann diese Torte mit irgend einer gefrorenen Creme füllen (vergleiche *vacherin aux fraises* auf Seite 1298).

[5]) Charlottenform lagenweise mit Kastanien-Gefrorenem, in Rum geweichten Biskuit-Scheiben und Kakao-Schaumgefrorenem *(mousse au cacao)* gefüllt.

[6]) Eine große Domform mit gefrorener englischer Vanille-Creme überzogen (chemisiert), lagenweise mit Kastanien-Schaumgefrorenem, würfelig geschnittenen, in Maraschino gebeizten Früchten und mit in Maraschino geweichten Biskuit-Scheiben gefüllt.

[7]) Die Vase mit Vanille- und Schokolade-Gefrorenem gefüllt; obenauf in Formen gefrorene verschiedenfarbige Blumen, wie Lilien, weiße und rote Rosen, Narzissen, Tulpen usw.

[8]) Über die Schreibweisen von *bischoff* siehe *sauce bischoff* auf Seite 1153. — 8 dcl kalter Sirup von 30 Grad, mit Orangen- und Zitronen-Schale, Zitronen- und Orangensaft, einem Stückchen Zimt und einigen Gewürz-Nelken vermischt, eine Stunde später ein wenig kaltes Wasser hinzugegeben und der Sirup auf 23 Grad abgewogen, durchgestrichen und in der Gefrierbüchse gefroren, wie ein gewöhnliches Eis, dann unter fortwährendem Rühren mit dreiviertel einer Flasche Champagner vermischt und in Gläsern zu Tisch gegeben.

[9]) In Tassen zu Tisch gegeben.

[10]) Man vermischt den frisch bereiteten Kaffee mit Staubzucker und gibt, wenn letzterer zergangen ist, die Sahne oder Schlagsahne hinzu, läßt auf die gewöhnliche Art gefrieren und gibt in Sorbett-Gläsern zu Tisch.

[11]) *Gramolate* und *granite* sind die französischen Formen für die italienischen *gramolata* (veraltet *gragnolata)* und *granita;* das italienische Eigenschaftswort *granito* (männlich), *granita* (weiblich) bedeutet soviel wie »gekörnt«, hier ein »körniges Gefrorenes«, ein »körnig gefrorener Punsch oder Sorbett«, welcher in Gläsern angerichtet und wie dieser vor dem Braten gegeben wird. Diese Gramolaten oder Granit-Punsche wurden erst im Jahre 1838 von Florenz in Paris eingeführt, sie werden weniger süß und etwas flüssiger gemacht als die Scherbetts und dürfen nur halb gefroren sein, etwa wie leichter Schnee. Während man die Scherbetts nicht selten mit italienischem Eischaum *(meringue italienne)* vermischt, geschieht dies bei den Gramolaten nie. Diese lassen sich mit den verschiedensten Fruchtsäften vermischen, nach welchen sie dann ihren Namen erhalten. Dieses Gefrorene heißt im Italienischen *granita,* nicht *granito,* trotzdem hundertfach so zu finden. *Granito* bezeichnet den »Granit« (Gestein, körnig-krystallinisches Gemenge von Quarz, Glimmer und Feldspat). Nicht selten findet man auch eine französische Form *granité,* deren Anwendung wir aber nicht empfehlen.

[12]) *The "gramolata" or "granite" is a sort of sherbet, something between a water ice and a glassful of flavo(u)red snow.*

[13]) a) Durchgestrichene reife Aprikosen mit Zucker-Sirup von 25 Grad, Zitronen- und Orangensaft und einigen Tropfen Madeira vermischt; der Sirup muß 14 Grad wiegen und leicht rosenfarbig sein; auf die gewöhnliche Art gefroren. b) Der Sirup mit Champagner und etwas Kirschwasser auf 14 Grad verlängert.

[14]) a) Gebrühte, geschälte süße und einige bittere Mandeln mit einigen Tropfen Wasser im Mörser gestoßen, mit Zucker-Sirup von 14 Grad verrührt, nach einer Stunde durchgestrichen, mit etwas Orangenblüten-Wasser vermischt und gefroren. b) Die Mandeln (250 g) mit ein wenig Wasser gestoßen und durchgestrichen, sodaß man $^1/_2$ l Mandelmilch erhält, in welcher man 150 g Staubzucker auflöst. Man bringt den Sirup mit Wasser oder Champagner und einigen Tropfen Kirschwasser auf 14 Grad und läßt gefrieren.

Gramolata à l'ananas.	Gramolata von Ananas.[1]	Gramolata of pine-apple.
— *à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[2] Art.	— in the Bordelais style.
— *au café.*[3]	— von Kaffee.	— of coffee.
— *aux cerises.*	— von Kirschen.[4]	— of cherries.
— *au citron.*	— von Zitronen.[5]	— of lemon.
— *aux fraises.*	— von Erdbeeren.[6]	— of strawberries.
— *aux framboises.*	— von Himbeeren.[7]	— of raspberries.
— *aux fruits.*	— von Fruchtsäften.[8]	— of fruit juice.
— *aux grenades.*	— von Granat-Äpfeln.	— of pòmegranates.
— *aux groseilles.*	— von Johannisbeeren.[9]	— of currants.
— *aux groseilles vertes.*[10]	— von Stachelbeeren.	— of gooseberries.
— *à la mandarine.*[11]	— von Mandarinen.	— of mandarins.
— *à la menthe.*	— von Minze.[12]	— of (pepper-)mint.
— *aux merises.*[13]	— von Vogelkirschen.	— of bird-cherries.
— *à l'orange.*	— von Orangen.[14]	— of oranges.
— *aux pêches.*	— von Pfirsichen.[15]	— of peaches.
— *au punch.*	— von Punsch.[16]	— of punch.
— *au raisin muscat.*	— von Muskat-Trauben.[17]	— of muskat-grapes.
— *à la romaine.*	— auf römische[18] Art.	— in the Roman style.
— *à la russe.*	— auf russische[19] Art.	— in the Russian style.
— *à la toscane.*	— auf toskanische[20] Art.	— in the Tuscan style.
— *au vin de Champagne.*	— von Champagner.	— of champagne.
— *au vin rouge.*	— von Rotwein.[21]	— of claret.
— *au xérès.*	— von Xereswein.	— of sherry.
Granite, granita.[22]	Granita, Granitpunsch.	**Granite, granita.**
— *à l'abricot.*[23]	Aprikosen-Granita.	— of apricots.
— *au champagne.*	Champagner-Granita.	— of champagne.

[1]) Eine frische Ananas klein geschnitten, gestoßen, durchgestrichen; einige Stückchen davon aufgehoben, in Würfel geschnitten und mit Staubzucker bedeckt. Der Ananassaft mit $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad und dem Saft von zwei Zitronen vermischt, mit Champagner auf 14 Grad verlängert und gefroren; obenauf die Ananas-Würfel.

[2]) Durchgestrichene Erdbeeren, Weißwein und Zucker-Sirup auf 14 Grad abgewogen, gefroren und in Gläsern angerichtet.

[3]) Vergleiche *gramolata à la romaine.*

[4]) Sauerkirschen samt den Kernen im Mörser gestoßen, in eine Schüssel gegeben mit Zucker-Sirup übergossen, nach zwei Stunden durch ein Haarsieb gepreßt und in der Gefrierbüchse gefroren.

[5]) Der Saft von sechs, die Schale von zwei Zitronen, $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad, mit Champagner auf 14 Grad verlängert, durchgestrichen, gefroren.

[6]) a) 500 g Walderdbeeren und 250 g rote Johannisbeeren durch ein Haarsieb gepreßt; der erhaltene Saft mit $^3/_4$ l Zucker-Sirup, sowie mit dem Saft von zwei Zitronen vermischt und gefroren. b) $^1/_2$ l Erdbeermus mit $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad vermischt, mit Champagner verlängert und auf 14 Grad gebracht, mit etwas Karmin leicht gefärbt, wie Scherbett gefroren und obenauf mit einigen Walderdbeeren bestreut.

[7]) $^1/_2$ l Himbeersaft, $^1/_2$ l Sirup von 30 Grad, der Saft von zwei Zitronen und zwei Orangen; mit Champagner auf 14 Grad verlängert, rötlich gefärbt, gefroren; obenauf einige Himbeeren.

[8]) Kann mit irgend einem Fruchtsaft bereitet werden.

[9]) a) Wie *gramolata aux fraises,* aber 500 g rote Johannisbeeren und 250 g Walderdbeeren. b) $^1/_2$ l Johannisbeersaft, $^1/_2$ l Sirup von 30 Grad. Saft von zwei Zitronen und zwei Orangen; mit Champagner auf 14 Grad verlängert, leicht rötlich gefärbt, gefroren; obenauf einige Johannisbeeren.

[10]) Wie *gramolata aux groseilles* (s. d.).

[11]) Wie *gramolata à l'orange* (s. d.).

[12]) Man bereitet eine Zitronen-Gramolata ohne Zitronen-Schale und mit Wasser (vergl. *gramolata au citron*), fügt einen Löffelvoll Minzlikör hinzu und läßt gefrieren.

[13]) Wie *gramolata aux framboises* (s. d.).

[14]) a) Sirup von 15 Grad mit dem Saft und der Schale einiger Orangen bedeckt, eine Stunde später der Saft einiger Zitronen hinzugegeben, rötlich gefärbt, durchgestrichen und gefroren. Orangen-Schnittchen in eine Bowle mit Zucker und Kirschwasser gegeben, eine halbe Stunde später das Gefrorene darüber gegossen und in Gläsern serviert. b) $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad, der Saft von sechs Orangen und zwei Zitronen, die Schale von zwei Zitronen; mit Champagner auf 14 Grad verlängert, gefroren. Orangen-Scheiben, mit Kirschwasser und feinem Zucker in einer Porzellan-Schüssel auf Eis erkaltet, werden obenauf gelegt.

[15]) a) Recht reife Pfirsiche durch ein Haarsieb gepreßt, die ausgebrochenen, klein geschnittenen Kerne hinzugegeben, mit Zucker-Sirup einige Stunden ziehen gelassen, der Saft einiger Zitronen hineingedrückt, durch ein Haarsieb geseiht und gefroren. b) Wie *gramolata à l'abricot.*

[16]) Je drei Weinglasvoll von Thee, Cognac, Rum, Zucker-Sirup, Maraschino, Ananas-Sirup, Orangen- und Zitronensaft, zwei Tassenvoll Champagner.

[17]) 500 g Muskat-Trauben durch ein seidenes Sieb gedrückt, der Saft von zwei Zitronen und $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad hinzugegeben, mit Chablis wein auf 14 Grad verlängert, gefroren; obenauf einige Muskatwein-Beeren.

[18]) Gleiche Teile von starkem Kaffee und einfachem Zucker-Sirup in weithalsige Flaschen gefüllt, in Eis und Salz halb gefroren, in Gläsern oder Tassen zu Tisch gegeben.

[19]) Sirup von Kandis-Zucker mit Champagner auf 14 Grad abgewogen und gefroren.

[20]) $^1/_2$ l toskanischer Rotwein, $^1/_2$ l Sirup von 30 Grad, $^1/_2$ l Erdbeermus, der Saft von zwei Zitronen und zwei Orangen, 14 Grad gegeben und gefroren.

[21]) Saft von sechs, Schale von zwei Orangen, zwei Tassenvoll Sirup, ebensoviel Rotwein; gefroren.

[22]) Bezeichnet dasselbe wie *gramolate, gramolata;* siehe Fußbemerkung zu *gramolata.*

[23]) Vergleiche *gramolata à l'abricot.*

Granite aux pêches.	Pfirſich-Granita.	Granite of peaches.
Marquise (glacée).	**Marquiſe**[1].	**Marquise.**
— *à la jamaïquaine.*	— von Jamaika-Rum.	— of Jamaica rum.
— *au vin de Champagne.*	— von Champagner.	— of champagne.
Mazagran glacé.	Gefrorener Kaffeepunſch in Gläſern.	Iced coffee punch served in glasses.
Punch *ou* **ponche glacé.**	Gefrorener Punſch.[2]	**Iced punch.**
— *glacé à l'abricot.*	— Aprikoſen-Punſch.	— apricot-punch.
— *glacé à l'américaine.*	— Pfirſich-Punſch.[3]	— peach-punch.
— *glacé à l'ananas.*	— Ananas-Punſch.[4]	— pineapple-punch.
— *glacé à l'anglaise.*	— engliſcher Punſch.[5]	— English punch.
— *glacé à l'arac(k).*	— Arrak-Punſch.[6]	— arrack-punch.
— *glacé à l'arbousse*[7].	— Arbus-Punſch.	— arbousse punch.
— *glacé à la Béatrice.*	— Béatrice-Punſch.[8]	— Béatrice punch.
— *glacé à la bordelaise.*	— Erdbeer-Punſch.[9]	— strawberry-punch.
— *glacé à la bouquetière.*	— Punſch mit Blumen.[10]	— punch with flowers.
— *glacé à la cardinale.*	— Kardinal-Punſch.[11]	— cardinal's punch.
— *glacé aux cerises.*	— Kirſchpunſch.	— cherry-punch.
— *glacé au champagne.*	— Champagner-Punſch.[12]	— champagne-punch.
— *glacé à la Chesterfield.*	— Cheſterfield-Punſch.[13]	— Chesterfield punch.
— *glacé à la dalmate.*	— dalmatiniſcher Punſch.[14]	— Dalmatian punch.
— *glacé à la Delmonico.*	— Delmonico-Punſch.[15]	— Delmonico punch.
— *glacé à la Dolgoruky.*	— Dolgoruky-Punſch.[16]	— Dolgoruky punch.
— *glacé à la Élisabeth.*	— Eliſabeth-Punſch.[17]	— Elisabeth punch.
— *glacé à la favorite.*	— Lieblingspunſch.[18]	— favo(u)rite punch.
— *glacé à la florentine.*	— Florentiner Punſch.[19]	— Florentine punch.
— *glacé aux fraises.*	— Erdbeer-Punſch.	— strawberry-punch.

---

[1]) Ein Scherbett aus Zucker und Rheinwein, vermischt mit Selterwasser und dünn geschnittenen Zitronen-Scheiben. Gleich den Scherbetts kann man die Marquisen mit irgend einem Wein und Likör verbinden und danach benennen.

[2]) Sehr festes Orangen-Gefrorenes mit gleichen Teilen Arrak und Champagner durchgearbeitet und dickfließend in Creme-Gläser gefüllt.

[3]) 1 Liter Pfirsich-Gefrorenes mit Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 1/2 Flasche Catawbawein und 3 dcl altem Whisky.

[4]) Ananas-Sirup, Zitronensaft und der nötige Zucker-Sirup auf 22 Grad abgewogen, in der Gefrierbüchse gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* vermischt, eine Viertelstunde später unter fortwährendem Schlagen nach und nach einige Glasvoll Champagner, der vorher mit ein wenig von der Masse verrührt wurde, hinzugefügt.

[5]) 6 dcl Sirup von Birnen, Ananas, Johannisbeeren und Himbeeren, zu gleichen Teilen gemischt; Saft von 4 Orangen und 3 Zitronen, Zitronen-Schale, 1 dcl Vanille-Sirup, 1 dcl Rum, 1 dcl Kirschwasser, 1/2 Flasche Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß.

[6]) Vergleiche Fußbemerkung zu *punch glacé.*

[7]) *Arbousse* Arbus (astrachan. Wasser-Melone).

[8]) Zitronen-Gefrorenes *(glace au jus de citron)* mit feinem Rum, Champagner und Eischaum *(meringue italienne)* vermischt und in hohle Schwäne aus Tragant-Gummi gefüllt.

[9]) a) 1 l nicht zu süßes Erdbeer-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 2 dcl Weißwein, 1 dcl Cognac, 1 dcl Kirschwasser. b) Vergleiche *gramolata à la bordelaise.*

[10]) In zwei Blumenasch-Formen läßt man eine weiße (Wasser mit Milch) und eine rote Eiskruste gefrieren, gießt das Wasser ab und stellt die beiden Krusten in eine dazu passende Form aus Karton. Die Mitte füllt man mit einem Punsch von gleichen Teilen Orangen- und Erdbeer-Gefrorenem, ein viertel soviel Eischaum *(meringue italienne)*, etwas Maraschino und einer Flasche Champagner. Obenauf steckt man ein Rosen-Sträußchen.

[11]) Himbeer-Gefrorenes *(glace au jus de framboises)* mit gleichen Teilen rotem Curaçao und Maraschino vermischt, gefroren und in Punschgläsern angerichtet.

[12]) a) 1 kg Zucker in Wasser aufgelöst, der Saft von zwölf Zitronen darüber, zwei Liter Champagner und ein Liter Arrak hinzu, gut verrührt, die Mischung durch ein Haarsieb gestrichen, in einer Gefrierbüchse gefroren, in Champagner-Gläsern angerichtet. b) Orangen-Gefrorenes mit Champagner. c) Ananas-Gefrorenes mit Cognac, Kirschwasser, Champagner und Eischaum.

[13]) 1 Flasche Champagner, 1/2 l Ananas-Sirup. 1/2 l Erdbeer-Sirup, der Saft einer Orange und einer Zitrone, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1/4 Flasche Selterwasser.

[14]) 1 l Himbeer-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 1/2 Flasche Champagner, 1 dcl Cognac.

[15]) Zitronen- u. Orangen-Gefrorenes mit Kirschwasser, etwas Rum, Cognac und Champagner.

[16]) Katharina Michailowna Juriewskaja, Fürstin Dolgoruky (nicht zu dem berühmten Geschlecht *Dolgorukij*, siehe Seite 202, Fußbem. 5, gehörig), die Geliebte des russischen Kaisers Alexander II., der sich nach dem Tode seiner ersten Gemahlin, Marie, 31. Juli 1880 mit ihr vermählte. Nach dem Tode des Kaisers begab sie sich in das Ausland und veröffentlichte unter dem Pseudonym *Victor Laferté:* »Alexandre II. Détails inédits sur sa vie intime et sa mort« (Genf 1882). — Pfirsich-Gefrorenes mit Eischaum *(meringue italienne)*, Kirschwasser und Champagner.

[17]) Erdbeer-Gefrorenes mit Kirschwasser, Cognac und Champagner vermischt, mit ein viertel soviel Eischaum *(meringue italienne)* verrührt und in nachgeahmten Blumen-Aschen, mit einem Sträußchen obenauf, angerichtet.

[18]) Erdbeer-Gefrorenes mit Rum, Cognac und Eischaum *(meringue italienne)* vermischt, in rote und weiße Eiskrusten gefüllt.

[19]) Rosen-Blätter in Sirup von 20 Grad ausgezogen, durchgestrichen, Zitronensaft hinzu, mit Champagner auf 17 Grad verlängert, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* und etwas Alkermes-Likör fertig gemacht. Auf jedes Glas Punsch ein krystallisiertes Rosenblatt.

Punch glacé à la française.	Gefrorener französischer Punsch.[1])	Iced French punch.
— *glacé au genièvre.*	— Wacholderbranntwein-[Punsch.	— gin punch.
— *glacé à l'impériale.*	— Ananas-Punsch.[2])	— pineapple-punch.
— *glacé à l'indienne.*	— indischer Punsch.[3])	— Indian punch.
— *glacé au kirsch.*	— Kirschwasser-Punsch.	— kirsch-punch.
— *glacé au kummel.*	— Kümmel-Punsch.	— kummel-punch.
— *glacé au lait.*	— Milchpunsch.	— milk-punch.
— *glacé à la Lalla Rookh.*	— Punsch nach Lalla [Rookh[4]).	— Lalla Rookh punch.
— *glacé aux liqueurs.*	— Likör-Punsch.[5])	— liqueur-punch.
— *glacé à la Madison.*	— Madison-Punsch.[6])	— Madison punch.
— *glacé à la Malmesbury.*	— Malmesbury-Punsch.[7])	— Malmesbury punch.
— *glacé à la Marion Delorme.*	— Marion-Delorme-Punsch.[8])	— Marion Delorme punch.
— *glacé à la marquise.*	— Markgräfin-Punsch.[9])	— marquise punch.
— *glacé à la monagasque ou monégasque.*	— Monakoer Punsch.[10])	— Monaco punch.
— *glacé à la Montmorency.*	— Montmorency-Punsch.[11])	— Montmorency punch.
— *glacé à la nénuphar ou nénufar*[12]).	— Punsch in Seerosen aus Tragant-Gummi.	— punch served in nenuphars of gum-paste.
— *glacé à l'orange.*	— Orangen-Punsch.	— orange-punch.
— *glacé à l'orange, à la russe.*	— Orangen-Punsch auf russische[13]) Art.	— orange-punch, Russian style.
— *glacé à la Pargny.*	— Pargny-Punsch.[14])	— Pargny punch.
— *glacé aux pêches.*	— Pfirsich-Punsch.	— peach-punch.

[1]) Jamaika-Rum mit Zucker unter fortwährendem Rühren im heißen Ofen zur Hälfte eingedünstet (reduziert), Zitronen- und Orangensaft hinzugegeben, heiß gestellt. Thee läßt man in kochendem Wasser eine Viertelstunde ausziehen, gießt durch, gibt diese Thee-Essenz zu der ersteren Masse, läßt sie recht heiß werden, schäumt ab, läßt auskühlen und dann gefrieren. Dieser Punsch wird auch warm gegeben.

[2]) a) 1 l Ananas- oder Erdbeer-Gefrorenes wird zuletzt mit Eischaum *(meringue italienne)* von sechs Eiweiß untermengt. Zu dieser Masse gibt man ein Glasvoll Arrak nebst einer halben Flasche Champagner. b) Eine halbe Ananas gerieben, in ¾ l Vanille-Sirup ausgezogen, etwas Zitronen- und Orangen-Schale, Muskat-Blüte, zuletzt der Saft von vier Orangen und zwei Zitronen hinzugegeben, durchgestrichen, auf 20 Grad abgewogen, gefroren, Eischaum *(meringue italienne)* von vier Eiweiß darunter gezogen, eine Viertelstunde später gleiche Teile von Maraschino, Nußlikör, Kirschwasser und Curaçao, sowie eine halbe Flasche Champagner hineingegeben.

[3]) Ananas-Gefrorenes, Zitronensaft, Champagner, Danziger Goldwasser. Eischaum *(meringue italienne)* von drei Eiweiß.

[4]) Sprich »lälarú'k« (Tulpen-Wange); Heldin der gleichnamigen, im Morgenlande spielenden Dichtung von *Thomas Moore* (berühmter englischer Dichter und Schriftsteller, geb. 28. Mai 1779 zu Dublin, gest. 26. Febr. 1852 auf seinem Landgut Sloperton Cottage in Wiltshire). — Vanille-Rahmgefrorenes mit Eischaum *(meringue italienne)* und Jamaika-Rum vermischt und in Gläsern angerichtet.

[5]) Man kann irgend einen feinen Likör nehmen und den Punsch nach diesem benennen.

[6]) Große Orangen halbiert, sorgfältig ausgehöhlt, die Schalen-Hälften auf Eis gestellt, dann mit Orangen-Punsch gefüllt.

[7]) *James Howard Malmesbury, earl of Malmesbury,* englischer Diplomat, geb. 21. April 1746, gest. 20. Nov. 1820. — Pfirsich-Gefrorenes, Champagner, Saft von vier Orangen, Nußlikör *(crème de noyau),* einige Tropfen Cochenille zum Färben, einige Tropfen Vanille-Essenz und Eischaum *(meringue italienne).*

[8]) Sprich »Dölŏ'rm«; *Marion Delorme,* französische Courtisane (geb. 1615); vergl. das gleichnamige Drama von Victor Hugo. — ½ l Erdbeer-Gefrorenes, ½ l Orangensaft-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von vier Eiweiß, ½ Flasche Champagner, 1 dcl Maraschino.

[9]) ½ l kalter Sirup von 22 Grad, in welchem man Vanille hat ausziehen lassen, wird mit dem Saft von vier oder fünf Zitronen vermischt, mit halb Ananassaft und halb Champagner auf 17 Grad gebracht, gefroren und mit Eischaum *(meringue italienne)* und ein wenig Kirschwasser fertig gemacht.

[10]) Ananas-Scheibchen mit ⅛ l Cognac übergossen, eine Flasche Xereswein und zwei Flaschen Weißwein hinzugefügt, eine Stunde auf Eis gestellt, dann ¼ l Zitronen-Gefrorenes hineingegeben und mit einer Flasche Mosel-Schaumwein angerichtet.

[11]) Rahmgefrorenes von Kirschen *(glace de crème aux cerises)* mit Kirschwasser, Noyau-Likör, Sauterner Wein und Eischaum *(meringue italienne)* vermischt und in Gläsern aus natürlichem Eis angerichtet.

[12]) *Nénufar, nénuphar* Seerose; *nénufar blanc* weiße Seelilie. — Zitronen-, Orangen-Schale, Koriander-Samen, etwas Zimt und einige Tropfen Zitronen-Extrakt läßt man zusammen ausziehen, gießt die Essenz nach einigen Stunden durch, gibt Sirup von 32 Grad hinzu, mischt gut durcheinander, bringt die Masse auf 16 Grad, gießt sie durch ein feines Sieb, läßt gefrieren, macht den Punsch mit Kirschwasser, Maraschino und Eischaum *(meringue italienne)* fertig und füllt ihn in Lilien aus Tragant-Gummi.

[13]) Von schönen Orangen wird eine Scheibe (als Deckel) abgeschnitten, die Früchte werden ausgehöhlt, die Schalen auf Eis gelegt; durch die Deckel sticht man hüben und drüben zwei Löcher, zieht ein seidenes Band durch und befestigt damit zwei Strohhalme obenauf, indem man das Band zu einer schönen Schleife bindet, welche die Strohröhrchen einschließt. Die erkalteten Schalen füllt man mit Orangen-Punsch (Orangen-Gefrorenes mit Champagner), deckt den Deckel darauf und richtet an. Den Punsch schlürft man mittels der Strohhalme *(straws).*

[14]) Zu in heißer Milch aufgelöster Gelatine gibt man Sahne, Zucker, Xereswein und Rum, schlägt alles schaumig, gießt durch ein Sieb, läßt gefrieren, macht mit Eischaum *(meringue (italienne)* fertig.

Punch glacé à la prince de Galles.	Gefrorener Prinz-von-Wales-Punſch.[1]	Iced prince of Wales punch.
— *glacé à la régence.*	— Regentſchafts-Punſch.[2]	— regency punch.
— *glacé à la reine.*	— Königin-Punſch.[3]	— queen's punch.
— *glacé aux reines-claude.*	— Reineclauden-Punſch.	— greengage-punch.
— *glacé à la rhénane.*[4]	— rheiniſcher Punſch.	— Rhenish punch.
— *glacé au r(h)um.*	— Rumpunſch.	— rum punch.
— *glacé à la romaine.*	— römiſcher Punſch.[5]	— Roman punch.
— *glacé à la romaine, à la Brunning.* [Dubois.	— römiſcher Punſch nach Brunning[6]. [Dubois[7].	— Roman punch, Brunning style. [style.
— *glacé à la romaine, à la*	— römiſcher Punſch nach	— Roman punch, Dubois
— *glacé à la romaine, à la duchesse.*	— römiſcher Punſch nach Herzogin-[8])Art.	— Roman punch, duchess style.
— *glacé à la romaine, à la Hall.* [Hastings.	— römiſcher Punſch nach Hall[9]. [Hastings[10].	— Roman punch, Hall style. [style.
— *glacé à la romaine, à la*	— römiſcher Punſch nach	— Roman punch, Hastings
— *glacé à la romaine, à la Jones.* [Montrose.	— römiſcher Punſch nach Jones[11]. [Montrose[12].	— Roman punch, Jones style. [Montrose style.
— *glacé à la romaine, à la*	— römiſcher Punſch nach	— Roman punch, in the
— *glacé à la romaine, à la royale.*	— römiſcher Punſch nach Königs-[13])Art.	— Roman punch, royal style.
— *glacé à la romaine, à la Stewart.*	— römiſcher Punſch nach Stewart[14].	— Roman punch, Stewart style.
— *glacé à la russe.*	— ruſſiſcher Punſch.[15]	— Russian punch.

[1]) Champagner, Maraschino, Erdbeer-Sirup, Orangensaft, auf Zucker abgeriebene Orangen-Schale; Selterwasser.

[2]) Gleiche Teile Orangen-, Erdbeer- und Ananas-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)*, Champagner, Kirschwasser *(kirsch)* und Kirschsaft. *Francatelli* gibt in seinem Buche *The Royal Confectioner* einen *regent punch* (Regenten-Punsch), bestehend aus Sirup, Ananas-Sirup, altem Cognac, Rum, Kirschwasser, Zitronensaft, leichter Thee-Essenz und Champagner.

[3]) Die Schale von zwei bis drei Zitronen auf 125 g Zucker abgerieben, der Saft von sechs Zitronen und zwei Orangen darauf gepreßt, 375 g in $^3/_8$ l Wasser geläuterter Zucker hinzugefügt, gut verrührt und in der Gefrierbüchse gefroren, dann $^1/_4$ l Rum und ebensoviel Cognac, sowie der steif geschlagene, mit Vanille-Zucker gesüßte Schnee von drei Eiweiß dazu gemengt, in Gläsern angerichtet. — In einigen unbedeutenden Fachwerken findet man diesen Punsch als *punch glacé à la rhénane* (rheinischer Punsch), was sich aber wahrscheinlich daraus erklärt, daß irgend ein gedankenloser Abschreiber das Wort *reine* nicht hat lesen können oder absichtlich *rhénane* daraus gemacht hat, um nicht als »Abschreiber« erkannt zu werden; denn die Bereitungs-Vorschriften sind in diesen Büchern dieselben wie für *punch glacé à la reine.*

[4]) Vergleiche Fußbemerkung zu *punch glacé à la reine.*

[5]) a) Von 1 l Wasser, $^1/_2$ kg Zucker, auf welchem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, und dem Saft von zwei Zitronen bereitet man ein Gefrorenes. Kurz vor dem Anrichten wird das Zitronen-Gefrorene mit einem Weinglasvoll Cognac oder Rum, einer halben Flasche Champagner und Eischaum von fünf Eiweiß *(meringue italienne)* langsam vermengt und dann in Gläsern zu Tisch gegeben. b) Der Saft von vier Zitronen und zwei Orangen mit $^1/_2$ l Sirup von 22 Grad vermischt und mit Champagner auf 17 Grad verlängert, wie Scherbett gefroren, mit Eischaum von drei Eiweiß *(meringue italienne)* und Rum fertig gemacht und in Scherbett-Gläsern zu Tisch gegeben (vor dem Braten).

[6]) 1 l Zitronen-Gefrorenes, 1 Theelöffelvoll Ingwer-Essenz, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 85 g feiner Zucker, in einer Gefrierbüchse gefroren, 1 Weinglasvoll Rum und 2 Glasvoll Champagner oder Xereswein hinzu.

[7]) *Dubois*, der große französische Meister der modernen Kochkunst und Verfasser der *Cuisine Classique, Cuisine te tous les pays, Cuisine d'Aujourd'hui, Cuisine bourgeoise* und anderer bedeutender Fachwerke. — 1 l Zitronen-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 85 g Zucker, 1 Weinglasvoll Cognac, 1 Weinglasvoll Rum, 3 dcl Champagner, 2 Weinglasvoll alter Xereswein, gefroren.

[8]) 1 l Zitronen-Gefrorenes, $^1/_8$ l Rum, $^1/_2$ l Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 110 g feiner Zucker, alles in einer Gefrierbüchse gefroren.

[9]) $^1/_2$ l Ananas-Sirup, 2 Tropfen Orangenschalen-Essenz, 1 Tropfen Ambra, $^1/_2$ l Xereswein, $^1/_2$ l Apfelwein, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, in der Gefrierbüchse gefroren, zuletzt 2 dcl Rum hinzugegeben.

[10]) 1 l Ananas-Gefrorenes, etwas Zitronensaft, 1 Flasche Champagner, 1 Weinglasvoll Chartreuse, 1 Weinglasvoll Pfirsich-Branntwein, Eischaum *(meringue italienne)* von 6 Eiweiß, gefroren.

[11]) $^1/_2$ l Nußlikör-Gefrorenes, $^1/_8$ l Curaçao, $^1/_2$ l Orangenwein, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 100 g Zucker, gefroren.

[12]) 1 l Kirschgefrorenes, 1 Flasche Moselwein, 1 Weinglasvoll Kirschwasser, 1 Weinglasvoll Nußlikör *(noyau)*, 1 Weinglasvoll Wacholder-Branntwein *(genièvre)*, Eischaum *(meringue italienne)* von 5 Eiweiß, in der Gefrierbüchse gefroren.

[13]) 1 l Zitronen-Gefrorenes, $^1/_2$ l Xereswein, 1 Likörglasvoll Chartreuse, 1 Flasche Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 110 g Zucker, in einer Gefrierbüchse gefroren.

[14]) $^1/_2$ l gezuckerter Orangensaft, 1 Flasche Mosel-Schaumwein, etwas Rum, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, in der Gefrierbüchse *(sorbétière)* gefroren.

[15]) a) Die Schale von vier Zitronen und ebensoviel Orangen auf 1 kg Zucker abgerieben, der Saft der Zitronen und Orangen, sowie $1^1/_2$ l kaltes Wasser darüber gegossen; wenn der Zucker geschmolzen ist, wird die Masse in einer Gefrierbüchse gefrieren gelassen, zuletzt mit einer halben Flasche Arrak und einer Flasche Champagner vermischt und in Gläsern angerichtet. b) Von 1 l Sahne ein Weinschaum *(sabayon)* bereitet, gefroren, kurz vor dem Anrichten mit $^1/_2$ l geschlagener sauerer Sahne, einem Weinglasvoll Parfait-Amour-Likör und einer halben Flasche Champagner vermischt und in Gläsern zu Tisch gegeben.

Punch glacé à la sibérienne.[1])	Gefrorener ſibiriſcher Punſch.	Iced Siberian punch.
— *glacé à la souveraine.*	— Herrſcher-Punſch.[2])	— sovereign punch.
— *glacé à la Stanley.*	— Stanley-Punſch.[3])	— Stanley punch.
— *glacé en surprise.*	— Überraſchungs-Punſch.[4])	— surprise punch.
— *glacé au thé.*	— Theepunſch.	— tea-punch.
— *glacé à la toscane.*	— toskaniſcher Punſch.[5])	— Tuscan punch.
— *glacé à la tournesol.*	— Punſch in Sonnenblumen-Form aus Tragant-Gummi.	— punch served in a sunflower of gum-paste.
— *glacé au vin du Rhin.*	— Rheinwein-Punſch.	— hock-punch.
Sabayon ou **sabaillon** ou **chambayon glacé.**[6])	**Gefrorener Weinſchaum** oder gefrorene Weincreme.	**Iced sabayon** or wine-foam or wine-cream.
— *glacé à l'ananas.*	— Ananas-Weinſchaum.[7])	— sabayon with pine-apple.
— *glacé au champagne.*	— Champagnerſchaum.	— sabayon of champagne.
— *glacé au citron.*	— Zitronen-Weinſchaum.	— sabayon with lemon.
— *glacé au madère.*	— Madeiraſchaum.	— sabayon of madeira.
— *glacé au malaga.*	— Malagaſchaum.	— sabayon of malaga.
— *glacé au marsala.*	— Marſalaſchaum.	— sabayon of marsala.
— *glacé à l'orange.*	— Orangen-Weinſchaum.	— sabayon with orange.
— *glacé à la piémontaise.*	— Weinſchaum auf piemontiſche[8]) Art.	— sabayon in the Piedmontese style.
— *glacé à la quirinale.*	— Champagnerſchaum.	— sabayon of champagne.
— *glacé au vin blanc.*	— Weißweinſchaum.	— sabayon of white wine.
— *glacé au xérès.*	— Xereswеinſchaum.	— sabayon of sherry.
Sorbet, sorbetto[9]).	**Scherbett, Sorbett, Sorbetto.**	**Sherbet, sorbet**[10]).
— *à l'abricot.*	Aprikoſen-Scherbett.	Apricot sherbet.
— *à l'américaine.*	Amerikaniſches Scherbett.[11])	American sherbet.
— *à l'amirale.*	Admiral-Scherbett.	Admiral's sherbet.

[1]) Nur andere Bezeichnung für *punch glacé à la Lalla Rookh* (s. d.).

[2]) 1/2 l Ananas-Eismasse *(appareil à l'ananas)* vermischt man mit 1 dcl Himbeersaft, läßt in der Gefrierbüchse gefrieren, mischt nach und nach Eischaum *(meringue italienne)* von vier Eiweiß, sowie 1 dcl Cognac und eine halbe Flasche Champagner darunter.

[3]) Sirup von 32 Grad mit Zitronensaft und Kaffee-Essenz vermischt, zwei Stunden zugedeckt ziehen gelassen, auf 22 Grad abgewogen, durch ein Sieb gegossen, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)*, Kirschwasser und Maraschino fertig gemacht.

[4]) Irgend ein Punsch in verschiedenen Formen gefroren, wie in Birnen-, Apfel-, Bananen-, Paradiesapfel-, Pfirsich-Formen.

[5]) Gleiche Teile von Orangen- und Mandel-Rahmgefrorenem in eine Gefrierbüchse gegeben, Noyau-Likör und etwas Champagner, sowie Eischaum *(meringue italienne)* hinzugegeben, in aus natürlichem Wasser gefrorene Becher gefüllt.

[6]) Seltener *zabayon, zabaillon;* italienisch *zabajone*, falsch *zambaglione* und *zabaglione.* Vergleiche *chambayon* und *sabayon* auf S. 1152. — Der fertige dicke Weinschaum wird mit einigen Blatt in kaltem Wasser aufgelöster Gelatine vermischt, auf Eis kalt geschlagen, dann mit Schlagsahne und einigen Löffelvoll Rum vermischt, gefroren und in Gläsern zu Tisch gegeben.

[7]) Zehn Eigelbe und zwei ganze Eier geschlagen, mit dreiviertel Flasche Rheinwein, dem nötigen Ananassaft, auf Zucker abgeriebener Zitronen-Schale und 250 g feinem Zucker vermischt, auf schwachem Feuer zu dickem Schaum geschlagen, auf Eis bis zum Erkalten weiter geschlagen, 50 g in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine hinzugegeben und gefroren.

[8]) Zehn Eigelbe und drei ganze Eier mit 150 g Staubzucker schaumig geschlagen, nach und nach mit Lunelwein verlängert, eine halbe Stange Vanille, etwas Zitronen-Schale und Zimt hinzugefügt, über schwachem Feuer dick gequirlt, auf Eis kalt geschlagen, mit 1/2 l Schlagsahne *(crème fouettée)* und einigen Löffelvoll feinem Rum vermischt und gefroren. *Ranhofer* in seinem Werke "The Epicurean" bezeichnet diesen Weinschaum mit *sabayon glacé à la Denari.*

[9]) Obwohl das Wort keineswegs italienischer Abstammung ist, wird doch die italienische Form *sorbetto* sehr viel angewendet. Im Deutschen sagt man »das Scherbett«, »das Sorbett«, »das Sorbetto«, nicht aber »der Scherbett«, wie vielfach zu lesen ist. Arabisch *sharbat, shorbet, sherbet* Trank, Zug (spanisch *sorbeton*), von *shariba* trinken (spanisch *sorber*); hiervon abgeleitet: *shrub, sirup.* — Unter »Scherbett« verstand man ursprünglich einen süßen Kühltrank im Morgenlande, der in der einfachsten Form aus einem Aufguß frischen Wassers über zerquetschte Rosinen bestand. In der besseren morgenländischen Küche bereitet man den Trank nach Art unserer Limonaden aus einem Fruchtsirup mit Wasser und würzt das Getränk mit Moschus. In Persien ist das Scherbett ein Bestandteil der täglichen Mahlzeit. In der europäischen Küche versteht man meistens ein von den Italienern eingeführtes Halbgefrorenes von Fruchtsäften mit Wein und Likören, das vor dem Braten in Gläsern gegeben wird. Die Scherbetts werden nicht so süß gemacht wie die gewöhnlichen Gefrorenen, gewöhnlich 15 oder 16 Grad, auch läßt man sie weniger steif gefrieren. Man hat dazu besondere Gefrierbüchsen unter dem Namen *sorbétière, sarbotière*, ital. *sorbettiera.* Beim Anrichten ist zu beachten, daß das Gefrorene erhaben, nach oben spitz auslaufend, turmartig, in die Gläser aus natürlichem Eis gefüllt wird. Der *punch glacé* ist nichts anderes als eine Art Scherbett. Vergl. auch Fußbem. zu *gramolata.*

[10]) a) *A refreshing drink, made of the juice of some fruit, diluted, sweetened and flavoured in various ways.* b) *A flavoured water-ice, only half-frozen.* c) *A preparation of bicarbonate of soda, tartaric acid, sugar, etc., variously flavoured, for making an effervescing drink; called also sherbet powder.*

[11]) Orangen- und Zitronensaft, Orangen- und Zitronen-Schale, Zucker und Wasser kocht man auf 16 Grad, streicht den Sirup durch ein feines Sieb, läßt gefrieren, mengt amerikanischen Catawba-Champagner und etwas Kirschwasser darunter, füllt in Gläser aus natürlichem Eis.

Sorbet à l'ananas.	Ananas-Scherbett.[1])	Pineapple sherbet.
— *à l'andalouse.*	Andalusisches Scherbett.[2])	Andalusian sherbet.
— *à l'anisette.*	Aniswasser-Scherbett.	Anisette sherbet.
— *à l'argentine.*[3])	Argentinisches Scherbett.	Argentine sherbet.
— *à l'Armagnac.*[4])	Armagnac-Scherbett.	Armagnac sherbet.
— *à la batelière.*	Scherbett in einem Boot aus Tragant-Gummi.[5])	Sherbet in a boat made of gum-paste.
— *à la bouquetière.*	Blumenmädchen-Scherbett.[6])	Flower-girl sherbet.
— *à la californienne.*[7])	Scherbett von Kalifornia-Champagner.	Sherbet of California champagne.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Scherbett.[8])	Cherry sherbet.
— *au champagne.*	Champagner-Scherbett.[9])	Champagne sherbet.
— *à la chartreuse.*	Chartreuse-Scherbett.	Chartreuse sherbet.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Scherbett.[10])	Strawberry sherbet.
— *aux fraises au vin de Bourgogne.*	— -Scherbett mit Burgunder.	— sherbet with Burgundy.
— *aux framboises.*[11])	Himbeer-Scherbett.	Raspberry sherbet.
— *aux framboises au vin de Bourgogne.*	— -Scherbett mit Burgunder.	— sherbet with Burgundy.
— *à l'impériale.*[12])	Kaiser-Scherbett.	Pineapple sherbet.
— *au kirsch(-wasser).*	Kirschwasser-Scherbett.	Kirsch sherbet.
— *au kummel.*	Kümmel-Scherbett.	Kummel sherbet.
— *au madère.*	Madeira-Scherbett.	Madeira sherbet.
— *au malaga.*	Malaga-Scherbett.	Malaga sherbet.
— *à la mandarine.*	Mandarinen-Scherbett.	Mandarin sherbet.
— *au marasquin.*	Maraschino-Scherbett.	Maraschino sherbet.
— *à la marquise.*	Markgräfin-Scherbett.[13])	Marquise sherbet.
— *au marsala.*	Marsala-Scherbett.	Marsala sherbet.
— *à la Monte-Carlo ou [-Carle.*	Monte-Carlo-Scherbett.[14])	Monte Carlo sherbet.
— *à la moscovite.*[15])	Moskowitisches Scherbett.	Muscovite sherbet.
— *à la napolitaine*	Neapeler Scherbett.	Neapolitan sherbet.
— *à la normande.*	Normännisches Scherbett.[16])	Norman sherbet.
— *à l'orange.*	Orangen-Scherbett.	Orange sherbet.
— *à la pape.*	Papst-Scherbett.[17])	Pope sherbet.

[1]) Durchgestrichene Ananas mit 250 g Staubzucker, einer Flasche Weißwein, 1/4 l Wasser und dem Saft einer Zitrone vermengt und gut durchgefroren; kurz vor dem Anrichten zieht man eine Flasche Champagner unter und gibt das Scherbett in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch.

[2]) Orangen-Scherbett in zierlichen Körbchen aus Orangen-Schalen.

[3]) Gegeben bei dem *Dîner offert au Rear-Admiral Howard et aux officiers du croiseur »Le Nue de Julio« de la République Argentine, donné à l'Hôtel Brunswick, New-York, le 10 mai 1893.*

[4]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris, 1893, bei dem *Déjeuner servi au Ministère de la Marine.*

[5]) Die betreffende Landes-Flagge am Hinterteil (Stern) des Bootes.

[6]) a) Zierliches Blumen-Körbchen mit Henkel, außen mit einer Guirlande von verschiedenen Blumen verziert, ein Kästchen mit Aprikosen- oder anderem Scherbett hineingesetzt, obenauf mit Krystall-Rosen und -Veilchen verziert. b) Vergl. *punch glacé à la bouquetière.*

[7]) Vergleiche *sorbet à l'américaine.*

[8]) 1/2 l sauere Kirschen ausgekernt, mit 1 kg Staubzucker fein gestoßen, tüchtig ausgepreßt, eine halbe Flasche Rotwein und eine Flasche Weißwein darunter gegossen. Das Ganze läßt man gut gefrieren, gießt kurz vor dem Anrichten ein Weinglasvoll Kirschwasser und eine halbe Flasche Champagner darunter und gibt es in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch. Man kann dieses Scherbett auch mit Bordeauxwein *(sorbet aux cerises au vin de Bordeaux)* oder irgend einem anderen Wein bereiten.

[9]) Vier geschälte Zitronen ausgedrückt, der Saft mit 1/2 l kalt bereitetem Sirup von 20 Grad vermischt und mit Champagner auf 15 Grad verlängert, gefroren, zehn Minuten vor dem Anrichten mit Eischaum *(meringue italienne)* von zwei Eiweiß vermischt und schaumig geschlagen; doch muß das Scherbett fest genug sein, damit man es erhaben in Gläser aus natürlichem Eis oder in Krystall-Gläser füllen kann.

[10]) 1 l Walderdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit 250 g Staubzucker, einer Flasche Weißwein, 1/4 l Wasser und dem Saft einer Zitrone gut vermengt. Man läßt die Masse gut durchgefrieren, zieht kurz vor dem Anrichten eine Flasche Champagner unter und gibt dieses Scherbett in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch.

[11]) Wie *sorbet aux fraises* (s. d.).

[12]) Nur andere Bezeichnung für *punch glacé à l'impériale* (s. d.).

[13]) 1/2 l Ananassaft wird mit dem Saft einer Zitrone und 1/2 l kalt bereitetem Zucker-Sirup von 28 Grad vermischt, dann mit Champagner auf 15 Grad verlängert, in der Gefrierbüchse gefroren und mit Eischaum *(meringue italienne)* von zwei Eiweiß vermischt. Vergleiche auch *punch glacé à la marquise* auf Seite 1334.

[14]) Rosenfarbiges Champagner-Gefrorenes in Gläsern aus natürlichem Eis.

[15]) Nur eine andere Bezeichnung für *punch glacé à la russe* (s. d.).

[16]) Saft von zwei Zitronen und drei Orangen, 1/2 l Sirup von 25 Grad; mit Cider auf 15 Grad verlängert, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* von einem Ei und einem zehntel Liter Calvados (starker Apfel-Branntwein) fertig gemacht.

[17]) Man bereitet ein Ananas-Scherbett, welches man vor dem Gefrieren mit Zitronensaft, nach dem Gefrieren mit gutem alten Rum und Champagner vermischt und mit etwas Sahne anrichtet.

Sorbet à la paradis.	Scherbett aus d. Paradies.[1]	Paradise sherbet.
— *au parfait(-)amour.*	Parfait-Amour-Scherbett.	Parfait-amour sherbet.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Scherbett.	Peach sherbet.
— *au petit muguet.*	Waldmeister-Scherbett.[2]	Woodroof or woodruff sherbet.
— *au porto.*	Portwein-Scherbett.	Portwine sherbet.
— *à la renaissance.*	Renaissance-Scherbett.[3]	Renaissance sherbet.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Scherbett.	Rhubarb sherbet.
— *à la vénitienne.*	Venetianisches Scherbett.[4]	Venetian sherbet.
— *au vin de Bourgogne.*	Burgunderwein-Scherbett.	Burgundy sherbet.
— *au vin du Rhin.*	Rheinwein-Scherbett.	Rhinewine sherbet.
— *au xérès.*	Xereswein-Scherbett.	Sherry sherbet.
Spongade, spongada.	**Spongada**[5].	**Spongada.**
— *à l'abricot.*	Aprikosen-Spongada.[6]	Apricot spongada.
— *à l'ananas.*	Ananas-Spongada.	Pineapple spongada.
— *au café.*	Kaffee-Spongada.	Coffee spongada.
— *au cédrat.*	Zedrat-Spongada.	Citron spongada.
— *au chocolat.*	Schokolade-Spongada.	Chocolate spongada.
— *au citron.*	Zitronen-Spongada.	Lemon spongada.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Spongada.	Strawberry spongada.
— *aux framboises.*	Himbeer-Spongada.	Raspberry spongada.
— *à la mandarine.*	Mandarinen-Spongada.	Mandarin spongada.
— *à la Médicis.*	Medici-Spongada.[7]	Medici spongada.
— *à l'orange.*	Orangen-Spongada.	Orange spongada.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Spongada.	Peach spongada.
— *à la romaine (spongada di Roma).*	Schokolade-Spongada mit Pistazien.	Chocolate spongada with pistachio-nuts.
— *à la tolédane (spongada di Toledo).*	Mandelmilch-Spongada mit geröfteten Mandeln.	Spongada of almond-milk with chopped burnt almonds.
Spoom, *spoum.*	**Gefrorener Punſch.**[8]	**Spoom**[9].
— *à l'arac(k).*	— Arrak-Punſch.	— of arrack.
— *à l'ananas.*	— Ananas-Punſch.	— of pine-apple.
— *aux cerises.*	— Kirſchpunſch.	— of cherries.
— *au champagne.*	— Champagner-Punſch.[10]	— of champagne.
— *aux fraises.*	— Erdbeer-Punſch.	— of strawberries.
— *aux framboises.*	— Himbeer-Punſch.	— of raspberries.
— *à l'orange.*	— Orangen-Punſch.	— of orange.
Thé glacé.	— Thee.	Iced tea.

[1]) Orangen-Champagnerscherbett in Orangen auf natürlichen Orangen-Bäumen. Die Orangen werden nicht abgenommen, sondern auf den Bäumen ausgehöhlt und mit dem Scherbett gefüllt. Vergleiche Fußbem. 1 auf Seite 113.

[2]) Aus Wasser, Weißwein, Zucker, Orangen-Schnittchen und Zitronensaft mit Waldmeister.

[3]) Gleiche Teile Orangen- und Zitronen-Gefrorenes mit einander vermischt, Kirschwasser und Champagner hinzu, in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch gegeben.

[4]) Ananas-Champagnerscherbett in venetianischen Gondeln aus Tragant-Gummi.

[5]) Spanisch *esponjado (azugar rosado)* eine Zucker-Scheibe, die mit kaltem Wasser genossen wird; sehr leichtes, schwammlöcheriges, weißes Zucker-Gebäck (italienisch *spongata* Art feine Torte), französisiert *spongade*, in manchen Büchern *spungada* und *spongeade*. Unter *spongada* versteht man eine Art Scherbett (Sorbett) von Fruchtsaft, Eischaum *(meringue italienne)* und Vanille-Sirup, auch von Kaffee und Schokolade; wird in Gläsern serviert. Nach *Le Glacier Classique et Artistique*, welches Buch *spungada* und *spongeade* schreibt, unterscheidet sich die Spongada von dem Scherbett hauptsächlich dadurch, daß keine Liköre oder Weine zu ihrer Herstellung Verwendung finden; trotzdem ist in der maßgebenden *Cuisine Classique* von Dubois et Bernard eine *spongade au marasquin* angegeben. In der Regel wird die Spongada etwas süßer als das Scherbett gemacht; sie wird hauptsächlich in Florenz, Rom und Neapel genossen. Vergl. hierzu *spoom, spoum.*

[6]) ½ l Aprikosensaft mit dem Saft einer Zitrone vermischt, mit Vanille-Sirup von 25 Grad verlängert, auf 18 Grad abgewogen, gefroren, mit Eischaum von drei Eiweiß *(meringue italienne)* in der Gefrierbüchse schaumig geschlagen.

[7]) Kalter Sirup von 35 Grad, Saft von fünf Orangen, Schale von zwei Orangen und einer Zitrone, etwas Vanille-Sirup, Eischaum *(meringue italienne)* von zwei Eiweiß; eine halbe Stunde ziehen gelassen, auf 22 Grad abgewogen, durch ein feines Sieb gestrichen, in der Gefrierbüchse gefroren, mit fein geschnittenen, in Kirschwasser gebeizten Früchten vermischt; Himbeer-Rahmgefrorenes obenauf.

[8]) It. *spuma*, span. *espuma*, engl. *spume*, franz. *spume* Schaum. Eine Art Scherbett von 18 Grad, wie dieses vor dem Braten in Gläsern gegeben. Vergl. hierzu *spongade, spongada.*

[9]) *A sort of sherbet or iced punch.*

[10]) ½ l Vanille-Sirup von 30 Grad, in welchem Zitronen- und Orangen-Schale ausgezogen wurde, mit ¼ l Ananas- und ¼ l Zitronensaft und dem Saft einer Orange vermischt, auf 18 Grad abgewogen, durch ein feines Sieb gestrichen, in der Gefrierbüchse gefroren, dann mit Eischaum *(meringue italienne)* von einem Ei, einer viertel Flasche Champagner und einigen Glasvoll Selterwasser vermischt, fest gefroren und in Gläsern zu Tisch gegeben.

XIV. Abteilung.

Pâtisserie, Confiserie, Boulangerie. — Kuchen-Bäckerei, Zucker-Bäckerei, Brotbäckerei.[1]) — Pastry, Confectionery, Bakery.

Appareils, pâtes, etc.	Kuchen-Massen, -Teige usw.	Preparations, pastes, etc.
Appareil[2]).	Masse.	Preparation, dressing.
— *ambroisie.*	Ambrosia-Masse.[3])	Ambrosia preparation.
— *de biscuit à l'abricot.*	Biskuit-Masse mit Aprikosen-Marmelade.[4])	Biscuit preparation with apricot jam.
— *de biscuit aux amandes.*	— -Masse mit Mandeln.[5])	— preparation with almonds.
— *de biscuit, bénédictine.*	— -Masse, Benediktiner[6]).	— prep., Benedictine.
— *de biscuit Berchoux.*	— -Masse, Berchoux[7]).	— preparation, Berchoux.
— *de biscuit breton.*	— -Masse, Bretagner[8]).	— preparation, Breton.
— *de biscuit au café.*	— -Masse mit Kaffee.[9])	— preparation with coffee.
— *de biscuit au chocolat.*	— -Masse mit Schokolade.[10])	— prep. with chocolate.

[1]) Wer sich einmal das Schaufenster einer größeren Konditorei angesehen hat, wird gewiß erstaunt gewesen sein über die große Mannigfaltigkeit der verschiedensten Zucker-Waren vom kleinsten Zucker-Brötchen bis zum großen Aufsatz in gotischem Stil; noch mehr wird der Leser sich über die Menge der hier aufgeführten Kuchen, Torten und übrigen Back- und Zucker-Waren wundern. Und doch konnte in dieser Abteilung nur etwa der zwanzigste Teil des vorhandenen Stoffes Aufnahme finden, sollte das Werk nicht einen über Gebühr großen Umfang annehmen. Keineswegs ist aber aus Mangel an Platz oder aus anderen Gründen Wichtiges weggelassen worden; ja es darf behauptet werden, daß trotz dieser Kürzungen diese Abteilung immer noch weit reichlicher ist, als irgend ein diese Abteilung behandelndes Spezialwerk. Die Bezeichnungen vieler großen Stücke *(pièces montées, mounted pieces)* sind hier weggelassen worden; denn mit einer noch so weitgehenden Beschreibung der Herstellung dieser Aufsätze, ohne bildliche Veranschaulichung, würde dem Nachschlagenden nur halb gedient sein (vergleiche Fußbem. 1 auf Seite 1299). In *Urbain Dubois'* unübertrefflichen Werken findet man z. B. *trophée militaire, trophée de musique, pavillon de chasse en pastillage, pavillon moderne, fontaine ornée de sucre filé, trophée de guerre, ballon imité, ruines en génoise* u. a. m. Diese Muster-Stücke werden von Dubois nicht nur durch einen leicht faßlichen Text, viel mehr noch durch vollendete bildliche Darstellung erläutert. Wer sich also noch eingehender mit der Kunst- und Zucker-Bäckerei beschäftigen will, als es in dieser Abteilung geschehen ist, dem seien folgende Werke, welche sämtlich durch P. M. Blüher, Petersstrasse 44, Leipzig, zu beziehen sind, empfohlen: *Cuisine artistique,* par U. Dubois (32,50); *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs,* par U. Dubois (32,50); *Artistic Cookery* by U. Dubois (32,50); *Der Wiener Konditor,* von Ebstein; *Neues illustriertes Konditoreibuch,* von Krackhart; *Der geschulte Konditor,* von Bisier; *Der illustrierte Konditor,* von Eupel. Noch sei hier erwähnt, daß in der Gruppierung der Pâtisserie seitens mancher Autoren das bunteste Durcheinander geschaffen worden ist; was der eine als *gâteau* bezeichnet, führt der andere unter *tourte* auf, der dritte nennt denselben Kuchen *flan,* der vierte gar *tarte* oder *tartelette,* der fünfte bringt den englischen Namen *cake,* der sechste schreibt *petit gâteau* und der siebente wieder anders.

[2]) *Le mot appareil est applicable à toutes les préparations dans lesquelles il entre des produits de nature différente pour composer un tout.* (U. Dubois.) — *Les appareils de cuisine, de pâtisserie sont des substances qui servent à lier d'autres corps composés de différentes natures.* (J. Favre.) — *Appareil, préparation culinaire servant à la préparation d'un mets.* (L. Maillard.)

[3]) a) 250 g mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln, 250 g Zucker, 125 g feine Butter, 90 g Stärkemehl, 4 ganze Eier, 2 Glasvoll Curaçao-Likör. b) 250 g Mandeln, 280 g Zucker, 150 g Butter, 30 g Stärkemehl, 1 Glasvoll Curaçao-Likör, 3 ganze Eier, Orangen-Schale, Salz.

[4]) 250 g Zitronen-Staubzucker, 125 g Kartoffel-Stärkemehl, 100 g Aprikosen-Marmelade, 6 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, Salz.

[5]) a) 250 g Vanille-Zucker, 160 g Mandeln, 85 g Mehl, 40 g Stärkemehl, 2 ganze Eier, 6 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, Salz. b) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter, 8 Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, Zitronen-Schale, Salz. c) 250 g Zucker, 125 g Reismehl, 75 g Mandeln, 75 g zerlassene Butter, 4 ganze Eier, Zitronen-Schale, Salz.

[6]) 125 g mit etwas Eiweiß gestoßene, durchgestrichene Mandeln mit 250 g Zucker vermischt, 175 g zerlassene Butter hinzu, dann 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, Zitronen-Schale, Zimt, 40 g Mehl, 35 g Stärkemehl und ein Körnchen Salz daran gegeben.

[7]) 250 g Vanille-Zucker, 125 g Butter, 125 g Haselnüsse, 50 g Stärkemehl, 8 Eier, etwas Kirschwasser, Salz.

[8]) 250 g Zucker, 140 g Mandeln, 100 g Mehl, 30 g Stärkemehl, 15 Eigelbe, 6 fest geschlagene Eiweiß, Vanille, Salz.

[9]) Gewöhnliche Biskuit-Masse mit einigen Tropfen Kaffee-Essenz.

[10]) 250 g Vanille-Zucker, 65 g Schokolade-Pulver, 125 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 8 Eigelbe, 5 geschlagene Eiweiß, Körnchen Salz.

Appareil de biscuit au citron.	Biskuit-Maſſe mit Zitrone.[1]	Biscuit prep. with lemon.
— *de biscuit, commun.*	— -Maſſe, gewöhnlich[2].	— preparation, plain.
— *de biscuit à la crème.*	— -Maſſe m. Schlagſahne.[3]	— prep. w. whipped cream.
— *de biscuit à la Cussy.*	— -Maſſe, Cuſſy[4].	— preparation, Cussy.
— *de biscuit à la Delisle.*	— -Maſſe, Delisle[5].	— preparation, Delisle.
— *de biscuit d'Espagne.*	— -Maſſe, ſpaniſch[6].	— preparation, Spanish.
— *de biscuit sur feu.*	— -Maſſe, über dem Feuer.[7]	— preparation, on the
— *de biscuit fin.*	— -Maſſe, fein.[8] [Art.	— preparation, fine. [fire.
— *de biscuit financier.*	— -Maſſe nach Reichen-[9]	— preparation, financier's.
— *de biscuit flamand.*	— -Maſſe, vlämiſch[10].	— preparation, Flemish.
— *de biscuit aux fleurs d'oranger.*	— -Maſſe mit Orangenblüten-Waſſer.[11]	— preparation with orange flower water.
— *de biscuit florentin.*	— -Maſſe, florentiniſch[12].	— preparation, Florentine.
— *de biscuit fondant.*	— -Maſſe, zerlaufend[13].	— preparation, fondant.
— *de biscuit friand.*	— -Maſſe, feinſchmeckend[14].	— preparation, delicate.
— *de biscuit galicien.*	— -Maſſe, galiziſch[15].	— preparation, Galizia.
— *de biscuit genevois.*	— -Maſſe, Genfer[16].	— preparation, Genevan.
— *de biscuit génois.*	— -Maſſe, Genuaer[17].	— preparation, Genoese.
— *de biscuit hollandais.*	— -Maſſe, holländiſch[18].	— preparation, Dutch.
— *de biscuit impérial.*	— -Maſſe, kaiſerlich[19].	— preparation, imperial.
— *de biscuit à l'infante.*	— -Maſſe nach Infantin-[20]	— preparation, infanta.
— *de biscuit léger.*	— -Maſſe, leicht[21]. [Art.	— preparation, light.
— *de biscuit Malmaison.*	— -Maſſe, Malmaiſon[22].	— preparation, Malmaison.
— *de biscuit ou gâteau manqué, au cédrat.*[23]	— -Maſſe mit Zitronat.	— preparation with preserved citron.

---

[1]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 6 ganze Eier, geriebene Zitronen-Schale, Salz.

[2]) 250 g Zucker, 150 g Mehl, 8 Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, ein halber Löffelvoll Stärkemehl, gehackte Zitronen-Schale, Salz.

[3]) 6 geschlagene Eiweiß, 25 g Mehl, 20 g Zucker, 400 g Schlagsahne, Körnchen Salz.

[4]) a) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 200 g Mandeln, 100 g zerlassene Butter, 125 g Reismehl, 4 ganze Eier, 3 Löffelvoll Maraschino, Orangen- und Zitronen-Schale, Salz. b) 250 g Vanille-Staubzucker, 150 g Reismehl, 75 g Butter, 7 Eier, Salz. c) 8 Eigelbe mit 100 g Zucker und geriebener Zitronen-Schale schaumig geschlagen, 90 g gestoßene, durchgestrichene Mandeln, 125 g Mehl, 8 geschlagene Eiweiß und 200 g heiße Butter hinzu.

[5]) 250 g Zucker, 175 g Butter, 175 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 6 ganze Eier, Zitronen- und Orangen-Schale, Salz.

[6]) 250 g Zucker, 150 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 10 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, gehackte Zitronen- oder Orangen-Schale, Salz.

[7]) 250 g Vanille-Zucker, 90 g Mehl, 85 g Stärkemehl, 6 ganze Eier, Salz.

[8]) a) 250 g Staubzucker, 75 g Mehl, 75 g Kartoffel-Stärkemehl, 5 Eigelbe, ein Körnchen Salz, 20 g Vanille-Zucker. b) 250 g Zucker, 90 g Mehl, 85 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 Eiweiß, Salz.

[9]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 175 g Mehl, 100 g zerlassene Butter, 75 g süße und bittere Mandeln, 7 Eiweiß, 2 Eigelbe, Salz.

[10]) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 75 g Rosinen, 50 g Zitronat, 190 g zerlassene Butter, Salz.

[11]) 250 g Vanille-Zucker, 160 g Mandeln, 200 g Mehl, 14 Eigelbe, 5 geschlagene Eiweiß, Rum und Kirschwasser, Orangenblüten-Wasser, Salz.

[12]) 250 g Vanille-Zucker, 200 g Mandeln, 150 g Reismehl, 150 g Butter, 4 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, Salz, Orangenblüten-Wasser.

[13]) 250 g Staubzucker, 180 g Mehl, 150 g zerlassene Butter, 80 g Mandeln, 2 Löffelvoll Kirschwasser, 6 Eier, Salz, Orangen-Schale.

[14]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 100 g mit 2 Eigelben gestoßene Mandeln, 100 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 75 g zerlassene Butter, 12 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, Salz.

[15]) 250 g Zucker, 190 g Mehl, 6 Eier, 100 g bittere Mandeln, Salz, Zitronen-Schale.

[16]) 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 250 g Mehl, 6 Eigelbe, 2 Eier, 3 Eiweiß, 90 g zerlassene Butter, 75 g gehackte Mandeln, Salz.

[17]) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Butter, 90 g Stärkemehl, 4 ganze Eier, etwas Salz und 1 Löffelvoll Orangen-Zucker.

[18]) 160 g Mehl, 90 g Mandeln, 130 g Butter, 4 ganze Eier, 4 Eigelbe, 4 Eiweiß, Salz, Vanille.

[19]) 250 g Zucker, 250 g Butter, 250 g Mehl, Salz, 250 g eingemachte Früchte, 15 geschlagene Eiweiß, 10 Eidotter, 2 Löffelvoll Rum.

[20]) 250 g Zucker, 250 g Butter, 175 g Mandeln, 125 g Mehl, 5 Eiweiß, 5 geschlagene Eiweiß, etwas Rum, Orangen-Schale, Salz.

[21]) 250 g Vanille-Zucker, 150 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 8 Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, Salz.

[22]) 250 g Zucker, 190 g Mehl, 100 g nußbraune Butter *(beurre à la noisette)*, 90 g geröstete, gestoßene Mandeln, 8 Eier, etwas Salz, Orangen- und Zitronen-Schale.

[23]) 250 g Staubzucker, 200 g Mehl, 100 g Butter, 6 Eigelbe, 2 ganze Eier, 6 geschlagene Eiweiß, Salz, geriebene Zitronen-Schale, 75 g würfelig geschnittenes Zitronat. — Das *biscuit manqué* oder der *gâteau manqué* soll nach *Favre's Dictionnaire de Cuisine* und nach dem vortrefflichen Buche *Le Glacier Classique et Artistique* auf folgende Art entstanden sein: Eines Tages im Jahre 1842 hatte der vierzehnte Konditor-Gehilfe *(tourier)* des *Maison Félix* die Eiweiß zur Bereitung der Biskuits so geschlagen, daß sie körnig wurden und die Masse *(appareil)* anscheinend nicht zu gebrauchen war. Der Chef wußte Rat, mischte genug zerlassene Butter darunter, die Masse wurde in flachen Formen gebacken, mit einer Lage gerösteter Mandeln bedeckt, schön verziert und der Bestellerin überliefert. Die Dame war so zufrieden, daß sie nach einigen Tagen zurückkam und nach dem Namen dieses so wohlschmeckenden Gebäckes fragte. Der Chef, von Poitevin, welcher zu jener Zeit der Leiter des Hauses war, hierüber befragt, gab dem Kuchen den Namen *gâteau manqué* (verfehlter Kuchen). Das Haus *Félix* aber wurde berühmt durch seine *gâteaux manqués*, bis 1868 die Pforten des einst berühmten Hauses sich schlossen. In neuerer Zeit hat man dieses Gebäck mit verschiedenen Aromen bereitet und danach benannt; z. B. *biscuit (gâteau) manqué au citron, aux pistaches* usw.

Appareil de biscuit manqué, à l'orange.	Biskuit-Maſſe mit Orangen-Zucker.[1])	Biscuit preparation with orange sugar.
— *de biscuit aux marrons, à la vanille.*	— -Maſſe mit Kaſtanien und Vanille.[2])	— preparation with chestnuts and vanilla.
— *de biscuit mexicain.*	— -Maſſe, mexikaniſch[3]).	— preparation, Mexican.
— *de biscuit à moka.*	— -Maſſe, zu Mokka.[4])	— preparation, for Mocha.
— *de biscuit moscovite.*	— -Maſſe, moskowitiſch[5]).	— preparation, Muscovite.
— *de biscuit mousseline.*	— -Maſſe, ſchaumig[6]).	— prep., mousseline.
— *de biscuit aux noisettes.*	— -Maſſe mit Haſelnüſſen.[7])	— prep. with hazelnuts.
— *de biscuit aux noix fraîches.*	— -Maſſe mit friſchen Nüſſen.	— preparation with fresh nuts.
— *de biscuit norvégien.*	— -Maſſe, norwegiſch[8]).	— preparation, Norwegian.
— *de biscuit à l'orangeat.*	— -Maſſe mit eingemachter Orangen-Schale.[9])	— preparation with orangeat[10]).
— *de biscuit au pain noir.*	— -Maſſe mit Schwarzbrot.[11])	— preparation with rye bread.
— *de biscuit palermitain.*	— -Maſſe, palermitaniſch[12]).	— prep., Palermitan.
— *de biscuit Palmerston.*	— -Maſſe, Palmerſton[13]).	— prep., Palmerston.
— *de biscuit, pensée.*	— -Maſſe.[14])	— preparation.
— *de biscuit aux pistaches.*	— -Maſſe mit Piſtazien.[15])	— prep. with pistachio-nuts.
— *de biscuit portugais.*	— -Maſſe auf portugieſiſche[16]) Art.	— preparation, Portuguese style.
— *de biscuit au punch.*	— -Maſſe mit Punſch.[17])	— prep. with punch.
— *de biscuit de Reims.*	— -Maſſe, Reims[18]).	— preparation, Reims.
— *de biscuit à la reine.*	— -Maſſe, Königin[19]).	— preparation, queen.
— *de biscuit au r(h)um.*	— -Maſſe mit Rum.[20])	— preparation with rum.
— *de biscuit Richelieu.*	— -Maſſe, Richelieu[21]).	— preparation, Richelieu.
— *de biscuit au riz.*	— -Maſſe mit Reismehl.[22])	— prep. with rice-flour.
— *de biscuit roulé.*	— -Maſſe, gerollt[23]).	— preparation, rolled.
— *de biscuit sableux.*	— -Maſſe, ſandig[24]).	— preparation, sabulous.
— *de biscuit Saint-Hilaire.*	— -Maſſe, Saint-Hilaire[25]).	— prep., Saint-Hilaire.

[1]) 225 g Staubzucker, 25 g Orangen-Zucker, 250 g Mehl, 6 Eigelbe, 1 ganzes Ei, 6 geschlagene Eiweiß, 65 g Butter.

[2]) 75 g durchgestrichene Kastanien, 250 g Zucker, 5 Eiweiß, Vanille, Salz.

[3]) 250 g Zucker, 250 g Reismehl, 250 g zerlassene Butter, 6 ganze Eier, 12 Eigelbe, Vanille, eine Prise Salz.

[4]) 8 Eigelbe mit 250 g Zucker geschlagen, 8 geschlagene Eiweiß, 125 g Mehl und ebensoviel Stärkemehl darunter gemengt.

[5]) 125 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 200 g Mehl, 100 g nußbraune Butter *(beurre cuit à la noisette)*, 75 g Mandeln, 10 Eigelbe, 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, etwas Salz.

[6]) 250 g Zucker, 125 g Stärkemehl, 8 Eiweiß, 8 Eidotter, Saft einer Zitrone, geriebene Zitronen-Schale, etwas Salz.

[7]) 125 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 75 g Mehl, 80 g Stärkemehl, 200 g geröstete, mit ein wenig Zucker gestoßene Haselnüsse, 12 Eigelbe, 3 geschlagene Eiweiß, Salz.

[8]) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 175 g zerlassene Butter, 125 g gestoßene Haselnüsse, 10 Eier, Salz.

[9]) 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 125 g Mandeln, 185 g Mehl, 125 g eingemachte Orangen-Schale, 6 Eigelbe, 5 ganze Eier, Salz.

[10]) *Candied orange peel.*

[11]) 250 g Zucker, 100 g durchgestrichene Brotkrume, 200 g mit einem Ei gestoßene Mandeln, 12 Eidotter, 9 Eiweiß, ein wenig Stärkemehl, ein halber Theelöffelvoll gestoßener Zimt, Muskat-Blüte, gehackte Zitronen- und Orangen-Schale, 75 g Zitronat, ein Körnchen Salz.

[12]) 250 g Pistazien, 250 g Zucker, 2 geschlagene Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, 45 g Mehl, 45 g Mandeln, Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)*, Zitronen-Schale, Salz.

[13]) 250 g Vanille-Zucker, 200 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Mandeln, 6 Eier, 1 geschlagenes Eiweiß, Salz.

[14]) 250 g Zucker, 125 g Mandeln, 125 g Butter, 125 g Stärkemehl, 7 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, Vanille, Salz.

[15]) 250 g Zucker, 140 g Mehl, 125 g gestoßene, durchgestrichene Pistazien, 12 Eigelbe, 4 Eiweiß, Vanille, pulverisierte Orangen-Blüten, Salz.

[16]) 250 g Zucker, 125 g Mandeln, 125 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 Eiweiß, Saft von zwei Orangen, Zitronen-Schale, Salz.

[17]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g Stärkemehl, 190 g zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 5 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, ein Gläschen Rum, gehackte Zitronen- und Orangen-Schale, Salz.

[18]) Teig wie er in den Fabriken angewendet wird: 3¼ kg Zucker, 2½ kg Ei, 2½ kg Mehl, 125 g Vanille, Salz.

[19]) 8 geschlagene Eiweiß mit 250 g Zucker vermischt, Schlagsahne (dieselbe Menge wie Eiweiß) und 250 g Mehl hinzu.

[20]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 2 ganze Eier, 2 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 250 g Butter, ein viertel Glas Rum, 50 g gehackte Mandeln, Salz.

[21]) 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 90 g Butter, 85 g Mehl, 8 Eigelbe, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß, Salz und Vanille.

[22]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 175 g Reismehl, 65 g Aprikosen-Marmelade, 6 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 2 einfache Eiweiß.

[23]) 250 g Mehl, 250 g Zucker, 11 Eigelbe, 10 Eiweiß, Salz, gehackte Zitronen-Schale.

[24]) a) 250 g Zucker, 250 g Butter, 250 g Mehl, 8 Eier, Vanille, ein Körnchen Salz. b) 250 g Zukker, 250 g Butter, 250 g Stärkemehl, 9 ganze Eier, 3 Eidotter, Zitronen-Schale, Salz. c) 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Kartoffel-Stärkemehl, etwas Mehl, 4 Eidotter, 1 Eiweiß, gehackte Zitronen-Schale, Salz.

[25]) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 90 g Mehl, 85 g Kartoffel-Stärkemehl, 4 ganze Eier, 4 geschlagene Eiweiß, ebensoviel Schlagsahne, ein wenig gehackte Zitronen-Schale, Salz.

Appareil de biscuit de Savoie.	Biskuit-Maſſe, Savoyer[1]).	Biscuit preparation, Savoy.
— *de biscuit sicilien.*	— -Maſſe, ſizilianiſch[2]).	— preparation, Sicilian.
— *de biscuit trois-frères.*	— -Maſſe, Trois-Frères[3]).	— prep., Trois Frères.
— *de biscuit de Turin.*	— -Maſſe, Turiner[4]).	— preparation, Turin.
— *de biscuit vanillé.*	— -Maſſe mit Vanille.[5])	— preparation w. vanilla.
— *de biscuit viennois.*	— -Maſſe, Wiener[6]).	— preparation, Vienna.
— *à dariole.*	Dariolen-Maſſe.[7])	Dariole preparation.
— *Eugénie.*	Eugenie-Maſſe.[8])	Eugenie preparation.
— *de gâteau de broche allemand.*	Baumkuchen-Maſſe, deutſch[9]).	Preparation for German spit cake.
— *de gâteau de broche polonais.*	— -Maſſe, polniſch[10]).	— for Polish spit cake.
— *à gâteau Condé.*	Maſſe zu Condé-Kuchen.[11])	Condé cake preparation.
— *à gaufres.*	Waffel-Maſſe.[12])	Wafer preparation.
— *de génoise.*	Maſſe zu Genuaer Kuchen.[13])	Genoese cake preparation.
— *de génoise aux amandes et à la vanille.*	— zu Genuaer Kuchen mit Mandeln und Vanille.[14])	— cake preparation with almonds and vanilla.
— *de génoise aux amandes et aux zestes.*	— zu Genuaer Kuchen mit Mandeln und Zitronen- oder Orangen-Schalen.[15])	— cake preparation with almonds and zests.
— *de génoise à l'angélique.*	— zu Genuaer Kuchen mit Angelika.[16])	— cake preparation with angelica.
— *de génoise, pour croquembouche.*	— von Genuaer Kuchen, zu Krachgebäck-Kruſte.[17])	— cake preparation, for croquembouche.
— *de génoise aux pistaches.*	— zu Genuaer Kuchen mit Piſtazien.[18])	— cake preparation with pistachio-nuts.
— *de génoise aux raisins.*	— zu Genuaer Kuchen mit Roſinen.[19])	— cake preparation with raisins.
— *de génoise, pour timbale.*	— von Genuaer Kuchen, zu Becher-Paſteten.[20])	— cake preparation, for timbale.
— *de madeleine.*	— zu Magdalenen-Kuchen.[21])	Madeleine preparation.

---

[1]) 250 g Vanille-Zucker, 90 g Mehl, 80 g Stärkemehl, 7 Eigelbe, 7 geschlagene Eiweiß, Salz.

[2]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eigelbe, 150 g zerlassene Butter, 10 g bittere Mandeln, 2 Löffelvoll Maraschino, Salz.

[3]) 250 g Vanille-Zucker, 185 g Butter, 95 g Mehl, 90 g Stärkemehl, 8 Eier, Salz.

[4]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g Mandeln, 125 g Butter, 4 ganze Eier, Zitronen-Schale, Salz, einige Löffelvoll Sahne.

[5]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 90 g Mehl, 90 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, Salz.

[6]) 250 g Butter schaumig geschlagen, mit 10 Eigelben und 200 g Vanille-Zucker nach und nach vermischt; wenn schaumig, 200 g Mehl und 50 g Stärkemehl, 4 geschlagene Eiweiß und etwas Salz hinzugefügt.

[7]) Eine halbe Dariolen-Form voll Zucker, ebensoviel Mehl, ebensoviel ganz fein gestoßene Makronen, 1 Ei, 1 Eidotter, zwei Dariolen-Formen voll Milch, 1 Löffelvoll Orangenblüten-Wasser, ein Körnchen Salz; reicht zu vier *darioles*.

[8]) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Butter, 90 g Kartoffel-Stärkemehl, 4 Eier, 2 Löffelvoll Curaçao, Salz.

[9]) 250 g Vanille-Staubzucker, 250 g Butter, 190 g Mehl, 85 g Stärkemehl, 3 ganze Eier, 9 Eigelbe, 1/4 l Schlagsahne, Salz, Liköre.

[10]) 250 g Mehl, 125 g Stärkemehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 13 Eidotter, 8 Eiweiß, Vanille, Orangen- und Zitronen-Schale, Muskat-Blüte, ein Körnchen Salz.

[11]) 2 Eiweiß mit 100 g feinem Zucker *(glace de sucre)* geschlagen, fein gehackte Mandeln hinzu, sodaß man einen nicht zu festen Teig erhält.

[12]) 125 g Mehl, 125 g Zucker *(glace de sucre)*, 2 geschlagene Eiweiß. *Appareil à gaufres roulées:* 250 g Mandeln, 125 g Zucker, 90 g Mehl, 4 geschlagene Eiweiß, ein Körnchen Salz, Zitronen-Geschmack. *Appareil à gaufres italiennes:* 125 g Mehl, 100 g feinster Zucker *(glace de sucre)*, 50 g Mandeln, 2 Eiweiß, Zitronen-Schale, Salz.

[13]) a) 250 g Zucker, 190 g Reismehl, 275 g Butter, 2 Löffelvoll Kirsch- und ebensoviel Orangenblüten-Wasser, 8 Eier, ein Körnchen Salz. b) 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter, 6 ganze Eier, geriebene Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz. c) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Butter, 8 Eier, Zitronen-Geschmack, Salz.

[14]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g süße und bittere Mandeln, 4 ganze Eier, 3 Eidotter, 3 Eiweiß, Vanille, ein Körnchen Salz.

[15]) 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 150 g Mehl, 25 g Kartoffel-Stärkemehl, 125 g Mandeln, 200 g Butter, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 2 geschlagene Eiweiß, Zitronen-Geschmack, Salz.

[16]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 4 geschlagene Eier, 150 g Angelika, 250 g zerlassene Butter, 4 geschlagene Eiweiß, ein Körnchen Salz.

[17]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Butter, 6 Eier, Zitronen-Geschmack, ein Körnchen Salz.

[18]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 175 g Mehl, 200 g Butter, 25 g Kartoffel-Stärkemehl, 4 ganze Eier, 2 geschlagene Eiweiß, 70 g gestoßene, mit dem Saft einer Orange vermischte Pistazien, ein Körnchen Salz.

[19]) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 25 g Kartoffel-Stärkemehl, 200 g zerlassene Butter, 4 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, 75 g Rosinen, gehacktes Zitronat, Salz.

[20]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 5 ganze Eier, 125 g zerlassene Butter, ein Körnchen Salz, ein Gläschen Branntwein.

[21]) 250 g Zucker, 250 g Butter, 250 g Mehl, 4 ganze Eier, Salz, Essenz. *Appareil de madeleine à l'orange:* 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 200 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, 200 g Butter, 2 Löffelvoll Cognac, ein wenig Orangenblüten-Wasser, Salz.

Appareil de meringue.	Ei-, Zuckerschaum-, Meringel-Masse.[1])	Meringue preparation.
— *de meringue italienne.*	Meringel-Masse auf italienische[2]) Art.	Italian meringue preparation.
— *de nougat aux avelines.*	Nougat-Masse mit Haselnüssen[3])	Nougat preparation with hazel-nuts.
— *de nougat aux pistaches.*	— -Masse mit Pistazien.[4])	— preparation with pistachio-nuts.
— *de palais de dames.*	Masse zu Damen-Küchel-Pfannkuchen-Masse.[6])	Lady cake preparation.
— *de pannequets.*	— -Masse mit Sahne.[7])	Pancake preparation.
— *de pannequets, à la crème.*	— -Masse, leicht[8]).	— preparation w. cream.
— *de pannequets, léger.*	Pretiosen-Masse.[9])	— preparation, light.
— *de précieuses.*		Precious preparation.
Crème.	**Creme.**	**Cream.**
— *à chou.*	Windbeutel-Creme.[10])	— for cream-cake.
— *à fanchonnettes.*	Creme zu Fanchonnetten.[11])	— for fanchonnettes.
— *frangipane.*[12])	Frangipan-Creme.	Frangipane cream.
— *à moka.*	Mokka-Creme.[13])	Mocha cream.
— *d'office.*[14])	Anrichte-Creme.	Office cream.
— *pâtissière.*[15])	Backcreme.	Pastry cream.
— *à saint-honoré,*	Creme zu Saint-Honoré-Kuchen.[16])	Cream for Saint-Honoré cake.
— *viennoise au marasquin.*	Wiener Creme mit Maraschino.[17])	Vienna cream with maraschino.
— *viennoise à l'orange.*[18])	— Creme mit Orangensaft.	— cream w. orange juice.
— *viennoise à la vanille.*	— Creme mit Vanille.	— cream with vanilla.
Glace.[19])	**Glasur, Zuckerguß.**	**Icing, glaze, frosting.**
— *à l'ananas.*	Ananas-Glasur.	Pineapple icing.
— *au beurre.*	Butter-Glasur, -Creme.[20])	Butter icing.
— *au beurre, à la crème de pistaches.*	— -Glasur mit Pistazien-Creme.[21])	— icing with pistachio cream.
— *au beurre et au lait, pour moka.*	—- und Milchglasur, zu Kaffee.[22])	—- and milk-icing, for coffee.
— *au beurre, pour moka.*	— -Glasur, zu Kaffee.[23])	— icing, for coffee.
— *au beurre à l'orgeat.*	— -Glasur mit Mandelmilch.	— icing w. almond-milk.

[1]) 125 g Staubzucker, 125 g *glace de sucre*, 5 Eiweiß, Körnchen Salz. *Appareil à meringue, pour décor:* 250 g durchgesiebter Zucker, 4 Eiweiß, Körnchen Salz.

[2]) 250 g Zucker, 3 Eiweiß, Körnchen Salz.

[3]) 250 g Zucker, 150 g Haselnüsse, 2 Löffelvoll Zitronensaft.

[4]) 250 g Zucker, 150 g Pistazien, 2 Löffelvoll Zitronensaft.

[5]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 6 Eier, eine Prise Salz, Essenz.

[6]) 125 g Mehl, 90 g Zucker, 30 g Butter, 3 ganze Eier, 1/4 l Milch, Salz, Essenz.

[7]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 50 g Zucker, 5 Eier, 1/2 l rohe Sahne, Salz, geriebene Zitronen-Schale.

[8]) 200 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, etwas Salz, 3 dcl Milch.

[9]) 250 g Staubzucker, 125 g Stärkemehl, 40 g gehackte Mandeln, ein Körnchen Salz, geriebene Zitronen-Schale, 2 ganze Eier, 5 Eigelbe, 3 geschlagene Eiweiß.

[10]) 2 Eigelbe, 1 Löffelvoll Mehl, 2 Löffelvoll Vanille-Staubzucker, ein kleines Stück Butter, ein Körnchen Salz, 2 dcl Milch; über dem Feuer gebunden, nach dem Erkalten mit einem Glasvoll Schlagsahne vermischt.

[11]) 50 g Mehl, 50 g Staubzucker, 6 Eidotter, 1/4 l Milch; durch ein Sieb in eine Kasserolle gestrichen, ein Körnchen Salz, etwas Vanille hinzu, auf dem Feuer dick gerührt, ohne aber kochen zu lassen, bis zum Erkalten weiter gerührt.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1272.

[13]) Frangipan-Creme mit Kaffee-Essenz.

[14]) Siehe dasselbe auf Seite 1272.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1273.

[16]) 100 g Zucker, 60 g Grießmehl, 60 g Reismehl, 12 Eidotter, 6 dcl Milch, durch ein Sieb in eine Kasserolle gestrichen, ein Körnchen Salz, Zitronen- oder Vanille-Geschmack hinzu, einmal aufgekocht, dann 10 Eiweiß, die mit 400 g Zucker vermischt sind, darunter gezogen.

[17]) 5 Eigelbe, 100 g Zucker, ein Körnchen Salz, 75 g Butter mit dem Löffel verrührt, 2 Löffelvoll kaltes Wasser hinzugefügt, über mäßigem Feuer gebunden, nach dem Auskühlen mit einigen Löffelvoll Maraschino fertig gemacht.

[18]) Wie *crème viennoise au marasquin*, anstatt des Maraschino nimmt man Orangensaft.

[19]) Vergleiche *glace de sucre.*

[20]) a) 150 g Butter mit 125 g feinem Vanille-Zucker schaumig geschlagen. b) 10 Eigelbe mit 500 g gekochtem Zucker vermischt, heiß gemacht und dabei schaumig geschlagen, durchgestrichen; nach dem Auskühlen unter fortwährendem Rühren stückchenweise feine Butter hinzugegeben; wenn recht schaumig, mit Vanille, Zitrone, Kirschwasser oder irgend einem passenden Likör parfümiert.

[21]) 300 g gestoßene Pistazien mit einigen Löffelvoll Orangenblüten-Wasser und einer Creme von 6 Eigelben, 200 g Zucker, 4 dcl Milch und einem Löffelvoll Stärkemehl vermischt, durchgestrichen, bis zum Erkalten mit dem Löffel geschlagen, dann mit 200 g feiner Butter in kleinen Stückchen nach und nach vermischt und mit etwas Spinatgrün fertig gemacht.

[22]) 8 Eidotter mit 250 g Zucker verrührt, ein Löffelvoll Reismehl, 3 dcl Kaffee-Essenz und 2 dcl Milch hinzugegeben, auf dem Feuer schaumig geschlagen, nach dem Erkalten mit 300 g feiner Butter in kleinen Stücken verrührt.

[23]) 12 Eidotter, 250 g Staubzucker mit 4 dcl Kaffee-Essenz über dem Feuer schaumig geschlagen, dann bis zum Erkalten weiter geschlagen; 300 g weich gerührte Butter mit einigen Tropfen Kaffee-Essenz und nach und nach mit der schaumigen Masse verrührt.

Glace au café.	Kaffee-Glasur.[1]	Coffee icing.
— *aux cerises.*	Kirschglasur.	Cherry icing.
— *à condé.*	Condé-Glasur.[2]	Condé icing.
— *à la crème de moka.*	Mokkalikör-Glasur.[3]	Mocha cream icing.
— *crue.*[4]	Rohe Glasur.	Raw icing.
— *cuite.*	Gekochte Glasur.	Cooked icing.
— *cuite au café.*	— Kaffee-Glasur.	— coffee icing.
— *cuite au chocolat.*	— Schokolade-Glasur.	— chocolate icing.
— *cuite au lait d'amandes.*	— Mandelmilch-Glasur.	— icing with almond-milk.
— *cuite à la vanille.*	— Vanille-Glasur.	— vanilla icing.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Glasur.[5]	Orange flower water icing.
— *fondante.*	Schaum-, Schmelzglasur[6].	Fondant icing.
— *fondante au café.*	Schaumglasur mit Kaffee.	— icing with coffee.
— *fondante au chocolat.*	— mit Schokolade.	— icing with chocolate.
— *fondante aux fraises.*	— mit Erdbeersaft.	— icing with strawberry juice.
— *fondante aux liqueurs.*	— mit Likören[7].	— icing with liqueurs.
— *au jasmin.*	Jasmin-Glasur.	Jasmin(e) icing.
— *aux liqueurs.*	Likör-Glasur.[8]	Liqueur icing.
— *aux liqueurs, à froid.*	— -Glasur, kalt hergestellt.[9]	— icing, cold.
— *au marasquin.*	Maraschino-Glasur.	Maraschino icing.
— *à la menthe.*	Minzglasur[10].	Mint icing.
— *à l'orange.*	Orangen-Glasur.[11]	Orange icing.
— *au punch.*	Punschglasur.[12]	Punch icing.
— *à la rose.*	Rosenwasser-Glasur.	Rose water icing.
— *royale.*	König-, Eiweiß-, Spritzglasur.[13]	Royal icing.
— *royale aux amandes.*	Eiweiß-Glasur mit Mandeln.	— icing with almonds.
— *royale au chocolat.*	— -Glasur m. Schokolade.[14]	— icing with chocolate.
— *royale au citron.*	— -Glasur mit Zitrone.[15]	— icing with lemon.
— *royale aux framboises.*	— -Glasur mit Himbeersaft.	— icing flavo(u)red with raspberry juice.
— *royale aux fruits.*	— -Glasur mit Fruchtsaft.[16]	— icing with fruits.
— *royale jaune.*	— -Glasur, gelb[17].	— icing, yellow.
— *royale aux liqueurs.*	— -Glasur mit Likören[18].	— icing with liqueurs.
— *royale au marasquin.*	— -Glasur mit Maraschino.	— icing flavo(u)red with maraschino.
— *royale à l'orange.*	— -Glasur mit Orange.[19]	— icing with orange.

[1]) Dicke Kaffee-Essenz mit Staubzucker vermischt, unter Rühren langsam heiß gemacht.

[2]) 250 g Staubzucker, 200 g gehackte Mandeln, ein wenig Orangen- oder Vanille-Zucker, nach und nach mit Eiweiß bis zum gehörigen Grad von Flüssigkeit verlängert.

[3]) 125 g Staubzucker mit Sirup von 30 Grad und Mokka-Likör *(crème de moka)* vermischt, langsam heiß gemacht.

[4]) Auch »kalte Glasur«, »Konserve-Glasur«, »Eis« genannt; im Gegensatz zu *glace cuite* gekochte Glasur. 150 g feiner Zucker, 2 Löffelvoll Likör, ein wenig Wasser. Vergleiche *glace de sucre.*

[5]) Mit Orangenblüten-Wasser wohlriechend gemacht (aromatisiert).

[6]) 500 g Zucker mit einer Stange Vanille und 500 g Wasser gekocht, nach dem Erkalten mit einem Löffel schaumig gerührt, einige Sekunden auf das Feuer gestellt, um den Zucker langsam zu erweichen, doch darf der Zucker keineswegs bis auf den Boden heiß werden, dann rührt man noch eine Viertelstunde, gibt die schaumige Masse in eine Schüssel und deckt eine dünne Schicht leichten Sirup darüber. Dieser Sirup dient nur dazu, den Zucker vor dem Austrocknen zu bewahren.

[7]) Kirschwasser, Maraschino, Nußlikör, Barbados-Likör u. a.

[8]) Wie *glace de sucre au suc de framboises;* anstatt des Himbeersaftes irgend ein Likör.

[9]) Gleiche Teile Wasser und Likör (Maraschino, Kirschwasser u. a.), mit Staubzucker dickflüssig gemacht und sofort damit glasiert.

[10]) 125 g Staubzucker mit Sirup von 30 Grad verlängert, einige Tropfen Minzessenz hinzu, langsam heiß gemacht. Auch *glace au sirop, à la menthe* genannt.

[11]) Schale und Saft einer Orange, 1 dcl Sirup von 30 Grad, eine Viertelstunde ziehen gelassen, durchgestrichen, nach und nach mit 125 g Staubzucker vermischt, mit etwas Karmin rot gefärbt, langsam heiß gemacht. Auch *glace au sirop, à l'orange* genannt.

[12]) 1 Löffelvoll Orangen- oder Zitronen-Zucker, 1 Gläschen Rum; soviel feiner Zucker *(glace de sucre)* hinzu, daß ein leichter Teig entsteht, welchen man tüchtig schlägt.

[13]) a) 100 g feinster Staubzucker, 1 Eiweiß, ein paar Tropfen Zitronen-Säure, etwas feines Kartoffel-Stärkemehl. An die Stelle des letzteren kann man auch $^1/_2$ Löffel gereinigten Weinstein *(crème de tartre)* oder etwas gestoßenes Tragant-Gummi *(gomme adragante pulvérisée)* nehmen. b) *Glace royale, pour décors mangeables:* 100 g Staubzucker mit 1 bis 2 Eiweiß verlängert, recht schaumig geschlagen, Zitronen-Geschmack *(zeste)* hinzugegeben.

[14]) Unter die ganz weiß gerührte Glasur mischt man vollständig erweichte feine Vanille-Schokolade.

[15]) Mit Zitronen-Zucker und Zitronensaft.

[16]) Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas, Aprikosen, Pfirsichen, Melonen usw.

[17]) Mit Safran gelb gefärbt.

[18]) Rum, Maraschino, Curaçao, Kirschwasser, Barbados-Likör.

[19]) Mit Orangen-Zucker und Orangensaft.

Glace royale aux pistaches.	Eiweiß-Glasur mit Pistazien.	Royal icing flavo(u)red with pistachios.
— *royale rosée.*	— -Glasur, rosenrot[1]).	— icing, rose-colo(u)red.
— *royale à la vanille.*	— -Glasur mit Vanille.	— icing flavo(u)red with vanilla.
— *royale verte.*	— -Glasur, grün[2]).	— icing, green.
— *sèche au café.*	Trockene Kaffee-Glasur.[3])	Dry coffee icing.
— *au sirop, à la menthe.*[4])	Minz-Sirupglasur.	Mint sirup icing.
— *au sirop, à l'orange.*[5])	Orangen-Sirupglasur.	Orange sirup icing.
— *de sucre ou de conserve.*	[Eis.[6]) Zucker-, Konserve-Glasur,	Sugar icing.
— *de sucre au suc de framboises.*	— -Glasur mit Himbeersaft.[7])	— icing with raspberry juice.
— *de sucre au suc de gro-*	— -Glasur mit Johannis-	— icing with currant
— *à la violette. [seilles.*[8])	Veilchen-Glasur. [beersaft.	Violet icing. [juice.
Infusion.	**Aufguß.**	**Infusion.**
— *pour baba.*	— zu Baba.[9])	— for baba.
— *pour savarin.*	— zu Savarin-Kuchen.[10])	— for Savarin cake.
Mastic, pour pièces montées.	Kitt, für Aufsätze.[11])	Mastic, for mounted pieces.
Pâte.	**Teig.**	**Paste.**
— *d'amandes, pour char-*	Mandelteig, zu Charlotten.[12])	Almond paste, for char-
— *d'amandes, cuite. [lotte.*	—, gekocht.	— paste, cooked. [lotte.
— *d'amandes, pour fleurons.*	—, zu Blätterteig-Schnitt-	— paste, for fleurons.
— *d'amandes, gommée.*	—, gummiert[14]). [chen.[13])	— paste, gummed.
— *d'amandes, à la gomme adragante.*	— mit Tragant-Gummi.[15])	— paste with gum tragacanth.
— *d'amandes, aux oeufs.*	—, mit Eiern.	— paste, with eggs.
— *d'amandes, pour petits-fours.*	—, zu kleinem Theegebäck.[16])	— paste, for petits-fours.
— *d'amandes, soufflée.*	—, aufgelaufen[17]).	— paste, puffed.
— *d'amandes, pour timbale.*	—, zu Becher-Pasteten.[18])	— paste, for timbales.
— *d'amandes, à vacherin.*	—, zu Vacherin-Torte.[19])	— paste, for vacherin.
— *anglaise.*	Englischer Teig.[20]) [Teig.[21])	English paste.
— *à baba.*	Baba-, Rosinenkuchen-	Baba paste.
— *à baba, à la crème.*	Babateig mit Sahne.[22])	— paste with cream.
— *à baba, à la varsovienne.*	—, Warschauer[23]).	— paste, Warsaw.

[1]) Mit etwas Cochenille verrührt.

[2]) Unter die Glasur wird mit etwas Zucker fein geriebenes Spinatgrün gerührt.

[3]) Dicke Kaffee-Essenz mit feinstem Zucker *(glace de sucre)* vermischt, vor dem Glasieren heiß gemacht.

[4]) Vergleiche *glace à la menthe.*

[5]) Vergleiche *glace à l'orange.*

[6]) In Süddeutschland »Eis« genannt. Vergl. Fußbemerkung zu *glace de sucre au suc de framboises* und *glace crue.*

[7]) 100 g Staubzucker mit Himbeersaft zu einer dicken Masse angerührt, in einem Zucker-Pfännchen langsam heiß gemacht und unter beständigem Rühren mit dem Löffel solange auf dem Feuer stehen gelassen, bis die Masse wieder flüssig geworden ist, worauf man sofort glasiert. Man kann mit dieser Glasur jedes Backwerk glasieren und jeden Fruchtsaft dazu nehmen. Vergl. auch *glace aux liqueurs* und *glace au café.*

[8]) Wie *glace de sucre au suc de framboises.*

[9]) 1 l Sirup von 28 Grad, 1 dcl Rum, 1 dcl Maraschino, Orangen- und Zitronen-Geschmack.

[10]) 1 l Vanille-Sirup von 30 Grad, 1 dcl Rum, 1 dcl Cognac, 1 dcl Kirschwasser, 1 dcl eingekochte (konzentrierte) Mandelmilch.

[11]) Anstatt *pâte d'office* oder *pastillage* zu großen Stücken, welche nicht gegessen werden: In Wasser aufgelöstes Gummi arabicum mit Tragant vermischt, mit Mehl, spanisch Weiß mit ein wenig Salatöl und feinem Zucker *(sucre à glace)* durchgearbeitet, Stärkemehl hinzu, bis eine feste Masse entsteht.

[12]) 250 g Mandeln mit 250 g Zucker und einem Ei gestoßen, der Teig mit den Händen bearbeitet, 125 g Butter, 150 g Mehl, 3 ganze Eier, ein paar Eigelbe, Salz, gehackte Zitronen-Schale hinzu.

[13]) 250 g feiner Zucker *(sucre à glace)*, 125 g süße Mandeln, Saft einer halben Zitrone, genügend Eiweiß, um einen festen Teig zu bilden.

[14]) 250 g ganz fein gestoßene Mandeln durch ein Sieb gestrichen; 60 g Tragant-Gummi aufgeweicht, mit den Händen bearbeitet, bis zart und geschmeidig, nach und nach 250 g feinster Zucker *(glace de sucre)* darunter gemischt, dann die durchgestrichenen Mandeln, sowie 250 g feinster Zucker *(glace de sucre)* hinzugegeben, sodaß ein fester Teig entsteht.

[15]) 250 g durchgesiebter Zucker, 125 g Mandeln, 20 g Tragant-Gummi, Saft einer Zitrone.

[16]) 250 g Mandeln mit 250 g Zucker gestoßen, nach und nach mit 2 Eiweiß vermischt.

[17]) 250 g gestoßene Mandeln nach und nach mit 500 g Zucker und 4 Eiweiß vermischt, tüchtig durchgearbeitet und noch 500 g Zucker darunter gemischt.

[18]) 250 g Mandeln mit einem Eiweiß gestoßen, nach und nach mit 250 g Zucker und etwas gehackter Zitronen-Schale vermischt, 25 g Mehl hinzu, mit Eiweiß zu einem weichen Teig verlängert.

[19]) Vergleiche Fußbemerkung 3 auf S. 1298.

[20]) 250 g Mehl, 65 g Staubzucker, 1 dcl kaltes Wasser oder Milch; zu Schüssel-Rändern oder zu Verzierungen benutzt.

[21]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 4 Eier, 30 g Zucker, Salz, 2 Löffelvoll Sahne, 2 Löffelvoll Milch, 10 g Hefe, 80 g Rosinen, 50 g eingemachte Orangen- und Zitronen-Schale.

[22]) 250 g Mehl, 185 g Butter, 4 Eier, 10 g Hefe, 5 g Salz, 10 g Zucker, 2 Löffelvoll Sahne, 2 Löffelvoll Rum.

[23]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 100 g Zucker, 4 ganze Eier, 2 Eigelbe, etwas Safran, 15 g Hefe, 1 dcl Milch, 2 Löffelvoll Sahne, ein wenig Zimt, 50 g süße und bittere Mandeln, ein Körnchen Salz.

Pâte à beignets polonais.	Teig zu poln. Krapfen.[1])	Paste for Polish fritters.
— *à biscuit anglais.*	— zu englischem Biskuit.[2])	— for English biscuit
— *à blini(s).*	Blini-Teig.[3])	Blini paste. [or cracker.
— *à bordure.*	Rand-Teig[4]).	Paste for borders.
— *à brioche.*	Prophetenkuchenteig.	Brioche paste.
— *à brioche, commune.*	—, gewöhnlich[5]).	— paste, plain.
— *à brioche, fine.*	—, fein[6]).	— paste, fine.
— *à brioche, à l'italienne.*	—, italienisch[7]).	— paste, Italian.
— *à brioche, mousseline.*	—, zart[8]).	— paste, soft.
— *brisée.* [*l'allemande.*	Mürb(e)teig[9]).	Short paste.
— *brisée aux amandes à*	Linzer Tortenteig.[10])	Almond short paste.
— *brisée au sucre.*	Mürber Zuckerteig.[11])	Short paste with sugar.
— *brisée, pour timbale.*	Mürb(e)teig, zu Becher-Pasteten.[12])	— paste, for timbales.
— *à chou.*	Brand-, Windbeutelteig.	Cream cake paste.
— *à chou, commun.*	Brandteig, gewöhnlich[13]).	— cake paste, plain.
— *à chou, fine.*	—, fein[14]).	— cake paste, fine.
— *à cigarettes.*	Cigaretten-Teig.[15]) [chen.[16])	Cigarette paste.
— *à compiègne.*	Teig zu Compiegner Ku-	Compiègne paste.
— *à confiserie.* [*fiofe.*	Zuckerbäcker-Teig.[17])	Confectioner's paste.
— *à cougloff ou goug(u)e-*	Gugelhupf-Teig.	Cougloff, gougloff paste.
— *à cougloff, à la bavaroise.*	— -Teig, bayrisch[18]).	— paste, Bavarian.
— *à cougloff, à la bohémienne.*	— -Teig, böhmisch[19]).	— paste, Bohemian.
— *à cougloff, à la crème.*	— -Teig mit Sahne.[20])	— paste, with cream.
— *à cougloff, à la hollandaise.*	— -Teig, holländisch[21]).	— paste, Dutch.
— *à cougloff, à la viennoise.*	— -Teig, wienerisch[22]).	— paste, Viennese.
— *à coulibiac.*	Coulibiac-Teig.[23]) [chen.[24])	Coulibiac paste.
— *à couque.*	Teig zu holländischem Ku-	Cooky- or cookey paste.
— *à croûtes génoises.*	— zu Genuaer Kruften.[25])	Paste for Genoese crusts.

---

[1]) 250 g Mehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, 50 g Mandeln, 4 Eigelbe, 1/8 Glas Milch, 15 g Hefe, etwas geriebene Zitronen-Schale, gestoßene Muskat-Blüte, ein Körnchen Salz.

[2]) 250 g Mehl, 125 g Zucker, 40 g Butter, 2 Eier, etwas Milch, ein wenig pulverisiertes Ammonium *(ammoniaque pulvérisée)*, ein Körnchen Salz.

[3]) 125 g Weizenmehl, 125 g Roggen- oder Reismehl, 75 g zerlassene Butter, 10 g Hefe, 2 dcl Milch, 3 Eidotter, 2 geschlagene Eiweiß, 1/4 l Schlagsahne, Salz.

[4]) 250 g Kartoffelmehl, 250 g Staubzucker *(glace de sucre)*, 2 Eiweiß.

[5]) 250 g Mehl, 4 Eier, 150 g Butter, 5 bis 6 g Hefe, 10 g Salz, 20 g Staubzucker, 1 Löffelvoll rohe Sahne.

[6]) 250 g Mehl, 200 g Butter, 4 ganze Eier, 10 g Salz, 10 g Zucker, 5 bis 6 g Hefe, 2 Löffelvoll rohe Sahne, etwas Cognac. *Pâte à brioche, pour grosse pièce:* 2 kg Mehl, 1 kg Butter, 34 ganze Eier, 40 g Hefe, 40 g Salz, 80 g Staubzucker und 1 dcl Cognac.

[7]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 4 Eier, 5 g Salz, 25 g Zucker, 8 g Hefe.

[8]) 3/4 Babateig, 1/4 Prophetenkuchenteig, mit einem Ei weich gemacht; zweimal aufgehen gelassen.

[9]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 1 dcl kaltes Wasser, 15 g Salz.

[10]) 280 g fein gestoßene Mandeln, 250 g Mehl, 280 g Butter, 280 g feiner Zucker, 3 ganze Eier, etwas gestoßener Zimt, Nelken, Muskat-Blüte, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Körnchen Salz.

[11]) 280 g Mehl, 140 g Zucker, 2 ganze Eier, 150 g Butter, etwas Salz, gestoßener Zimt, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

[12]) 250 g Mehl, 200 g Butter, 2 Eidotter, 1 dcl kaltes Wasser, eine Prise Salz.

[13]) 3 dcl Wasser mit einem Körnchen Salz, 15 g Zucker, 75 g Butter, etwas Zitronen-Schale gekocht, vom Feuer genommen, 125 g Mehl dazu, nach dem Auskühlen 4 Eier.

[14]) 250 g Mehl, 250 g Butter, 1/4 l Wasser, 4 ganze Eier, 15 g Zucker, Salz, etwas Zitronen-Schale.

[15]) 250 g Staubzucker, 250 g gesiebtes Mehl, 8 ganze Eier, 3 Glasvoll Rum, 50 g zerlassene Butter, Salz.

[16]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 25 g Zucker, 3 ganze Eier, 2 Eigelbe, 1 Löffelvoll Staubzucker, Körnchen Salz, etwas geriebene Orangen-Schale, 10 g Hefe, etwas Schlagsahne. *Pâte à compiègne aux amandes:* 250 g Mehl, 125 g Butter, 4 Eigelbe, 2 ganze Eier, 30 g gehackte Mandeln, 10 g Hefe, 5 g Salz, 10 g Zucker, etwas rohe Sahne.

[17]) 500 g Mehl, 250 g gesiebter Zucker, 2 Eidotter, heißes Wasser.

[18]) 250 g Mehl, 250 g Butter, 10 Eier, 3 Eidotter, 8 g Hefe, 2 Löffelvoll gestoßene Mandeln, gestoßene Muskat-Blüte, Salz.

[19]) 250 g Mehl, 250 g Butter, 8 Eier, 3 Eigelbe, 10 g Hefe, ein Körnchen Salz, 2 Löffelvoll Zucker, gehackte Zitronen-Schale, 1 Löffelvoll Rum.

[20]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 5 Eier, ein halber Löffelvoll Orangen-Zucker, eine Prise Salz, 2 dcl Sahne, 10 g Hefe.

[21]) 250 g Mehl, 200 g Butter, 8 ganze Eier, 90 g Orangen-Zucker, 10 g Hefe, eine Prise Salz, 1 dcl Milch.

[22]) 250 g Mehl, 250 g Butter, 2 Löffelvoll Zukker, 12 Eier, 65 g bittere Mandeln, Muskat-Blüte, gehackte Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz, 10 g Hefe.

[23]) 250 g Mehl, 100 g Butter, 2 ganze Eier, 1 dcl Milch, 15 g Hefe, eine Prise Salz.

[24]) 250 g Mehl, 90 g Butter, 4 Eier, 1 dcl rohe Sahne, 8 g Hefe, Zucker, Salz. — Vergleiche Fußbemerkung zu *couque à la hollandaise.*

[25]) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 125 g feine Butter, 4 Eigelbe, Salz, 100 g Smyrna-Rosinen, Zitronen-Schale.

Pâte demi-feuilletée ou demi-feuilletage.	Halbblätterteig [1]).	Half-puff paste.
— *à dresser.*	Pasteteuteig [2]).	Dressing paste.
— *à dresser, à l'alsacienne.*	—, elsässisch [3]).	— paste, Alsatian.
— *à dresser, cuite.*	Pasteten-Kochteig. [4])	— paste, cooked.
— *à dresser, molle.*	Pastetenteig, zart. [5])	— paste, soft.
— *à dresser, ordinaire.*	—, gewöhnlich. [6])	— paste, plain.
— *à dresser, pour pâté chaud.*	—, zu warmen Pasteten. [7])	— paste, for hot pastries.
— *à dresser, à l'eau chaude, pour pâté froid.*	— mit heißem Wasser, zu kalten Pasteten. [8])	— paste with hot water, for cold pastries.
— *à dresser, pour timbale.*	—, zu Becher-Pasteten. [9])	— paste, for timbales.
— *à échaudé.*	Brühküchelchen-Teig. [10])	Échaudé paste.
— *feuilletée ou feuilletage.*	Blätterteig [11]).	Puff paste.
— *feuilletée à la graisse de rognon de boeuf.*	— mit Rindsnierentalg. [12])	— paste with beef-suet or beef-tallow.
— *feuilletée au saindoux.*	— mit Schweineschmalz. [13])	— paste with lard.
— *à flan.*	Fladen-, Kuchenteig [14]).	Flawn paste.
— *à foncer, pour entremets.*	Auslegeteig, zu Zwischengerichten. [15])	Foundation paste, for entremets.
— *à foncer, fine.*	—, fein [16]).	— paste, fine.
— *à foncer, ordinaire.*	—, gewöhnlich [17]).	— paste, ordinary.
— *à frire.*	Ausbackteig [18]).	Frying batter.
— *à frire, à l'italienne.*	—, italienisch [19]).	— batter, Italian.
— *frolle ou pasta frolla* [20]) *ou pâte sucrée.*	Mürb(e)teig, Zuckerteig.	Frolle paste.
— *frolle, à l'allemande.*	—, deutsch [21]).	— paste, German.
— *frolle, à la brêmoise.*	—, Bremer [22]).	— paste, Bremen.
— *frolle, à la florentine.*	—, Florentiner [23]).	— paste, Florentine.
— *frolle, à la française.*	—, französisch [24]).	— paste, French.
— *frolle, à la napolitaine.*	—, neapolitanisch [25]).	— paste, Neapolitan.
— *frolle, à la piémontaise.*	—, piemontisch [26]).	— paste, Piedmontese.
— *frolle, à la romaine.*	—, römisch [27]).	— paste, Roman.
— *à galette.*	Flachkuchen-Teig. [28])	Galette paste.
— *à galette, fine.*	— -Teig, fein. [29])	— paste, fine.

[1]) Von Blätterteig-Abfällen; man verfährt wie bei Blätterteig (siehe *pâte feuilletée, au beurre*), jedoch nimmt man nur 185 g Butter auf 250 g Mehl (dreiviertel soviel Butter, als man Mehl hat) und gibt dem Teig nur fünf Touren, während der gute Blätterteig in sechs Touren bereitet wird.

[2]) 250 g Mehl, 200 g Butter, ungefähr 2 dcl Wasser, Salz.

[3]) 250 g Mehl, 80 g Butter, 2 dcl Wasser, Salz.

[4]) 250 g Mehl, 75 g Butter, 1 dcl Wasser, ein Kaffeelöffelvoll Salz.

[5]) 250 g Mehl, 180 g Butter, Salz.

[6]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 2 dcl kaltes Wasser, 25 g Salz.

[7]) 250 g Mehl, 90 g Butter, etwas Salz, ungefähr 2 dcl kaltes Wasser.

[8]) 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 dcl Wasser, 15 g Salz, 1 Eigelb.

[9]) 250 g Mehl, 100 g Butter, zwei Eidotter, Salz, kaltes Wasser.

[10]) 250 g Mehl, 75 g Butter, 4 Eier, 5 g Salz, ein wenig feine Pottasche.

[11]) 250 g Mehl, 250 g Butter, 2 dcl kaltes Wasser, Körnchen Salz. *Pâte feuilletée, ordinaire:* 250 g Mehl, 175 g Butter, Salz, 2 dcl Wasser.

[12]) Gestoßener, durchgestrichener Rindstalg; dasselbe Verhältnis wie bei *pâte feuilletée.*

[13]) Dasselbe Verhältnis wie bei *pâte feuilletée.*

[14]) 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 Löffelvoll feiner Zucker, 1 Eigelb, Wasser, 5 g Salz.

[15]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 65 g Zucker, eine Prise Salz, 2 Eidotter, 1 dcl Wasser.

[16]) a) 250 g Mehl, 175 g Butter, 2 Eidotter, 1 dcl kaltes Wasser, etwas Salz. b) 250 g Mehl, 15 g Salz, 125 g Butter, ein wenig Wasser.

[17]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 2 dcl kaltes Wasser, eine Prise Salz.

[18]) 250 g Mehl, Körnchen Salz, 2 Löffelvoll Öl oder zerlassene Butter; mit 2 dcl kaltem Wasser, Weißbier oder Weißwein (auch halb Wasser, halb Weißwein) zu einem dickflüssigen Teig angerührt, dieser ausruhen gelassen und mit dem steif geschlagenen Weißen von drei Eiern vermischt. Wenn zu *Entremets chauds* bestimmt, kann man, ehe man den Eierschnee darunterzieht, den Teig mit ein paar Löffelvoll gutem Cognac oder ein wenig Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* parfümieren.

[19]) 3 Eier, 3 Löffelvoll Mehl; mit 1 dcl Milch und 1 Löffelvoll Weißwein angerührt, ein Körnchen Salz hinzu, tüchtig mit dem Löffel geschlagen.

[20]) *Pasta frolla* ist die ital. Bezeichnung.

[21]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 90 g Zucker, 4 Eidotter, ein Körnchen Salz.

[22]) 250 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Schweineschmalz, 125 g Zucker, 2 Eigelbe, ein Körnchen Salz, etwas gehackte Zitronen-Schale.

[23]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 130 g Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 3 Eigelbe, 1 ganzes Ei, etwas Zimt, ein Körnchen Salz.

[24]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, 5 g Salz, 1 Theelöffelvoll Cognac.

[25]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1 Löffelvoll rohe Sahne, 5 g Salz, etwas geriebene Zitronen- oder Orangen-Schale.

[26]) 150 g Maismehl, 100 g Weizenmehl, 175 g Butter, 125 g Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 5 Eidotter, ein Körnchen Salz, etwas gehackte Zitronen-Schale oder Vanille.

[27]) 250 g Mehl, 125 g Schweineschmalz, 125 g Staubzucker, 2 Eidotter, ein Körnchen Salz, die gehackte Schale einer halben Zitrone.

[28]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 2 dcl Wasser, 5 g Salz.

[29]) 250 g Mehl, 200 g Butter, 5 g Salz, 2 dcl Wasser.

Pâte à gâteau des rois.	Königkuchen-Teig.[1]	Paste for king's cake.
— *à gâteau d'York.*	Teig zu York-Kuchen.[2]	— for York cake.
— *à gaufre.*	Waffelteig.	Wafer paste.
— *à gaufre, à l'allemande.*	—, deutsch[3].	— paste, German.
— *à gaufre, aux avelines.*	— mit Haselnüssen.[4]	— paste with avellan nuts.
— *à gaufre, à l'italienne.*	—, italienisch[5].	— paste, Italian.
— *à gorenflot.*	Gorenflot-Teig.[6]	Gorenflot paste.
— *à grissini ou grissin.*	Grissini-Teig.[7]	Grissini paste.
— *à massepain.*	Marzipan-Teig[8].	Marchpane paste.
— *à massepain, aux fleurs d'oranger.*	— -Teig mit Orangenblüten-Wasser.	— paste with orange flower water.
— *à massepain, au kirsch.*	— -Teig mit Kirschwasser.	— paste with kirsch.
— *à massepain, soufflée.*	— -Teig, leicht[9].	— paste, light.
— *à mazarin.*	Teig zu Mazarin-Kuchen.[10]	Mazarin paste.
— *à muffin.*	Müffin-Teig.[11]	Muffin flour batter.
— *à munich.*	Teig zu Münchener Kuchen.[12]	Paste for Munich cake
— *à napolitain ou à gâteau napolitain.*	Neapolitanischer Teig.[13]	Neapolitan paste.
— *à noques ou gnoquis ou nouille, sucrée.*	Nockenteig[14].	Noques paste.
	Süßer Nudelteig[15].	Sweet noodle paste.
— *d'office.*	Teig zu Verzierungen, harter Zuckerteig.[16]	Office paste.
— *à pastillage.*	— zu (Figuren-)Zuckerwerk.[17]	Gum paste.
— *à plomb.*	Bleikuchen-Teig.[18]	Rich short-paste.
— *à plomb, fine.*	— -Teig, fein.[19]	— short-paste, fine.
— *à plomb, aux fleurs d'oranger.*	— -Teig mit Orangenblüten-Wasser.[20]	— short-paste with orange flowers.
— *à plum-cake.*	Teig zu Rosinen-Kuchen.[21]	Paste for plum cake.
— *à la portugaise.*	Portugieser Teig.[22]	Portuguese paste.
— *précieuses.*	Pretiosen-Teig.[23]	Precious paste.
— *à ramequins.*	Teig zu Käse-Pastetchen oder -Auflauf.[24]	Ramequin or ramekin paste.
— *à raviole.*	Raviolen-Teig[25].	Paste for little turnovers.

[1]) 250 g Mehl, 175 g Butter, ein wenig Salz, 5 g Zucker, 2 dcl Rum.

[2]) 200 g Mehl, 200 g Zucker, 175 g gestoßene Mandeln, Salz, etwas Ammonium *(ammoniaque)*.

[3]) 250 g gehackte Mandeln, 125 g Zucker, 75 g Mehl, 3 ganze Eier, Salz, geriebene Zitronen-Schale.

[4]) 250 g geröstete fein gehackte Haselnüsse, 250 g Staubzucker, 100 g Mehl, ganze Eier.

[5]) 250 g gehackte Mandeln, 150 g Zucker, 75 g Mehl, 1 ganzes Ei, 2 Eiweiß, Vanille, Salz.

[6]) 250 g Savarin-Teig aufgehen gelassen, mit 250 g Mandeln, die mit Maraschino gestoßen und durchgestrichen wurden, vermischt, in die Formen gefüllt, nochmals gehen gelassen.

[7]) 1 kg Mehl, 250 g Sauerteig, 1 Ei, 65 g Zukker, eine Prise Salz.

[8]) *Pâte à massepain, ordinaire:* 250 g gestoßene Mandeln, 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 2 Eiweiß.

[9]) 250 g gestoßene Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Eiweiß-Zucker *(glace royale)*, 5 Eiweiß, 1 Tropfen Essenz von bitteren Mandeln.

[10]) 250 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Zucker, 3 ganze Eier, 1 Eigelb, 1 dcl Milch, 10 g Hefe, ein wenig Salz. *Pâte à mazarin aux amandes:* 250 g Mehl, 90 g Butter, 10 g Hefe, 50 g gehackte Mandeln, Salz, 2 Löffelvoll Zitronen- oder Orangen-Zucker, 4 Eier, 1 dcl rohe Sahne.

[11]) 250 g Mehl, 1/4 l Milch, 15 g Hefe, etwas Salz.

[12]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 5 ganze Eier, 100 g Zucker, ein Körnchen Salz, 10 g Hefe, 1 dcl Milch. *Pâte à munich aux amandes.* 250 g Mehl, 200 g Butter, 4 Eier, ein Körnchen Salz, 30 g Zucker, 50 g gehackte Mandeln, 10 g Hefe.

[13]) a) 250 g Zitronen-Zucker, 250 g Mandeln, 250 g Mehl, 200 g Butter, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter, ein Körnchen Salz. b) 250 g Mehl, 200 g Mandeln, 125 g Butter, 100 g Staubzucker, 3 Eier, auf Zucker abgeriebene Zitronen-Schale, Salz.

[14]) 125 g Mehl, 125 g Kartoffel-Stärkemehl, 150 g Butter, 10 Eidotter, 3 ganze Eier, 3/4 l Milch, Zucker, Salz, Muskatnuß, ein wenig geriebener Parmesan-Käse.

[15]) 250 g Mehl, 30 g Butter, 50 g Staubzucker, Körnchen Salz, 3 Eidotter.

[16]) a) 250 g Mehl, 175 g Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter, 60 g Wasser. b) 250 g Mehl, 100 g Staubzucker, 15 g Butter. *Pâte d'office aux amandes:* 250 g Mandeln, 250 g feiner Zucker, 250 g Mehl, 3 Eiweiß, Körnchen Salz.

[17]) 250 g gesiebter Zucker, 100 g feines Stärkemehl, 50 g Tragant-Gummi, einige Tropfen Zitronensaft.

[18]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 1 Eidotter, 1 ganzes Ei, 5 g Salz, 15 g Zucker, 1 dcl Sahne.

[19]) a) 250 g Mehl, 225 g Butter, 5 g Salz, 20 g Zucker, 3 Eier, 2 Löffelvoll rohe Sahne. b) 250 g Mehl, 200 g Butter, 2 Eidotter, Salz, 25 g Zucker, Milch und Orangenblüten-Wasser.

[20]) 250 g Mehl, 200 g Butter, 2 Eigelbe, Salz, 25 g Zucker, Milch, Orangenblüten-Wasser.

[21]) 250 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 ganze Eier, 3 Eigelbe, eine Prise Salz, 100 g Korinthen und Smyrna-Rosinen, 50 g Zitronat.

[22]) a) 280 g Butter, 175 g Mehl, 210 g Zucker, 8 Eier, 70 g fein geriebene Mandeln, etwas Zitronen-Zucker. b) 280 g Zucker, 210 g Mehl, 140 g Butter, 12 Eier, 70 g Korinthen, 70 g Sultana-Rosinen, 35 g eingemachte Orangen-Schalen, 35 g Zitronat, Zimt, Nelken, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Gläschen Rum.

[23]) 400 g Mehl, 125 g feiner Zucker, 100 g Mandeln, 30 g Butter, 1 ganzes Ei, 3 Eigelbe, Salz.

[24]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 2 dcl Milch, 5 Eier, 75 g geriebener Parmesan-Käse, 75 g würfelig geschnittener Schweizer Käse, 3 Löffelvoll Schlagsahne, 25 g Zucker, ein Körnchen Pfeffer.

[25]) 250 g Mehl, eine Prise Salz, 3 Eidotter, 2 ganze Eier, 1 Löffelvoll warmes Wasser.

Pâte à la russe.	Ruſſiſcher Teig.[1])	Russian paste.
— *sableuse.*	Sandteig[2]).	Sand paste.
— *à savarin.*	Teig zu Savarin-Kuchen[3]).	Savarin paste.
— *à soleil.*	Sonnenkuchen-Teig.[4])	Paste for sunshine cake.
— *sucrée, pour entremets.*	Süßer Teig, zu Zwiſchenge-	Sweet paste, for entremets.
— *à tartelette.*	Törtchen-Teig.[6]) [richten.[5])	Tartlet paste.
— *à tourte.*	Torten-Teig[7]).	Pie paste.
Sucre.	Zucker[8]).	**Sugar.**
— *à la nappe.*	— zum Breitlauf.[9])	— for coating.
— *(au) lissé ou petit filet.*	(Kleiner) Faden[10]).	Small thread.
— *(au) perlé.*	Perle[11]).	Pearl.
— *soufflé.*	Blaſe, leichter Flug.[12])	Blow, soufflé.
— *à la glu.*	Klebriger Zucker, (großer)	Sugar, gluey.
— *à la boule ou au boulé.*	Kugel[14]). [Flug.[13])	Ball.
— *(au) cassé.*	Bruchzucker[15]). [ker.[16])	Crack.
Caramel.	Gebrannter, gebräunter Zuk-	Caramel.

[1]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 3 Eigelbe, 1 ganzes Ei, 1 dcl Sahne, 15 g Hefe, 4 g Salz, 15 g Staubzucker, etwas gehackte Zitronen-Schale.

[2]) 280 g Zucker mit 9 Eigelben schaumig geschlagen, mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, etwas gestoßenem Zimt und Muskat-Blüte vermischt, 140 g geklärte schaumige Butter, der Schnee von 7 Eiweiß mit 70 g Kartoffelmehl, sowie 70 g feinem Mehl darunter gemengt.

[3]) 250 g Mehl, 90 g Butter, 30 g Zucker, 8 Eier, 8 g Hefe, 1 dcl Milch, ein Körnchen Salz, 2 Löffelvoll rohe Sahne. *Pâte à savarin à l'orange:* 250 g Mehl, 140 g Butter, 8 Eier, 8 g Hefe, etwas Salz, 2 Löffelvoll Orangen-Zucker, 2 Löffelvoll gehackte bittere Mandeln, 2 Löffelvoll rohe Sahne.

[4]) 250 g Savarin-Teig aufgehen gelassen, mit 100 g Haselnüssen, die mit 2 Eiern gestoßen und durchgestrichen wurden, vermischt, in die Formen gefüllt und nochmals aufgehen gelassen.

[5]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 50 g Zucker, 15 g Salz, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, Wasser.

[6]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 2 Eigelbe, Salz, 75 g Staubzucker, ein wenig kaltes Wasser.

[7]) 250 g Mehl, 70 g Butter, 5 g Salz, Wasser.

[8]) Einteilung des Zucker-Kochens: *Dubois et Bernard, Cuisine Classique: la nappe* (32 Grad), *le lissé* (34 Grad), *le perlé* (36 Grad), *le soufflé* (39 Grad), *la glu* (41 Grad), *le boulé* (44 Grad), *le grand boulé, le petit cassé, le grand cassé, le caramel. Dubois, École des Cuisinières: le perlé, le soufflé, la glu, le boulé, le cassé, le caramel blond, le caramel brun (brûlé). Favre, Dictionnaire universel de Cuisine: la nappe* (20 Grad), *le lissé* (25 Grad), *le grand lissé* (30 Grad), *le perlé* (33 Grad), *le grand perlé* (35 Grad), *le soufflé* (37 Grad), *le grand soufflé* (38 Grad), *la petite glu, la grande glu, le boulé* (39 Grad), *le grand boulé* (40 Grad), *le petit cassé, le grand cassé, le caramel brun, le caramel noir. Ranhofer, The Epicurean: le lissé* (101° C.), *le grand lissé* (102° C.), *le petit perlé* (105° C.), *le grand perlé* (106° C.), *le soufflé ou la glu* (110° C.), *le petit boulé* (114—115° C.), *le grand boulé* (119—120° C.), *le petit cassé* (143° C.), *le cassé* (154° C.), *le caramel ou grand cassé. Rottenhöfer, Illustriertes Kochbuch: la nappe, le lissé, le perlé, le soufflé, la plume, le cassé, le caramel. Malortie, Feine Küche: la nappe, le petit perlé, le grand perlé, le petit boulé, le grand boulé, le cassé, le caramel.* Jeder Grad des Zuckers läßt sich in zwei teilen, in das Geringste *(minimum)* und das Größte *(maximum)* des Grades, welche beide nur vom Fachmann richtig unterschieden werden, z. B. *petit boulé, grand boulé, la petite glu, la grande glu* usw.

Zusammenstellung kalter Sirupe:

1 kg	Zucker . . .	½ l	Wasser . . .	32	Grad
1 kg	„ . . .	$^7/_{10}$ l	„ . . .	30	„
1 kg	„ . . .	1 l	„ . . .	25	„
1 kg	„ . . .	$1^3/_{10}$ l	„ . . .	22	„
1 kg	„ . . .	$1^1/_2$ l	„ . . .	20	„
1 kg	„ . . .	$1^7/_{10}$ l	„ . . .	19	„
1 kg	„ . . .	2 l	„ . . .	18	„

[9]) Erster Grad des Zuckerkochens. Krystallhell geläuterter Zucker von 30 Grad wird solange fortgekocht, bis daß, wenn man den Schaumlöffel hineintaucht und wieder herauszieht, der letzte Tropfen breit vom Löffel herunterläuft. Der Zukker wiegt dann 32 Grad.

[10]) Zweiter Grad des Zuckerkochens. Nachdem der Zucker *à la nappe* noch einige Minuten fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon zwischen den Daumen und Zeigefinger genommen. Wenn sich beim Auseinandermachen der beiden Finger ein kleiner Faden zeigt, der sogleich wieder abreißt, so ist der Zucker zum »kleinen Faden« *(au petit lissé)* gekocht; wenn sich aber nach dem Weiterkochen bei der nämlichen Probe der Zucker länger ausdehnt und der Faden nicht gleich bricht, so hat man den »großen Faden« *(le grand lissé).* Der Zucker wiegt jetzt 34 Grad.

[11]) Dritter Grad des Zuckerkochens; entsteht, wenn man den Zucker des vorhergehenden Grades noch länger kochen läßt, sodaß er sich zwischen den Fingern noch länger ziehen läßt. Der Faden ist fest und reißt nicht ab. Ein anderes Merkmal ist, wenn an dem Schaumlöffel eine Perle an einem Faden hängt. Dieser Zucker wiegt 36 Grad. Hiervon *petit perlé* und *grand perlé.*

[12]) Vierter Grad des Zuckerkochens. Nach einigen weiteren Minuten taucht man den Schaumlöffel in den Zucker und bläst gegen die Löcher, wobei sich auf der entgegengesetzten Seite kleine Blasen bilden. Dieser Zucker wiegt 39 Grad. Hiervon *petit soufflé* und *grand soufflé.*

[13]) Fünfter Grad des Zuckerkochens. Taucht man die benäßten Finger in den Zucker und gleich wieder in kaltes Wasser, so hat sich der Zucker an den Fingern wie eine klebrige Masse angesetzt, doch formt er noch keinen festen Körper. Ein anderes Merkmal ist, wenn beim Blasen gegen die Löcher des Schaumlöffels größere Blasen abfliegen. Dieser Zucker wiegt 41 Grad und wird von Rottenhöfer mit *sucre à la plume* bezeichnet. Hiervon *petite glu* und *grande glu.*

[14]) Sechster Grad des Zuckerkochens. Taucht man die benäßten Finger in den Zucker (welcher jetzt große Blasen wirft) und sogleich in kaltes Wasser und kann man zwischen den Fingern eine kleine Kugel von dem Zucker formen, so ist er *au petit boulé;* ist er fester, aber immer noch biegsam genug zum Formen einer Kugel, so ist er *au grand boulé* gekocht. Dieser Zucker wiegt 44 Grad.

[15]) Siebenter Grad des Zuckerkochens. Man taucht die Finger in kaltes Wasser, dann in den Zucker und schnell wieder in kaltes Wasser. Kann man den Zucker leicht abstreifen, läßt er sich brechen, bleibt er aber beim Zerbeißen auf dem Zahn kleben, so ist er *au petit cassé;* läßt er sich brechen wie Glas, so ist er *au grand cassé.*

[16]) Achter Grad des Zuckerkochens. Man läßt den Zucker *au grand cassé* noch einen Augenblick kochen und er nimmt eine gelbe *(caramel blond),* nach längerem Kochen eine braune Farbe *(caramel brun)* an.

Sucre à couler.	Zucker zum Gießen in (Gips-) Formen.[1]	Sugar for casting.
— *à filer, sucre filé.*	— zum Spinnen, gesponnener Zucker.[2]	— for spinning, spun sugar.
— *filé ou coulé à la cuiller.*	— mit d. Löffel gesponnen.[3]	— spun with the spoon.
— *filé à la jetée.*	Gesponnener Zucker à la jetée.[4]	— spun by throwing.
— *taillé, pour socles, colonnes etc.*	Aus-, zu-, vor-, eingeschnittener Zucker.	Carved, cut-out sugar.
— *tassé, pour colonnes etc.*	Gesetzter Zucker.[5]	Set sugar.
— *tiré.*	Gezogener Zucker.[6] [fer.[7]	Pulled sugar.
— *tors.*	Gedrehter, gewundener Zucker.	Twisted sugar.
— *bleu.*	Blau gefärbter Zucker.	Sugar blue-colo(u)red.
— *brut.*	Rohzucker.	Raw or brown sugar.
— *au café.*	Kaffee-Zucker.	Coffee sugar.
— *des Canaries ou royal.*	Kanarien-Zucker.	Canary sugar.
— *(-)candi.*	Kandis-Zucker, Zucker-Kandis.	Sugar-candy.
— *de canne ou colonial.*	Rohrzucker.	Cane-sugar.
— *à la cannelle.*	Zimt-Zucker.	Canella sugar.
— *au citron.*	Zitronen-Zucker.	Lemon sugar.
— *aux clous (de girofle).*	Gewürznelken-Zucker.	Clove sugar.
— *aux coings.*	Quitten-Zucker.	Quince sugar.
— *concassé*[8].	Grob gestoßener Zucker.	Granulated sugar.
— *d'érable.*	Ahorn-Zucker.	Maple sugar.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Zucker.	Orange flower sugar.
— *au gingembre.* [sucre.	Ingwer-Zucker.	Ginger sugar.
— *à glace ou royal, glace de*	Feinster Staubzucker[9].	Icing sugar, powdered
— *en grain ou granulé.*	Körniger Streuzucker.[10]	Granulated sugar. [sugar.
— *en granit ou granité.*	Granit-Zucker.	Granite sugar.
— *incristallisable.*[11]	Schleimzucker.	Incrystallisable sugar.
— *jaune.*	Gelb gefärbter Zucker.	Yellow sugar.
— *de lait ou lactine.*	Milchzucker.	Milk-sugar, lactin(e),
— *liquide.*	Schleimzucker.	Liquid sugar. [lactose.
— *de Malte.*	Melis-Zucker.	Malta sugar.
— *en morceaux.*	Stückzucker.	Block-sugar.
— *noir.*	Brauner Zucker.	Brown sugar.
— *à l'orange.*	Orangen-Zucker.	Orange sugar.
— *d'orge.*	Gersten-Zucker.	Barley-sugar.
— *en pain ou pain de sucre.*	Hutzucker, Zuckerhut.	Loaf-sugar, sugar-loaf.[12]
— *de pomme.*	Apfel-Zucker in Stangen.	Apple-sugar.
— *en poudre.*	Staubzucker.	Powdered sugar.
— *raffiné.*	Raffinade-Zucker.	Refined sugar.
— *de raisin.*	Trauben-Zucker.	Grape-sugar, glucose.[13]

---

[1]) Zucker *à la glu* gekocht, hellbraun gefärbt, mit dem Löffel gegen die Seiten der Zucker-Pfanne gerieben *(faire »loucher« le sucre)*, in Gipsformen gegossen.

[2]) Zucker zum großen Bruch *(au grand cassé)* gekocht, die Pfanne vom Feuer genommen, der Boden derselben in kaltes Wasser getaucht, damit das Kochen aufhört, abgetrocknet und auf eine Lage warme Kohlen gestellt, damit sich der Zukker länger heiß hält.

[3]) Der Zucker *au grand cassé* gekocht, der Boden der Pfanne in kaltes Wasser gehalten, damit das Kochen des Zuckers aufhört, abgetrocknet, mit dem Löffel je nach der Vorzeichnung gesponnen; es versteht sich von selbst, daß nur eine ruhige, stetige Hand dies auszuführen vermag; auch muß genau auf die Stärke der vom Löffel herunterlaufenden Zucker-Streifen geachtet werden.

[4]) Der *au cassé* gekochte Zucker wird mit der rechten Hand löffelweise herausgenommen und über einen mit der linken Hand wagerecht darunter gehaltenen Löffelstiel in langen Fäden gesponnen. In neuerer Zeit kommt diese Art des Zucker-Spinnens durch die aus Kupfer gefertigten Pariser *filoirs* immer mehr in Wegfall.

[5]) *Tasser le sucre* gekochten Zucker in die (Säulen-)Formen *(colonnes)* füllen; man läßt den Zucker sich setzen *(tasser)*, schneidet oben gerade ab (glatt), schließt die Formen und läßt den Zucker fest werden *(raffermir)*.

[6]) Zum Beispiel *feuilles en sucre tiré.*

[7]) Zum Bruch gekochter Zucker (siehe ***sucre au cassé*** auf Seite 1349) wird zu Griffen, Henkeln von Vasen, Schalen und dergleichen, zu Blättern, Rosen usw. verwendet.

[8]) *Concasser* (grob) stoßen; bei Zucker weniger gebräuchlich; mehr angewendet bei »Pfeffer«: *le concassé* (grob) gestoßener Pfeffer.

[9]) Zur Verwendung bei rohen Glasuren *(glaces crues)*, Zuckerwerk *(pastillage)* usw. Fein gestoßener, durch ein Seidentuch gesiebter Zucker, welchen man fertig kaufen kann. Nicht selten mischt man ein wenig Kartoffel-Stärkemehl darunter, auf 125 g gesiebten Zucker etwa einen Theelöffelvoll Stärkemehl.

[10]) Grober klarer Zucker (im Gegensatz zu *sucre en poudre* oder *sucre à glace)*.

[11]) Auch *mucoso-sucré*, Mehrz. *mucoso-sucrés*.

[12]) *Lump-sugar* Lumpen-Zucker.

[13]) *Ordinary glucose* Krümelzucker, Dextrose

Sucre de réglisse ou glycyr-	Süßholz-Zucker.	Glycyrrhizin(e).
— à la rose. [*rhizine.*	Rosen-Zucker.	Rose sugar.
— de roseau.[1])	Rohrzucker.	Cane-sugar.
— rouge ou cassonade, moscouade.	Farin-, Kassaun-Zucker, Kassonade, Moskovade.[2])	Cassonade, muscovado sugar, unrefined sugar.
— royal ou double raffinade.	Feinster Raffinade-Zucker.	Double-refined sugar.
— vanillé.	Vanille-Zucker.	Vanilla sugar.
— vert.	Grüner Zucker.	Green sugar.
— violet.	Veilchenblauer Zucker.	Violet sugar.
Vernis, pour pièces montées.	Weiße Glasur.[3])	White glaze, for mounted [pieces.

Deutsches und österreichisches Backwerk.

Alexander-Torte.	Cedernbrot.	Gunczyner Zwieback.
Alexis-Torte.	Celler Kringel.	Gustav-Torte.
Altenburger Platz.	Chinesische Torte.	Güteln.
Badenweiler Brezeln.	Damenbrett-Torte.	Hagebutten-Schweinebraten.
Bagage-Bütten.	Danziger Kaffeebrot.	Hagebuttentand.
Ball- oder Bolbäuschen.	Dessauer Theekuchen.	Hagebutten- oder Hägen-
Bären-Tatzen oder -Tätzli.	Dietrich-Brötchen.	Halloren-Kuchen. [Sterne.
Baseler Lebkuchen.	Dobos-Schnitten.	Hallesche Wecken.
Bauernhut.	Dobos-Torte.	Hamburger Apfel-Kuchen.
Bauern-Krapfen.	Dotterbrot.	Hamburger Brezeln.
Baunzerl.	Dreiback.	Hanauer Brezeln.
Belgrader Brötchen.	Dreizingge.	Hannoversche Kuchen.
Berliner Spritzkuchen.	Dünnele oder Zwiebel-Kuchen.	Hartauer Kuchen.
Berliner Torte.	Eier-Kränze.	Harzer Kuchen.
Berner Kuchen.	Eierschwer.	Hasen-Ohren.
Biberacher Brot.	Einback.	Heeren-Kökjes (holländ.).
Bierkörbchen.	Eisen-Kuchen.	Hefen-Schnecken.
Birnsemmeln.	Elberfelder Kringel.	Hefen-Seelen.
Bischofbrot.	Erbsen-Torte.	Heidelberger Käse-Torte.
Bischof-Kuchen.	Esels-Ohren.	Heuchler.
Bismarck.	Fascherln (Wiener).	Himmels-Torte.
Blasen-Kuchen.	Felder-Torte.	Hippen.
Blozzen.	Fingerle.	Hirschhörner.
Blücher-Schnitten.	Flottkringel.	Hobel-Scharten.
Blücher-Torte.	Flottkuchen.	Hohenzollern-Küchlein.
Bomballen. [(holstein.).	Franziskaner-Torte.	Holländischer Birnen-Kuchen.
Bombeischen oder Pförtchen	Friesland-Kuchen.	Holsteinisches Festbrot.
Bonard-Bäckerei.	Galanterie-Kuchen.	Holzscheiter.
Bopparder Kuchen.	Geduld-Zeltchen.	Homburger Brezeln.
Bordeaux-Kuchen.	Gesundheits-Kuchen.	Homburger Kuchen.
Brabanter Torte.	Glanzkrapferl.	Honig-Potizen.
Brandenburger Kuchen.	Glarner Kuchen.	Hosen-Bändel.
Braunschweiger Dickkuchen.	Glaskuchen.	Hotzel-Torte.
Braunschweiger Pfeffer-	Gleichschwer-Torte.	Hufeisen.
Brezeln, Prezeln. [Nüsse.	Glückstadter Plättchen.	Humboldt-Torte.
Briefcouvert.	Gnadauer Brezeln.	Hundertjahr-Kuchen.
Brotkuchen.	Goldschnitten.	Hutzelbrot.
Brünkel-Kuchen (schlesisch).	Göttinger Speckkuchen.	Hylikmaker (holländisch).
Brunnen-Kuchen.	Grafen-Brötchen.	Ischler Röhrchen.
Buchteln.	Gratulanten-Kuchen.	Israel-Kuchen.
Butter-Blumen.	Graubündener Gugelhupf.	Jelängerjelieber-Kuchen.
Butter-Bulle.	Grazer Heidemehl-Torte.	Johanna-Torte.
Butter-Hacken.	Grießtorte.	Jungfern-Kränze.
Butter-Häuflein.	Gründonnerstag-Torte.	Kenziger Kuchen.
Carcander Torte.	Guffen.	Kaltkuchen.

[1]) Vergleiche *sucre de canne.*
[2]) Vergleiche *sucre brut.*
[3]) Zu Aufsätzen: In eine Flasche Milch gibt man etwas Weinstein, läßt die Milch an einem warmen Orte gerinnen und streicht sie dann durch. Hat man 250 g solcher Milch, so gibt man 250 g gestoßenes Gummi arabicum, 125 g Weingeist und 4 g aufgelöste Hausenblase hinzu.

Kämmererbrot.
Kapuzinerbrot.
Karfreitag-Torte.
Kärntner Torte.
Kartäuser-Kuchen.
Karten.
Käse-Kuchen.
Kasseler Torte.
Kessel-Kuchen (Holsteiner).
Kienlesbächts (württem-
Kipfeln. [bergisch).
Kirchweih-Kuchen.
Kirschen-Michel.
Klaben (Bremer).
Kladderadatsch.
Kletzenbrot.
Klöben oder Klöven.
Knappkuchen.
Knüppel-Kuchen oder -Torte (ostfries. National-Gebäck).
Knupper-Kuchen.
Koburger Kuchen.
Kofern (schwäb.).
Kolatschen.
Kölner Fastnachts-Mutzen.
Kolombijntjes (holländ.).
Korinthenplatz.
Kräbeli.
Kreppel oder Kreppelchen.
Krollkuchen, Crollkuchen.
Kronprinz-Rudolf-Torte.
Kuffert.
Kümmel-Stengel.
Küster-Kuchen.
Landkuchen.
Laubhütten-Küchlein.
Leber-Torte.
Liebes-Grübchen.
Linzer Blätter-Schnitten.
Linzer Kuchen.
Linzer Schnitten.
Lochkuchen.
Locken.
Lotkuchen.
Luisen-Torte.
Lüftlein.
Lüttticher Kuchen.
Magenbrot.
Mailänderli.
Mandel-Blumen.
Mandel-Bogen.
Mandel-Kreuze.
Mandel-Locken.
Mandel-Schlange.
Mandel-Strauben.
Mandoletti.
Mandolini.
Mannheimer Apfel-Kuchen.
Mannheimer Brezeln.
Mariazeller Brot.
Marien-Plättchen.
Marktorte.
Marokkaner Torte.
Marschall-Torte.
Marseiller oder Felsen-Torte.
Masurek-Kuchen.
Maulbronner Orangen-
Mausohren. [Brötchen.
Meiner-Mutter-Napfkuchen.
Meisenheimer.
Memminger Brot.
Metternich-Schnitten.
Milchheuchler.
Mirenken-Torte.
Möcklein.
Mohnbeugeln.
Mohnsensen oder Mohnwecken.
Mohren-Köpfe.
Möllnischer oder Molne-
Mondscheinchen. [Zwieback.
Moppen (holländisch).
Moppen (Bentheimer).
Mörser-Kuchen.
Moskauer Kuchen.
Muffkuchen.
Münsterer Apfel-Kuchen.
Mürbe Seelen.
Muskatin-, Muskatsin-, Muskaziny-, Muskaziener-, Muskazonen-Torte.
Mutschelmehl-Torte.
Mutzen.
Naumburger Stollen.
Neuenburgerli.
Neujahrs-Kuchen.
Nürnberger Anis-Schnitten.
Nürnberger Lebkuchen.
Nußputizen.
Ochsen-Augen.
Ochsen-Hörner.
Offiziers-Kuchen.
Oldenburger Christzeug.
Othello-Torte.
Paaschbrot.
Pandolen.
Pariser Überschläge.
Parlaments-Torte.
Pasta-Torte.
Patzeln (kleine Makronen).
Pfaffenbrot.
Pfaffen-Hütchen.
Pfaffen-Kappen.
Pfarrfrauentrost (Natron-
Pfiffer. [Kuchen).
Pfitzauf.
Pflaster-Steine.
Pischinger Torte.
Platzkuchen.
Plunder-Kuchen.
Pogacsa.
Poganze.
Polster.
Pombalen.
Preßburger Torte.
Prillken (Braunschweiger).
Prinzessinnen.
Prügel-Krapfen.
Puffer.
Quitten-Würstchen.
Radetzky-Torte.
Rahmkuchen.
Ratsherrn-Torte.
Regenbogen-Torte.
Regen-Würmer.
Rehrücken.
Reichenhaller Kuchen.
Reistorte.
Rheinische Spritzkuchen.
Rodon-Kuchen.
Rohrkrapfen.
Sächsischer Butterzopf.
Sächsische Fastnachts-Mutzen.
Sandkringel.
Schaumbrezeln.
Schaumkuchen.
Schenkeli.
Schichtkuchen.
Schichttorte.
Schieferln oder Feuer-Steine.
Schiffeln.
Schleier-Kuchen.
Schlesischer Käse-Kuchen.
Schnecken.
Schneidersfleck.
Schnellkuchen.
Schrotstangerln.
Schuhsohlen.
Schürzkuchen.
Schuster-Label.
Schützenmatten-Kuchen.
Schwäbischer Hefenkranz.
Schwäbische Hörnlein.
Schwäbische Kringel.
Schwäbischer Mohnkuchen.
Schwarzwälder Brot.
Schweinfurter Brezeln.
Schweizer Batzen.
Schweizer Breikuchen.
Schweizer Wecken.
Seleskowitz-Torte.
Skarnitzen.
Sonntags-Torte.
Spazier-Küchlein.
Speckkuchen.
Spiegel-Kuchen.
Splitter-Hörnchen.
Splitter-Kuchen.
Springerle.
Sprungfedern.
Stephanie-Krapferln.
Stollen.
Streußel-Kuchen.
Stricke.
Striezel.
Strudel.
Strumpfsohlen.
Studenten-Fische.
Studentenkuß.
Stuten.

Stuttgarter Schnitzbrot.
Stuttgarter Torte.
Sudel-Kuchen.
Tabak-Rolle.
Tannen-Zapfen.
Tassen-Kuchen.
Tausendjahr-Kuchen.
Thomas-Striezeln.
Thüringer Brezeln.
Thüringer Mohnkuchen.
Tirgeli.
Tiroler Schnittchen.
Tornister.
Träubles-Kuchen (schwäbisch).
Triester Torte.
Trunkene Jungfern.
Tschu (schweiz.).
Tupfen.
Türkischer Kuchen.
Überschlag-Küchel.
Ulmer Kuchen.
Ungarische Torte.
Universum-Kuchen.
Ursuliner Brezeln.
Vanille-Schäumchen.
Vanille-Spähne.
Vielliebchen.
Vielliebchen-Torte.
Viktoria-Puffer.
Waldsteiner Brezeln.
Wasser-Kuchen.
Weihnachts-Wecken.
Westfälischer Butter-Kuchen.
Westfälischer Kaffee-Kuchen.
Wickel-Kuchen.
Wiegenbrot.
Wiener Eisbogen.
Wiener Hippen.
Wiener Pfaffen-Hütchen.
Wiesbadener Kuchen.
Wolfszähne.
Wormser Brezeln.
Würzburger Torte.
Zelten (Tiroler).
Zimtberglein.
Zimtschwämme.
Zollen (Wiener).
Zöpfe.
Züricher Gugelhupf.
Züricher Küchli.
Zwickkuchen.

English and American Cakes.

ABC cakes.
Albany cakes.
Almond cakes.
Alpha rocks.
Angel cake.
Apple cobbler.
Argyle cakes.
Aurelian cake.
Baltic.
Banana cake.
Banbury cakes.
Bannocks.
Bath buns.
Birkbeck.
Boston cream cakes.
Brandy snaps.
Bride's cake.
Brighton rock cake.
Bristol cakes.
Brown and Polson Soda cake.
Buckwheat cakes.
Buffet.
Butter-bake.
Buttermilk parkins.
Buttermilk scones.
Butter scotch.
Cambridge cake.
Canoe cakes.
Canteen.
Canton buns.
Canton gingerbread.
Carcake.
Champagne cakes.
Cheese cake.
Chelsea buns.
Cherry cobbler.
Cherry roll.
Chesterfield cakes.
Christening cake.
Christmas.
Fruit cake.
Citron cakes.
Claremont cakes.
Cocoanut cakes.
Cocoanut gingerbread.
Cocoanut sponge cake.
Congress cake.
Connaught.
Cooky or cookey.
Corn-ball.
Corn-pone.
Cottage.
County.
Coventries.
Cream cake.
Cross buns.
Crullers.
Crumpets or pikelets.
Currant cakes.
Custard-coffin.
Cyprus cakes.
Daisy cakes.
Devonshire cream cakes.
Deyon.
Dog cake.
Doughnuts.
Drummond.
Dundee cake.
Eccles cakes.
Election cake.
Excursion sultana.
Exeter.
Fairy gingerbread.
Family cakes.
Flannel griddle cakes.
Flapjack.
Flare-cake.
Flat simnels or Easter Flead cakes. [cakes.
Genevan buns.
Ginger bread.
Ginger snaps.
Gipsy cake.
Globe.
Gold cake.
Hanover.
Hard-bake.
Heart cakes.
Hockey-cake.
Hoe cake.
Home cake.
Hoosier's cake.
Jersey wonders.
Johnny cake.
Jumbles.
Kent.
Lancashire oat-cakes.
Lawn Tennis cake.
Layer cake.
Lemon buns.
Lennox slices.
Lombard.
Lucerne cakes.
Lunch cakes.
Madeira buns.
Madeira cake.
Maids of hono(u)r.
Marble cake.
Moonshine cakes.
Muffins.
Oatmeal parkin.
Oswego cakes.
Persian.
Plum-cake.
Pop corn cakes.
Popovers.
Pound cake.
Punch cake.
Queen cakes.
Raspberry cakes.
Raspberry Swiss rolls.
Rice muffins.
Rock buns.
Rout cakes.
Royal cakes.

Ruby cakes.
Rum cakes.
Rusks.
Rutland.
Sally Lunns.
School cakes.
Scotch bread.
Scotch buns.
Scotch scones.
Scotch spice cake.
Seed cakes.
Seed rolls.
Simnel cakes.
Sly cakes.
Snow cakes.
Soda cake.
Soirée.
Sponge cake.
Sponge drops.
Sponge loaf.
Sponge rusks.
Strawberry short cake.
Surrey cakes.
Sweet cakes.
Table cake
Tenby.
Tennis cake.
Terrace.
Tipsy cake.
Tudor.
Twelfth cake.
Victoria cakes.
Yorkshire tea cakes.

Deutsche und österreichische Biskuits.[1])

Albert.
African.
Ananas.
Ananas-Hohlhippen.
Anise drops.
Apfel.
Apfelsine.
Armee im Felde.
Balmoral.
Balmoral Crown.
Beaufort.
Bismarck.
Birne.
Bleistift-Hohlhippen.
Briefmarken.
Britannia.
Bute.
Button nuts.
Cabin.
Cambrian.
Caraway Tunbridge.
Carola-Ringe.
Carola-Waffeln.
Champagner.
Charivari.
Charm.
Cinnamon.
Citron Tunbridge.
Cocoanut.
Cracknel fancy.
Cracknel threecorned.
Croquette.
Crown.
Currant.
Currant Tunbridge.
Demi-lune vanille.
Dessert.
Ducheſſen.
Emma.
Erdbeer.
Figuren.
Finger-Biskuits.
Frokoſt.
Frucht-Dessert.
Fruit drops.
Gala.
Gem.
Germania.
Gingernuts.
Ginger Tunbridge.
Hafer-Biskuits.
Halbmond.
Hammonia.
Himbeer.
Ice creams.
Ingwer.
Jamaica.
Kaffeebrot.
Karlsbader Oblaten.
Karneval.
Kindergarten.
King.
Knobble.
Königs-Waffeln.
Lemon Tunbridge.
Lorne.
Luiſe.
Lunch.
Macaroons.
Maizena.
Malz.
Marie.
Mars.
Mile.
Mixed Dansk.
Mixed English.
Mixed glacé.
Myford.
Napoleon.
Nic-nac.
Nursery.
Oriental.
Osborne.
Patience.
Pearl.
Pfirsich.
Picnic.
Preßburg.
Princeß.
Prinz Heinrich.
Pumpernickel.
Queen.
Queen rings.
Raglan.
Ratafias.
Rice.
Rich arrow-root.
Richmond.
Rich traveller.
Rose and Orange.
Rosen-Waffeln.
Royal vanilla.
Rubi.
Salzſtengel.
Saxonia.
Scandinavia.
Schokolade.
Shrewsbury.
Soda.
Soirée.
Sponge rusks.
Star.
Table.
Tea fine.
Turkiſh mixed.
Union.
Universal.
Vanille.
Vanille-Brezeln.
Vanilla drops.
Vanilla glazed.
Vanille-Schaum-Ringe.
Vanille-Waffeln.
Viktoria.
Viktoria-Ringe.
Wald und Flur.
Walnut.
Walnut rich.
Water.
Weihnachts-Biskuits.
Wein.
Windſor.
Wurzen toaſt.
Zitrone.
Zwieback.

[1]) Fabriken: *F. Krietsch*, Wurzener Biskuit-Fabriken und Kunst-Mühlenwerke, *W. Hromadka & Jäger*, Plauen b/Dresden, *P. W. Gaedke*, Hamburg, *Anglo-Hungarian Biscuit Co.*, Raab (ungarisch Györ, ungar. Komitat am rechten Donau-Ufer), *Antonio Gatti*, Triest.

English and American Biscuits.[1])

Abernethy thin.
Afternoon tea.
Albert.
Albion.
Algeria.
Apricot.
Arrow-root.
Bath Oliver biscuits.
Beanstalk.
Beer.
Bismarck.
Boston.
Brazil.
Bread.
Brown bread.
Butter.
Butter Scotch.
Butter wafers.
Cambridge salts.
Captain biscuits.
Carlsbad wafers (Antonie [Zahn's).
Carnival.
Carr & Co.'s Patent sand- [wich.
Casket.
Cerealine wafers.
Champagne.
Champion.
Charcoal biscuits.
Charm.
Cheese.
Cheltenham wafers.
Chestnut.
Chocolate cream.
Christmas.
Christmas nuts.
Christmas rings.
Coast.
Cocoanuts.
Cocoanut cream.
Cocoanut drops.
Coffee cream.
Coffee rusks.
Coffee wafers.
Colonial.
Cornhill.
Cosaques.
Cracknel.
Cream biscuits.
Cream cracknel.
De Miel's Perfect Health [Biscuits.
Demi-lune.
Dessert.
Dover biscuits.
Dresden.
Dudley.
Egg cream.
European mixed.
Famous milk.
Fancy sea foam wafers.
Fancy shortbread.
Festal.
Figures.
Finger.
Five o' clock tea.
Fox's Comminuted.
Fox's Excelsior.
Frolics.
Gem.
Geranium.
Ginger Drops.
Ginger nuts.
Ginger snaps.
Graham balls.
Graham wafers.
Graham waferettes.
Greengage.
Hard cream.
Home made Ginger wafers.
Home made Orange wafers.
Home made Vanilla [wafers.
Honey.
Huntsmen.
Johnson's Educator.
Juvenile.
Kindergarten.
Knickerbocker Cream [milk.
Koh-i-noor.
Laburnum.
Lady fingers.
Leaflet.
Lemon cream.
Lemon rings.
Lemon wafers.
Lilac.
Lily of the Valley.
Lorne.
Louise.
Macaroons.
Maître d'hôtel.
Maître d'hôtel glacé.
Maizena rich.
Maizena wafers.
Malta.
Malt biscuits.
Marie.
Metropolitan mixed.
Mignon.
Milk.
Model.
Naples.
Narbonne biscuits.
Nile.
Norway.
Nursery.
Oat flake.
Oaten.
Oatmeal wafers.
Orange.
Oswego.
Ottoman.
Oyster.
Palace mixed.
Patience.
Peach.
Pearl oyster.
Pearl wafers.
People's mixed.
Picnic.
Pilot.
Pretzels (baby).
Pretzelettes.
Queen.
Raspberry wafers.
Ratafias.
Regalia.
Rockaway oyster.
Rose wafers.
Royal cream.
Royal dessert.
Royal mixed.
Salt.
Saltine.
Sandringham.
Savoy.
Sea foam wafers.
Shrewsbury.
Snowflake wafers.
Social Tea.
Soda.
Sponge.
Sponge rusks.
Sugar wafers.
Sultana fruit.
Table.
Tangerine orange.
Thick captains.
Thin captains.
Thin water.
Toast.
Tyrol.
Universal.
Vanilla cream.
Vanilla wafers.
Victoria wafers.
Vienna roll wafers.
Walnut.
Water.
Water crackers.
Water wafers.
Wheatmeal.
Wine.
Wreath.
York.
Zephyrettes.
Zoologicals.

[1]) Factories: *Huntley & Palmer; Holmes & Coutts; Mackenzie & Mackenzie; Peek, Frean & Co.; Bent; Middlemass; The New York Biscuit Co. (F. A. Kennedy).*

a) Pâtisserie.	Kuchen-Bäckerei.	Pastry.
Aboukir, abouqyr.[1])	Abukir.	Aboukir.
Abricotines.	Aprikosenmarmelade-Törtchen.[2])	Apricot-jam tartlets.
Africaines[3]).	Afrikaner[4]).	Africans.
Algériennes.	Algerische Blätterteig-Törtchen, -Bogen.[5])	Algerian puff-paste tartlets.
Allumettes.	Zündhölzchen v. Blätterteig.	Matches of puff-paste.
Amandines.	Mandel-Törtchen.[6])	Almond tartlets.
Amarettes.	Amaretten[7]).	Amarettes.
Ambroisies.	Ambrosia-Schnittchen, -Törtchen.[8])	Ambrosia tartlets.
Américaines.	Amerikaner[9]).	Americans.
Ammonites.	Ammoniter[10]).	Ammonites.
Angélines.	Angelinen[11]).	Angelinas.
Anneaux au beurre.	Butter-Ringe, -Kränze, -Kringel, -Krengel,	Butter-rings, -circles, -cracknels.
Arbolade.	Birnen-Fladen. [-Laibl.[12])	Arbolade.
Artois[13]).	Gefüllte Blätterteig-Schnitten. [Kuchen.[14])	Artois.
Baba.	**Baba**, Napf-, Rosinen-	**Baba.**
— *à l'allemande.*	Deutscher Napf-, Aschkuchen.	German pot cake.
— *au malaga.*	Baba mit Malaga.[15])	Baba with malaga.
— *à la Montmorency.*	— nach Montmorency[16]).	—, Montmorency style.
— *à la podolienne, pour grosse pièce.*	— auf podolische[17]) Art.	— in the Podolia style.
Baisers *ou meringues à la crème.*[18])	**Eischaum-Nocken**, Baisers, Busserln.	**Egg-kisses**, baisers, cream-meringues.
— *à l'allemande.*	Deutsche Meringeln.[19])	German egg-kisses.
Banbury cakes.	Banbury-Kuchen.[20])	Banbury cakes.

[1]) Vergleiche *croquembouche d'Aboukir.*

[2]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, mit einer Masse aus Mandeln, Vanille-Zucker, ganzen Eiern, Aprikosen-Marmelade, zerlassener Butter und Salz gefüllt, gebacken, glasiert.

[3]) Nicht selten findet man auch *africains*; ebenso *américains, algériens, abricotins, florentins, barcelonnets, bénédictins* für *américaines, algériennes, abricotines, florentines, barcelonettes, bénédictines*, also die männliche Form für die weibliche. Beide Formen sind als richtig zu bezeichnen. Zu *africains, américains* usw. denkt man sich *(petits) gâteaux (le gâteau)*, zu *africaines, américaines* usw. ist *tartelettes (la tartelette)* zu ergänzen.

[4]) Runde Törtchen aus Löffel-Biskuit, nach dem Backen ausgehöhlt, mit irgend einer Backcreme *(crème pâtissière)* gefüllt, zu zweien aneinander befestigt, in Vanille-Glasur getaucht und mit der Gabel herausgenommen.

[5]) Nicht zu dünn ausgerollter, sechsmal geschlagener Blätterteig wird mit einem blattförmigen Ausstecher ausgestochen; die Kuchen-Blatter werden mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, gebacken und noch heiß über ein Nudelholz gebogen.

[6]) Von Vanille-Zucker, Eiern, Salz, Mandeln, zerlassener Butter, Stärkemehl; nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit Zucker bestreut und mit Butter-Glasur von Mandeln *(glace beurrée aux amandes)* überzogen.

[7]) Mit Eiweiß gestoßene süße und bittere Mandeln, Staubzucker, Glasur-Zucker *(glace de sucre)*, Eiweiß; von dem Teig große Oliven ausgerollt, die mit streifig geschnittenen Pistazien verziert und gebacken werden.

[8]) Gebackene Ambrosia-Masse (siehe *appareil ambroisie* auf Seite 1339) mit einer Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit Curaçao-Glasur überzogen, mit Pistazien bestreut und in längliche Vierecke oder runde Scheibchen geschnitten.

[9]) Punschbiskuit-Masse (siehe *appareil à biscuit au punch*, S. 1341) in der Dicke von $1^1/_2$ cm gebacken, halbiert, die eine Hälfte mit einer Lage Frangipan-Creme maskiert, die zweite Hälfte darüber gedeckt, längliche Vierecke ausgestochen, diese mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen.

[10]) Gebäck von der Form eines zusammengerollten Regenwurmes.

[11]) In Törtchen-Formen gebackenes Mandel-Biskuit pyramidenförmig mit Butter-Glasur von Pistazien *(glace au beurre, aux pistaches)* verziert, sodaß sich eine Spirale bildet.

[12]) Von Butter, Zucker, Mehl, Eiweiß, Zitronen- oder Orangen-Schale ein Teig bereitet, dieser fingerdick ausgerollt, Kränze geformt, diese in Eiweiß, dann in Zucker getaucht und gebacken.

[13]) Mehr gebräuchlich *d'Artois* und *Dartois.*

[14]) Von *Stanislaus Leszczynski* erfunden. In Paris entstand 1836 in der *rue Montorgueil* ein Café unter dem Namen »*Au Baba*«, dessen Besitzer nahezu eine Million verdiente. Ein gewisser *Dombrowski* wurde Nachfolger des vorigen, und heute ist das Café im Besitz *Doumerques.* Vergleiche auch *baba* auf Seite 1215 und auf Seite 1262.

[15]) Der Baba mit Malagapunsch getränkt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Malaga-Glasur überzogen. Vergleiche dasselbe auf Seite 1262.

[16]) Mit Kirschwasser-Sirup durchtränkt, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur *(glace fondante au kirsch)* überzogen und erhaben mit Johannisbeer-Gefrorenem und eingemachten Kirschen gefüllt.

[17]) *La Podolie* Podolien, Gouvernement in Westrußland.

[18]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262.

[19]) Große eirunde Meringeln, die mit einem Rahmgefrorenen *(crème plombière)* oder Fruchtgefrorenen *(glace aux fruits)* gefüllt sind.

[20]) Dünn ausgerollter Blätterteig eirund ausgestochen, Biskuit-Krumen, gehackte Äpfel, Marmelade, Zitronat und dergleichen mit Rosinen in die Mitte, eine Scheibe Blätterteig darüber, mit Ei bestrichen, in Zucker getaucht, gebacken. Vergleiche Fußbemerkung zu *coventries.*

Bannocks.	Schottische Hafer- oder Gerstemehl-Kuchen.	Bannocks.
Baquet de biscuit.[1])	Kleiner Kübel von Biskuit.	Baquet of biscuit.
— *de gaufres.*[2])	— Kübel von Waffeln.	— of wafers.
Barcelon(n)ettes.	Barcelon(n)etten[3]).	Barcelon(n)ettes.
Barches.	Barches[4]).	Barches.
Barmbrack[5]).	Irländischer Kuchen mit Rosinthen.	Barmbrack.
Barquettes.	**Blätterteig-Schiffchen, -Käst-**	**Barquettes of (puff-)paste.**
— *de Marseille.*	Marseiller Schiffchen.[6]) [chen.	Marseille barquettes.
— *à l'orange.*	Orangen-Schiffchen.[7])	Orange barquettes.
— *au sucre.*	Blätterteig-Schiffchen m. Zuk-	Barquettes with sugar.
Bateaux[8]).	**Schiffchen** aus Teig. [ker.	**Boats.**
— *grillés.*	Gefüllte, geröstete Schiffchen.	Grilled boats.
Beignets.	**(Butter-)Pfannkuchen,** (Fastnachts-)Küchelchen.	**Doughnuts, crullers.**
— *à la marmelade.*	Mit Marmelade gefüllte Pfannkuchen.	Crullers with jam inside.
— *à la viennoise.*[9])	Wiener Hefenteig-Krapfen.	Vienna barm-fritters.
Béjarde.	Großer Obstkuchen.	Fruit-cake.
Belges.	Belgier[10]).	Belgians.
Bénédictines.	Benediktiner[11]).	Benedictines.
Berlans.	Zuckerteig-Ringe.[12])	Berlans.
Berlingots.	Berlingos[13]).	Berlingots.
Berlions.	Butterteig-Ringe[14]).	Berlions.
Biscotins.	**Zucker-Brötchen, -Plätzchen.**	**Biscotins.**
— *d'Aix.*	— -Brötchen von Aix.	— of Aix.
— *à la hussarde.*	Husaren-Zuckerbrötchen.	Hussar biscotins.
— *de Provence.*	Provenç. Zucker-Brötchen.[15])	Provencial biscotins.
Biscottes.	**Zwiebäcke, Biskuits.**	**Rusks.**[16])
— *aux amandes et aux raisins.*	— mit Mandeln u. Rosinen.	— with almonds and raisins.
— *de Bruges.*	Süße Zwiebäcke v. Brügge[17]).	Bruges rusks.
— *de Bruxelles.*	Brüsseler Zwiebäcke.	Brussels rusks.
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	Zwiebäcke mit Orangenblüten-Wasser.	Rusks with orange flower water.
— *italiennes.*	Italienische Zwiebäcke.[18])	Italian rusks.

---

[1]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262 und auf Seite 1300.

[2]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262 und auf Seite 1300.

[3]) Törtchen von Mandeln, Zucker, Eiern, Rum, Mehl, Eierschnee; obenauf mit fein gehackten Mandeln bestreut.

[4]) Die Sabbath-Brote der Juden, welche Freitag abend und Samstag mittag auf dem Tische gläubiger Familien nicht fehlen dürfen.

[5]) Das »Universal-Lexikon der Kochkunst von Weber« schreibt fälschlich *barn break.*

[6]) Von ganzen Eiern, Zucker, Butter, Mehl und etwas Salz; in Marseille gewöhnlich zu Gefrorenem gegeben.

[7]) 125 g gestoßene Mandeln mit ebensoviel Vanille-Staubzucker vermischt, etwas Kirschwasser, Curaçao, Orangen-Schale, 80 g Reis- und Stärkemehl und der Schnee von drei Eiweiß mit etwas Karmin darunter gemengt, in längliche Formen gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut und gebacken.

[8]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262.

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1262.

[10]) Törtchen von *Manqué*-Masse (siehe *appareil de biscuit manqué*, S. 1340), mit kleinen Rosen aus halbierten Mandeln obenauf, mit Zucker bestreut, gebacken.

[11]) Eine Platte spanisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit d'Espagne* auf Seite 1340) nach dem Erkalten erst mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zitronen-Glasur überzogen, längliche Vierecke oder runde Scheiben davon ausgestochen, diese mit Zucker bestreut.

[12]) 125 g Butter und ebensoviel Zucker mit 3 Eigelben zu Schaum geschlagen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 30 g fein gehacktes Zitronat, der Schnee der 3 Eiweiß und zuletzt 300 g feines Mehl hinzu. Von dem Teig werden kleine Stücke ausgestochen, diese zu fingerdicken Stäbchen gerollt und Ringe davon geformt, welche hellgelb gebacken werden.

[13]) Teig von gleichen Teilen Butter, Zucker, gestoßenen Mandeln, Mehl und zwei Eiern; hiervon Ringe geformt, diese mit Eiweiß-Glasur überzogen und gebacken.

[14]) Von 190 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 4 durchgestrichenen harten Eidottern, etwas Zitronen- oder Orangen-Schale ein Teig bereitet, fingerdicke Stäbchen davon geformt, diese zu Ringen gedreht, in Eiweiß und Zucker getaucht, gebacken; in die Mitte jedes Ringes eine halbe Kirsche oder etwas Sulze.

[15]) Von 250 g Mehl, 1 dcl Orangenblüten-Wasser, etwas Salz, 150 g Staubzucker und etwas heißem Wasser; von dem Teige werden mit der Hand kleine Kugeln geformt, diese mit den Fingern leicht platt gedrückt und gebacken.

[16]) In englischen und amerikanischen Backwaren-Katalogen sind Zwiebäcke, Biskuits, Waffeln und dergleichen meistens unter der allgemeinen Überschrift *crackers* aufgeführt. Sehr oft findet man das Wort »Zwieback« mit *cracker* übersetzt; doch ist *cracker* kein Zwieback, wenigstens kein solcher nach unseren Begriffen. Zwieback: 250 g Mehl, 90 g Butter, 3 Eier, 10 g Hefe, ein wenig Zucker, ein Körnchen Salz.

[17]) Brügge, franz. *Bruges*, Hauptstadt der belgischen Provinz Westflandern.

[18]) 250 g Mehl, 185 g Zucker, 125 g Butter, 6 Eier, ein Theelöffelvoll Vanille-Zucker, ein wenig Salz, 30 g Pistazien.

Biscottes à la levure.	Hefen-Zwiebäcke.	Barm- or yeast rusks.
— *meringuées.*	Mit Zuckerschaum überzogene Zwiebäcke.	Meringued rusks.
— *à la persane.*	Vanille-Zwiebäcke.	Vanilla rusks.
— *aux raisins.*	Rosinen-Zwiebäcke.	Rusks with raisins.
Biscuit [1]).	**Biskuit, Zuckerbrot.**	**Biscuit,** biscake.
— *à l'abricot.*	— mit Aprikosen-Marmelade.[2])	— with apricot-marmalade.
— *africain.*	Afrikanisches Biskuit.[3])	African biscuit.
— *aux amandes.*[4])	Mandel-Biskuit.	Almond biscuit.
— *d'amandes à la chantilly.*	— -Biskuit mit Schlagsahne.	— biscuit with whipped cream.
— *d'amandes au marasquin.*	— -Biskuit m. Maraschino.[5])	— biscuit w. maraschino
— *d'amandes à la sultane.*	— -Biskuit n. Sultanin-[6])	— biscuit, sultana style.
— *à l'ananas.*	Ananas-Biskuit.	Pineapple biscuit.
— *à l'anisette.*	Aniswasser-Biskuit.	Anisette biscuit.
— *en bâtons.*	Biskuit-Stangen.	Biscuit sticks.
— *au beurre.*	Butter-Biskuit.	Butter biscuit.
— *brésilien.*	Brasilianisches Biskuit.[7])	Brazilian biscuit.
— *au café.*[8])	Kaffee-Biskuit.	Coffee-biscuit.
— *à la cannelle.*	Zimtbiskuit.	Cinnamon biscuit.
— *de carême.*	Fasten-Zwieback.	Lent biscuit.
— *à la Cendrillon.*	Aschenbrödel-Biskuit.[9])	Cinderella biscuit.
— *au chocolat.*[10])	Schokolade-Biskuit.	Chocolate biscuit.
— *au citron.*[11])	Zitronen-Biskuit.	Lemon biscuit.
— *à la crème.*[12])	Biskuit mit Schlagsahne.	Cream biscuit.
— *à la cuiller.*	Löffel-Biskuit.	Spoon- or finger biscuit or lady finger.
— *à la cuiller, à l'eau de fleurs d'oranger.*	— -Biskuit mit Orangenblüten-Wasser.	— biscuit with orange flower water.
— *à la cuiller, perlé.*	— -Biskuit, geperlt[13]).	— biscuit, pearled.
— *à la de Cussy.*[14])	Cussy-Biskuit.	Cussy biscuit.
— *à la diable.*	Teufels-Biskuit.[15])	Devilled biscuit.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Biskuit.[16])	Duchess biscuit.
— *à l'espagnole.*	Spanisches Biskuit.[17])	Spanish biscuit.
— *d'Eymoutiers ou Aimoutiers.*	Biskuit von Eymoutiers[18]).	Biscuit of Eymoutiers.
— *à la financière.*[19])	Reichen-Biskuit.	Financier's biscuit.
— *fouetté.*	Geschlagenes Biskuit.	Beaten biscuit.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Biskuit.	Strawberry biscuit.

[1]) Vergleiche *biscotte*, ferner *biscuit* auf Seite 1221 und Seite 1262.

[2]) Auf einem Blech gebackenes Biskuit mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit gehackten und gerösteten Haselnüssen bestreut, aufgerollt, außen ebenfalls mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen und in Scheiben geschnitten. Vergleiche *appareil de biscuit à l'abricot* auf Seite 1339.

[3]) 10 Eidotter, 300 g Zucker, Vanille; in Papier-Kästchen gebacken.

[4]) Vergleiche *appareil de biscuit aux amandes* auf Seite 1339.

[5]) Mit Maraschino-Glasur überzogen, ausgehöhlt und mit Maraschino-Schlagsahne *(crème chantilly au marasquin)* gefüllt.

[6]) Mit Orangen-Glasur überzogen, mit Orangen-Rahmgefrorenem gefüllt.

[7]) Mandel-Biskuit erst mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen und mit Schokolade-Frangipancreme, die mit gehackten, gerösteten Mandeln vermischt ist, gefüllt.

[8]) Vergleiche *appareil de biscuit au café* auf Seite 1339.

[9]) 100 g Mehl, ebensoviel Staubzucker, etwas Salz, 1 Eigelb und 1 ganzes Ei tüchtig durchgearbeitet, noch 2 Eigelbe und 50 g geriebene Schokolade, sowie der Schnee von 3 Eiweiß hinzugegeben, in Papier-Kästchen gebacken und mit Schokolade-Glasur überzogen.

[10]) Vergleiche *appareil de biscuit au chocolat* auf Seite 1339.

[11]) Vergleiche *appareil de biscuit au citron* auf Seite 1340.

[12]) Vergleiche *appareil de biscuit à la crème* auf Seite 1340.

[13]) Vor dem Backen mit körnigem Zucker *(sucre en grain)* bestreut.

[14]) Vergleiche *appareil de biscuit à la Cussy* auf Seite 1340.

[15]) Kapitän-Biskuits (von 500 g Mehl, 30 g Butter, einem Ei, 10 g Salz und Wasser) werden auf beiden Seiten mit rotem Pfeffer bestrichen und einige Minuten geröstet. Man bestreicht diese Biskuits auch mit Sardellenmus, englischem Senf oder Kari-Pulver.

[16]) Von Zucker, Eiern und Kartoffelmehl bereitetes, in einer Charlottenform gebackenes Biskuit ausgehöhlt, das Innere in Scheiben geschnitten, diese mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, wieder eingesetzt; das Biskuit mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Anislikör-Glasur *(glace à l'anisette)* überzogen.

[17]) Orangen-Biskuit mit Xeres- oder Malagawein durchtränkt, mit einer Lage Eier-Fäden *(oeufs filés)* maskiert; Aprikosen-Marmelade, mit Xereswein verlängert, nebenbei gegeben. Vergleiche *appareil de biscuit d'Espagne* auf S. 1340.

[18]) *Eymoutiers, Aimoutiers*, lat. Antimonasterium, franz. Stadt (Haute-Vienne). — Biskuits von Eigelben, Orangenblüten-Wasser, Zucker, Mehl und dem Schnee der Eier.

[19]) Vergleiche *appareil de biscuit financier* auf Seite 1340.

Biscuit génois.	Genuaer Biskuit.[1])	Genoese biscuit.
— *au gingembre.*	Ingwer-Biskuit.	Ginger biscuit.
— *glacé.*[2])	Biskuit mit Zuckerguß, glasiertes Biskuit.	Biscuit with sugar icing, iced or frosted biscuit.
— *glacé au café.*	— mit Kaffeeguß.	— with coffee icing.
— *glacé au chocolat.*	— mit Schokoladeguß.	— with chocolate icing.
— *glacé au citron.*	— mit Zitronenguß.	— with lemon icing.
— *glacé aux fraises.*	— mit Erdbeerguß.	— with strawberry icing.
— *glacé au kirsch.*	— mit Kirschwasserguß.	— with kirsch icing.
— *glacé au marasquin.*	— mit Maraschinoguß.	— with maraschino icing.
— *glacé à l'orange.*	— mit Orangen-Glasur.	— with orange icing.
— *glacé au r(h)um.*	— mit Rumguß. [vary[3]).	— with rum icing.
— *glacé à la Savary.*	Glasiertes Biskuit nach Sa-	Iced biscuit, Savary style.
— *glacé à la Valois.*[4])	— Biskuit nach Valois.	— biscuit, Valois style.
— *hérisson.*	Mit Mandeln besteckter Bis-	Biscuit stuck full of split
— *hollandais.*[5])	Holländisches Biskuit. [kuit.	Dutch biscuit. [almonds.
— *italien.*	Italienisches Biskuit.[6])	Italian biscuit.
— *livournais.*	Livornisches Biskuit.[7])	Livorno biscuit.
— *au madère.*	Madeira-Biskuit.	Madeira biscuit.
— *manqué.*[8])	Halbes Biskuit.	Mank biscuit.
— *à la Marathon.*	Marathoner Biskuit.[9])	Marathon biscuit.
— *aux marrons.*[10])	Kastanien-Biskuit.	Chestnut biscuit.
— *de mer.*[11])	Schiffs-Biskuit, -Zwieback.	Ship- or sea biscuit.
— *à la mikado.*	Mikado-Biskuit.[12])	Mikado biscuit.
— *moka.*[13])	Mokka-Biskuit.	Mocha biscuit.
— *mousseline.*[14])	Schaumbiskuit.	Sponge biscuit.
— *mousseline aux fraises.*	Erdbeer-Schaumbiskuit.	Strawberry sponge biscuit.
— *napolitain.*	Neapeler Biskuit.	Naples biscuit.
— *novarois.*	Novara-Biskuit.[15])	Novara biscuit.
— *à l'orange.*	Orangen-Biskuit.	Orange biscuit.
— *au pain noir.*[16])	Schwarzbrot-Biskuit.	Brown bread biscuit.
— *à la parisienne.*	Pariser Biskuit.[18])	Parisian biscuit.
— *aux pistaches, garni de glace.*[17])	Pistazien-Biskuit mit Gefrorenem gefüllt.	Pistachio biscuit with ice-cream in centre.
— *aux pommes.*	Apfel-Biskuit.	Apple biscuit.

[1]) Von Eiern, Zucker, zerlassener Butter, Mehl, gestoßenen Mandeln und etwas Cognac; in kleinen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Formen gebacken. Die Biskuits werden entweder so wie sie sind *(au naturel)* gegeben oder sie werden mit Marmelade und dann mit Rum-, Kirschwasser-, Maraschino-, Schokolade-, Zitronen-, Orangen- oder anderer Glasur überzogen. Vergleiche *appareil de biscuit génois* auf Seite 1340.

[2]) Vergleiche auch *biscuit glacé* auf S. 1300.

[3]) Feines Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) in einer Becherform *(moule à timbale)* gebacken, in Scheiben geschnitten, diese mit Schokolade-Glasur (siehe *glace cuite au chocolat*, S. 1344) überzogen. In die Mitte des Biskuit-Kuchens füllt man Mandelmilch-Rahmgefrorenes *(crème plombière au lait d'amandes)*, das mit eingemachter, in Kirschwasser gebeizter Ananas vermischt ist.

[4]) Nur eine andere Bezeichnung für *biscuit glacé à la Savary* (s. d.).

[5]) Vergleiche *appareil de biscuit hollandais* auf Seite 1340.

[6]) 125 g Mehl, 250 g grob gestoßener Zucker, 4 Eier, etwas Salz.

[7]) Von Zucker, gestoßenen Mandeln, Eigelben, Eierschnee, Salz, Butter, Mehl und Vanille.

[8]) Vergleiche *appareil de biscuit manqué* auf Seite 1340.

[9]) 250 g Mehl, 50 g Butter, Salz, ein Eßlöffelvoll Zucker, 12 g in Milch aufgelöste Hefe; in länglich-viereckigen, mit Butter bestrichenen Blechformen gebacken.

[10]) Vergleiche *appareil de biscuit aux marrons* auf Seite 1341.

[11]) *Biscuit de mer au chester, biscuit de mer aux zestes.*

[12]) In Charlottenform gebackenes Biskuit aus Kartoffelmehl in Scheiben geschnitten, diese mit einer Kastanien-Creme (Kastanienmus, Vanille, Butter, Schlagsahne) bestrichen, wieder zusammengesetzt, auch aussen mit derselben Creme bestrichen und mit einer zackigen Spitze verziert.

[13]) Vergleiche *appareil de biscuit à moka* auf Seite 1341.

[14]) Vergleiche *appareil de biscuit mousseline* auf Seite 1341.

[15]) *Novara*, ital. Provinz in der Landschaft Piemont. — 4 Eiweiß mit etwas Salz geschlagen, 250 g Vanille-Staubzucker und 200 g Mehl hinzugefügt, mit etwas gestoßenem Zimt und Vanille-Zucker parfümiert; Stangen von der Dicke der Hohlnudeln *(macaroni)* von dem Teig geformt und gebacken.

[16]) Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« bezeichnet dieses Biskuit mit *biscuit de seigle* (Roggen-Biskuit). Er wählte diese denkbar unpassendste Bezeichnung wahrscheinlich nur, um wieder etwas »erfunden« zu haben; denn aus Roggen bereitet man im ganzen Leben kein Biskuit, wohl aber aus fein gestoßenen Roggenbrot-Krumen. Das soll aber jemand aus Favres ungeschickt gewählter Bezeichnung herauslesen Vergleiche *appareil de biscuit au pain noir* auf Seite 1341.

[17]) In einer Becherform *(moule à timbale)* gebackenes Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) mit Vanille-Schlagsahne *(crème chantilly à la vanille)* gefüllt.

[18]) Vergleiche *appareil de biscuit aux pistaches* auf Seite 1341.

Biscuit portugais.	Portugieſiſches Biskuit.[1])	Portuguese biscuit.
— *à la printanière.*	Frühjahrs-Biskuit.[2])	Spring biscuit.
— *de Reims.*	Reimſer Biskuit.[3])	Reims biscuit.
— *à la Richelieu.*[4])	Richelieu-Biskuit.	Richelieu biscuit.
— *rose.*	Roſenfarbiges Biskuit.	Rose-colo(u)red biscuit.
— *russe.*	Ruſſiſches Biskuit.[5])	Russian biscuit.
— *à la Savigny.*	Savigny-Biskuit.[6])	Savigny biscuit.
— *de Savoie.*[7])	Savoyer Biskuit.	Sponge cake, Savoy biscuit
— *de Savoie à la genevoise.*	— Biskuit auf Genfer[8]) Art.	Savoy biscuit, Genevan fashion.
— *de Savoie à l'orange.*	— Orangen-Biskuit.	— orange biscuit.
— *à la sultane.*	Sultana-Biskuit.[9])	Sultana biscuit.
— *en surprise.*[10])	Mit Gefrorenem gefülltes Biskuit.	Biscuit filled with ice-cream.
— *trois-frères.*[11])	Trois-frères-Biskuit.	Trois-frères biscuit.
— *à la vanille.*[12])	Vanille-Biskuit.	Vanilla biscuit.
— *vénitien.*	Venetianiſches Biskuit.[13])	Venetian biscuit.
— *vert.*	Mit Spinat-Matte grün gefärbtes Biskuit.	Green-colo(u)red biscuit.
Bouchées.	**Mundtörtchen,** Mundbiſſen.	**Bouchées,** patties, mouthfuls.
— *aux abricots.*	Aprikoſen-Mundtörtchen.[14])	Apricot bouchées.
— *à l'ananas.*	Ananas-Mundtörtchen.	Pineapple bouchées.
— *aux cerises.*	Kirſch(en)-Mundtörtchen.	Cherry bouchées.
— *au chocolat.*	Schokolade-Mundtörtchen.	Chocolate bouchées.
— *de(s) dames.*	Damen-Mundtörtchen.[15])	Lady bouchées.
— *aux framboises.*	Himbeer-Mundtörtchen.[16])	Raspberry bouchées.
— *à l'italienne.*	Italieniſche Mundtörtchen.[17])	Italian bouchées.
— *de(s) messieurs.*	Herren-Mundtörtchen.[18])	Gentleman bouchées.
— *à l'orange.*	Orangen-Mundtörtchen.	Orange bouchées.
— *aux pêches.*	Pfirſich-Mundtörtchen.	Peach bouchées.
— *aux reines-claude.*	Reineclauden-Mundtörtchen.	Greengage bouchées.
— *à la vanille.*	Vanille-Mundtörtchen.	Vanilla bouchées.
Boule de Berlin.	Berliner Pfannkuchen.	Berlin doughnut or cruller.
Bourdaloue.	Bourdaloue[19]).	Bourdaloue.

---

[1]) Man bereitet ein portugiesisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit portugais* auf Seite 1341), füllt dieses mit Orangen-Creme und überzieht es mit Orangen-Glasur.

[2]) Feines Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) in einer Domform gebacken, halbiert, jede Hälfte in Scheiben geschnitten, diese geröstet und auf der braunen Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen. Die eine Hälfte mit weißer Kirschwasser-, die andere mit rosenfarbiger Glasur überzogen, wieder zusammengesetzt; in die Mitte Erdbeerbrot-Masse *(appareil de pain aux fraises).*

[3]) Vergleiche *appareil de biscuit de Reims* auf Seite 1341. Überzieht man die Biskuits mit leichtem Vanilleguß, so erhält man *biscuits de Reims glacés.*

[4]) Vergleiche *appareil de biscuit Richelieu* auf Seite 1341.

[5]) 250 g Staubzucker, 250 g Mehl, Zitronen-Schale, 3 Eier.

[6]) In Savarin-Formen gebackenes Mandel-Biskuit mit Schokolade-Glasur überzogen, mit weißer Glasur schön bespritzt, mit Kastanien-Rahmgefrorenem *(crème plombière aux marrons)* gefüllt.

[7]) Vergleiche *appareil de biscuit de Savoie* auf Seite 1342.

[8]) 250 g Staubzucker, 125 g Mehl, 12 g Stärkemehl, 6 frische Eier, etwas geriebene Zitronen-Schale.

[9]) Biskuit in Kuppelform gebacken, ausgehöhlt, mit Erdbeer-Creme gefüllt, mit Erdbeer-Glasur überzogen; mit einer Sultana von gesponnenem Zucker verziert.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1222.

[11]) Mehr bekannt als *gâteau (des) trois-frères* (s. d.). Vergl. *appareil de biscuit trois-frères* auf Seite 1342.

[12]) Vergleiche *appareil de biscuit vanillé* auf Seite 1342.

[13]) Feines Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) in einer Domform gebacken, mit Mandarinen-Gefrorenem gefüllt, mit Marzipan-Bändern verziert.

[14]) Kleine Scheiben von Fladenteig (siehe *pâte à flan,* Seite 1347) ausgestochen, kleine Perlen von Windbeutelteig (siehe *pâte à chou,* Seite 1346) im Kranz darauf gespritzt, Zucker darüber gestreut, gebacken; nach dem Erkalten dicke Aprikosen-Marmelade in die Mitte.

[15]) Biskuit-Törtchen halbiert, jede Hälfte mit Vanille-Frangipancreme oder Marmelade bestrichen, je zwei aneinander gedrückt, erst mit Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen. Je nach der Marmelade, mit welcher die Törtchen gefüllt sind, erhält man *bouchées de(s) dames à la fraise, à la framboise, à l'abricot, à la pêche, à la pomme* usw.

[16]) Biskuit-Törtchen, die mit bayrischer Himbeer-Creme gefüllt und mit Himbeer-Glasur überzogen sind.

[17]) Biskuit-Törtchen, die erst mit Marmelade, dann mit Vanille-Eischaum *(meringue italienne à la vanille)* maskiert und mit roher Vanille-Glasur *(glace crue à la vanille,* vergl. *glace crue* auf Seite 1344) leicht glasiert sind.

[18]) Länglichrunde Biskuits von Löffelbiskuit-Masse mit Wiener Rumcreme (vergl. *crème viennoise,* Seite 1343) gefüllt, je zwei aneinander gedrückt, mit Punschglasur überzogen.

[19]) 250 g gestoßene Mandeln mit 3 ganzen Eiern, 4 Eigelben, einem halben Glasvoll Kirschwasser und 250 g Zucker gut vermischt, 65 g Stärkemehl und der Schnee von 4 Eiweiß hinzugegeben, in flacher Form gebacken und mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

Bread-cakes.	Englische Brotkuchen.[1])	Bread-cakes.
Brenten *à la francfortoise.*	Frankfurter Brenten.[2])	Frankfort *brenten.*
Brioche *ou gâteau briochin.*	**Prophetenkuchen,** Apostel-, Seher-Kuchen, Stolle(n).[3])	**Brioche.**
— *à l'ambassadrice.*	— mit farbiger Sulze.[4])	— with colo(u)red jelly.
— *de Dresde.*	Dresdener Stolle(n), Striezel.	Dresden Christmas cake.
— *de Leipsic(k) ou Leipzig.*	Leipziger Stolle(n).	Leipsic or Leipzig Christmas cake.
— *au malaga.*	Prophetenkuchen mit Malaga-Glasur.[5])	Brioche with malaga icing.
— *meringuée.*	— mit Eischaum überzogen.[6])	Meringued brioche.
— *au xérès.*	— mit Xereswein-Glasur.	Brioche with cherry icing.
Briochine[7]).	Butter-Kuchen.	Butter-cake.
Brisselets[8]).	Waffeln.	Wafers.
Bûche de Noël ou gâteau bûche.	Kuchen- oder Biskuitscheit, Julklotz.[9])	Log or billet of cake or biscuit.
Bûchilles.	Hobel-Späne.	Shavings.
Buckwheat cakes.[10])	Buchweizen-Kuchen.[11])	Buckwheat-cakes.
Bugnes.[12])	Art Pfannkuchen.	Sort of doughnut.
Buisson de meringues	Busch oder Pyramide von Meringeln.	Bush of meringues.
Buns *à l'écossaise.*	Schottische (gefüllte) Brötchen.[13])	Scotch buns.
Butter scotch.	Art süßer Kuchen.	Butter scotch.
Calottes.[14])	Narren-Kappen.	Calot(t)es.
Cambridge cake.[15])	Cambridge-Kuchen.	Cambridge cake.

[1]) Hefenteig von 125 g Mehl, 15 g Hefe und etwas Milch; 375 g Mehl mit 4 Eiern, Milch, 125 g Zucker, 125 g zerlassener Butter und etwas Salz angerührt, der Hefenteig, sowie 200 g Korinthen hinzugegeben. Zur richtigen Zeit füllt man den Teig in Charlotten-Formen, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn bei mäßigem Feuer.

[2]) Die Brente (Mehrzahl die Brenten) oder der Brenten (Mehrzahl die Brenten), oberdeutsch, ein hölzernes Gefäß mit niedrigem Rande, eine Kufe; wird vielfach falsch geschrieben (Brenden, Prenten usw.). — 250 fein geriebene Mandeln mit ebensoviel feinem Zucker geröstet, bis sich die Masse vom Löffel loslöst. Hierauf schüttet man sie in ein anderes, mit Zucker ausgestreutes Gefäß, läßt sie zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Dann arbeitet man die Masse auf dem Backbrett mit etwas Eiweiß und 35 g feinstem Mehl glatt, rollt sie $^1/_2$ cm dick aus, sticht sie mit Blechformen aus und bäckt die Brenten auf einem mit Wachs bestrichenen Blech. Auch ein humoristisches Rezept zu den Frankfurter Brenten gibt es, und zwar ist es von dem berühmten Dichter Eduard Möricke (geb. 8. Sept. 1804 zu Ludwigsburg, gest. 4. Juni 1875 in Stuttgart) verfaßt.

[3]) Vergleiche *pâte à brioche* auf Seite 1346.

[4]) Der Kuchen in Scheiben geschnitten, mit Aprikosen-Marmelade, die mit Frontignan-Wein verlängert ist, überzogen, mit grob gestoßenem Zucker und gehackten Pistazien bestreut, mit Eischaum *(meringue italienne)* verziert, mit zweifarbiger Sulze gefüllt.

[5]) In einer Charlottenform gebacken, in Scheiben geschnitten, diese mit Aprikosen-Marmelade, die mit Malaga verdünnt ist, bestrichen, wieder zusammengesetzt; der Kuchen auch außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und dann mit Malaga-Glasur glasiert.

[6]) Der Kuchen in Scheiben geschnitten, diese wieder zusammengesetzt, der Kuchen auch außen mit Marmelade, dann mit Eischaum *(meringue italienne)* überzogen, oben mit Marmelade, Johannisbeer-Sulze und eingemachten Früchten *(fruits confits)* belegt.

[7]) Vergleiche *brioche.*

[8]) Schweizerisch; manche Bücher schreiben fälschlich *bricelets.*

[9]) Ein Biskuit in Form eines Holzscheites; man schneidet das Scheit in Scheiben, bestreicht diese mit Schokolade-Creme, setzt sie wieder zusammen; mit einer Butter-Kaffee-Creme *(crème au beurre et à l'essence de café)* überzieht man den Kuchen, befestigt einige Biskuit-Knoten darauf, schneidet die beiden Enden des Scheites glatt, macht farbige Streifen, um die Adern des Holzes nachzuahmen. Entsprechend sucht man auch die Schale des Holzscheites nachzuahmen.

[10]) Man sollte es nicht für möglich halten, daß J. Favre in seinem vierbändigen »Dictionnaire universel de Cuisine« diese Kuchen mit *buckroheat-cakes* bezeichnet. Und solche Bücher, zu solchen Preisen (ungefähr 60 Mk.) sollen zur Belehrung dienen!

[11]) Ursprünglich amerikanisches, jetzt auch englisches Frühstücks-Gebäck, auch *buckwheat griddle cake* genannt.

[12]) Vergleiche *bugnes de Lyon* auf Seite 1265.

[13]) Aus einer Art Teig wie zu Milchbrötchen, aber mit mehr Butter, gefüllt mit einer walnußgroßen Kugel aus Korinthen, Rosinen, Mandeln, Zitrone und Gewürz mit Butter und Mehl. *Lemon buns* Zitronen-Brötchen; *madeira buns* Madeira-Brötchen (von Mehl, Butter, Zucker, geriebener Zitronen-Schale, Ingwer, Eiern, Madeirawein), *Geneva buns* Brötchen aus Eiern, Zucker und zerlassener Butter mit einem Hefenteig von Mehl, Hefe, Milch; *rock buns* felsenartig aussehende Kuchen von Butter, Zucker, Korinthen, Eiern, Mehl, Milch und kohlensauerem Ammoniak. *Canton buns* süße Kuchen von Butter, Zucker, Eiern, Ammoniak, Milch, Mehl; oben in Ei getaucht, mit grobem Zucker bestreut und eine Mandel in die Mitte; gebacken. *Chelsea buns* süße Brötchen von Mehl, Milch, Zucker, Butter, Hefe und Eigelben. *Cross-buns* mit einem Kreuz bezeichnete, am Karfreitag gegessene Brötchen (meist *hot cross-buns).*

[14]) Vergleiche *trois calottes* auf Seite 1297.

[15]) Sprich »kē'mbridgj«, englische Stadt, Universität und Herzogs-Familie. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« schreibt *Cambridj-cake* und macht dazu die Bemerkung: *inutile d'en rappeller l'origine, le nom l'indique par lui-même.* Als ob jemand aus Favres Schreibart die Stadt Cambridge herauslesen könnte. — Kleine runde Kuchen aus 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, einem ganzen Ei und ganz wenig Ammoniak.

Cannelons[1].	**Blätterteig-Röhrchen.**[2])	**Cannelons, puff-paste canes.**
— *à la célestine.*	— -Röhrchen mit Schlagsahne.[3])	— with whipped cream.
— *aux confitures.*	— -Röhrchen mit Marmelade.	— with marmalade.
— *à la crème d'amandes.*	— -Röhrchen mit Mandel-Creme.	— with almond-cream.
— *à la crème frangipane.*	— -Röhrchen mit Frangipan-Creme.	— with frangipane-cream.
— *de meringue italienne.*	— -Röhrchen von Meringelmasse.	— of Italian meringue.
— *à la vanille.*	— -Röhrchen mit Vanille.	— with vanilla.
Caprices.	Grillen[4]).	Caprices.
— *aux amandes.*	Mandel-Grillen.[5])	Almond caprices.
Caraques.	Karaken[6]).	Caracs, caracks.
Carcake.	Art Fastnachts-Kuchen.	Carcake.
Cardinaux.	Kardinäle[7]).	Cardinals.
Carolines.	**Karolinen**[8]).	**Carolines.**
— *à l'ananas.*	Ananas-Karolinen.	Pineapple carolines.
Carrées glacées.	Glasierte Schnittchen.	Iced patties.
Casinos.	Kasinos[9]).	Casinos.
Casse-museau[10]).	Maulschelle.	Casse-museau.
Cauchois.	Caux-Törtchen.[11])	Caux tartlets.
Cendrillons.	Aschenbrödel[12]).	Cinderellas.
Champignons en meringue.	Tafel-Pilze aus Eischaum.	Mushrooms of meringue.
Chapeaux.	**Hüte** von Biskuit.[13])	**Hats** of biscuit.
— *de Chelsea.*	Hüttörtchen mit Maraschino-Creme.	Chelsea hats.
— *de commissaire.*	Kommissär-Hüte.[14])	Commissary hats.
— *de marquis.*[15])	Markgrafen-Hüte.	Marquis hats.
Charles dix.	Karl X.[16])	Charles X.
Charlotte[17]). *[pièce.*	**Charlotte.**	**Charlotte.**
— *à la moderne, pour grosse*	— auf moderne Art.	—, modern style.

---

[1]) Vielfach falsch *cannellons* geschrieben.

[2]) Blätterteig-Hohlröhrchen, die mit einer Creme, Schlagsahne oder dergleichen gefüllt und nach der jeweiligen Füllung benannt werden. Die mit Fleischfüllsel gefüllten *cannelons* gehen als *hors-d'oeuvre. Cannelons au four* gebackene Röhrchen *(baked cannelons); cannelons frits* gebackene Röhrchen *(fried cannelons).* Die *cannelons frits* werden sehr oft mit dem Namen *rissoles* bezeichnet. Vergleiche *cannelons* auf Seite 1223 und Seite 1265.

[3]) Schlagsahne, die mit Vanille-Backcreme, gestoßenen Makronen und Johannisbeer-Gallerte vermischt ist.

[4]) Törtchen von *Brioche*-Teig, die nach dem Backen mit Vanille-Frangipan-Creme *(crème frangipane aux amandes et à la vanille)* gefüllt werden. Man bestreicht die Törtchen mit Aprikosen-Marmelade und überzieht sie mit gekochter Vanille-Glasur (siehe *glace cuite à la vanille* auf S. 1344).

[5]) Blätterteig-Törtchen, die vor dem Backen mit einer Masse *(appareil)* aus Staubzucker, gehackten Mandeln, Mehl gehacktem Zitronat und Eierschnee gefüllt werden.

[6]) Ehemals portug. oder span. dreimastiges bewaffnetes Handelsschiff. Nach dem *Dictionnaire de Bescherelle* sagt man *le caraque,* nach *Littré la caraque. Porcelaine caraque* feinstes holl. Porzellan; *cacao caraque* feiner Kakao aus Karakas. — In der Kuchen-Bäckerei sind *caraques* Törtchen von Butterteig, die nach dem Backen mit einer Schokolade-Creme *(crème au beurre, au chocolat)* gefüllt und mit Schokolade-Glasur *(glace royale au chocolat)* überzogen werden.

[7]) Törtchen von *Savarin*-Teig mit Kaffee-Backcreme *(crème pâtissière au café)* gefüllt und mit Kaffee-Glasur *(glace royale au café)* überzogen.

[8]) Blätterteig-Törtchen, die mit einer Butter-Creme von Vanille, Kaffee oder Schokolade *(crème au beurre, à la vanille, au café ou au chocolat)* gefüllt und dem Parfüm entsprechend glasiert sind.

[9]) Törtchen von Blätterteig, mit einer Rosette von halbierten, mit Eiweiß und Zucker gebrannten Mandeln verziert; nach dem Backen Orangen- oder Quitten-Gallerte in die Mitte gefüllt.

[10]) Mehrzahl nach »Littré« *casse-museaux,* nach »*Dictionnaire de Bescherelle*« *casse-museau.* — Maulschelle (kleines Gebäck); auch prov. runder Kuchen aus Quark und Eiern; Apfel-Kuchen.

[11]) Törtchen aus Fladenteig (siehe *pâte à flan,* Seite 1347), mit Marmelade gefüllt. *Cauchois, cauchoise* aus *Caux* (Normandie).

[12]) a) Kleine Mundtörtchen *(bouchées),* die mit Mandel-Creme gefüllt sind (mit Vanille geröstete Mandeln *(pralines grillées à la vanille)* mit Doppelrahm gestoßen und mit frischer Butter vermischt). b) Biskuits von 125 g Staubzucker, ebensoviel Mehl, 3 Eigelben, 2 ganzen Eiern, 75 g Schokolade-Pulver, einem Körnchen Salz und 3 geschlagenen Eiweiß; mit Schokolade-Glasur überzogen.

[13]) Runde Boden aus einer gebackenen Masse von mit Eiweiß gestoßenen Mandeln, Zucker und Mehl ausgestochen; mittels einer Tüte nußgroße Haufen von Biskuit-Masse auf ein Papier gesetzt, diese mit Zucker bestäubt, gebacken, mit Eiweiß-Glasur auf den Mandel-Boden befestigt, glasiert und mit rotem Zucker bestreut.

[14]) Von Marzipan, mit einer kleinen Kugel von gebrannten Mandeln in der Mitte; die Ecken des Teiges so umgeschlagen, daß das Ganze wie ein dreieckiger Hut erscheint.

[15]) Nur andere Bezeichnung für *chapeaux de commissaire* (s. d.).

[16]) Von 250 g Mandeln, ebensoviel Vanille-Zucker und einem Eiweiß ein fester Teig bereitet, dieser in viereckige Stücke ausgerollt, Bänder davon abgeteilt, diese mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Condé-Kuchenmasse (siehe *appareil à gâteau Condé,* Seite 1342) überzogen, mit Zucker bestreut, nochmals durchgeschnitten und auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken.

[17]) Vergleiche *charlotte* auf Seite 1223, auf Seite 1265 und auf Seite 1307.

Charlotte à la parisienne, pour grosse pièce.	Charlotte auf Pariser Art.	Charlotte in the Parisian style.
Château en gaufres.	Schloß aus Waffeln.	Castle made of wafers.
Chausson[1].	Apfel-Halbmondkuchen.	Chausson.
Chesterfield cakes.	Chesterfield-Kuchen.[2]	Chesterfield cakes.
Choux[3].	**Windbeutel, Brandteig-Krapfen, Hohlküchel.**	**Cream cakes, cream puffs, choux.**
Chung-chiu yü-ping.	Mondkuchen[4].	Moon cake.
Cigarettes.	Zigaretten, Cigaretten.[5]	Cigarettes.
Clafoutis aux cerises.	Kirschkuchen[6].	Cherry cake.
Cœurs.	Herzen[7].	Hearts.
Coin aux amandes à la Leipsic(k) ou Leipzig.	Leipziger Mandel-Stolle(n).	Leipsic or Leipzig Christmas almond cake.
— *aux raisins à la Leipsic(k) ou Leipzig.*	— Rosinen-Stolle(n).	— or Leipzig Christmas raisin cake.
Colibris.	Kolibris[8].	Colibris.
Commercys.	Commercys[9].	Commercys.
Compiègne[10].	Compiegner Kuchen.	Compiègne cake.
Comtesses.	Gräfinnen[11].	Countesses.
Condés.	**Condé-Törtchen.**[12]	**Condés.**
— *à la Bourbon.*	Bourbonische Condé-Törtchen.[13]	Bourbon condés.
— *aux confitures.*	Condé-Törtchen mit Marmelade.	Condés with marmalade.
— *à la maison Félix.*	— -Törtchen mit Frangipan-Creme.[14]	— with frangipane cream.
Constantines.	Konstantinen[15].	Constantines.
Conversations.	Unterhaltungs-Törtchen[16].	Conversations.
Copeaux.	Späne[17].	Chips, shavings.
Coquilles.	Muschel-Schalen[18].	Coquilles, shells.
— *aux fleurs d'oranger.*	— -Schalen mit Orangen-Blüten.[19]	— with orange flowers.
Corbeille[20].	Körbchen.	Basket.
— *en biscuit.*	— aus Biskuit.	— of biskuit.
Corn-cake.	Maiskuchen.	Corn-cake.
Corn-pone.	Maisbrot in der Pfanne gebacken.	Corn-pone.
Corne[21].	Horn.	Horn.
Corne d'abondance.[22]	Füllhorn.	Cornucopia.

---

[1]) Vergleiche *chausson* auf Seite 1224.

[2]) Eine Art Finger-Biskuits *(lady fingers)*, oben mit Kümmel bestreut.

[3]) Siehe *petits choux*.

[4]) Beliebte chinesische Kuchenart.

[5]) Aus einem Teig von Zucker, gesiebtem Mehl, ganzen Eiern, Rum und zerlassener Butter.

[6]) Ein Tortenblech *(tourtière)* mit erhöhten Rändern mit Butter bestrichen, mit ausgekernten Kirschen belegt, diese mit feinem Zucker bestreut, mit einem Backteig *(pâte à frire)*, der leicht gesüßt und mit etwas Cognac vermischt ist, maskiert, gebacken, auf einen großen Teller gestürzt, mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben. Anstatt des Backteiges *(pâte à frire)* kann man auch einen Teig von 250 g Mehl, 4 ganzen Eiern, einem Glasvoll Milch, einem Körnchen Salz und zwei Löffelvoll Zucker nehmen. — Man bereitet diesen Kuchen auch mit ausgekernten Pflaumen, geschälten halbierten Aprikosen oder Pfirsichen *(clafoutis aux prunes, aux abricots, aux pêches)*.

[7]) Von Butterteig.

[8]) Art *choux glacés*.

[9]) Kleine Kuchen von einem Teig aus 250 g Zucker, ebensoviel Mehl, ebensoviel zerlassener Butter, einem ganzen Ei, 4 Eigelben, einem Körnchen Salz, Zitronat, Schnee von 4 Eiweiß; in *moules à griffe* gebacken.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1224.

[11]) Törtchen von einem Teig aus 250 g abgebrühten, gestoßenen Mandeln, ebensoviel Zucker, ein wenig Wasser, 3 ganzen Eiern, 125 g Butter, 85 g Stärkemehl und etwas Curaçao; mit Curaçao-Glasur überzogen.

[12]) Länglich-viereckige Schnittchen von achtmal überschlagenem Blätterteig *(feuilletage à 8 tours)* mit einer Lage Condé-Masse (siehe *appareil à gâteau Condé*, Seite 1342) überzogen, mit Vanille-Zucker bestreut, gebacken.

[13]) Von sechsmal überschlagenem Blätterteig, mit Reineclauden-Marmelade, dann mit Condé-Masse maskiert, mit Zucker bestreut, gebacken.

[14]) Von achtmal überschlagenem Blätterteig, mit einer Lage Frangipan-Creme, dann mit Condé-Masse überzogen, mit Zucker bestreut, gebacken, mit Apfel- oder Johannisbeer-Gallerte verziert.

[15]) Kleine Brandteig-Kuchen *(petits choux)*, oben geöffnet, mit Marmelade gefüllt, glasiert und mit gehackten Pistazien bestreut.

[16]) Törtchen von feinem Teig, mit einer Lage Mandel-Vanillecreme *(crème d'amandes à la vanille)*, dann mit einer Lage fester Eiweiß-Glasur (siehe *glace royale*, Seite 1344) maskiert, mit kleinen Plätzchen aus demselben Teig oben verziert und gebacken.

[17]) Von geschlagenem Eiweiß, Zucker, Mehl, Zitronen-Schale oder -Essenz und ein wenig Wasser.

[18]) Von abgebrühten, streifig geschnittenen Mandeln, feinem Zucker, etwas Zitronen-Zucker, feinem Mehl und Eierschnee gebacken.

[19]) Von mit einem Ei gestoßenen Mandeln, Eierschnee, Staubzucker, Mehl, gerösteten und pulverisierten Orangen-Blüten oder Orangenblüten-Wasser.

[20]) Vergleiche *corbeille* auf Seite 1267 und auf Seite 1308.

[21]) Mehr gebräuchlich: *cornet*.

[22]) Siehe unter *Confiserie*.

Cornets[1]**.**
— *à la chantilly.*
— *à l'italienne.*
Cornuet.
Côtelettes en biscuit.[5])
— *en surprise.*[6])

Cougloff, *couglofe, goug(u)elofe, kougelhof, kouglauph, biscuit de Savoie.*
— *à la badoise.*
— *à la bavaroise.*
— *aux framboises.*
— *à la hollandaise.*
— *à la parisienne.*
— *à la paysanne.*
— *à la polonaise.*
— *au r(h)um.*
— *à la souabe ou souabienne.*
— *à la strasbourgeoise.*
— *à la viennoise.*
Couque à la hollandaise.
Couronne en brioche.
— *aux fruits.*

Coventries.
Craquelins[20]**.**
— *à l'anglaise.*
— *de Badonviller*[21]**.**
— *de Gnadau.*
— *de Hambourg.*
— *de Hanau.*
— *de Hombourg*[24]**.**

Hörnchen[2]**.**
— mit Schlagsahne.[3])
Italienische Hörnchen.[4])
Kipfel, Hornaffe, Hörnchen.
Biskuit-Koteletten.
Blätterteig-Koteletten mit Marmelade.
Gugelhupf, Gugelhopf(en), Gogelhopf(en), Kugelhupf(en), Kugelhopf.
Badener Gugelhupf.[7])
Bayrischer Gugelhupf.[8])
Gugelhupf mit Himbeeren.
Holländischer Gugelhupf.[9])
Pariser Gugelhupf.[10])
Bauern-Gugelhupf.[11])
Polnischer Gugelhupf.[12])
Gugelhupf mit Rum.
Schwäbischer Gugelhupf.[13])
Straßburger Gugelhupf.[14])
Wiener Gugelhupf.[15])
Kleiner holländ. Kuchen.[16])
Kranz von Apostel-Kuchen.
Blätterteigkranz mit Früchten.[18])
Coventry-Törtchen.[19])
Brezeln, Prezeln, Kringel, Englische Brezeln. [Kreugel.
Badenweiler Brezeln.
Gnadauer Brezeln.[22])
Hamburger Brezeln.
Hanauer Brezeln.[23])
Homburger Brezeln.

Cornets.
— with whipped cream.
Italian cornets.
Crescent.
Biscuit cutlets.
Puff-paste cutlets with marmalade.
Cougloff, couglof, gougloff, gouglof.

Baden cougloff.
Bavarian cougloff.
Cougloff with raspberries.
Dutch cougloff.
Parisian cougloff.
Peasant's cougloff.
Polish cougloff.
Cougloff with rum.
Swabian cougloff.
Strasburg cougloff.
Vienna cougloff.
Cooky[17]), cookey.
Crown of brioche.
— of puff-paste with fruits. [or tarts.
Coventries, Coventry puffs
Cracknels, cracklings.
English cracknels.
Badenweiler cracknels.
Gnadau cracknels.
Hamburg cracknels.
Hanau cracknels.
Homburg cracknels.

---

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1267.

[2]) Teig von 250 g Vanille-Zucker, 180 g Mehl, 80 g Mandeln, 4 Eiweiß.

[3]) a) Teig wie in Fußbemerkung zu *cornets* angegeben; die Hörnchen mit Schlagsahne gefüllt. b) Vergleiche Fußbemerkung 15 auf Seite 1267.

[4]) Von einem Teig aus gehackten Pistazien, Vanille-Zucker, Mehl und Eiweiß.

[5]) Vergleiche *côtelettes en chaud-froid* auf Seite 1268.

[6]) Siehe dasselbe auf Seite 1225.

[7]) 160 g Butter schaumig gerührt, 10 Eigelbe, 6 Löffelvoll Sahne, 3 Löffelvoll Zucker, 3 Löffelvoll Bierhefe und etwas Salz hineingegeben, der Schnee von 3 Eiweiß und 250 g Stärkemehl darunter gezogen.

[8]) 190 g Butter schaumig gerührt, nach und nach 9 Eier und 375 g Mehl hinzugegeben, 25 g Zucker, Salz und 20 g mit etwas Sahne aufgelöste, durchgestrichene Hefe darunter gemengt.

[9]) 125 g frische Butter nach und nach mit 6 ganzen Eiern und 6 Eidottern schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 40 g aufgelöste Preßhefe, 300 g feinstes Mehl, etwas lauwarme Sahne, zwei Löffelvoll feinster Zucker und eine Prise Salz darunter gemischt.

[10]) 500 g Mehl, 10 g Bierhefe, 20 g Zucker, 70 g Butter, 25 g Trauben-Rosinen, 15 g Smyrna-Rosinen, 3 Eier, etwas Milch.

[11]) 250 g Grießmehl, 15 g Zucker, 125 g Trauben-Rosinen, 30 g Mandeln, 30 g Butter, 10 g Hefe, ½ l Milch, 2 Eier, Prise Salz.

[12]) 500 g Mehl, 175 g Butter, 12 g Hefe, 15 g Zucker, 10 g Salz, 65 g Mandeln, 35 g Korinthen, 30 g Rosinen, 1 dcl Milch, 6 Eier, Cognac.

[13]) 250 g frische Butter rührt man schaumig, gibt 12 Eier, etwas Salz, 100 g Zucker, 500 g Mehl, 20 g gestoßene bittere Mandeln, 60 g Rosinen und ebensoviel Korinthen hinzu, vermischt alles mit einem aufgegangenen Hefenstück von 250 g Mehl und 50 g in lauer Milch aufgelöster Hefe, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und verfährt weiter wie bei jedem anderen Hefen-Kuchen.

[14]) 500 g Mehl, 12 g Bierhefe, 10 g Salz, 10 g Zucker, 500 g Butter, 75 g Trauben-Rosinen, 10 Eier.

[15]) 500 g Butter, 500 g Mehl, 100 g Zucker, 18 Eier, 75 g bittere Mandeln, Muskat-Blüte, Orangen- oder Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz und 15 g Hefe.

[16]) Von *Couque*-Teig (siehe *pâte à couque* auf Seite 1346) kleine Brötchen geformt, diese nach dem Backen an der Seite auf-, aber nicht durchgeschnitten und mit feiner Butter, die mit etwas Salz verarbeitet ist, gefüllt. Man gibt diesen kleinen Kuchen recht warm zu Tisch.

[17]) Mehrzahl *cookies;* vom holländischen *koekje.*

[18]) Eingemachte Kirschen oder Marmelade in die Mitte.

[19]) *Coventry.* a) Personen-Name. b) Ortsname, engl. Stadt in der Grafschaft Warwick. — Dreieckige Törtchen, den *Banburys* (*Banbury* Stadt in England, Oxfordshire; vom Laufe des deutschen »Schöppenstädt« oder »Schilda«) ähnlich.

[20]) Vergleiche *prachtel.*

[21]) *Badonviller* Badenweiler, Stadt in Lothringen, auch in Baden.

[22]) Gnadau, Herrnhuter Kolonie (seit 1767) im preuß. Regierungs-Bezirk Magdeburg, Kreis Kalbe, 1885 758 Einwohner.

[23]) Hanau, Stadt (Stadtkreis) im preuß. Regierungs-Bezirk Kassel, an der Kinzig und am Main.

[24]) *Hombourg* Homburg, Herrschaft in der ehm. Landgrafschaft Hessen-Homburg (Hesse-Hombourg): *Hombourg ès Monts* Homburg vor der Höhe (jetzt preußische Stadt).

Craquelins de Manheim.	Mannheimer Brezeln.	Mannheim cracknels.
— *de Schweinfurt.*	Schweinfurter Brezeln.	Schweinfurt cracknels.
— *de Worms.*	Wormſer Brezeln.[1]	Worms cracknels.
Crémornes.	Cremorne-Törtchen.[2]	Cremornes.
Croisés.	Kreuzgebackenes.	Crosses.
Croissants, *cornets, cornuets.*	**Hörnchen, Kipfel.**[3]	**Crescents.**
— *aux amandes.*	Mandel-Hörnchen.[4]	Almond crescents.
— *au beurre.*	Butter-Hörnchen.	Butter crescents.
— *aux confitures.*	Hörnchen mit Marmelade.	Crescents with marmalade.
— *grillés.*	Geröſtete Hörnchen.[5]	Grilled crescents.
— *au kirsch.*	Hörnchen mit Kirſchwaſſer.	Crescents with kirsch.
— *aux pignons.*[6]	Pinien-Hörnchen.	— with pine-nuts.
Croquante.[7]	**Krachtorte, Mandel-Kruſte.**[8]	**Croquante,** brittle cake.
— *au blanc-manger.*	— mit Mandelmilch-Sulze.	— with blanc-mange(r).
— *à la moderne.*[9]	— mit Mandelmilch-Sulze.	— with blanc-mange(r).
Croquants.	**Krachtörtchen.**	**Croquants.**
— *aux amandes.*	— von Mandeln.[10]	— of almonds.
— *aux pistaches.*	— von Piſtazien.	— of pistachio nuts.
Croquembouche, croque-en-bouche.[11]	**Krachgebäck-Kruſte, Hohlkruſte.**	**Croquembouche.**
— *d'Aboukir ou Abouqyr, pour grosse pièce.*	Hohlkruſte von grünem Mandelteig.[12]	— of Aboukir.
— *à l'africaine, pour grosse pièce.*	Afrikaniſche Mandel-Kruſte.[13]	—, African style.
— *d'amandes, pour grosse [pièce.*[14]	Mandel-Hohlkruſte.	— of almonds.

---

[1]) **Worms,** deutsche Stadt (Hessen-Darmstadt).

[2]) Törtchen-Formen mit *pâte frolle* (s. d. auf Seite 1347) ausgelegt, mit einer Lage Mandel-Creme, dann mit einer zweiten Lage derselben, aber mit Schokolade schwarz gefärbten Creme gefüllt, gebacken, erst mit Aprikosen-Marmelade *(à l'abricot),* dann mit Maraschino-Glasur *(glace au marasquin)* überzogen.

[3]) a) 100 g Mandeln mit 40 g eingemachter Orangen-Schale gestoßen, 300 g Staubzucker, 3 Eiweiß hinzugefügt, durchgestrichen; von dem Teig Hörnchen geformt, gebacken, mit Vanille-Glasur überzogen. b) Hörnchen von Bretagner Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit breton* auf Seite 1339) aufgeschnitten, mit Vanille-Mandel-Frangipancreme *(crème frangipane à la vanille et aux amandes)* gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur überzogen.

[4]) 250 g Mandeln mit einem Eiweiß gestoßen, nach und nach 375 g Vanille-Zucker und noch 4 Eiweiß hinzu; Hörnchen davon geformt, die in gehackten Mandeln gewälzt und auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestäubtem Blech gebacken werden.

[5]) Neapolitanischer Teig (siehe *pâte à napolitain* auf Seite 1348) nicht zu dick ausgerollt, Hörnchen ausgestochen, die eine Hälfte mit Marmelade maskiert, die andere darüber gedeckt, jedes Hörnchen mit Eiweiß bestrichen, mit gehackten Mandeln und grobkörnigem Zucker bestreut, im Ofen glasiert.

[6]) *Pignon* Piniennuß, span. *piñon,* engl. *pine-nut, pinon, pignon,* ital. *pignolo* (Mehrzahl *pignoli); pignolat* eingemachte Piniennuß. In französischen Fachwerken ist oft die ital. Bezeichnung beibehalten; auch Dubois schreibt *croissants aux pignolis.* Es ist nicht zu ersehen, warum Fremdwörter beibehalten werden, welche recht gut durch heimische zu ersetzen sind. — Werden wie *croissants aux amandes* bereitet, anstatt der Mandeln nimmt man Pinien-Nüsse.

[7]) Die mit Gefrorenem gefüllten *croquantes* siehe unter der Abteilung *Glaces* auf Seite 1312.

[8]) Teig aus mit Orangensaft gestoßenen Mandeln, Mehl, geriebener Zitronen-Schale, Butter, Zucker, Eigelben; weiß, rot oder mit Schokolade-Glasur überzogen.

[9]) Nur andere Bezeichnung für *croquante au blanc-manger* (s. d.).

[10]) 125 g Mandeln mit dem Saft einer halben Orange gestoßen; 250 g Mehl durchgesiebt, die Mandeln, etwas geriebene Zitronen-Schale, 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelbe hinzu, von dem Teig Schiffchen *(petites navettes)* geformt, gebacken, weiß, rot oder mit Schokolade glasiert.

[11]) Auch (seltener) *croquenbouche* geschrieben. Die vielen anderen in Kochbüchern zu findenden Schreibweisen sind als falsch zu bezeichnen. In gar vielen Übersetzungen hat man das franz. Wort *croquembouche* wiedergegeben, leider trifft aber keine einzige den Sinn des Wortes genau. Unter *croquembouche* versteht man zunächst eine aus Krachgebäck gebildete Kuppel. Das Krachgebäck kann natürlich von der verschiedensten Art sein. Man formt haselnußgroße Kügelchen von Brandteig, bestreicht diese mit Ei, bäckt sie gelbbraun, sticht jede Kugel auf eine Nadel, fährt damit durch Bruchzucker *(sucre au cassé)* und legt eine mit Mandelöl ausgestrichene verhältnismäßig große Kuppelform damit aus. Das Auslegen ist insofern schwierig, als die Kugeln sowohl innerhalb der Form festkleben als auch gegenseitig gut aneinander spielen und zusammengefügt sein müssen. Ist alles gut gelungen, so macht man nach einiger Zeit die Form nur ganz wenig warm und stülpt die Kuppel über eine flache Mandel-, Biskuit-, Wiener, Portugieser Torte oder über einen anderen passenden Kuchen, auch kann man Schlagsahne oder ein Rahmgefrorenes in die Mitte füllen. Diese Kugel läßt sich mit Zucker umspinnen oder in den Fugen zwischen den Kugeln mit ganz kleinen Stückchen farbigem Konfekt belegen oder anderweitig verzieren.

[12]) **Abukir** (das alte »Kanobos«), Dorf bei Alexandria in Ägypten; 1. Aug. 1798 Seeschlacht, in England »Battle of the Nile« genannt. — Kleine Oliven von grün gefärbtem Vanille-Mandelteig zwischen zwei Mandel-Hälften eingeschlossen, eine Kuppelform damit ausgelegt.

[13]) Halbierte Mandeln in zum Bruch gekochten, leicht rot gefärbten Zucker getaucht und eine Kuppelform damit ausgelegt.

[14]) Schlechthin versteht man unter der bloßen Bezeichnung *croquembouche* eine »Mandel-Hohlkruste«.

Croquembouche d'amandes à la royale.	Mandel-Hohlkruſte mit Piſtazien.[1]	Croquembouche of almonds with pistachio-nuts.
— *d'amandes à la turque.*	— -Hohlkruſte, türkiſch[2].	— of almonds, Turkish
— *d'ananas, pour grosse pièce.*	Ananas-Hohlkruſte.	— of pine-apple. [style.
— *d'Auvergne, pour grosse*	Aprikoſen-Hohlkruſte.[3]	— of apricot.
— *à la Bourquenay.*	Hohlkruſte von Windbeuteln nach Bourquenay[4].	— of cream-cakes, Bourquenay style.
— *à la châtelaine.* [pièce.	Kaſtanien-Hohlkruſte.[5]	— of chestnuts.
— *à la Condé, pour grosse*	Hohlkruſte nach Condé[6].	—, Condé style.
— *de dattes, pour grosse pièce.* [pièce.	— von Datteln.	— of dates.
— *à l'espagnole, pour grosse*	— auf ſpaniſche[7] Art.	—, Spanish style.
— *de fruits glacés.*	— von glaſierten Früchten.[8]	— of candied fruits.
— *de génoise aux fraises.*	— aus Ringen von Genuaer Kuchenteig, mit Erdbeer-Rahmgefrorenem.	— of rings of Genoese cake, with plombière cream of strawberries.
— *de génoise, pour grosse pièce.*[9]	— aus Ringen von Genuaer Kuchenteig.	— of rings of Genoese cake.
— *de marrons.*	— von geröſteten Kaſtanien.	— of chestnuts.
— *de marrons confits, à la chantilly.*	— von eingemachten Kaſtanien, mit Schlagſahne.	— of preserved chestnuts with whipped cream.
— *de marrons à la royale.*	— von Kaſtanienmus-Kugeln.[10]	— of small balls of chestnut purée.
— *de meringues, pour grosse pièce.* [pièce.	— von kleinen Meringeln.	— of meringues.
— *à la moderne, pour grosse*	— auf moderne[11] Art.	—, modern style.
— *à l'orientale, pour grosse pièce.* [grosse pièce.	— von mit Mandelteig gefüllten Datteln.	— of dates filled with almond paste.
— *de pâte d'amandes, pour*	— von Mandelteig.[12]	— of almond paste.
— *de petits choux à la crème.*	— von mit Vanille-Frangipancreme gefüllten Windbeuteln.	— of cream-cakes filled with vanilla frangipane cream.
— *de petits choux, pour grosse pièce.*	— von kleinen Windbeuteln.	— of cream-cakes.

[1]) Dickes Maraschino-Pistazienmus zwischen zwei Mandel-Hälften gefüllt; mit diesen »Pistazien-Mandeln« auf die gewöhnliche Weise eine Hohlkruste gebildet. Vergl. *croquembouche d'Aboukir.*

[2]) Abgebrühte Mandeln einzeln auf eine Spicknadel genommen, in zum Bruch gekochten weißen und rot gefärbten Zucker getaucht, eine Kuppelform damit ausgelegt, diese, wenn ausgestürzt, mit einer Sultana von gesponnenem Zucker verziert und mit Schlagsahne oder Rahmgefrorenem *(crème plombière)* gefüllt.

[3]) *Auvergne* (lat. *Arvernia*), alte Provinz Frankreichs. — Ringe von Aprikosenmark *(pâte d'abricots)* mit je einem Waffelring mittels Marmelade zusammen befestigt, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und auf gewöhnliche Art eine Hohlkruste bereitet.

[4]) Mit Schokolade-Gefrorenem *(crème plombière au chocolat)* gefüllt und mit Schokolade-Glasur überzogen.

[5]) Kleine Kugeln von mit gekochtem Zucker und Vanille bereitetem Kastanienteig *(pâte de marrons au sucre cuit et à la vanille)* werden einzeln auf eine Nadel gestochen, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und um die Wände einer Charlottenform herum geordnet. Man füllt die ausgestürzte Hohlkruste mit Mandelmilch-Gefrorenem *(crème plombière au lait d'amandes).*

[6]) Halbierte Aprikosen mit etwas Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Mandelteig-Ringen belegt, einzeln auf eine Nadel gestochen, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und auf die bekannte Art eine Hohlkruste damit gebildet. Man umgibt die ausgestürzte Hohlkruste mit einem Kranz kleiner Biskuit-Mundtörtchen *(petites bouchées en biscuit);* obenauf ein Busch *(aigrette)* von rosenfarbigem gesponnenen Zucker. Rottenhöfer bezeichnet diese Hohlkruste mit *croquembouche à la Richelieu.*

[7]) Eingemachte grüne Mandeln halbiert, jede Hälfte auf der Innenseite mit Vanille-Mandelteig maskiert, eine halbe weiße Mandel darauf gedrückt, auf eine Nadel genommen, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht, in schöner Farben-Ordnung (weiß und grün abwechselnd) eine Form damit ausgelegt. Die ausgestürzte Hohlkruste wird mit kleinen Meringeln umlegt.

[8]) Glasierte Kirschen, halbierte Reineclauden, Aprikosen usw. auf Spießchen gesteckt, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht, eine Form damit ausgelegt. Auf die Mitte einer runden Schüssel stürzt man ein Rahmgefrorenes *(crème plombière)* von Ananas oder anderen Früchten und stülpt die Hohlkruste darüber.

[9]) Auch mit *croquembouche de génoise(s) à la parisienne* bezeichnet.

[10]) Von süßem Vanille-Kastanienmus nußgroße Kugeln geformt, die auf Spießchen gesteckt, in Bruchzucker getaucht und auf die gewöhnliche Art weiter verwendet werden. Die ausgestürzte Hohlkruste wird mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit gesponnenem Zucker schön verziert.

[11]) Hörnchen *(croissants)* aus Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch,* Seite 1341) bereitet; die eine Hälfte rot, die andere weiß glasiert, eine Hohlkruste damit gebildet. Die ausgestürzte Kruste wird mit gesponnenem Zucker schön verziert und mit kleinen Kuchen umlegt.

[12]) Plätzchen von Mandelteig (s. *pâte d'amandes gommée,* Seite 1345) bereitet, die Hälfte derselben weiß, die andere rot, grün oder schokoladebraun glasiert, eine Hohlkruste damit gebildet.

Croquembouche de petits choux à la parisienne.	Hohlkruſte von kleinen Windbeuteln auf Pariſer[1]) Art.	Croquembouche of cream-cakes, Parisian style.
— *de petits choux à la villageoise, pour grosse pièce.*	— von Brandteig-Ringen.	— of cream-cake rings.
— *de quartiers d'oranges, pour grosse pièce.*	— von Orangen-Vierteln.[2])	— of quartered oranges.
— *à la renaissance, pour grosse pièce.*	— von Früchten.[3])	— of fruits.
— *à la Richelieu, pour grosse pièce.*[4])	— nach Richelieu.	—, Richelieu style.
Croquets.	**Krachkuchen, Krachlebku-**	**Croquets.**
— *aux amandes.*	— mit Mandeln.[6]) [chen.[5])	— with almonds.
— *à l'ananas.*	— mit Ananas.	— with pine-apple.
— *de Bar*[7]).	— von Bar.	— of Bar.
— *bordelais ou de Bordeaux.*	— von Bordeaux.[8])	— of Bordeaux.
— *de(s) dames.* [ger.	— für Damen.[9]) [Waſſer.	— for ladies. [water.
— *à l'eau de fleurs d'oran-*	— mit Orangenblüten-	— with orange flower
— *lyonnais ou de Lyon.*	— von Lyon.[10])	— of Lyon or Lyons.
— *de Mahon.* [Nantes.	— von Mahon[11]).	— of Mahon.
— *nantais ou nantois ou de*	— von Nantes.[12])	— of Nantes.
— *parisiens ou de Paris.*	— von Paris.[13])	— of Paris.
— *piémontais ou de Piémont.*	—, piemontiſch[14]).	—, Piedmontese style.
— *aux pistaches ou pista-*	— mit Piſtazien.[15])	— with pistachio nuts.
— *de R(h)eims.* [chés.	Reimſer Krachkuchen.	— of R(h)eims.
— *au r(h)um.*	Krachkuchen mit Rum.	— with rum.
— *suisses ou de Suisse.*	—, ſchweizeriſch[16]).	—, Swiss style.
Croquettes.	**Kruſteln.**	**Croquettes.**
— *à la vanille.*	Vanille-Kruſteln.[17])	Vanilla croquettes.
Croquignoles[18]). [ger.	**Naſenſtüber**[19]). [Waſſer.	**Croquignoles.** [water.
— *à l'eau de fleurs d'oran-*	— mit Orangenblüten-	— with orange flower
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[20]).	—, Pompadour style.
Croûtes[21]).	**Kruſten.**	**Crusts.**
Croûte-levés[22]).	Hefen-Kruſten.	Barm-crusts.

---

[1]) Oben auf die Kuppel setzt man eine kleine Vase von Nougat mit Blumen von gesponnenem Zucker.

[2]) Auch nur *croquembouche d'oranges* genannt.

[3]) Eingemachte Reineclauden ausgekernt, die Stelle des Kernes mit einer kleinen Kugel von Mandelteig gefüllt; geviertelte Orangen, halbierte eingemachte Aprikosen, Kirschen, kleine halbierte Birnen; alle Früchte in zum Bruch gekochten Zucker getaucht, eine Form damit ausgelegt.

[4]) Nur andere Bezeichnung für *croquembouche à la Condé* (s. d. auf Seite 1366).

[5]) 250 g Mandeln mit einem Ei gestoßen, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronen-Schale hinzugefügt; 150 g gesiebtes Mehl mit ebensoviel Zucker, den gestoßenen Mandeln, 2 Eiern und 30 g Butter verarbeitet, 5 mm dick auf einem Blech ausgerollt, gebacken, in zwei Hälften geteilt, deren eine mit rosenfarbiger, deren andere mit weißer Eiweiß-Glasur überzogen wird. Man schneidet die Stücke quer durch und läßt die Glasur trocknen. Die Kuchen sind etwa $1^1/_2$ cm groß.

[6]) Teig von 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eiern, etwas Rum, Salz.

[7]) Franz. Herzogtum (jetzt Teil der Departements Marne, Meurthe und Meuse). — 100 g Zucker und 25 g Zitronen-Zucker mit 2 Eiweiß geschlagen, 85 g Mehl und ebensoviel gehackte Mandeln hinzugegeben.

[8]) 250 g Mehl, 250 g Zucker, 3 ganze Eier, etwas Orangenblüten-Wasser, Salz, ein wenig kohlensaures Natron *(carbonate de soude)*, 200 g Mandeln.

[9]) 125 g gesiebtes Mehl, 65 g Staubzucker, ebensoviel abgewällte gehackte Mandeln, ebensoviel feine Butter, 1 ganzes Ei, ein wenig Rum.

[10]) 125 g gehackte Mandeln, ebensoviel Staubzucker, geriebene Schale je einer halben Zitrone und Orange, Salz, Eiweiß.

[11]) Auch *Port Mahon* (sprich »maōn«), lat. *portus Magonis*; Hafenstadt und Festung auf der span. Insel Menorka. — 250 g Mehl, 250 g Zucker, 200 g Mandeln, 2 ganze Eier, 4 Eigelbe, etwas geriebene Zitronen-Schale.

[12]) 250 g Staubzucker, ebensoviel abgewällte gehackte Mandeln, 3 Eiweiß.

[13]) 250 g gesiebtes Mehl, 125 g gehackte Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 4 frische Eier.

[14]) 75 g Mehl, 175 g Maismehl, 150 g Staubzucker, etwas gehackte Zitronen-Schale, 50 g mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln, 150 g Butter, 1 ganzes Ei, 2 Eigelbe.

[15]) 300 g Mehl, 250 g Staubzucker, 1 ganzes Ei, 3 Eigelbe, etwas Cognac, Zitronen-Schale, 175 g Mandeln, 75 g Pistazien. Man kann auch ein wenig kohlensaueres Natron hinzufügen.

[16]) 100 g Staubzucker, 125 g gehackte Mandeln, 50 g gesiebtes Mehl, 25 g Zimtzucker, 15 g gehacktes Zitronat, 25 g grobkörniger Zucker, geschlagenes Eiweiß, ein Körnchen Salz.

[17]) Krusteln von Mandelteig mit Vanille.

[18]) Fälschlich *croquignolles* geschrieben; diese kleinen Krachkuchen sollen im Jahre 1700 erfunden und bis zum Jahre 1750 unter dem Namen *croquinieules* bekannt gewesen sein.

[19]) Kleine runde oder längliche Kuchen von 250 g Zucker, 3 Eiweiß und 250 g Mehl, die nach dem Backen mit Eiweiß bestrichen werden.

[20]) 250 g Zucker, 3 Eiweiß, ein Körnchen Salz, 250 g Mehl; von dem Teig formt man kleine Brötchen oder Kränze *(couronnes)*, wirft diese in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie steigen, heraus und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech.

[21]) Vergleiche *croûtes* auf Seite 1226.

[22]) Einzahl *croûte-levé*. Vergl. dazu *croûtes marseillaises*.

Croûtes marseillaises.
Crullers, krullers.[2])
Crumpets.
Custard-coffin.
Cygne *en biscuit.*[4])
— *à la crème.*
— *garni de crème plombière à l'orange.* [pièce.
— *en nougat, pour grosse*
— *aux oeufs de Pâques*[7]).
— *aux ou en roscaux, pour grosse pièce.*
Damier.
Darioles[10]).
— *aux amandes.*
— *au café.*
— *au chocolat.*
— *à la duchesse.*
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*
— *à la vanille.*
Dartois, *d'Artois.*
— *glacés.*
— *à la Manon.*
— *aux pommes.*
— *aux pommes à l'anglaise.*
— *au riz.*

Marseiller Kruſten.[1])
(Leicht gedrehte) Pfannkuchen.
Crumpets[3]).
Creme-, Eierrahm-Torte.
Schwan aus Biskuit.
— aus (Vanille-)Biskuit mit Schlagſahne.
— mit gefrorener Orangen-Creme gefüllt.[5])
— aus Nougat.[6])
— mit Oſter-Eiern.[8])
— aus Biskuit im Schilf aus geſponnenem Zucker.
Damenbrett-Torte.[9])
Creme-Törtchen[11]).
— -Törtchen mit Mandeln.
— -Törtchen mit Kaffee.
— -Törtchen mit Schokolade.
— -Törtchen mit Makronen.
— -Törtchen mit Orangenblüten-Waſſer.
— -Törtchen mit Vanille.
Gefüllte Blätterteig-Schnitten. [Schnitten.[13])
—, glaſierte Blätterteig-
— Blätterteig-Schnittchen nach Manon[14]).
Blätterteig-Schnitten mit Apfel-Marmelade gefüllt.
— -Schnitten mit rohen Apfel-Scheiben gefüllt.[15])
— -Schnitten mit Sahnereis gefüllt.[16])

Marseille crusts. [cakes.
Crullers, doughnuts, fried
Crumpets or pikelets.
Custard-coffin.
Swan of biscuit.
— of (vanilla-)biscuit with whipped cream.
— garnished with plombière orange cream.
— of nougat.
— with Easter-eggs.
— of biscuit in the reeds of spun sugar.
Draught-board.
Darioles, cream-mo(u)lds.[12])
— with almonds.
— with coffee.
— with chocolate. [roons.
— with (crushed) maca-
— with orange flower water.
— with vanilla.
Dartois, d'Artois.
Iced or frosted dartois.
Dartois, Manon style.
— filled with apple-marmalade.
— filled with thin slices of raw apples.
— filled with cream rice.

---

[1]) 30 g Hefe, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 100 g Butter, 1 dcl Wasser, 2 ganze Eier, Zitronen-Schale, Salz, Orangenblüten-Wasser. Den Teig läßt man einige Stunden an einem warmen Orte gehen, formt kleine nußgroße Kugeln davon, läßt diese nochmals aufgehen, um sie dann zu backen.

[2]) Vergleiche *boule de Berlin*, Seite 1360.

[3]) Kleine Kuchen aus Milch, Salz, Mehl, Hefe (derselbe Teig wie zu den *muffins)*, leicht, müssen, wenn gebacken, voller Löcher sein. Man bäckt sie in Ringen auf einer heißen Platte, auch unterscheidet man in den verschiedenen Gegenden Englands und Schottlands verschiedene Arten. Verschiedene Bäcker betreiben das Backen der *crumpets* als Spezialität. Will man nicht den *Muffin*-Teig verwenden, so kann man *crumpets* auch auf folgende Art bereiten: Man läßt 30 g Butter in 5 dcl warmer Milch zergehen, fügt ein zerschlagenes Ei und entsprechend Weizen- oder Hafermehl, sowie ein bis zwei Löffelvoll Hefe hinzu, läßt den Teig aufgehen, bäckt davon in einer Pfanne mit Butter die *crumpets* und gibt sie zu Tisch. Man läßt sie aber auch erkalten, schneidet sie dann in Stücke, röstet diese und bestreicht sie mit Butter, um sie zum Frühstück zu verzehren.

[4]) Vergleiche *cygne* auf Seite 1312.

[5]) Schwan aus Biskuit, hartem Zuckerteig *(pâte d'office)* oder Makronenteig; die Flügel mit Meringel-Masse *(meringue italienne)* oder Schlagsahne maskiert. Man umgibt das Stück mit gesponnenem Zucker *(sucre filé).*

[6]) Vergleiche *appareil de nougat* auf S. 1343.

[7]) I. *La pâque* (griech. pascha vom heb. pesach) jüdisches Passah. II. *Le Pâque,* besser *Pâques* christliche Ostern. *Oeufs de Pâques, oeufs rouges* Oster-Eier. *Pâques est haut, bas* Ostern fällt spät, früh. *Entre Pâques et la Pentecôte le dessert est une croûte* zwischen Ostern und Pfingsten gibt es keinen Nachtisch, weil das frische Obst noch nicht reif, das eingemachte aber verzehrt ist. III. *Les Pâques* (weibl.): *Pâques fleuries* Palmsonntag; *Pâques closes* Sonntag nach Ostern; *Pâques de l'Ascension* Himmelfahrt; *Pâques aux roses* Pfingsten.

[8]) Schwan aus Biskuit oder Genuaer Kuchen *(génoise)*; die Eier aus Biskuit oder Mandelmilch. Sulze *(blanc-manger,* vergl. Fußbem. 18 auf S. 1232 und 20 auf S. 1281).

[9]) Genuaer Mandelteig *(génoise aux amandes)* in viereckigen Papier-Kästchen gebacken, ein Damenbrett geformt und die kleinen Vierecke verschiedenfarbig glasiert.

[10]) Vergleiche *darioles* auf Seite 1228.

[11]) Ein aus Butterteig oder dessen Abfällen mit Creme bereitetes Backwerk.

[12]) *Pastry cream or frangipane, same as used to fill cream-puffs; baked in paste-lined patty pans.*

[13]) Kleine längliche Vierecke von Blätterteig oder anderem feinen Teig abgeteilt, diese mit einer Lage Apfel- und Aprikosen-Marmelade fingerdick bedeckt, bei mäßiger Hitze gebacken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gekochter Maraschino-Glasur überzogen.

[14]) *Manon Lescaut,* ungetreue Geliebte des *Desgrieux,* auch *Des Grieux* (im glchn. Romane von *Prévost).* Sonst *Manon,* auch *Manette* Mariechen; leichtsinnige Kokotte. — Man füllt die Blätterteig-Schnitten mit einer über dem Feuer gebundenen Creme von Eigelben, Zucker, Mehl, roher Sahne und einem Körnchen Salz.

[15]) Erst mit Marmelade von Äpfeln und Aprikosen, dann mit rohen Apfel-Scheiben maskiert, mit Zucker bestreut und gebacken, dann mit zum Breitlauf *(à la nappe)* gekochtem Vanille-Zucker überzogen.

[16]) Gut gekochter Vanille-Sahnereis, der mit einigen Eigelben gebunden ist.

Dauphines.	Fruchttörtchen[1]).	Dauphines[2]).
Délices de Madrid.	Madrider Leckerkuchen[3]).	Delices of Madrid.
Dents-de-loup.	**Wolfszähne.**	**Wolf's-teeth.**
— *-de-loup à l'anis.*	— mit Anis.[4])	— -teeth with aniseed.
— *-de-loup au citron.*	— mit Zitronen-Schale.	— -teeth with zest.
Désaugiers.	Désaugiers[5]).	Désaugiers.
Diablotins[6]).	Plätzchen.	Diablotins.
Diplomates.	Diplomaten-Törtchen.[7])	Diplomat(e)s.
Diplômes.	Vanille-Törtchen.[8])	Vanilla tartlets.
Douillons à la normande.	Blätterteig-Törtchen mit Apfel-Scheibchen.	Puff-paste tartlets with minced apples.
Duchesses.	Brandteig-Kuchen m. Fruchtgallerte.[9])	Duchesses.
Dunderfunk.	Gebäck aus erweichtem Schiffszwieback mit Fett u. Sirup.	Dunderfunk.
Dziad, *dsiad.*	Großvater[10]).	Dziad.
Eccles cakes.	Kleine runde Rosinen-Kuchen.[11])	Eccles cakes.
Échaudés.	**Brühkuchen**[12]).	**Échaudés.**
— *bretons.*	—, bretagnisch[13]).	—, Breton style.
— *italiens.*	—, italienisch[14]).	—, Italian style.
Éclairs.	**Blitzkuchen.** [creme.[15])	**Éclairs.**
— *au café.*	— mit Kaffee-Frangipan-	— with coffee frangipane.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade-Frangipancreme.[16])	— with chocolate frangipane cream.
— *au citron.*	— mit Zitronen-Creme.	— with lemon.
— *aux fraises.*	— mit bayrischer Erdbeer-Creme.[17])	— with Bavarian strawberry cream.

[1]) Törtchen-Formen werden mit Teig (siehe *pâte frolle* auf Seite 1347) ausgelegt und blind *(à blanc)* gebacken, dann ausgeleert und nach dem Erkalten mit würfelig geschnittenen Früchten, die mit etwas bayrischer Erdbeer-Creme gebunden sind, domförmig bedeckt und mit Schlagsahne oder Meringel-Masse *(meringue italienne)* verziert.

[2]) *Tartlets; patty pans lined with paste, baked, filled with a salpicon of fruits mixed with Bavarian strawberry cream, then meringued or decorated with whipped cream. Or patty pans lined with paste, preserve or jam first; custard on top; baked and then meringued like a lemon pie.*

[3]) Teig von 250 g Mehl, 150 g Butter, 65 g Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Löffelvoll gestoßenen durchgestrichenen Mandeln, einem Körnchen Salz; Vierecke davon abgeteilt, diese auf einem flachen Waffel-Eisen gebacken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, je zwei zusammengedrückt, auch außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Zukker bestreut.

[4]) 250 g Zucker mit 4 Eigelben und einem Eiweiß schaumig geschlagen, 125 g durchgesiebtes Mehl, ein Körnchen Salz und etwas Anis hinzu; mit dieser Masse füllt man mit Butter ausgestrichene längliche Törtchen-Formen dreiviertels voll, streut Zucker darüber und bäckt die Törtchen.

[5]) Sprich »desogjē'«; *Marc-Antoine Désaugiers,* franz. Musiker (1742—1793). *Marc-Antoine-Madeleine Désaugiers,* franz. Lieder-Dichter und Dramatiker, geb. 17. Nov. 1772 zu Fréjus, gest. 9. Aug. 1827. — Savoyer Biskuit in einer *Brioche*-Form gebacken, in Scheiben geschnitten, mit Pistazien-Creme, die mit Kirschwasser und Anis-Likör parfümiert ist, gefüllt, außen mit derselben Creme überzogen und mit grünem Zucker bestreut, oben mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, dann mit Anislikör-Glasur glasiert. Verzierung: Guirlande von grünen Blättern. Inschrift (von Pistazien-Creme): *Désaugiers.*

[6]) Siehe *diablotins* auf Seite 1228.

[7]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (siehe *pâte à flan* auf S. 1347) ausgelegt; auf den Boden der Törtchen eine Lage Marmelade, darüber eingemachte, klein geschnittene Früchte, obenauf Kabinettpudding-Masse (vergl. *pouding de cabinet* auf S. 1243 und S. 1288). Sind die Törtchen gebacken, so bestreicht man sie mit Aprikosen-Marmelade und maskiert sie mit Vanille-Glasur.

[8]) Tiefe Törtchen-Formen mit Zuckerteig ausgelegt; 250 g Vanille-Zucker mit 4 Eiweiß schaumig geschlagen, 20 g gestoßene, durchgestrichene bittere Mandeln, 90 g Mehl, 90 g zerlassene Butter und ein Körnchen Salz hinzu. Beim Anrichten bestreut man die Törtchen mit Vanille-Zucker.

[9]) Kleine Windbeutel, die mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gallerte gefüllt und mit zum Bruch *(au cassé)* gekochtem Zucker glasiert werden.

[10]) *Dziad* ist russisch und bedeutet »Großvater«; hier ein doppelschichtiger, mit Fruchtmarmelade, Rosinen und Dattel-Schnitten gefüllter Kuchen.

[11]) Runde Scheiben von Blätterteig, mit Rosinen, braunem Zucker und irgend einem Aroma gefüllt; Zucker obenauf.

[12]) Der Brühkuchenteig (siehe *pâte à échaudé,* S. 1347) fingerdick ausgerollt, in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese in kochendes Walser gethan, noch ehe das Wasser wieder recht kocht und wenn die Kuchen in die Höhe kommen, herausgenommen und in kaltes Wasser gethan. Sind die Kuchen gut ausgekühlt und abgetrocknet, so bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze.

[13]) Teig von 500 g Mehl, 40 g Zucker, 40 g Butter, 1 g aufgelöster Pottasche, 1 g kohlensaurem Natron, einer Prise Salz und 7 ganzen Eiern; die Kuchen auf die gewöhnliche Art davon bereitet.

[14]) Teig von 250 g Mehl, 100 g Butter, 2 del Wasser, 4 ganzen Eiern, einem Körnchen Salz, etwas Zucker; nußgroße Stücke von dem Teig abgeteilt, diese zu Kugeln geformt und auf die gewöhnliche Art gebrüht und gebacken.

[15]) Von gewöhnlichem Brandteig (siehe *pâte à chou,* S. 1346) Stangen von 6 bis 7 cm Länge und 1½ cm Breite geformt, diese verziert und gebacken, nach dem Erkalten geöffnet und mit Kaffee-Frangipancreme gefüllt; die äußere obere Seite wird mit Marmelade bestrichen und mit gekochter Kaffee-Glasur überzogen.

[16]) Mit gekochter Schokolade-Glasur überzogen.

[17]) Mit roher Erdbeer-Glasur *(glace crue aux fraises)* überzogen.

Écusson.	Wappenschild [1]).	Escutcheon, coat of arms.
Election cake.	Wahlkuchen.[2]) [chen [3]).	Election cake.
Emirs.	**Creme-Törtchen,** -Schnitt-	**Emirs.**
— *aux amandes.*	Mandelcreme-Törtchen.[4])	— with Pithiviers cream.
Engara.	Abessinischer Flachkuchen.[5])	Abyssinian flat cakes.
Éphémères.	Mit bayrischer Vanille-Creme gefüllte Marzipan-Tört-	Marchpane-tartlets filled with Bavarian vanilla
Espagnolettes.	Spanioletten [6]). [chen.	Espagnolettes. [cream.
Espérances.	Hoffnungs-Törtchen.[7])	Esperances.
Esses.	SS.[8])	SS.
Eugénies.	Eugenien [9]).	Eugenies.
Éventails.[10])	Fächer von Blätterteig.	Fans of puff-paste.
Exquis aux marrons.	Kastanien-Leckerbissen.[11])	Exquisites with chestnuts.
Fanchonnettes [12]).	**Creme-Törtchen** von Butter- teig, mit Meringel-Masse überzogen.[13])	**Fanchonnettes** [14]).
— *aux abricots.*	— -Törtchen mit Aprikosen.	— with apricots.
— *aux amandes.*	Mandelcreme-Törtchen.[15])	— with almonds.
— *aux avelines.*	Haselnußcreme-Törtchen.	— with avellan-nuts.
— *au chocolat.*	Schokoladecreme-Törtchen.	— with chocolate.
— *en demi-deuil.*	Schwarz-weiße Creme- Törtchen.	—, black and white.
— *à la frangipane.*	Frangipancreme-Törtchen.	— with frangipane.
— *à la groseille.*	Creme-Törtchen mit Johan- nisbeer-Gallerte. [milch.	— with currant-jelly.
— *au lait d'amandes.*	— -Törtchen mit Mandel-	— with almond-milk.
— *aux pêches.*	— -Törtchen mit Pfirsichen.	— with peaches.
— *aux pistaches.*	Pistaziencreme-Törtchen.	— with pistachios.
— *aux pommes.*	Creme-Törtchen mit Apfel- Marmelade.	— with apples.
— *aux prunes.*	— -Törtchen mit Pflaumen.	— with plums.
— *aux raisins de Corinthe.*	— -Törtchen mit Korinthen.	— with currants.
— *à la vanille.*	Vanillecreme-Törtchen.	— with vanilla.

[1]) Ähnlich einem Damenbrett (siehe *damier)* ausgeführt, aber mehr herzförmig, ein Wappen darstellend.

[2]) Amerikanischer, dem deutschen Gugelhupf ähnlicher Kuchen.

[3]) Man bäckt eine Platte Haselnuß-Biskuit, sticht davon 5 cm große Scheiben aus; die Hälfte der Scheiben sticht man in der Mitte aus, sodaß man Ringe erhält, die man auf die mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen nicht ausgestochenen Biskuit-Scheiben legt. Man überzieht auch die Ringe mit Marmelade, drückt sie mit der bestrichenen Seite auf gehackte Pistazien oder gehackte Haselnüsse und füllt die Mitte der Ringe mit Vanille-Frangipancreme, die mit einigen Löffelvoll Schlagsahne vermischt ist.

[4]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan* auf S. 1347) ausgelegt, mit Pithiviers-Creme gefüllt, mit fester Rumglasur überzogen und gebacken. *Crème de Pithiviers:* 125 g gestoßene Mandeln mit ebensoviel Vanille-Staubzucker und zwei ganzen Eiern vermischt, 125 g feine Butter, ein Löffelvoll rohe Sahne und ein Körnchen Salz hinzugefügt.

[5]) Von dem Mehl des »Tef« bereitet. Tef *(cragrostis abessinica)* ist ein Gras mit sehr zahlreichen, kaum hirsekorngroßen Körnern, ist in Abessinien heimisch und wird in verschiedenen weißen, grünen und roten Spielarten angebaut. Die Samen liefern ein Mehl, welches zu einem etwas säuerlichen, aber angenehm schmeckenden, leichtverdaulichen Brot verbacken wird.

[6]) Eier mit Zucker über dem Feuer schaumig geschlagen, geriebene Zitronen-Schale und gesiebtes Mehl hinzugerührt; kleine runde Häufchen hiervon auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt, diese erst mit grob gehackten Mandeln, dann mit feinem Zucker bestreut und gebacken.

[7]) Törtchen von Genuaer Biskuit gebacken, in der Mitte ausgehöhlt, mit Pistazien-Backcreme *(crème pâtissière aux pistaches)* gefüllt, mit Spinatgrün gefärbte Saint-Honoré-Creme (siehe *crème à saint-Honoré* auf S. 1343) pyramidenförmig darüber geschichtet, roter Zucker obenauf gestreut.

[8]) 125 g mit etwas Eiweiß gestoßene, durchgestrichene Mandeln nach und nach mit 350 g Vanille-Zucker und 3 Eiweiß vermischt, heiß gemacht; von dem Teig werden S-Formen auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

[9]) Törtchen von Eugenie-Masse (siehe *appareil Eugénie*, S. 1342) gebacken, leicht mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Curaçao-Glasur überzogen.

[10]) Vergleiche auch *éventail aux cerises* auf Seite 1274.

[11]) Kleine Kränze von Löffel-Biskuit gebacken, das Innere ausgehöhlt, mit Kastanienmus gefüllt, je zwei solcher Kränze zusammengefügt, die eine Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, Vanille-Schmelzglasur (siehe *glace fondante*, Seite 1344) maskiert, mit fein gehackten Pistazien bestreut; in die Mitte jedes Kranzes eine Rosette von Mokka-Creme.

[12]) Sehr oft fälschlich *fanchonettes* geschrieben.

[13]) Ein beliebtes Backwerk von Butterteig, wozu man kleine runde Blechformen mit dünnen Teigscheiben auslegt, diese bekränzt oder berändert und, nachdem man in die Mitte eine abgerührte (Mandel-)Creme erhaben gefüllt hat, bäckt und zuletzt mit Meringel-Masse überzieht.

[14]) *The common English name of the whole assortment is cheese-cake. Fanchonnettes (not »fanchonettes«) are patty-pan tartlets, filled with various custard mixtures, with frosting on top; should be ornamented with piping besides.*

[15]) Vergl. Fußbemerkung zu *fanchonnettes.*

Fantaisies.	Phantasie-Schnittchen.[1])	Fancies.
Feuillantines.	Kleine Blätterteig-Kuchen.[2])	Puff-paste bouchées.
Feuilles de chêne.	Eichen-Blätter[3]).	Oak-leaves.
— de lierre.	Epheu-Blätter.	Ivy-leaves.
Feuilletés[4]).	Blätterteig-Schnittchen.[5])	Puff-paste patties. [paste.
Figaros.	Fruchttörtchen von Butterteig.	Fruit-tartlets of short
Financiers.	**Reichen-Törtchen.**[6])	**Financiers' tartlets.**
— à la chantilly.	— -Törtchen mit Schlagsahne.[7])	— tartlets with whipped cream.
Flamand ou flan à la flamande.	Vlämischer (Mandel-) Kuchen.[8])	Flemish (almond-)cake.
Flamiches.[9])	Käse-Törtchen. [den.[10])	Cheese-tartlets.
Flan.	**Creme-, Flachkuchen, Fla-**	**Flawn, open tart.**[11])
— aux abricots.	Aprikosen-Kuchen.[12])	— of apricots.
— aux abricots à la crème, meringué.	— -Kuchen mit Creme und Meringel-Masse.[13])	— of apricots with cream, meringued.
— aux abricots à la Metternich.	— -Kuchen mit Kirschen.	— of apricots w. cherries.
— aux alberges[14]).	Herzpfirsich-Kuchen.	— of peach-apricots.
— aux amandes.	Mandel-Kuchen.	— of almonds.
— aux bananes.	Bananen-Kuchen.	— of bananas.
— au biscuit.	Biskuit-Kuchen.	— of biscuit.
— aux brugnons[15]).	Nektarinen-Kuchen.	— of brunions.
— aux carottes.	Möhren-Kuchen.	— of carrots.
— aux cerises.	Kirsch(en)-Kuchen.	— of cherries. [style.
— aux cerises à l'allemande.	— -Kuchen, deutsch[16]).	— of cherries, German
— aux cerises à la bavaroise.	— -Kuchen, bayrisch[17]).	— of cherries, Bavarian style.
— aux cerises à la groseille.	— -Kuchen mit Johannisbeer-Gallerte.	— of cherries with currant-jelly.

[1]) Viereckige oder länglich-runde Schnitten von Blätterteig, mit Staubzucker glasiert, nicht selten mit Johannisbeer- oder Apfel-Gallerte verziert.

[2]) Sechsmal geschlagener Blätterteig *(feuilletage à 6 tours)* dünn ausgerollt, rund ausgestochen wie zu Mundbissen *(bouchées)*, die Ränder mit dem Pinsel angefeuchtet, eine kleine Kugel von fester Marmelade in die Mitte, der Teig darüber zusammengeschlagen, sodaß man eine große Mundtasche *(rissole)* erhält. Man bäckt die *feuillantines* im heißen Ofen und glasiert sie mit Zucker.

[3]) Von Mandelteig (siehe *pâte d'amandes, pour timbale* auf S. 1345), zu dem man ein wenig mehr Eiweiß nimmt, um ihn dünner zu machen. Die gebackenen Blätter werden an den Rändern mit einem Streifen Eiweiß-Glasur maskiert; die Mitte bestreut man zur einen Hälfte mit fein gehackten Pistazien, zur anderen mit grobkörnigem rosenrotem Zucker. Von demselben Teig kann man auch Hörnchen *(petits cornets)* und ähnliches Figuren-Gebäck bereiten.

[4]) Vergleiche hierzu *feuillantines*.

[5]) Sechsmal geschlagenen Blätterteig rollt man dünn aus, sticht viereckige Stücke von 6 cm Durchmesser aus, legt sie umgekehrt auf ein feuchtes Blech, bepinselt sie mit Ei, ritzt mit der Messer-Spitze von einer Ecke zur anderen ⊠, bäckt die Schnitten im heißen Ofen und glasiert sie mit Staubzucker. Vor dem Anrichten spritzt man ein wenig Johannisbeer-Gallerte in die Ritzen. Vergleiche *feuillantines*.

[6]) In Dariolen-Formen gebackene Savarin-Kuchen ausgestürzt, mit Vanille-Syrup getränkt, nach dem Erkalten ausgehöhlt, mit bayrischer Erdbeer-Creme gefüllt, die Öffnung mit einer Angelika-Scheibe zugedeckt. Man überzieht die Kuchen erst mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Maraschino-Glasur.

[7]) Kleine Savarin-Formen mit Butter ausgestrichen, mit einer Masse von 125 g Staubzucker, 90 g Mandeln, 3 Eigelben, Salz, 65 g Stärkemehl und 65 g zerlassener Butter gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten mit Marmelade bestrichen und mit Vanille-Glasur überzogen; Schlagsahne in die Vertiefung.

[8]) 250 g Mandeln mit 8 Eiern gestoßen, 250 g Zucker, etwas Vanille, Rum hinzu, schaumig geschlagen, in mit Zuckerteig- oder Blätterteig-Abfällen ausgelegte und mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichene Fladen-Formen *(cercles à flan)* gefüllt und gebacken.

[9]) Vergl. *flamiches à la saxonne* auf S. 1229.

[10]) Schweizerisch »Wähe«. Vergl. *tarte, tourti*.

[11]) *An open tart with custard on top of the fruit.*

[12]) Man legt den Ring *(cercle à flan)* mit mürbem Teig aus, füllt ihn mit Mehl oder Erbsen, bäckt ihn blind. Die Aprikosen werden geschält, geteilt und mit Vanille-Zucker gekocht, dann in den mit Marmelade dünn ausgestrichenen Kuchen gelegt. Den Vanille-Zucker kocht man mit Apfel-Gallerte kurz ein und gießt ihn dann über die Früchte.

[13]) Der *flan* halbvoll mit Vanille-Frangipan-creme gefüllt und gebacken, dann die halbierten, in Zucker gekochten Aprikosen hineingelegt, mit Frangipan-Creme bestrichen, ein Löffelvoll Aprikosen-Marmelade über die Creme gestrichen und endlich ganz dünn Meringel-Masse darüber.

[14]) Über *alberge* siehe Seite 1195.

[15]) Betreffs *brunion* siehe Seite 1197.

[16]) Die ausgekernten Kirschen gut ausgedrückt in den mit mürbem Teig ausgelegten Tortenring gethan, mit Zucker bestreut, der Kuchen dreiviertels gar gebacken. Der Kirschsaft wird mit den gestoßenen Kernen aufgekocht, durchgegossen, mit einigen Eigelben vermischt und dann über den Kuchen gegossen, welcher nun vollends gar gebacken wird.

[17]) Der Tortenring *(cercle à flan)* mit mürbem Teig ausgelegt, ausgekernte, gut ausgepreßte Kirschen hineingelegt; einige saure Kirschen mit ein wenig Zucker und einem Stückchen Zimt gekocht, durch ein Sieb gestrichen, über die Kirschen gegeben, ein wenig geriebene Brotkrume und etwas Zucker mit Zimt darüber gestreut, der Kuchen gebacken.

Flan aux cerises à la hollandaise. — Kirsch(en)-Kuchen, holländisch [1]). — Flawn of cherries, Dutch style.
— *aux coings.* — Quitten-Kuchen. — — of quinces.
— *à la crème.* — Creme-Torte. — Cream-tart.
— *à la crème aux amandes pralinées.* — Mandelcreme-Torte. — Almond-cream tart.
— *à la crème au café.* — Kaffeecreme-Torte. — Coffee-cream tart.
— *à la crème de cannelle.* — Zimtcreme-Torte. — Canella-cream tart.
— *à la crème au caramel.* — Creme-Torte von gebranntem Zucker. — Caramel-cream tart.
— *à la crème chantilly aux abricots.* — Rahmschnee-Torte mit Aprikosen.[2]) — Chantilly-cream tart with apricots.
— *à la crème chantilly à l'ananas.* — -Torte mit Ananas. — -cream tart with pine-apple.
— *à la crème chantilly aux fraises.* — -Torte mit Erdbeeren. — -cream tart with strawberries.
— *à la crème chantilly aux framboises.* — -Torte mit Himbeeren. — -cream tart with raspberries.
— *à la crème chantilly aux pêches.* — -Torte mit Pfirsichen. — -cream tart with peaches.
— *à la crème au chocolat.* — Schokoladecreme-Torte. — Chocolate-cream tart.
— *à la crème au citron.* — Zitronencreme-Torte. — Lemon-cream tart.
— *à la crème aux fleurs d'oranger.* — Creme-Torte mit Orangen-Blüten. — Cream tart with orange-flowers.
— *à la crème aux macarons.* — Makronencreme-Torte. — Macaroon-cream tart.
— *à la crème au malaga.* — Malagacreme-Torte. — Malaga-cream tart.
— *à la crème au marasquin.* — Maraschinocreme-Torte. — Maraschino-cream tart.
— *à la crème aux noisettes.* — Haselnußcreme-Torte. — Hazelnut-cream tart.
— *à la crème aux oranges.* — Orangencreme-Torte. — Orange-cream tart.
— *à la crème au parfait(-)amour.* — Creme-Torte mit Parfait-Amour. — Parfait-amour cream tart.
— *à la crème aux pêches.* — Pfirsichcreme-Torte. — Peach-cream tart.
— *à la crème aux pistaches.* — Pistazieucreme-Torte. — Pistachio-cream tart.
— *à la crème de vanille.* — Vanillecreme-Torte. — Vanilla-cream tart.
— *à la diplomate.* — Diplomaten-Kuchen.[3]) — Diplomatic cake.
— *aux fraises à la crème fouettée.* — Erdbeer-Kuchen mit Schlagsahne. — Flawn of strawberries with whipped cream.
— *aux fraises, meringué.* — -Kuchen m. Meringelguß. — — of strawberries meringued.
— *aux framboises.* — Himbeer-Kuchen. — Raspberry cake.
— *à la frangipane.* — Frangipancreme-Torte. — Frangipane tart.
— *aux fruits en belle vue.* — Fruchtkuchen mit klarer (Kirschwasser-)Gallerte. — Flawn of fruits with clear kirsch-jelly.
— *aux fruits à la printanière.* — Obstkuchen nach Frühjahrs-[4])Art. — — of fruits, spring style.
— *aux groseilles.* — Johannisbeer-Kuchen. — — of currants.
— *aux groseilles vertes.* — Stachelbeer-Kuchen. — — of gooseberries.
— *à la Manhattan*[5]). — Manhattan-Kuchen. — — of Manhattan.
— *aux mirabelles.* — Mirabellen-Kuchen. — — of mirabelles.
— *aux myrtilles.* — Heidelbeer-Kuchen. — — of bilberries.
— *à la normande.* — Normännischer Kuchen.[6]) — Norman flawn.
— *aux oranges.* — Orangen-Kuchen. — Flawn of oranges.
— *de pain blanc aux raisins de Corinthe.* — Weißbrot-Kuchen mit Korinthen. — — of white bread with currants.
— *au parmesan.* — Kuchen mit Parmesan-Käse. — — with Parmesan cheese.
— *aux patates ou batates à la vanille.*[7]) — Bataten-Kuchen mit Vanille. — — of batatas with vanilla.
— *aux pêches.* — Pfirsich-Kuchen. — — of peaches.

---

[1]) Tortenring *(cercle à flan)* mit süßem Teig (siehe *pâte sucrée*, S. 1349) ausgelegt, sauere Kirschen ohne Kerne hineingelegt, mit Zucker bestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit einer Lage Meringel-Masse maskiert.

[2]) Durchgestrichene Aprikosen mit Staubzucker verrührt, Schlagsahne darunter gezogen, alles in den dazu bestimmten *flan* gegossen, glatt gestrichen und mit Schlagsahne ein Gitter darüber geformt.

[3]) Ein halb mit Kastanien, halb mit Mandel-Creme *(crème d'amandes au beurre)* gefüllter Kuchen, nach dem Backen mit Vanille-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[4]) Mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pfirsichen, Aprikosen, Ananas und Kirschen.

[5]) Betr. *Manhattan* siehe Fußbemerkung 5 auf S. 301. — Von Pfirsichen und Pfirsich-Marmelade, mit gehackten Pistazien bestreut, mit Angelika und eingemachten Kirschen verziert.

[6]) Geschlagene Masse aus geriebenem Käse, Sahne und frischen Eiern, Salz und Pfeffer; der Kuchenrand damit gefüllt.

[7]) Über *batate, patate* siehe Seite 976.

Flan aux poires.	Birnen-Kuchen.	Flawn of pears.
— *aux pommes.*	Apfel-Kuchen.	— of apples.
— *aux pommes à l'allemande.*	— -Kuchen, deutsch [1]).	— of apples, German style.
— *aux pommes à la Manheim.*	Mannheimer Apfel-Kuchen. [2])	— of apples, Mannheim style.
— *aux pommes à la milanaise.*	Apfel-Kuchen mit Reis. [3])	— of apples with rice.
— *aux pommes à la portugaise.*	— -Kuchen, portugiesisch [4]).	— of apples, Portuguese style.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel-Kuchen.	— of potatoes.
— *aux pommes à la viennoise.*	Apfel-Kuchen, wienerisch [5]).	— of apples, Vienna style.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Kuchen.	— of plums.
— *aux raisins.*	Trauben-Kuchen.	— of grapes.
— *aux reines-claude.*	Reineclauden-Kuchen.	— of green-gages.
— *de riz aux cerises.*	Reiskuchen mit Kirschen.	— of rice with cherries.
— *de riz aux fruits, meringué.*	— mit Früchten und Meringelguß.	— of rice with fruits, meringued.
— *de riz aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— of rice with apples.
— *au sagou.*	Sago-Kuchen.	— of sago.
— *à la semoule.*	Grießkuchen.	— of semolina.
— *à la suisse.*	Kuchen, schweizerisch [6]).	—, Swiss style.
Flandrelets [7]).	Kleine Kuchen.	Small flawns.
Flapjack.	Flacher Kuchen.	Flapjack.
Flare-cake. [8])	Runder, in Nierenfett gebackener Kuchen.	Flare-cake.
Fleurons.	Blätterteig-Schnittchen. [9])	Fleurons.
Florentines.	Florentiner Törtchen. [10])	Florentines.
Flûtes.	**Blätterteig-Stangen,** Knüpel. [11])	**Flutes.**
— *à l'anis.*	Anis-Stangen. [12])	— of aniseed.
— *-brioches* [13]).	Hefen-Stangen.	Barm-flutes.
— *à la levure.*	— -Stangen. [14])	—- or yeast flutes.
— *au r(h)um.*	Rumstangen [15]).	Rum-flutes.
Forteresse en biscuit.	Festung aus Biskuit.	Fortress of biscuit.

[1]) Apfel-Schnittchen mit Zucker eine halbe Stunde ziehen gelassen; die Form *(cercle à flan)* mit Törtchenteig (siehe *pâte à tartelette,* S. 1349) ausgelegt; die Apfel-Scheibchen mit Orangen-Zucker, Korinthen und fein gehackten Mandeln bestreut, der Kuchen damit gefüllt, mit einer Lage Törtchenteig bedeckt, gebacken und leicht mit Eiweiß-Glasur (siehe *glace royale,* Seite 1344) überzogen.

[2]) Man legt den Ring mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée au sucre,* Seite 1346) aus, gibt die Apfel-Schnittchen hinein, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen halb gar. Unterdessen bereitet man eine Creme von gestoßenen Makronen, Zucker, Eigelben und süßer Sahne, gießt diese über den Kuchen, welchen man hierauf vollends gar bäckt.

[3]) Der Kuchen von Linzer Tortenteig gebacken; die Apfel-Schnittchen mit Zucker, Zitronensaft und Wasser weich gekocht; abgewällter (blanchierter) Reis mit süßer Sahne, Zucker und Vanille-Zucker weich gekocht, nach dem Erkalten mit Maraschino vermischt und in den Kuchen gefüllt, breit gestrichen, die Äpfel darauf gelegt, mit einigen eingemachten Kirschen verziert und angerichtet.

[4]) Geriebene Mandeln mit gestoßenen Makronen, Zucker, fein geschnittenen Orangen-Schalen und Zitronat vermischt, mit warmer Butter begossen und mit Eigelben schaumig gerührt, der Schnee einiger Eiweiß darunter gezogen, die Masse in den Kuchen gefüllt, gebacken. Nach dem Auskühlen werden die mit Zucker, Malagawein und Kirschsaft weich gedünsteten Apfel-Scheiben darüber gelegt und der Saft derselben darüber gestrichen.

[5]) Der Ring mit mürbem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, fein geschnittene Äpfel hineingelegt, gebacken, nach dem Auskühlen Apfel-Gallerte darüber gegossen.

[6]) Der Ring *(cercle à flan)* mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée* auf S. 1346) ausgelegt, mit einer Creme von Sahne, Mehl, Butter, geriebenem Emmenthaler Käse, frischen Eiern, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer aufgefüllt.

[7]) Vergleiche *flan.*

[8]) *Flare* Nierenfett des Schweines.

[9]) Sechsmal geschlagener Blätterteig 3 bis 4 mm dick ausgerollt, mit einem dazu passenden Ausstecher kleine Rosetten, runde oder länglichrunde, halbmondförmige, glatte und ausgezackte Stücke oder diejenigen Formen ausgestochen, welche man zu haben wünscht, diese mit Ei bestrichen und in starker Hitze gebacken. Man nimmt die *fleurons* zum Garnieren der jungen Erbsen usw., kann sie aber auch als Rand *(bordure)* zu gebackenem (gratiniertem) Fisch, Frikassee und ähnlichem verwenden.

[10]) Tiefe Törtchen-Formen mit gehackten Pistazien ausgestreut; 125 g Vanille-Zucker mit 4 Eigelben schaumig geschlagen, der Schnee der 4 Eiweiß, 125 g Mehl, 125 g zerlassene Butter, 50 g gestoßene Mandeln hinzugegeben, hiermit die Formen gefüllt, gehackte Mandeln und Zucker darüber gestreut, gebacken.

[11]) Von dünn ausgerolltem Blätterteig schneidet man 10 cm lange und 4 cm breite Bänder, belegt diese mit Marmelade oder Creme, rollt die Bänder zusammen, sodaß die Fülle eingeschlossen wird, bäckt die Kuchen und glasiert sie vor dem Anrichten mit Zucker.

[12]) Teig von 250 g Mehl, 125 g Zucker, 60 g Butter, 4 bis 5 Eigelbe, 1 ganzes Ei, ein Körnchen Salz, 10 g pulverisierter Anis.

[13]) Einzahl *flûte-brioche.* Vergl. *flûtes à la levure.*

[14]) Von Prophetenkuchenteig (s. *pâte à brioche* auf Seite 1346), auch *flûtes-brioches* genannt.

[15]) Teig von 250 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, Rum, ein Körnchen Salz.

Friands.
— *aux amandes.*
— *à la crème.*
— *au moka.*
— *à la pistache.*

Frittole.
Froufrous ou frou-frous meringués.
Galantine à la gelée, pour
Galette[7]. *[grosse pièce.*
— *américaine.*
— *anglaise.*
— *bretonne.*
— *de Cherbourg*[12].
— *de Madrid.*
— *normande.*
— *de Périgord.*
— *de plomb.*
— *de plomb à la limousine*[17].
— *des rois.*
— *de Saint-Malo.*
— *Saint-Pierre.*
— *salée.*
— *de la Suisse.*
Gâteau.[23])
— *d'Aboukir ou Abougyr.*

Leckerkuchen[1]).
Mandel-Leckerkuchen.[2])
Creme-Leckerkuchen.[3])
Mokka-Leckerkuchen.[4])
Leckerkuchen mit Pistazien-Glasur.
Rosinen-Kuchen.
Mit Meringeln verzierte Blätterteig-Kuchen.[5])
Rollpastete mit Sulze.[6])
Galette, Blätterteig-Kuchen.
Amerikanische Galette.[9])
Englische Galette.[10])
Bretagnische Galette.[11])
Cherbourger Galette.
Madrider Galette.[13])
Normännische Galette.[14])
Périgord-Galette.[15])
Blei-Galette[16]).
— -Galette mit Kastanienmus.
Königs-Galette.[18])
Galette von Saint-Malo[19]).
Saint-Pierre-Galette.[20])
Gesalzene Galette.[21])
Schweizer Galette.[22])
Kuchen.
Aboukir-Kuchen.[24])

Friands.
Almond friands.
Cream friands.
Mocha friands.
Friands with pistachio-icing.
Raisin cake.
Meringued froufrous.

Galantine with jelly.
Galette[8]).
American galette.
English galette.
Breton galette.
Cherbourg galette.
Madrid galette.
Norman galette.
Périgord galette.
Rich galette.
— galette with purée of chestnuts.
King's galette.
Galette of Saint-Malo.
Saint-Pierre galette.
Salted galette.
Swiss galette.
Cake.
Aboukir cake.

---

[1]) Runde Scheiben von Leckerkuchenteig (siehe *appareil de biscuit friand*, S. 1340) auf mit Butter bestrichenen Blechen geformt, diese mit feinem Zucker bestreut, gebacken. Die Kuchen ausgestürzt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Maraschino-Glasur maskiert, mit halbierten Pistazien verziert.

[2]) 4 Eier mit 250 g Zucker schaumig geschlagen, ein Körnchen Salz und einige Löffelvoll Orangenblüten-Wasser, sowie 250 g Mehl hinzugegeben. Von dem Teige runde Scheiben auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech geformt, diese mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

[3]) Mit Windbeutel-Creme (siehe *crème à chou*, S. 1343) gefüllt.

[4]) Gestoßene Mandeln, Eiweiß und Mokka-Creme mit einander vermischt, die Kuchen damit gefüllt, gebacken und mit Kaffee-Glasur überzogen.

[5]) Reimser Biskuit-Formen *(moules à biscuit de Reims)* mit sechsmal geschlagenem Blätterteig ausgelegt, mit Vanille-Backcreme gefüllt, gebacken, mit kleinen Meringeln verziert und mit Zucker bestreut.

[6]) Pistazien aus grünem, die Trüffeln aus mit Schokolade gefärbtem, die Pökel-Zunge aus rot gefärbtem Mandelteig. Der Schinken, sowie das Füllsel usw. werden durch Mischungen der einzelnen farbigen Teige miteinander hergestellt.

[7]) *Galette feuilletée* Blätterteig-Galette; *galette demi-feuilletée* Halbblätterteig-Galette; *galette de ménage* Haushalt-, Familien-Galette (von 250 g Mehl, 125 g Butter, 6 g Salz, 1 dcl Wasser); *galette ferme* feste Galette (von 500 g Mehl, 200 g Butter, 10 g Salz, 1 dcl Wasser); *galette fondante* weiche Galette (von 250 g Mehl, 175 g Butter, 75 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 2 Eigelben). *Galette en pâte brisée* Galette aus Mürbeteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346). *Galette du Gymnase*, Kuchen, der vor dem *théâtre du Gymnase* verkauft wird.

[8]) *A plain shortcake, not sweet, but sometimes sugared over the surface.*

[9]) Von 65 g Staubzucker, 250 g Maismehl, 65 g frischer Butter, 25 g Korinthen, 8 g Bierhefe und entsprechend Milch.

[10]) Von 250 g Mehl, 50 g Butter, 1 dcl Milch und etwas Salz. Der Teig dünn ausgerollt, 3 bis 4 fingerbreit ausgestochen, die Galetten auf einem leicht mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

[11]) Von 500 g Mehl, 100 g Staubzucker, 50 g feiner Butter, Milch, Ammoniak *(ammoniac concret)*, einem Ei, etwas Zitronen-Schale.

[12]) Sprich »schärbu'r«; lat. Coriovallum, franz. Stadt und Kriegshafen *(Manche)*. — Von 250 g Mehl, 125 g Zucker, 150 g Butter, 125 g Pinien oder Mandeln, einem Körnchen Salz, Vanille.

[13]) 375 g gesiebtes Mehl, 125 g feine Butter, 5 g Staubzucker, 3 Eigelbe, ein wenig Zimt.

[14]) Von 500 g Mehl, 125 g Staubzucker, 190 g Butter, 3 g Ammoniak *(ammoniac concret)*, 25 g Brioche-Teig, 2 frischen Eiern.

[15]) Von 250 g gesiebtem Mehl, 150 g Staubzucker, 150 g feiner Butter, 1 g Ammoniak *(ammoniac concret)*, einem Ei, etwas Rum.

[16]) 1 l Mehl, 15 g Salz, 50 g Staubzucker, ein halbes Glas Milch, 375 g Butter, ein ganzes Ei und 3 Eigelbe.

[17]) *Limousin(e)* Limousiner(in); *Limousin*, alte franz. Provinz.

[18]) 1 l gesiebtes Mehl, 15 g Zucker, ebensoviel Salz, ein wenig Wasser, 450 g Butter.

[19]) Sprich »ßäng-malo'«; franz. Hafenstadt *(Ille-et-Vilaine)*. — 250 g Mehl, 100 g Zucker, 35 g Butter, 6 Eigelbe, Orangenblüten-Wasser.

[20]) 250 g gesiebtes Mehl, 100 g Staubzucker, 25 g Vanille-Zucker, 125 g feine Butter, ein Eigelb, 1 dcl Sahne.

[21]) 250 g Mehl, 10 g Zucker, doppelt soviel Salz, 95 g Butter, kalte Milch.

[22]) 250 g gesiebtes Mehl, 190 g Staubzucker, 100 g frische Butter, 2 Eier.

[23]) Vergleiche auch *flan, galette, tarte, tourte* usw. in dieser Abteilung, sowie *gâteau* auf Seite 1229 und auf Seite 1313.

[24]) Genuaer Kuchen in Pyramidenform gebakken, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit einer Kastanien-Creme maskiert; der Kuchen mit einer Kastanien-Schmelzglasur *(glace fondante à la purée de marrons)* glasiert und mit gehackten Pistazien bestreut.

Gâteau à la d'Albuféra.	Mandel-Kuchen.[1])	Almond-cake.
— *alcazar.*[2])	Aprikosen-Kuchen.	Alcazar cake.
— *alsacien.*	Elsässischer Kuchen.[3])	Alsatian cake.
— *aux amandes.*	Mandel-Kuchen.	Almond-cake.
— *aux amandes à la parisienne.*	Blätterteig-Kuchen mit Mandel-Creme.	Cake with almond-cream.
— *aux amandes pralinées.*	Kuchen mit gebrannten Mandeln.	— with burnt almonds.
— *ambroisie.*	Ambrosia-Kuchen.[4])	Ambrosia cake.
— *américain ou d'Amérique.*	Amerikanischer Kuchen.[5])	American cake.
— *à l'ananas.*	Ananas-Kuchen.	Pineapple cake.
— *andalou(s) ou de l'Andalousie.*	Andalusischer Kuchen.[6])	Andalusian cake.
— *à l'Andrieux*[7]).	Andrieux-Kuchen.	Andrieux cake.
— *des anges.*	Engel-Kuchen.[8])	Angel cake.
— *anglais aux fraises.*	Englischer Erdbeer-Kuchen.[9])	English strawberry-cake.
— *à l'anis.*	Anis-Kuchen.	Aniseed-cake.
— *arlésien.*	Arlesischer Kuchen.[10])	Arles cake.
— *à la d'Artois.*[11])	Artois-Kuchen.	Artois cake.
— *à l'augustine.*	Augustiner-Kuchen.[12])	Augustin(e) cake.
— *aux avelines.*	Haselnuß-Kuchen.	Avellan cake.
— *baba.*[13])	Baba.	Baba.
— *badois ou de Bade(n).*	Badener Kuchen.[14])	Baden cake.
— balaklava.	Griechischer Honig-Kuchen mit gehackten Mandeln.	Cake with chopped almonds in honey.
— *Balzac*[15]).	Balzac-Kuchen.	Balzac cake.
— *aux bananes.*	Bananen-Kuchen.	Banana cake.
— *à la Beauvilliers.*	Beauvilliers-Kuchen.[16])	Beauvilliers cake.
— *benoîton.*[17])	Biskuit-Kuchen mit Ananas.	Biscuit-cake with pine-apple.
— *Berchoux à la moderne, pour grosse pièce.*	Berchoux-Kuchen, modern.[18])	Berchoux cake, modern style.

[1]) Von 125 g Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 60 g Kartoffel-Stärkemehl, 3 frischen Eiern und etwas Orangenblüten-Wasser.

[2]) Man nennt den Kuchen auch »*Charles V.*«. Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, mit Mandelteig-Plätzchen verziert, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Pistazien bestreut.

[3]) Imitation einer Gansleber-Pastete.

[4]) Eine Platte Ambrosia-Masse (siehe *appareil ambroisie* auf S. 1338) von 2 cm Dicke gebacken, mit einer Becherform runde Scheiben ausgestochen, diese mit einer Lage Butter-Glasur mit Mandeln und Vanille *(glace au beurre, aux amandes et à la vanille)* überzogen, über einander gelegt wie ein neapolitanischer Kuchen, dann oben und ringsherum mit Creme-Glasur *(glace à la crème)* maskiert; eine Rosette von eingemachten Früchten als Verzierung oben in die Mitte.

[5]) Aus Platten von Butter-Biskuit Ringe ausgestochen, diese mit Apfel-Marmelade, die mit Ananas verkocht ist, bestrichen und übereinander zusammengesetzt. Man glasiert den Kuchen mit Ananas-Glasur und füllt in die Mitte rund ausgestochene, mit Aprikosen-Marmelade geschwenkte Ananas-Würfel.

[6]) Ringe von Mandel-Biskuit mit Schokolade-Frangipancreme maskiert, übereinander gesetzt, der Kuchen leicht mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, dann mit gekochter Schokolade-Glasur maskiert, mit Marzipan-Bändern verziert, in den Cylinder Mandelmilch-Rahmgefrorenes mit Reis *(crème plombière au lait d'amandes et au riz)*.

[7]) Sprich »angdrĭŏ'«; *François-Guillaume Jean Stanislas Andrieux*, franz. Dichter, geb. 6. Mai 1759 zu Straßburg, gest. 10. Mai 1833.

[8]) Der weißeste und leichteste aller Kuchen, bestehend aus 500 g Zucker (darunter etwas Vanille-Zucker), 500 g Eiweiß, 250 g Mehl, etwas gereinigtem Weinstein und etwas Aroma.

[9]) Biskuit-Masse von Zucker, Mehl, Kartoffelmehl, Butter, Eigelben, Eiweiß, einigen ganzen Eiern, etwas Rum, Orangen- und Zitronen-Geschmack.

[10]) Genuaer Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Kirschwasser-Glasur glasiert; eine große Meringel-Kugel, die mit Schokolade-Glasur überzogen ist, sowie ein Kranz von Kirschen als Verzierung.

[11]) Vergleiche *dartois* auf Seite 1368.

[12]) Kuchen von Staubzucker, Mehl, Butter, gehackten Mandeln, Salz und frischen Eiern, mit Schokolade-Glasur überzogen.

[13]) Siehe *baba* auf Seite 1356.

[14]) Ringe von neapolitanischem Teig mit Anis gebacken, diese mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, auf einander gelegt, der ganze Kuchen mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit halbierten weißen Mandeln verziert; in die Mitte füllt man Damen-Gefrorenes (siehe *fromage des dames* auf S. 1313).

[15]) Sprich »bălsă'k«; franz. Flecken (Charente). *Jean-Louis Guez de Balzac*, franz. Schriftsteller, geb. 1594 (1596?, 1597?) zu Angoulême, gest. auf seinem Schloß an der Charente 18. Febr. 1654 (1655?) — *Honoré de Balzac*, franz. Romanschriftsteller, geb. 20. Mai 1799 in Tours, gest. 19. Aug. 1850 in Paris. — Kuchen von Genuaer Teig, welcher mit einer Mandel-Backcreme gefüllt, mit Kaffee-Glasur überzogen und mit gebrannten Mandeln verziert ist.

[16]) Biskuit-Kuchen von 260 g Vanille-Zucker, 65 g Mehl, ebensoviel Kartoffel-Stärkemehl, ebensoviel Reisstärkemehl, 175 g Butter, 2 ganzen Eiern, 6 Eigelben, 3 geschlagenen Eiweiß, 100 g Mandeln, Salz und Zitronen-Schale; mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Kirschwasser-Glasur maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut. In die Mitte des Kuchens füllt man Schlagsahne oder eine gefrorene Creme *(crème plombière)*.

[17]) Siehe dass. auf Seite 1229; vergl. *marcelin*.

[18]) *Joseph Berchoux*, franz. Dichter (gest. 1838). — Berchoux-Biskuitmasse (siehe *appareil de biscuit Berchoux*, S. 1338) in runden Formen ohne Boden gebacken, die eine Hälfte mit Kirschwasser-, die andere mit Pistazien-Glasur überzogen; man setzt die Kuchen mit den Farben abwechselnd pyramidenförmig übereinander.

Gâteau Bolivar.	Batavia-Kuchen.[1])	Batavia cake.
— *Bonvalet.*	Bonvalet-Kuchen.[2])	Bonvalet cake.
— *de Bordeaux ou bordelais.*	Bordeauxer Kuchen.[3])	Bordeaux cake.
— *bourbonnais*[4]).	Bourbonnais-Kuchen.	Bourbonnais cake.
— *brésilien.*	Brasilianischer Kuchen.[5])	Brazilian cake.
— *breton.*	Bretagnischer Kuchen.[6])	Breton cake.
— *de broche*[7]).	Baumkuchen.	Spit cake, baumkuchen
— *briochin.*[8]) *[vicois.*	Apostel-Kuchen.	Brioche.
— *brunswickois ou bruns-*	Braunschweiger Kuchen.[9])	Brunswick cake.
— *bruxellois ou de Bruxelles.*	Brüsseler Kuchen.[10])	Brussels cake.
— *bûche.*[11])	Holzscheit-Kuchen.	Billet cake.
— *capitaine.*	Kapitän-Kuchen.[12])	Captain cake.
— *à la cardinale.*	Kardinal-Kuchen.[13])	Cardinal cake.
— *à la carmélite.*	Karmeliter-Kuchen.[14])	Carmelite cake.
— *aux carottes.*	Möhren-Kuchen.	Carrot cake.
— *à la castel Pelcs.*	Kuchen mit Erdbeer-Gefrorenem.[15])	Cake with strawberry ice-cream.
— *castillan.*[16])	Kastilischer Kuchen.	Castilian cake.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Kuchen.	Cherry cake.
— *à la Chambord.*	Chambord-Kuchen.[17])	Chambord cake.

---

[1]) *Simon Bolivar,* der Befreier Südamerikas vom spanischen Joch, geb. 24. Juli 1783 zu Caracas, gest. 10. Dez. 1830 in Santa Marta. *Bolivar.* I. Einer der neuen Bundes-Staaten von Kolumbien in Südamerika. II. Großstaat der südamerikanischen Republik Venezuela, 1881 aus den früheren Staaten (jetzigen Sektionen) Apure und Guayana gebildet. *Bolivar* Männerhut mit breiter Krämpe. — Mit Mandeln bestreuter und mit Zucker bestäubter Genuaer Kuchen.

[2]) 250 g Staubzucker mit 175 g Butter und 2 Eiern schaumig geschlagen, 85 g Weizenmehl, 85 g Reismehl, 80 g Stärkemehl und zuletzt 3 geschlagene Eiweiß, sowie 100 g mit ebensoviel Zucker und 3 Eiweiß gestoßene, durch ein Sieb gestrichene Mandeln hinzugefügt. Man bäckt den Kuchen in einer *Trois-frères*-Form und füllt die Mitte mit Schlagsahne oder einer gefrorenen Creme *(crème plombière).*

[3]) Prophetenkuchenteig *(pâte à brioche,* mit Smyrna-Rosinen und Korinthen vermischt, 1 cm dick ausgerollt, mit gehackten Mandeln bestreut, auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken, längliche Vierecke daraus geschnitten.

[4]) *Bourbonnais,* alte Prov. Mittel-Frankreichs; *bourbonnais(e)* Bewohner(in) von Bourbonnais. a) In Domform gebackenes Biskuit mit Ananas-Würfeln, die mit einigen Löffelvoll Ananas-Gallerte gebunden sind, gefüllt. Der Boden einer Randform mit grüner Pistazien-Sulze *(blanc-manger aux pistaches)* ausgegossen, mit Vanille-Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger à la vanille)* aufgefüllt, ausgestürzt, eine Biskuit-Platte auf die Mitte des Randes und darauf wieder der Kuchen, der mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit halbierten weißen Mandeln bedeckt wird. b) In einer Kuppelform *(moule à dôme)* gebackenes Mandel-Biskuit ausgehöhlt, mit Maraschino-Creme gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade *(à l'abricot)* bestrichen und mit Vanille-Glasur überzogen, mit Angelika und halbierten Aprikosen verziert; unten herum ein Kranz von eingemachten Kirschen.

[5]) Von 125 g frischer Butter, 65 g gestoßenen Para-Nüssen, ebensoviel gestoßenen Mandeln, 50 g Stärkemehl, 5 g Salz, 3 frischen Eiern, ein wenig Milch und Vanille. Vergl. *pain à la brésilienne.*

[6]) Bretagner Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit breton,* Seite 1339) in einer sechseckigen Form gebacken, mit Marmelade bestrichen und mit Maraschino-Glasur überzogen; die Mitte füllt man mit Haselnuß-Gefrorenem (*crème plombière aux avelines).*

[7]) Auch *gâteau-arbre, gâteau en pyramide* Vergl. *appareil de gâteau de broche,* S. 1342.

[8]) Nur andere Bezeichnung für *brioche* (s. d.).

[9]) Teig von 280 g feinstem Mehl, 90 g Butter, 3 Eigelben, 25 g gestoßenen Mandeln, 35 g feinem Zucker, einem reichlichen Löffelvoll Hefe, etwas Salz, roher Sahne, 35 g Korinthen, ebensoviel Sultana-Rosinen und etwas auf Zucker abgeriebener Zitronen-Schale.

[10]) In einer Mokka-Form *(moule à moka)* gebackenes Biskuit mit Rum getränkt, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, wieder zusammengesetzt, außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit Rumglasur *(glace royale au rhum)* glasiert.

[11]) Vergleiche *bûche de Noël* auf Seite 1361.

[12]) Von 250 g Mehl, einer Prise Salz, 150 g Zucker, 3 ganzen Eiern, 2 dcl Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* und 2 dcl kaltem Wasser; von dem Teig runde Scheiben von 5 bis 6 cm Durchmesser ausgestochen, diese in kochendes Wasser geworfen, wenn sie zu steigen beginnen, herausgenommen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

[13]) Von 125 g Staubzucker, ebensoviel gestoßenen Mandeln, 30 g gehackten eingemachten Früchten, 65 g feinem Mehl, ebensoviel Butter, 5 frischen Eiern und etwas Vanille.

[14]) Teig von 9 ganzen Eiern, 2 Eigelben, 375 g durchgesiebtem Zucker, 250 g Mandeln, die mit Rosen-Wasser grob gestoßen sind, 3 Eßlöffelvoll Kirschwasser, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 4 g Zimt und Muskatnuß.

[15]) Nach Herrn *Ignaz Goldberger,* Hofkoch bei dem König von Rumänien, ist der Kuchen zum ersten Male bereitet worden zum Feste der zehnjährigen Erinnerung an die Einnahme der Redoute Krivitza bei Plewna durch die Rumänen. Der Kuchen besteht aus 500 g Zucker, ebensoviel Mehl, 10 ganzen Eiern, 250 g Butter, einer Prise Salz und etwas Cognac. Ein auf 22 Grad abgewogenes, mit Schlagsahne vermischtes Erdbeer-Gefrorenes wird in die Mitte des Kuchens gefüllt, welcher mit rosenfarbiger Glasur überzogen und mit glasierten Erdbeeren verziert wird. In die Mitte setzt man ein von Waffeln gebildetes Türmchen nach altdeutschem Stil, schmückt die Spitze desselben mit einer kleinen Fahne und bekränzt den Kuchen mit frischem Erdbeerlaub.

[16]) Siehe *gâteau à la castillane* auf S. 1229.

[17]) Eine Creme von Eigelben, Staubzucker, Stärkemehl, Milch und etwas Vanille über dem Feuer abgerührt, geröstete, fein gehackte Haselnüsse hinzugegeben, nach einigen Minuten durchgestrichen und mit feiner Butter unter fortwährendem Schlagen vermischt. Mit dieser Butter-Creme maskiert man einen in Scheiben geschnittenen Biskuit-Kuchen und verziert diesen mittels der Spritze mit Butter-Pistaziencreme *(crème beurrée aux pistaches).*

Gâteau Chamounix au kirsch.	Chamouni-Kuchen mit Kirschwasser-Glasur.[1])	Chamounix cake with kirsch icing.
— *à la chantilly.*	Rahmschnee-Kuchen.[2])	Cake filled with whipped cream.
— *à la Charles X.*	Kuchen nach Karl X.[3])	—, Charles X. style.
— *chinois.*	Chinesischer Kuchen.[4])	Chinese cake.
— *Clémence.*	Kastanien-Kuchen.	Chestnut cake.
— *de Compiègne.*[5])	Compiegner Kuchen.	Compiègne cake.
— *de Compiègne à l'orange.*	— Kuchen mit Orangen-Gefrorenem.[6])	— cake with orange ice-cream.
— *du congrès.*[7])	Kongreß-Kuchen.	Congress cake.
— *conversation.*	Mit Frangipan-Creme gefüllter Kuchen.	Cake filled with frangipane cream.
— *créole.*	Kreolen-Kuchen.[8])	Creole cake.
— *à la de Cussy.*	Cussy-Kuchen.[9])	Cussy cake.
— *à la Dame blanche.*	Kuchen nach der Weißen Dame.	Cake with ice-cream.
— *des dames.*	Damen-Kuchen.[11]) [me.[10])	Lady cake.
— *à la Danicheff.*	Danicheff-Kuchen.[12])	Danicheff cake.
— *danois ou du Danemark.*	Blätterteig-Kuchen mit gebrannten Mandeln.	Danish cake.
— *à la Delisle.*	Delisle-Kuchen.[13])	Delisle cake.
— *des Deux-frères.*	Mandel-Kuchen mit Schlagsahne.[14])	Almond cake with whipped cream.
— *à la Devonshire.*	Devonshire-Kuchen.[15])	Devonshire cake.
— *à la Dora.*	Dora-Kuchen.[16])	Dora cake.
— *à la Dundee.*	Dundee-Kuchen.[17])	Dundee cake.
— *égyptien ou de l'Égypte.*	Ägyptischer Kuchen.[18])	Egyptian cake.
— *émir.*	Emir-Kuchen.[19])	Emir cake.
— *à l'épice.*	Gewürz-Kuchen.[20])	Spice cake.

[1]) In einer *Savarin*-Form gebackener Genuaer Kuchen *(génoise)* mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen; Kastanienmus mit Staubzucker über mäßigem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit ein wenig leichtem Sirup und Kirschwasser verlängert, einige Löffelvoll Schlagsahne hinzugegeben, auf Eis steif gerührt und mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt; hiermit der Kuchen gefüllt und dann mit Vanille-Schlagsahne verziert.

[2]) Biskuit-Kuchen ausgehöhlt, mit Marmelade bestrichen und mit Schlagsahne gefüllt.

[3]) Von 125 g süßen Mandeln, 100 g grob gestoßenem Zucker, 50 g Vanille-Zucker und einem Eiweiß. Der Teig ausgerollt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit einer Lage Vanille-Milchreis bedeckt, 8 cm lange Bänder ausgestochen, gebacken.

[4]) Von Staubzucker, pulverisierten Mandeln, Malaga-Rosinen, verschiedenen gehackten Früchten, Mehl, Butter, Salz, Kirschwasser, Eiern.

[5]) Vergleiche *pâte à compiègne* auf S. 1346, auch *gâteau de Compiègne* auf Seite 1229.

[6]) In einer Cylinderform gebackener *Savarin*-Kuchen mit Curaçao-Punsch getränkt und mit Orangen-Glasur überzogen; in die Mitte Orangen-Gefrorenes.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[8]) Biskuit in einer Domform gebacken, ausgehöhlt, mit einer bayrischen Reiscreme, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt, mit einer Mandel-Creme *(crème beurrée aux amandes)* maskiert, mit Perlen bespritzt, in deren Mitte je eine kleine Angelika-Spitze gesteckt wird. Törtchen, ebenfalls mit Reiscreme gefüllt und mit Aprikosen-Marmelade überzogen, als Umlage.

[9]) Cussy-Masse (siehe *appareil de biscuit à la Cussy*, Seite 1340) in einer sechsteiligen Randform gebacken, der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Vanille-Glasur überzogen; in die Mitte Schlagsahne und oben auf den Kuchen ein Kranz von ausgekernten, mit Marzipan gefüllten Reineclauden.

[10]) In Randform gebackenes, mit Marmelade und Kirschwasser-Glasur überzogenes Biskuit; in die Mitte Gefrorenes nach der Weißen Dame (siehe *crème plombière à la Dame blanche*, S. 1310).

[11]) Von Butter, Zucker, Mandeln, Rum, Mehl und Eierschnee.

[12]) Biskuit-Rand mit Meringel-Masse und in Maraschino geweichten Biskuit-Scheiben pyramidenförmig aufgefüllt und obenauf mit Birnen, die aus gefärbter, mit Birnensaft vermischter Meringel-Masse gebildet sind, verziert.

[13]) Sprich »dŏli'l«; *Delisle*, französische Gelehrten-Familie. *(Jacques Delille*, franz. Dichter, geb. 22. Juni 1738 zu Aigue-Perse in der Auvergne, gest. 1. Mai 1813.) — Delisle-Biskuit (siehe *appareil de biscuit à la Delisle*, S. 1340) in einer sechseckigen Form, Cylinderform gebacken, mit Marmelade bestrichen, mit Maraschino-Glasur überzogen.

[14]) Von 250 g Zucker, ebensoviel Mehl, 175 g zerlassener Butter, 9 Eiern, 75 g gebrannten Mandeln, Vanille, Salz. Der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur maskiert, mit Schlagsahne oder einer gefrorenen Creme *(crème plombière)* gefüllt.

[15]) Ein Hefenteig-Kuchen von Sahne, Korinthen, Zitrone, Zucker, Safran.

[16]) Von 250 g Staubzucker, 65 g Mandeln, ebensoviel Grieß, 100 g Stärkemehl, 65 g feiner Butter, 5 g Salz, 4 Eiweiß.

[17]) Einfacher Fruchtkuchen in flachen Pfannen *(shallow pans)*, hergestellt aus 500 g Zucker, ebensoviel Butter, Eiern, 750 g Mehl, 250 g Zitrone, ebensoviel Sultana-Rosinen und ebensoviel Korinthen, etwas Cognac. Obenauf Kümmel.

[18]) Charlottenform mit Waffeln ausgelegt, diese mit gekochtem Zucker zusammengeklebt; Schlagsahne in die Mitte; ein grüner Teigdeckel darüber, die Charlotte ausgestürzt, mit grüner und weißer Glasur überzogen.

[19]) Emir, Titel mohammedanischer Fürsten und Würdenträger, bsd. Titel der Nachkommen Mohammeds. — Von 125 g Staubzucker, 15 g Haselnüssen, 15 g Mandeln, 100 g Mandel-Creme, 50 g Grießmehl, 35 g feiner Butter, 5 g Salz, 7 Eiern.

[20]) Allgemeine Bezeichnung für stark gewürzte Kuchen, dann auch für kleine englische Kuchen von der Art der *ginger-snaps*.

Gâteau éponge.	Schwammkuchen[1]).	Sponge cake.
— *espérance.*	Hoffnungs-Kuchen.[2])	Esperance cake.
— *à la Fanchette.*	Fränzchen-Kuchen.[3])	Frances cake.
— *Fantine.*	Biskuit-Kuchen mit Orangen-	Biskuit-cake with orange
— *à la fiancée.*	Brautkuchen. [Creme.[4])	Bride's cake. [cream.
— *aux figues.*	Feigen-Kuchen.	Fig cake.
— *à la financière.*	Reichen-Kuchen.[5])	Financier's cake.
— *de Flandre*[6]).	Flandrischer Kuchen.	Flanders cake.
— *à la Fleury.*	Biskuit-Kuchen mit zweifar-	Biscuit-cake with bi-
	biger engl. Haselnuß-Cre-	coloured avellan cream.
— *florentin ou de Florence.*	Florentiner Kuchen.[7]) [me.	Florentine cake.
— *aux fraises.* [gaise.	Erdbeer-Kuchen.	Strawberry (short) cake.
— *aux fraises à la portu-*	— -Kuchen, portugiesisch[8]).	— cake, Portuguese style.
— *framboisé ou aux fram-*	Himbeer-Kuchen.	Raspberry cake.
— *français.* [boises.	Französischer Kuchen.[9])	French cake.
— *à la Franklin.*	Franklin-Kuchen.[10])	Franklin cake.
— *à la Frascati.*[11])	Frascati-Kuchen.	Frascati cake.
— *à la Frézal.*	Frézal-Kuchen.[12])	Frézal cake.
— *friand.* [bourg.	Feinschmeckender Kuchen.[13])	Delicate cake.
— *fribourgeois ou de Fri-*	Freiburger Kuchen.[14])	Freiburg cake.
— *frioulien ou du Frioul*[15]).	Friauler Kuchen. [Creme.[16])	Friuli cake. [cream.
— *frolle au moka.*	Mürbekuchen mit Kaffee-	Frolle cake with coffee
— *à la Galatée.*	Galatea-Kuchen.[17])	Galatea cake.

[1]) Von 8 Eiern, einer viertel Tasse Wasser, 500 g Zucker, 375 g Mehl. *Sponge drops:* Die obige Masse löffelweise auf Papier gegeben, mit Zucker bestreut und gebacken.

[2]) Biskuit in einer Domform gebacken, ausgehöhlt; gestoßene, durchgestrichene Angelika mit gleichen Teilen Orangenblüten- und Kirschwasser, ein wenig leichtem Sirup und etwas geklärter Hausenblase vermischt, auf Eis gebunden, Schlagsahne darunter gezogen, der Kuchen mit dieser Creme gefüllt und geschmackvoll verziert.

[3]) Biskuit in Charlottenform gebacken, ausgehöhlt, mit Mandel-Creme gefüllt, außen mit Meringel-Masse überzogen und wenn diese getrocknet ist, mit Früchten und Gallerte verziert.

[4]) Ein feines Biskuit mit Orangenblüten-Wasser (siehe *apparcil de biscuit fin*, S. 1340) in einer Cylinderform mit sechs Fächern gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Nußlikör-Glasur *(glace au sucre, à la crème de noyau)* überzogen, mit halbierten eingemachten grünen Mandeln verziert; in die Mitte eine bayrische Orangen-Creme *(crème bavaroise à l'orange).*

[5]) Reichen-Biskuit *(siehe appareil de biscuit financier*, S. 1340) in einer Savarin-Form gebacken, der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur *(glace fondante à l'orange)* überzogen. Verschiedene klein geschnittene Früchte gibt man mit etwas Vanille-Sirup in eine Domform, läßt sie eine Stunde gefrieren; kurz vor dem Anrichten läßt man etwas Aprikosenbrot-Masse mit Mandelmilch auf Eis erkalten, gibt die Früchte hinein und das Ganze in die Mitte des Kuchens.

[6]) Auch Mehrzahl *Flandres; faire Flandre* Bankerott machen, durchgehen (jetzt mehr gbr.: *faire un tour en Belgique); il est en Flandre* er ist verloren; *hôtel de Flandre*, Gebäude im alten Paris, in dem im 16. Jahrh. die *frères de la Passion* ihre Theater-Vorstellungen gaben. — 250 g Zucker mit 3 Eiern, 3 Eigelben, Salz, 50 g Butter, gehackter Zitronen-Schale verrührt, 60 g Mehl, noch 2 Eier, 2 Eigelb, der Schnee von 3 Eiweiß, einige Korinthen und etwas würfelig geschnittenes Zitronat hinzugegeben. Der Kuchen wird mit gehackten Mandeln bedeckt, mit Zucker bestreut und im Ofen glasiert.

[7]) Kuchen von Florentiner Biskuit (siehe *appareil de biscuit florentin*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, mit eingemachten Früchten verziert und mit einer gefrorenen Orangen-Creme *(crème plombière à l'orange)* gefüllt.

[8]) Genuaer Kuchen in Scheiben geschnitten, diese mit Erdbeermus, das mit Aprikosen-Marmelade vermischt ist, maskiert, wieder zusammengesetzt, mit Orangen-Glasur überzogen.

[9]) Von 250 g süßen, 10 g bitteren Mandeln, 200 g Kartoffelmehl, 150 g feinem Zucker, 8 Eigelben, 6 Eiweiß, 1 dcl Rum, Orangen-Schale. Der in einer Savarin-Form gebackene Kuchen wird mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen. In die Mitte füllt man Schlagsahne, die mit Orangen-Zucker gesüßt ist.

[10]) Die Kuchenform mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée*, S. 1346) ausgelegt, mit einer Masse von Staubzucker, Vanille-Zucker, Mandeln und Eiweiß gefüllt, mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[12]) 250 g Malaga-Rosinen mit 3 Eiern gestoßen; 125 g süße Mandeln mit 2 Eiern gestoßen; 250 g Staubzucker mit 8 Eigelben schaumig geschlagen, die Rosinen, die Mandeln, 1 dcl Kirschwasser, der feste Schnee von 8 Eiweiß und 200 g zerlassene Butter hinzugefügt. Der Kuchen mit Kirschwasser-Glasur überzogen, mit Pistazien bestreut.

[13]) Von feinschmeckendem Biskuit (siehe *appareil de biscuit friand*, S. 1340); mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[14]) 250 g gestoßene Mandeln mit 125 g Zucker, 75 g frischer Butter und einer Tassevoll Wasser an das Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen gebracht. Man streicht die Masse sogleich auf einen dünn ausgerollten runden Kuchen von Blätterteig, den man mit einem Gitter von schmalen Teigstreifen versieht. Das Gitter wird mit Eigelb bestrichen, die Zwischenräume werden mit Zitronat-Würfeln ausgefüllt, worauf man den Kuchen eine reichliche halbe Stunde backen läßt.

[15]) *Le Frioul* Friaul (lat. Forum Julium), ehm. selbständige ital. Landschaft mit eigenen Herzögen. — Biskuit-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346) ausgelegt, mit einer Masse von Staubzucker, süßen Mandeln, zerlassener Butter, Kartoffel-Stärkemehl, Zitronen-Schale und Eiern gefüllt, gebacken und mit Rumglasur überzogen.

[16]) Ringe von Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) gebacken, mit Kaffee-Creme, die mit frischer Butter aufgerührt ist, zusammengesetzt; der Kuchen außen mit Marmelade, dann mit Kaffee-Glasur überzogen; in die Mitte Schlagsahne.

[17]) Genuaer Kuchen mit einer Backcreme gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit einer Guirlande von Pistazien-Creme umgeben.

Gâteau galicien ou de Gal(l)icie[1].	Galizischer Kuchen.	Galician cake.
— *à la Gargantua*[2].	Gargantua-Kuchen.	Gargantua cake.
— *gaulois ou de Gaule.*	Gallischer Kuchen.[3])	Gallic cake.
— *génois ou de Gênes.*	Genuaer Kuchen.[4])	Genoese cake.
— *génois aux abricots.*	— Kuchen mit Aprikosen.[5])	— cake with apricots.
— *génois à la Duchemin.*	— Kuchen n. Duchemin[6]).	— cake, Duchemin style.
— *génois aux fruits.*	— Kuchen mit Früchten.	— cake with fruits.
— *génois garni de crème.*	— Kuchen mit Schlagsahne und eingemachten Früchten.	— cake w. whipped cream and preserved fruits.
— *génois à l'impériale.*	— Kuchen, kaiserlich[7]).	— cake, imperial style.
— *génois à la noix de coco.*	— Kuchen mit Kokoßnuß.	— cake with cocoanut.
— *génois à la royale.*	— Kuchen, königlich[8]).	— cake, royal style.
— *génois à la sicilienne.*	— Kuchen mit einer Mandelmilch-Creme.	— cake with almond cream with liqueurs.
— *à la gentilhomme.*	Biskuit-Kuchen mit Pfirsich-[Creme.	Biscuit cake with peach [cream.
— *gérolsteinois ou de Gérol-stein.*	Gerolsteiner Kuchen.[9])	Gerolstein cake.
— *de Gibraltar*[10]).	Gibraltar-Kuchen.	Gibraltar cake.
— *girondin.*	Girondistischer Kuchen.[11])	Girondist cake.
— *grec ou de Grèce.*	Griechischer Kuchen.[12])	Greek cake.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Kuchen.	Currant cake.
— *à la Guignard*[13]).	Guignard-Kuchen.	Guignard cake.
— *hambourgeois ou de Hambourg.*	Hamburger Kuchen.[14])	Hamburg cake.
— *hanovrien ou de Hanovre.*	Hannoverischer Kuchen.[15])	Hanover cake.

[1]) *Galicie, Gallicie* Galizien; *Galice* Galizien (span. Provinz, lat. Gallaecia). Kuchen von galizischem Biskuit (siehe *appareil de biscuit galicien*, S. 1340) in Scheiben geschnitten, mit Pistazien- und Vanille-Buttercreme *(crème beurrée, aux pistaches et à la vanille)* maskiert, wieder zusammengesetzt, mit Pistazien-Buttercreme *(crème beurrée, aux pistaches)* gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit leicht grün gefärbter Vanille-Glasur überzogen.

[2]) *Gargantua* (nach Rabelais = que grand tu as). Riese, Sohn Grandgousiers, Vater Pantagruels; fig. Fresser. — Kuchen von Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade, die mit ein wenig Maraschino und eingemachten Früchten vermischt ist, gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und in der Mitte mit einer eingemachten Pflaume verziert, die man wieder mit Kirschen umgibt.

[3]) Biskuit-Kuchen mit einer Kastanien-Creme und Biskuit-Törtchen *(bouchées en biscuit)*, die mit Schokolade-Glasur überzogen sind.

[4]) Kuchen von Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Aniswasser-Glasur überzogen und mit eingemachten Früchten verziert; in die Mitte eine gefrorene Mandel-Creme.

[5]) Mit Aprikosen-Marmelade überzogen; Aprikosen-Kompott und Schlagsahne in die Mitte.

[6]) *Duchemin*, berühmter franz. Koch, welcher 1835 in Tours das »Café du commerce« gründete. — 125 g Zucker, 3 Eigelbe, ein ganzes Ei, 65 g gehacktes Zitronat und eingemachte Orangen-Schale, 125 g Grieß, der feste Schnee von 3 Eiweiß, 125 g zerlassene Butter. Der Kuchen mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[7]) Von 500 g Zucker, 16 Eiern, 250 g Butter, 375 g Mehl, 125 g geriebenen Mandeln, Vanille, Mandel- und Zitronen-Extrakt.

[8]) Von 500 g Zucker, 16 Eiern, 250 g Butter, 375 g Mehl, 125 g geriebenen Mandeln, mit Vanille, Mandel- und Zitronen-Extrakt parfümiert.

[9]) Flecken in der preuß. Rheinprovinz, in Sue, Mystères de Paris erdichtetes deutsches Herzogtum. — Ein in einer Form zu Genuaer Kuchen *(moule à génois)* gebackener Mandel-Kuchen, der mit Vanille-Glasur überzogen ist.

[10]) *Gibraltar* (arab. Gebel-al-Tarik »Fels des Tarik«), Vorgebirge und engl. Festung am Eingange des Mittelmeeres; *gibraltar* harter Kandis-Zucker (auch *gibraltar rock*). — Kuchen von Staubzucker, Mandeln, Eiern, Kirschwasser, Essenz von bitteren Mandeln, Wasser, Salz; mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[11]) Von demselben Teig wie bei *gâteau Dora* (s. d.) angegeben, mit Kastanienmus, das mit gebrannten Haselnüssen vermischt ist, gefüllt, mit Schokolade-Meringelmasse *(meringue au chocolat)* verziert. Man richtet den Kuchen auf einem Untersatz von trockenem Teig an und verziert letzteren mit rotem und grünem Zucker.

[12]) Kuchen aus einem Teig von Staubzucker, gleichen Teilen Mehl und Stärkemehl, zerlassener Butter, Mandeln, Eiern, etwas Salz und Vanille. Man bäckt den Kuchen, bedeckt ihn mit einer Lage gebrannter Mandeln, maskiert mit Aprikosen-Marmelade und streut gehackte Pistazien darüber.

[13]) Hervorragender franz. Kuchen-Bäcker *(pâtissier)*, gründete in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein Haus an der Ecke des Odéon (Theater) in Paris, welches bald einen großen Ruf genoß. — Der Kuchen ist aus Genuaer Masse *(génoise)* und mit rosenfarbiger Meringel-Masse verziert.

[14]) 250 g schaumige Butter, 125 g Zucker, 8 Eier, 60 g aufgelöste Hefe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßene Muskat-Blüte, 60 g klein geschnittenes Zitronat, 1 kg Mehl. Man füllt den Teig in eine flache, mit Butter ausgestrichene Form, läßt ihn aufgehen, streut gehackte Mandeln darüber und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

[15]) 750 g Mehl mit $^1/_8$ l Milch, 45 g in Milch aufgelöster Hefe und 125 g geschmolzener Butter zu einem lockeren Teige angerührt, den man mit 100 g Zucker, 2 Eiern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenem Zimt und Kardamom vermischt, durcharbeitet und zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt. Hierauf legt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbrett, drückt ihn auseinander, gibt 200 g frische Butter in kleinen Stückchen darüber, legt den Teig übereinander, arbeitet ihn gehörig durch und rollt mehrere fingerdicke, nicht zu große runde oder viereckige Kuchen davon aus. Diese Kuchen läßt man auf einem Blech aufgehen, bestreicht sie mit gequirltem Ei, streut ausgekernte Rosinen, Zucker, klein geschnittene Mandeln, Zimt und Zitronen-Schale darüber, legt Butter-Stückchen darauf und bäckt die Kuchen.

Gâteau havanais ou de la Havane.	Havanna-Kuchen.	Havana cake.
— *havrais ou du Havre.*	Havreſiſcher Kuchen.[1])	Havre cake.
— *Héloïse ou Éloïse.*	Heloïſe-Kuchen.[2])	Heloisa cake.
— *impérial.*	Kaiſer-Kuchen.[3])	Imperial cake.
— *Isabelle.*	Iſabella-Kuchen.[4])	Isabel(la) cake.
— *italien ou d'Italie.*	Italieniſcher Kuchen.[5])	Italian cake.
— *jamaïquain ou de la Jamaï-*	Jamaika-Kuchen.[6])	Jamaica cake.
— *javanais ou javan. [que.*	Javaniſcher Kuchen.[7])	Java cake.
— *à la Joinville.*	Joinville-Kuchen.[8])	Joinville cake.
— *à la Karolyi.*	Karolyi-Kuchen.[9])	Karolyi cake.
— *khédivien ou de Khédive.*	Khedive-Kuchen.[10])	Khedive cake.
— *au kirsch.*	Kuchen mit Kirſchwaſſer.[11])	Cake with kirsch.
— *à la Lafayette.*	Lafayette-Kuchen.[12])	Lafayette cake.
— *au lard.*	Speckkuchen.	Cake with bacon.
— *à la Lavoisier*[13]).	Lavoiſier-Kuchen.	Lavoisier cake.
— *leipsicois ou de Leipsic(k).*	Leipziger Kuchen.[14])	Leipsic cake.
— *luchonnais.*	Luchoner Kuchen.[15])	Luchon cake.
— *à la lyonnaise.*[16])	Lyoner Kuchen.	Lyons cake.
— *aux macarons.*	Makronen-Kuchen.	Macaroon cake.
— *de madame.*	Madam-Kuchen.[17])	Madam cake.

---

[1]) Sechseckiger Kuchen von Gorenflot-Teig (siehe *pâte à gorenflot*, S. 1348) gebacken, mit Maraschino-Sirup getränkt, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Schmelzglasur (siehe *glace fondante*, S. 1344) glasiert, mit Angelika verziert; in die Mitte gefrorene Ananas- oder Erdbeer-Creme *(crème plombière à l'ananas ou aux fraises)*.

[2]) Savoyer Biskuit (siehe *appareil de biscuit de Savoie*, Seite 1342) in einer Becherform gebacken; von Eigelben, Zucker und Butter über dem Feuer eine Creme abgerührt, die mit einigen Löffelvoll Orangenblüten-Wasser vermischt und mit welcher der in Scheiben geschnittene Kuchen maskiert wird. Man überzieht den Kuchen mit einer rohen Orangen-Glasur *(glace crue à l'orange)*.

[3]) Von Kaiser-Biskuit (siehe *appareil de biscuit impérial*, S. 1340), mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Pistazien-Glasur überzogen, mit eingemachter Ananas verziert; in die Mitte Nußgefrorenes *(glace aux noix fraiches)*.

[4]) Biskuit-Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit roher Pistazien-Glasur überzogen, mit Marzipan-Bändern verziert, in Scheiben geschnitten, diese mit einer Butter-Creme, die mit Orangenblüten-Wasser parfümiert ist, maskiert.

[5]) In einer Randform gebackenes Mandel-Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit Wiener Rumcreme maskiert, wieder zusammengesetzt, außen mit Marmelade, dann mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* maskiert und mit gehackten Pistazien bestreut. Eine gefrorene Orangen-Creme *(crème plombière à l'orange)* vermischt man mit würfelig geschnittenen eingemachten, vorher aber in Curaçao gebeizten Früchten und füllt diese in die Mitte des Kuchens.

[6]) Eine Biskuit-Masse von 250 g Reismehl, ebensoviel zerlassener Butter, ebensoviel Zucker, 8 Eiern, 100 g Rosinen, 75 g fein geschnittenem Zitronat und etwas Zitronen-Schale in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen; in die Mitte Punschgefrorenes.

[7]) Von Genuaer Kuchen; in die Mitte Meringel-Masse, die mit Himbeersaft vermischt ist. Der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit Birnen von Kaffee-Meringelmasse *(meringue au café)* verziert.

[8]) Viereckiger Kuchen von Butter, Mehl, Milch und einer Prise Salz, mit Himbeer-Marmelade gefüllt, mit demselben Kuchenteig bedeckt, gebacken und mit Zucker bestreut.

[9]) Kuchen von 125 g Zucker, ebensoviel Butter, ebensoviel Haselnüssen, doppelt soviel geriebener Schokolade, 60 g Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, 8 geschlagenen Eiweiß, 8 Eigelben. Der Kuchen in Scheiben geschnitten, diese mit einer bayrischen Haselnuß-Creme bestrichen, wieder zusammengesetzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen, mit Schlagsahne verziert.

[10]) Der Khedive, Chedive; türkischer Vizekönig von Ägypten. — Schaumige Masse von Mandeln, Zukker, Vanille-Zucker, Kirschwasser, Essenz bitterer Mandeln und Eigelben, mit welcher man eine mit Zuckerteig ausgelegte Kuchenform füllt. Der gebackene Kuchen wird mit Kirschwasser-Glasur und gehackten Mandeln und Pistazien bestreut.

[11]) Biskuit in einer Randform gebacken, mit Kirschwasser-Glasur überzogen; Kastanienmus mit Vanille-Zucker, Kirschwasser und zuletzt mit Schlagsahne vermischt, die Kuchen damit gefüllt.

[12]) Marmelade-Kuchen glasiert und verziert. Unter dem Namen *Lafayette cakes* werden auch kleine flache Marmelade-Kuchen mit verschiedenfarbigen Glasuren verkauft.

[13]) Sprich »lăwŏäsíe'«; *Antoine-Laurent Lavoisier*, franz. Chemiker, geb. 16. Aug. 1743 zu Paris, hingerichtet 8. Mai 1794. — Von Staubzucker, Mehl, Stärkemehl, Smyrna-Rosinen, Korinthen, Eiern, eingemachter Orangen-Schale und Salz. Man glasiert den Kuchen mit Vanille-Glasur und bestreut ihn mit Korinthen.

[14]) 210 g Butter schaumig gerührt, 7 Eier nach und nach hinzugegeben; 210 g fein geriebene Mandeln mit 140 g Zucker und 3 Eiern abgerührt, zu der Butter gegeben, mit zwei Eßlöffelvoll Hefe, etwas Muskat-Blüte, Salz, einem Glasvoll Madeira und der abgeriebenen Schale einer halben Orange verrührt. Man gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form, läßt sie an einem warmen Orte gehen, bäckt den Kuchen und bestreut ihn mit Orangen-Zucker.

[15]) Von 250 g Staubzucker, ebensoviel Butter, ebensoviel Mehl, ebensoviel Korinthen, 8 Eigelben, 8 geschlagenen Eiweiß, Rum, Zitronen-Schale oder Vanille, Salz. Der Kuchen wird nach dem Backen mit Kirschwasser getränkt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kaffee-Glasur überzogen und mit Meringel-Masse bespritzt.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[17]) Von 250 g mit etwas Vanille gestoßenen Mandeln, 350 g Zucker und 8 Eiern bereitet man eine schaumige Masse, die man in eine mit Zuckerteig ausgelegte Kuchenform füllt. Der gebackene Kuchen wird mit einer dünnen Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit italienischer Meringel-Masse, die mit Rum vermischt ist *(meringue italienne au rhum)*, maskiert.

Gâteau madeleine aux amandes.	Magdalenen-Kuchen mit gefrorener Mandel-Creme.[1])	Madeleine cake with almond plombière cream.
— *madeleine aux noisettes.*	— -Kuchen mit gefrorener Haselnuß-Creme.	— cake with hazelnut plombière cream.
— *madeleine aux pistaches.*	— -Kuchen mit gefrorener Pistazien-Creme.	— cake with pistachio plombière cream.
— *au madère.*	Madeira-Kuchen.	Madeira cake.
— *malakoff.*	Malakoff-Kuchen.[2])	Malakoff cake.
— *à la Malibran.*	Malibran-Kuchen.[3])	Malibran cake.
— *Malmaison.*	Malmaison-Kuchen.[4])	Malmaison cake.
— *maltais.*	Malta-Kuchen.[5])	Malta cake.
— *Malvina ou Malvine.*	Malwina-Kuchen.[6])	Malvina cake.
— *aux mandarines.*	Biskuit-Kuchen mit Mandarinen-Gefrorenem.[7])	Biscuit cake with mandarin plombière cream.
— *Manon.*	Mariechen-Kuchen.[8])	Mary cake.
— *manqué.*[9])	Halber Kuchen.	Mank cake.
— *marbré.*	Marmorierter Kuchen.	Marbled cake.
— *Marcelin.*	Marcelin-Kuchen.[10])	Marcelin cake.
— *Marguerite.*	Margarete-Kuchen.[11])	Margaret cake.
— *Marie-Louise.*	Maria-Luise-Kuchen.[12])	Mary-Louise cake.
— *Marie-Rose.*	Mandel-Kuchen mit klein geschnittenen Aprikosen.	Almond cake with minced apricots.
— *à la Marignan*[13]).	Melegnano-Kuchen.	Melegnano cake.
— *Marillac*[14]).	Marillac-Kuchen.	Marillac cake.
— *à la Marlborough.*	Marlborough-Kuchen.[15])	Marlborough cake.

[1]) Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur überzogen und mit gefrorener Mandel-Creme *(crème plombière aux amandes)* gefüllt.

[2]) In einer Cylinderform gebackenes Haselnuß-Biskuit mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* maskiert, mit Windbeuteln, die mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit Schokolade-Schmelzglasur überzogen sind, verziert; in die Mitte des Kuchens eine gefrorene Haselnuß-Creme *(crème plombière aux noisettes)*.

[3]) Sprich »mälibrang«; *Marie-Félicité Malibran*, Opern-Sängerin, geb. 24. März 1808 zu Paris, gest. 23. Sept. 1836 in Manchester. Einen Genuaer Kuchen (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Meringel-Masse, die mit Himbeersaft vermischt ist, gefüllt und mit gebrannten Mandeln bestreut.

[4]) Malmaison-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Malmaison*, S. 1340) in einer Randform gebacken, mit Marmelade, dann mit gekochter oder Schmelzglasur überzogen und mit Ringen von rosenroter Apfel-Gallerte verziert. In die Mitte eines jeden Gallert-Ringes legt man eine Reineclaude; in die Mitte gibt man Schlagsahne *(crème à la chantilly)* oder irgend eine gefrorene Creme *(crème plombière)*.

[5]) Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit Rumglasur überzogen, mit Marzipan verziert, mit einer gefrorenen Reiscreme *(crème plombière au riz)* gefüllt und mit einem Kranz von Orangen-Vierteln umlegt.

[6]) Savarin-Kuchen mit Kirschwasser-Sirup getränkt, eine Kugel von Kaffee-Meringelmasse *(meringue au café)* in die Mitte, diese mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gerösteten Mandeln bestreut.

[7]) Mandarinen-Biskuitmasse in einer Charlottenform gebacken, ausgehöhlt, mit Mandarinen-Glasur überzogen und mit gefrorener Mandarinen-Creme *(crème plombière à la mandarine)* gefüllt. Ringsherum legt man aus Mandarinen-Schalen geformte Körbchen, die mit demselben Gefrorenen oder mit Schlagsahne gefüllt sind.

[8]) 250 g Mandeln mit etwas Mandelmilch und Kirschwasser gestoßen; 250 g Zucker mit 6 Eigelben geschlagen, die Mandeln, dann 6 geschlagene Eiweiß, nach und nach 50 g Mehl hinzugegeben; eine Becherform mit der Masse dreiviertels voll gefüllt und gebacken. Man überzieht den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Kirschwasser-Glasur.

[9]) Siehe *biscuit manqué* auf Seite 1359.

[10]) Eine schaumige Masse von 250 g Mandeln, 300 g Zucker, 5 Eiern, ½ dcl Kirsch- und ebensoviel Anis-Wasser bereitet, diese in eine mit süßem Teig ausgelegte Kuchenform gefüllt, mit Zucker bestreut und gebacken. Man findet diesen Kuchen auch unter dem Namen *marcelin*. Entstanden ist das Gebäck in der *Maison Benoît* (pâtisserie, eröffnet 1835 in der rue des Prêtres-Saint-Germain-l'Auxerrois, Paris) und wurde zuerst *(gâteau) Benoît*, dann nach der Nichte Benoît's, Marceline, *(gâteau) Marcelin* genannt. Der Nachfolger Benoît's, *Flon*, taufte den Kuchen *(gâteau) réal*, und später erscheint das Gebäck noch unter dem Namen *friand*.

[11]) Genuaer Kuchen (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Kastanienmus gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gerösteten Mandeln bestreut; eine glasierte Kastanie in die Mitte des Kuchens.

[12]) Von 125 g gerösteten Haselnüssen, 250 g Staubzucker, 125 g Mehl, 6 Eiern, einem Körnchen Salz und Vanille. Man bestreut den Kuchen mit gebrannten Mandeln.

[13]) *Melegnano* (früher *Marignano*), franz. *Marignan*, Flecken in der ital. Provinz Mailand, bekannt durch den Sieg, welchen hier Franz I. von Frankreich am 13. und 14. Sept. 1515 über die Schweizer davontrug, sowie durch ein Gefecht zwischen den Franzosen und den Österreichern 9. Juni 1859. — Savarin-Kuchen mit Zucker-Sirup getränkt, mit Meringel-Masse *(meringue italienne)* gefüllt, mit Angelika verziert.

[14]) Sprich »märijä'k«; *Louis de Marillac*, Marschall von Frankreich, Gegner Richelieus (gest. 1632). — Baba (siehe *pâte à baba*, S. 1345), in einer flachen Form gebacken, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit Aprikosen-Marmelade überzogen.

[15]) Von 500 g Zucker, 8 Eiern, 500 g Mehl, 60 g Kümmel-Körnern; in länglichen Formen gebacken.

Gâteau Marly[1].	Marly-Kuchen.	Marly cake.
— *aux marrons.*	Kastanien-Kuchen.[2]	Chestnut cake.
— *à la Mars*[3].	Mars-Kuchen.	Mars cake.
— *marseillais.*	Marseiller Kuchen.	Marseille cake.
— *à la Martinique ou au [martinique.*	Martinique-Kuchen.[4]	Martinique cake.
— *à la Mascotte*[5].	Glücksfee-Kuchen.	Mascotte cake.
— *à la Masséna*[6].	Masséna-Kuchen.	Masséna cake.
— *mauresque à la sultane.*	Biskuit-Kuchen mit einer Sultana von gesponnenem Zucker.[7]	Biscuit cake with a sultana of spun sugar.
— *à la Mazarin.*[8]	Mazarin-Kuchen.	Mazarin cake.
— *à la Médicis.*	Medici-Kuchen.[9]	Medici cake.
— *mexicain.*	Mexikanischer Kuchen.[10]	Mexican cake.
— *mille-ans.*	Tausendjahr-Kuchen.[11]	Thousand-years cake.
— *mille-feuille*[12].	Tausendblätter-Kuchen.	Milfoil cake.
— *mille-feuille à l'ancienne.*	— -Kuchen, altmodisch[13].	— cake, ancient fashion.
— *mille-feuille aux avelines.* [roise.	— -Kuchen mit Haselnüssen.[14]	— cake with avellan-nuts.
— *mille-feuille à la bava-*	— -Kuchen, bayrisch[15].	— cake, Bavarian style.
— *mille-feuille à la chantilly.*	— -Kuchen mit (Vanille-) Schlagsahne.	— cake w. whipped cream (flavoured with vanilla).

---

[1]) *Marly*, auch *Marly le-Roi*, *Marly-la-Machine*, franz. Flecken, Schloß (Seine-et-Oise), auch Garten bei Sanssouci; ehm. *machine de Marly* Wasserwerk in Marly für die Wasserkünste in Versailles; *marly*, auch *marli* netzartige Verzierung auf dem Rande silberner Teller; Rand der porzellanenen u. a. Teller. — In Domform gebackenes Zitronen-Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit Aprikosen-Marmelade überzogen; die Hälfte der Scheiben rosenfarbig, die andere weiß glasiert, wieder zusammengesetzt (erst eine rote, dann eine weiße Scheibe); in die Mitte füllt man Saint-Honoré-Creme (siehe *crème à saint-Honoré*, S. 1343) abwechselnd mit in Rum geweichten Makronen.

[2]) Teig von Kastanienmus, Mehl, Zucker, Butter, Vanille und Eiern; man bäckt Ringe von dem Teig, setzt diese mit Aprikosen-Marmelade zusammen, maskiert den Kuchen außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Eiweiß-Glasur und füllt Schlagsahne in die Mitte.

[3]) Sprich »märß« (Malvin Cazal) oder »mär« (Jaubert). *Anne-Françoise Hippolyte Boutet-Monvell Mars* (Mademoiselle Mars), franz. Schauspielerin, geb. 5. Febr. 1779 zu Paris, gest. 20. März 1847. — Eine Kuchenform *(moule à flan)* mit Zuckerteig oder Blätterteig-Abfällen ausgelegt, blind gebacken, mit Marmelade dreiviertels und mit Meringel-Masse *(meringue italienne)* ganz voll gefüllt, mit Mandeln und Rosinen verziert.

[4]) 250 g Mandeln mit einem Ei gestoßen mit 250 g Zucker schaumig geschlagen, 200 g schaumige Butter und 1 del starke Kaffee-Essenz (von Martinique-Kaffee) hinzugegeben. Man füllt die Masse in eine mit Zuckerteig ausgelegte Kuchenform *(moule à flan)*, bäckt den Kuchen, glasiert ihn mit Kaffee-Glasur und verziert ihn mit Kirschen.

[5]) *La Mascotte* die Glücksfee, Operette von Audran (1881). — Man bezeichnet den Kuchen auch mit *mascotte de Lucques* (Lukka, ital. Stadt). Genuaer Kuchen mit Kaffee-Creme, die mit gerösteten, gestoßenen Haselnüssen vermischt ist, gefüllt.

[6]) *André Masséna, duc de Rivoli, prince d'Essling*, Marschall des ersten franz. Kaiserreiches, geb. 6. Mai 1758 zu Leven bei Nizza, gest. 4. April 1817 in Paris. — Genuaer Biskuit Masse (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) in einer länglich runden Form gebacken, mit einer Lage Kastanienmus und einer anderen Lage Meringel-Masse *(meringue italienne)* gefüllt. Man bestreicht den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade und glasiert ihn auf einer Seite mit Kirschwasser-, auf der anderen mit Schokolade-Glasur.

[7]) In einer Kuppelform gebackenes Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit einer Vanille-Haselnußcreme *(crème de noisette, à la vanille)* maskiert und wieder zusammengesetzt; der Kuchen außen mit Apfel-Gallerte, dann mit gekochter Schokolade-Glasur überzogen, mit einer Sultana von gesponnenem Zucker bedeckt und auf einem Sockel von hartem Zuckerteig angerichtet.

[8]) Mehr gebräuchlich: *mazarin* (s. d.).

[9]) Genuaer Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) in einer sechsfächerigen Form gebacken, mit Orangen-Glasur überzogen, mit Orangen-Vierteln und Meringel-Masse verziert, mit gehackten Pistazien bestreut.

[10]) Gleiche Teile gestoßene Mandeln, Mehl, Reismehl, Stärkemehl mit Zucker und Eiern. Mit diesem Teig *Manqué*-Formen ausgefüllt. Man läßt den Kuchen erkalten und füllt ihn mit einer Butter-Creme mit Mandeln.

[11]) 625 g Butter schaumig gerührt, mit 12 Eigelben, 125 g süßen, 60 g bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 375 g Zukker vermischt, zuletzt 500 g Weizenmehl, 125 g kleine Rosinen und der Schnee der 12 Eiweiß hinzu.

[12]) *Mille-feuille* tausendblätterig, Mehrzahl *mille-feuilles*. Wenn manche Kochbücher schreiben *gâteau de mille-feuilles* oder nur *gâteau mille-feuilles*, so ist das falsch. Man kann sich wohl einen Kuchen von tausend Blättern *(de mille feuilles)* vorstellen, dann hat aber der Bindestrich zwischen *mille* und *feuilles* wegzubleiben. — Blätterteig-Ringe mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, übereinander zusammengesetzt. Man bestreicht den Kuchen außen mit Marmelade und verziert ihn mit Blätterteig-Plätzchen; in die Mitte füllt man Mandel-Creme. Bereitet man den Kuchen von Genuaer Masse *(génoise)*, so erhält man *gâteau mille-feuille à la génoise*.

[13]) Blätterteig-Ringe mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Himbeer-Gallerte maskiert, zusammengesetzt; der Kuchen mit Meringel-Masse leicht maskiert, mit gehackten Pistazien und Korinthen bestreut.

[14]) Blätterteig-Ringe und Ringe von mit fein geriebenen Haselnüssen vermischtem Mürbeteig werden mit Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt. Man überzieht den Kuchen außen mit fein gehackten, gerösteten Haselnüssen; in die Mitte füllt man eine Haselnuß-Creme.

[15]) Blätterteig-Ringe mit bayrischer Vanille-Creme zusammengesetzt, der Kuchen außen mit derselben Creme maskiert, eine halbe Stunde auf Eis gestellt, dann mit gehackten Pistazien bestreut und zu Tisch gegeben.

Gâteau mille-feuille aux confitures.	Tausendblätter-Kuchen mit Marmelade.[1])	Milfoil cake with comfit.
— *mille-feuille à la florentine, pour grosse pièce.*	— -Kuchen, Florentiner[2]).	— cake, Florentine style.
— *mille-feuille à la frangipane, pour grosse pièce.*	— -Kuchen mit Vanille-Frangipancreme.	— cake with vanilla frangipane cream.
— *mille-feuille garni de glace.*	— -Kuchen mit Eis gefüllt.	— cake garnished with ice.
— *mille-feuille, à l'italienne.*	— -Kuchen, italienisch[3]).	— cake, Italian style.
— *mille-feuille à la napolitaine.*[4])	— -Kuchen auf Neapeler Art.	— cake, Neapolitan style.
— *mille-feuille à la Pompa-*	— -Kuchen nach der Pompa-	— cake, Pompadour style.
— *à la Milton.* [dour.	Milton-Kuchen.[6]) [dour[5]).	Milton cake.
— *à la minute.*[7])	Minuten-Kuchen.	Minute cake.
— *à la Mirabeau.*	Mirabeau-Kuchen.[8])	Mirabeau cake.
— *mirliton.*	Kuchen mit bayrischer Nußcreme.[9])	Cake with Bavarian nut cream.
— *au moka.*	Kaffee-Kuchen.[10])	Mocha cake.
— *monégasque ou monagasque ou de Monaco.*	Monakoer Kuchen.[11])	Monaco cake.
— *à la Montaigne*[12]).	Montaigne-Kuchen.	Montaigne cake.
— *à la Montauban.* [le.	Montauban-Kuchen.[13])	Montauban cake.
— *à la Monte-Carlo ou -Car-*	Monte-Carlo-Kuchen.[14])	Monte-Carlo cake.

[1]) Die Blätterteig-Ringe mit verschiedenen Marmeladen zusammengesetzt, der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade maskiert und nach dem Trockenwerden nochmals mit derselben Marmelade überzogen, mit Blätterteig-Plätzchen, Angelika und halbierten weißen Mandeln verziert.

[2]) Ringe von Florentiner Mürbeteig (siehe *pâte frolle, à la florentine* auf S. 1347) mit Vanille-Frangipancreme zusammengesetzt; der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade maskiert, nach dem Trockenwerden mit gekochter Schokolade-Glasur überzogen, mit Vanille-Butterglasur *(glace au beurre, à la vanille)* verziert, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt.

[3]) Blätterteig-Scheiben mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, gebacken, die eine Hälfte derselben nach dem Erkalten mit Maraschino-Frangipancreme, die andere mit Johannisbeer-Gallerte oder Aprikosen-Marmelade maskiert. Man setzt die Scheiben zusammen (abwechselnd Creme und Marmelade), überzieht den Kuchen mit Marmelade, dann mit Maraschino-Meringelmasse *(meringue italienne au marasquin)*.

[4]) Vergleiche *gâteau napolitain historié, pour grosse pièce.*

[5]) Blätterteig-Ringe zur Hälfte mit Frangipan-Creme, zur anderen Hälfte mit Aprikosen-Marmelade maskiert, zusammengelegt; der Kuchen mit Meringel-Masse überzogen, schön mit Schlagsahne bespritzt und mit Schlagsahne gefüllt.

[6]) Sprich »mĭ'lt'n«; *John Milton*, einer der größten Dichter Englands, geb. in London 9. Dez. 1608, gest. 8. Nov. 1674 in Bunhill bei London. — In einer großen *Dariole*-Form gebackener Genuaer Kuchen *(génoise)* ausgehöhlt, außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit gehackten Pistazien bestreut. Eine Mandelbrot-Masse mit Vanille- oder Orangen-Geschmack läßt man auf Eis steif werden und füllt damit den Kuchen, welchen man außerdem mit glasierten Kirschen überzieht.

[7]) Vergleiche *tôt-fait.*

[8]) In Cylinderform gebackenes Haselnuß-Biskuit mit Maraschino-Buttercreme *(crème beurrée, au marasquin)* maskiert, an den Seiten in schrägen Linien mit Perlen bespritzt und mit obiger Butter-Creme gefüllt. Man verdeckt die Öffnung des Cylinders mit einer Scheibe Biskuit und steckt auf letztere ein Spießchen mit Früchten.

[9]) Von siebenmal geschlagenem Blätterteig bäckt man eine Art kleine Palmblätter *(petits palmyres)*, welche man mit Zucker glasiert und mit welchen man einen Rand zu einer Platte gebackenem Zuckerteig *(pâte d'office aux amandes,* siehe Fußbem. 16, S. 1348) bildet, indem man die *palmyres* mit zum Bruch gekochten Zucker befestigt. Von Löffelbiskuit-Masse bäckt man eirunde Mundtörtchen *(bouchées)*; eine bayrische Nußcreme mit Vanille läßt man auf Eis fest werden, gibt dann eine Lage davon in den Kuchenrand, ordnet domförmig die vorher in Maraschino getauchten Biskuit-Mundtörtchen und maskiert den Dom mit dem Rest der bayrischen Creme. Die Mitte des Domes verziert man mit einer Rosette von eingemachter Orangen-Schale.

[10]) Mit Kaffee-Extrakt vermischte Biskuit-Masse auf einem Blech gebacken, Scheiben ausgestochen, diese mit Butter-Kaffeecreme bestrichen, zusammengesetzt, der Kuchen mit derselben Creme überzogen, auch damit bespritzt und mit grobem Zucker bestreut.

[11]) Ein Mandel-Kuchen mit Zitronat, mit Vanille-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[12]) Sprich »mongtä'nj«; *Michel-Eyquem de Montaigne*, franz. Philosoph, berühmter Schriftsteller, geb. 28. Febr. 1533 auf dem Schloß Montaigne in Périgord, gest. 13. Sept. 1592. — Ein Mandel-Kuchen mit fein gehackter eingemachter Orangen-Schale, in einer *Brioche*-Form gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, in der Mitte mit einer Birne aus Meringel-Masse verziert.

[13]) Sprich »mongtobang'«; *Charles-Guillaume Marie Apollinaire Antoine Cousin-Montauban, comte de Palikao*, franz. General, geb. 24. Juni 1796 zu Paris, gest. 8. Jan. 1878 daselbst. — Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit Zuckerteig (siehe *pâte sucrée*, S. 1349) ausgelegt, blind gebacken. Eine Anzahl Mekka-Brötchen *(pains de la Mecque)* und eine gleiche Anzahl runde Windbeutel gebacken; die Mekka-Brötchen nach dem Erkalten mit Vanille-, die runden Windbeutel mit Schokolade-Glasur überzogen. Die Kuchen-Kruste wird hierauf mit einer gefrorenen Aprikosen-Creme *(crème plombière à l'abricot)* pyramidenartig gefüllt und mit je zwei Kränzen von den Mekka-Brötchen und den runden Windbeuteln umlegt.

[14]) Eine Kuchenform mit süßem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, über die Marmelade eine Lage Makronenteig, über letztere eine Lage vlämische Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit flamand*, S. 1340). Man bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze, überzieht ihn mit Aprikosen-Marmelade und bestreut ihn mit gebrannten Mandeln.

Gâteau à la Monte-Christo.	Monte-Christo-Kuchen.[1]	Monte-Christo cake.
— *monténégrin ou montenegrin ou à la Monténégro*[2].	Montenegriniſcher Kuchen.	Montenegro cake.
— *à la Monte-Sano.*[3]	Monte-Sano-Kuchen.	Monte-Sano cake.
— *à la Montholon.*[4]	Montholon-Kuchen.	Montholon cake.
— *à la montmorency*[5].	Kuchen von Montmorency-Kirſchen.	Cake of Montmorency cherries.
— *à la Montpensier.*	Montpenſier-Kuchen.[6]	Montpensier cake.
— *moscovite au kirsch.*	Moskovitiſcher Kuchen mit Kirſchwaſſer.[7]	Muscovite cake with kirsch.
— *à la Mouchy*[8].	Mouchy-Kuchen.	Mouchy cake.
— *mousse.*	Schaumkuchen[9].	Moss cake.
— *mousseline.*	Schaumkuchen[10].	Mousseline cake.
— *munichois ou de Munich, pour grosse pièce.*	Münchener Kuchen.[11]	Munich cake.
— *à la Nanon.*	Nanon-Kuchen.[12]	Nanon cake.
— *nanterrois ou de Nanterre*[13].	Art Butter-Kuchen.	Nanterre cake.
— *napolitain.*	Neapeler Kuchen.[14]	Neapolitan cake.
— *napolitain à la chantilly.*[15]	— Kuchen mit Schlagſahne.	— cake with whipped cream.
— *napolitain aux fruits.*[16]	— Kuchen mit Früchten.	— cake with fruits.

[1]) In *Brioche*-Formen gebackener Kuchen von 100 g Staubzucker, 65 g Mandeln, 75 g Butter, 65 g Stärkemehl, 5 Eiern, etwas Rum und Salz. Man überzieht den Kuchen mit Rumglasur und verziert ihn mit verschiedenen klein geschnittenen Früchten.

[2]) *Montenegro* (slaw. Czernagora, türk. Karadagh, »schwarzes Gebirge«), Gebirgs-Landschaft an der dalmatischen Küste. — Ein in einer Gallertform *(moule à gelée)* gebackener Kuchen von gerösteten Mandeln, Staubzucker, Stärkemehl und Eiern, mit rosenfarbiger Glasur überzogen, mit Früchten verziert; in die Mitte Schlagsahne mit Haselnuß-Geschmack.

[3]) Nur eine andere Bezeichnung für *pouding à la Monte-Sano* (s. d. auf S. 1247).

[4]) Ist nur eine andere, in der »Cuisine d'Aujourd'hui von Dubois« vorkommende Bezeichnung für *crème à la Montholon* (s. d. auf S. 1272).

[5]) *Montmorency* (Mehrzahl *montmorency)* kurzstengelige Glaskirschen-Sorte aus *Montmorency* (franz. Stadt im Dép. Seine-et-Oise); *montmorency!* kauft Kirschen! (Ruf der Händler). — a) Vergl. *gâteau montmorency au kirsch,* S. 1230. b) Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois,* S. 1340) ausgehöhlt, mit klein geschnittenen, in Kirschwasser getauchten Montmorency-Kirschen gefüllt; der Kuchen mit Meringel-Masse überzogen und schön verziert.

[6]) Schaumige Masse von Eiern, Zucker, Vanille und Mehl in *Trois-frères*-Formen gebacken, mit Vanille-Sirup bestrichen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit Zucker bestreut.

[7]) Moskowitisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit moscovite,* S. 1341) in einer Savarin-Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen. Orangen-Gallerte mit würfelig geschnittenen eingemachten, in Kirschwasser gebeizten Früchten vermischt, in einer Domform gefroren und der Kuchen damit gefüllt. Man umgibt letzteren noch mit einem Kranz von mit Bruchzucker *(sucre au cassé)* glasierten Orangen-Vierteln.

[8]) Sprich »muschi'«; a) Schloß bei *Beauvais.* b) *Philippe de Mouchy,* franz. Marschall (gest. 1794). — Vanille-Biskuit in einer Becherform gebacken; eine Creme von Eigelben, 28gradigem Sirup und Mandelmilch mit Vanille über dem Feuer abgerührt, nach dem Erkalten mit feiner Butter vermischt, in drei Teile geteilt. Einige Pistazien mit Orangenblüten-Wasser und Spinatgrün gestoßen, durchgestrichen und ein Teil der Creme damit vermischt; der zweite Teil der Creme mit gestoßenen, durchgestrichenen Mandeln vermengt. Das Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit der Mandel-Buttercreme maskiert, wieder zusammengesetzt; der Kuchen außen mit der natürlich gelassenen Butter-Creme maskiert und mit der Pistazien-Buttercreme verziert.

[9]) Eine runde Platte Mandelteig gebacken, etagenförmig drei Lagen Meringel-Masse darüber, gebacken, in die Mitte Vanille-Schlagsahne *(gâteau mousse à la vanille),* Kaffee-Creme *(gâteau mousse au café),* Schokolade-Creme *(gâteau mousse au chocolat),* Orangen-Creme *(gâteau mousse à l'orange)* usw.

[10]) 300 g Staubzucker mit 8 Eigelben, einem ganzen Ei und Vanille schaumig geschlagen, 250 g Stärkemehl und Mehl, sowie der feste Schnee von acht Eiweiß hinzu. Man gibt den Teig in Genuaer Formen *(moules à génoise)* und bäckt ihn bei mittlerer Hitze. Man füllt den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade *(gâteau mousseline à l'abricot),* mit Vanille-Creme *(gâteau mousseline à la vanille),* Kaffee-Creme *(gâteau mousseline au café),* Schokolade-Creme *(gâteau mousseline au chocolat)* und glasiert ihn je nach der Füllung.

[11]) Einen Hefenteig vermischt man mit Eiern, Zucker, Salz und etwas gehackter Zitronen-Schale, läßt den Teig bis zur doppelten Höhe aufgehen, füllt damit eine mit Butter ausgestrichene und mit Mandel-Streifen ausgestreute Form dreiviertels voll, läßt den Teig bis zum Rand aufgehen, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze, durchtränkt ihn mit Nußlikör-Sirup und überzieht ihn nach dem Erkalten mit Orangen-Glasur.

[12]) 250 g Zucker mit 8 Eigelben schaumig geschlagen, mit 250 g Mandeln, die mit etwas Kirschwasser fein gestoßen wurden, sowie mit dem steifen Schnee der 8 Eiweiß und mit 50 g Mehl vermischt. Man bäckt die Masse in einer Charlottenform, bestreicht den Kuchen außen mit Aprikosen-Marmelade und glasiert ihn mit Kirschwasser-Glasur.

[13]) Sprich »nangtär«, lat. Nannetodurum, franz. Ort, nordwestlich von Paris.

[14]) Von neapolitanischem Teig (siehe *pâte à napolitain,* S. 1348) große Ringe gebacken, diese mit Aprikosen-Marmelade und Johannisbeer-Gallerte übereinander zusammengesetzt. Man schneidet den Kuchen außen herum glatt, überzieht ihn mit Aprikosen-Marmelade und bestreut ihn mit gehackten Pistazien. In die Mitte füllt man Schlagsahne *(gâteau napolitain à la chantilly),* Gefrorenes *(gâteau napolitain garni de crème plombière),* Früchte *(gâteau napolitain aux fruits)* und dergleichen.

[15]) Vergleiche Fußbemerkung zu *gâteau napolitain.*

[16]) Vergleiche Fußbemerkung zu *gâteau napolitain.*

Gâteau napolitain garni de crème plombière.	Neapeler Kuchen mit gefrorener Creme.	Neapolitan cake with plombière cream.
— *napolitain garni de glace.* [*grosse pièce.*[1])	— Kuchen mit Gefrorenem gefüllt.	— cake garnished with ice(-cream).
— *napolitain historié, pour*	— Kuchen, historisch.	— cake, historic(al).
— *narbonnais ou de Nar-*	Narbonner Kuchen.	Narbonne cake.
— *national.* [*bonne*[2]).	National-Kuchen.[3])	National cake.
— *navarrais, navarrois, navarrin.*	Navarresischer Kuchen.[4])	Navarrese cake.
— *de neige au chocolat.*[5])	Schneekuchen mit Schokolade.	Snow cake with chocolate.
— *à la Nelson.*	Nelson-Kuchen.[6])	Nelson cake.
— *niçois ou de Nice.*	Nizzaer Kuchen.[7])	Nice cake.
— *de noces.*	Hochzeits-Kuchen.	Wedding-, bride-cake.
— *de noces d'argente.*	Silberhochzeits-Kuchen.	Silver-wedding cake.
— *de noces d'or.*	Goldenhochzeits-Kuchen.	Golden-wedding cake.
— *de Noël à l'allemande.*	Weihnachts-, Christstolle(n).	German Christmas cake.
— *aux noisettes.* [*mandie.*	Haselnuß-Kuchen.	Hazelnut cake.
— *normand ou de Nor-*	Normännischer Kuchen.[8])	Norman cake.
— *norvégien ou de Norvége, Norwége, Norwège.*	Norwegischer Kuchen.[9])	Norwegian cake.
— *nougatine.*	Biskuit-Kuchen mit Mandel-	Biscuit cake with nougat.
— *à l'orange.*	Orangen-Kuchen. [Kruste.	Orange cake.
— *de l'Ost-Frise.*	Ostfriesische Knüppel-Torte.	East-Friesland cake.
— *de la paix.*	Friedens-Kuchen.[10])	Peace cake.
— *palermitain.*	Palermoer Kuchen.[11])	Palermitan cake.
— *à la Palmerston*[12]).	Palmerston-Kuchen.	Palmerston cake.
— *parisien ou de Paris.*	Pariser Kuchen.[13])	Parisian cake.
— *parisien aux abricots.*	— Aprikosen-Kuchen.[14])	— apricot cake.
— *pascal.*	Oster-Kuchen.	Paschal or Easter-cake.

[1]) Man bezeichnet den Kuchen auch mit *gâteau mille-feuille à la napolitaine.*

[2]) *Narbonne* (lat. Narbo Martius), franz. Stadt im Dép. Aude. — Vanille-Biskuit in einer Kuppelform gebacken, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, diese mit Vanille-Butterglasur maskiert, wieder zusammengesetzt, außen mit derselben Glasur (Creme) maskiert und mit der Spritze schön verziert.

[3]) Viereckiger Genuaer Kuchen in Scheiben geschnitten, mit vier Sorten Butter-Cremes (Kaffee-, Schokolade-, Himbeer-, Pistazien-Creme) maskiert.

[4]) *Brioche*-Formen mit Zuckerteig ausgelegt, mit einer Masse von Staubzucker, Korinthen, Butter, Mehl, Eiern, Orangen-Schale, Zitronat gefüllt, mit Blätterteig-Bändern belegt, mit Zucker bestreut, gebacken.

[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[6]) Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit Zuckerteig ausgelegt, mit einer Lage Marmelade bedeckt, mit Pithiviers-Creme *(crème de Pithiviers)* gefüllt, gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, die mit Rum vermischt ist, maskiert, mit Meringel-Masse verziert.

[7]) Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit Zuckerteig ausgelegt, mit einem Teig von Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Malaga-Rosinen, Korinthen, Zitronat, eingemachter Orangen-Schale, Eiern, einigen Tropfen Bergamottöl und gestoßenem Zimt gefüllt.

[8]) Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit einer Lage Apfel-Marmelade gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten domförmig Meringel-Masse darüber geschichtet, mit Zucker bestreut, einige Minuten in den Ofen gestellt und nach dem Erkalten mit warmer Johannisbeer-Gallerte überzogen.

[9]) Flacher Kuchen aus einem Teig von süßen und einigen bitteren Mandeln, Staubzucker, Butter, Stärkemehl, Eiern, Kirschwasser.

[10]) In einer Randform gebackenes Mandel-Biskuit (siehe *appareil de biscuit aux amandes*, S. 1339) wird mit einer Mandel- und Vanille-Butterglasur *(appareil de glace au beurre, aux amandes et à la vanille)* gefüllt, mit Pistazien-Glasur überzogen und mit halbierten weißen Mandeln verziert. Von eingemachten Reineclauden entfernt man die Kerne, ersetzt diese durch kleine Kugeln von Mandelteig und glasiert die Früchte mit Bruchzucker (siehe *sucre au cassé*, S. 1349). Ferner bereitet man eine gefrorene Reiscreme *(crème plombière au riz)*. Kurz vor dem Anrichten stellt man den Biskuitrand auf eine Schüssel, bedeckt den Boden des Cylinders mit einer 1 cm dicken Biskuit-Scheibe, gibt das Gefrorene felsenartig *(en rocher)* darüber und richtet die glasierten Reineclauden auf dem Biskuitrand an.

[11]) Kuchen von Palermoer Biskuit (siehe *appareil de biscuit palermitain*, S. 1341) mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen und mit klein geschnittenen eingemachten Früchten verziert, mit einer gefrorenen Pistazien-Creme *(crème plombière aux pistaches)* gefüllt, mit einer Sultana von gesponnenem Zukker überdeckt.

[12]) Sprich »pa'merst'n«; *Henry John Temple, viscount Palmerston*, brit. Staatsmann, geb. 20. Okt. 1784 zu Broadlands (Hampshire), gest. 18. Okt. 1865 auf seinem Landgut Brocket Hall. — Kuchen von Palmerston-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Palmerston* auf Seite 1341) in einer glatten Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade und Maraschino-Glasur überzogen, mit einer Erdbeer-Creme gefüllt.

[13]) 250 g Staubzucker mit 175 g Butter und 15 Eigelben schaumig gerührt, der Schnee von 12 Eiweiß, 300 g Kartoffelmehl, etwas Zitronen-Schale darunter gemischt und alles in einer glatten hohen Puddingform langsam im Ofen gebacken. Man schneidet den Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben, belegt diese mit dünnen Ananas-Scheiben, gießt Ananassaft darüber, legt sie wieder zusammen. Nachdem man den Kuchen mit Staubzucker bestäubt und im Ofen langsam glasiert hat, gibt man ihn mit Ananassaft zu Tisch.

[14]) Eine Becherform gießt man mit Gallerte aus, füllt sie abwechselnd mit in Madeira getränkten Biskuit-Scheiben und einer bayrischen Aprikosen-Creme mit Vanille, stellt sie zwei Stunden in Eis und stürzt den Kuchen aus.

Gâteau piémontais.	Piemontiſcher Kuchen.[1]	Piedmontese cake.
— *aux pistaches.*	Piſtazien-Kuchen.	Pistachio cake.
— *de Pithiviers.*	Pithiviers-Kuchen.[2]	Pithiviers cake.
— *de plomb.*	Bleikuchen[3].	Plumb cake.
— *de plomb à l'angélique.*	— mit Angelika.	— cake with angelica.
— *de plomb à la Carême.*	— nach Carême.	— cake, Carême style.
— *de plomb au citron.*	— mit Zitrone.	— cake with lemon.
— *de plomb à la parisienne.*	— auf Pariſer[4] Art.	— cake, Parisian style.
— *plombière.*[5]	Kuchen mit einer gefrorenen Creme.	Cake filled w. a plombière cream.
— *plombière à la Pompadour.*	[Pompadour[6]. — mit gefror. Creme nach der	[padour style. — w. plombière cream, Pom-
— *polonais ou de Pologne.*[7]	Polniſcher Kuchen.	Polish cake.
— *aux pommes à l'abricot.*	Apfel-Kuchen mit Aprikoſen-Marmelade.[8]	Apple-cake with apricot-marmalade.
— *aux pommes à l'allemande.*	— -Kuchen, deutſch.	— -cake, German style.
— *aux pommes à la Maryland.*	— -Kuchen auf Maryländer Art.[9]	— -cake, Maryland style.
— *aux pommes à la tyrolienne.*	[Art. — -Kuchen auf Tiroler[10]	— -cake, Tyrolian style.
— *à la Pompadour.*	Pompadour-Kuchen.[11]	Pompadour cake.
— *portugais ou du Portugal.*	Portugieſiſcher Kuchen.[12]	Portuguese cake.
— *à la président.*	Präſidenten-Kuchen.[13]	President cake.
— *à la prince royal.*	Kronprinz-Kuchen.[14]	Crown-prince cake.
— *à la princesse de Galles.*	Biskuit-Kuchen mit Ananas.	Biscuit-cake with pine-apple.
— *prussien ou de Prusse.*	Preußiſcher Kuchen.[15]	Prussian cake.
— *au punch.*	Punſchbiskuit-Kuchen.[16]	Cake of punch-biscuit.
— *punch aux fraises.*	— -Kuchen mit Erdbeeren.	— of punch-biscuit with strawberries.
— *punch aux framboises.*	— -Kuchen mit Himbeeren.	— of punch-biscuit with raspberries.
— *à la purée de marrons.*	Kuchen mit Kaſtanienmus.	— with purée of chestnuts.
— *dit »Quatre quarts«.*[17]	Art Mandel-Torte.	Sort of almond-cake.
— *aux raisins.*	Roſinen-Kuchen.	Plum-cake.
— *du ramadan ou ramazan.*[18]	Türkiſcher Faſtnachts-Kuchen.	Ramadan cake.

---

[1]) Eine Masse zon 30 g Kartoffel-Stärkemehl, 60 g zerlassener Butter, 150 g Staubzucker, 120 g Haselnüssen, 5 Eiern und einem Tropfen Essenz bitterer Mandeln in Kuchen-Formen *(cercles à flan)* gebacken und mit gehackten Mandeln bestreut.

[2]) Auf einen dünnen Boden von Blätterteig eine Lage Pithiviers-Creme gestrichen, ein Blätterteig-Deckel darüber; der Kuchen mit Ei bestrichen, mit dem Messer eine Zeichnung hineingemacht, mit Zucker glasiert.

[3]) Bleikuchen (siehe *pâte à plomb*, S. 1348) in einem Kasten aus starkem Papier gebacken und entsprechend verziert.

[4]) Bleikuchen mit Orangenblüten-Wasser (s. *pâte à plomb, aux fleurs d'oranger*, S. 1348).

[5]) Von *Dubois* in seiner »Cuisine d'Aujourd'hui« *gâteau de Plombières* genannt; *Ranhofer* in seinem Werke »The Epicurean« bringt dieselbe Abbildung des Kuchens als *gâteau Marly*, füllt den Kuchen aber mit St.-Honoré-Creme anstatt mit einer gefrorenen Mandel-Creme *(crème plombière aux amandes)*. Vergleiche *gâteau à la Marly* auf Seite 1382.

[6]) Mit einer gefrorenen Erdbeer-Creme *(crème plombière aux fraises)* gefüllt, mit Waffel-Hörnchen, die mit Schlagsahne gefüllt sind, umlegt.

[7]) Siehe *gâteau à la polonaise* auf Seite 1230.

[8]) Eine Form mit Apfel-Marmelade, die mit Gelatine gesteift ist, gefüllt und mit Aprikosen-Marmelade bedeckt.

[9]) Eine flache Kuchenform mit süßem Teig ausgelegt, mit dickem Apfelmus oder Apfel-Marmelade gefüllt, mit gestoßenem Zimt bestreut, mit Teig bedeckt, trocken gebacken, nach dem Erkalten ausgestürzt, mit Zucker bestreut; wird auch warm als Süßspeise gegeben.

[10]) Boden von Prophetenkuchenteig (siehe *pâte à brioche*, S. 1346) mit Apfel-Schnittchen, die in Butter geschwungen und mit Aprikosen-Marmelade, pulverisierten Makronen, Zitronat-Würfeln, Korinthen und Smyrna-Rosinen vermischt sind, belegt, Teig darüber, gebacken, glasiert.

[11]) Genuaer Kuchen mit Aprikosen-Marmelade und würfelig geschnittenen, in Kirschwasser gebeizten Früchten gefüllt, mit Eiweiß-Glasur glasiert, entsprechend verziert und mit gerösteten Mandeln bestreut.

[12]) a) Portugiesisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit portugais* auf Seite 1341) in einer sechsfächerigen Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur *(glace fondante à l'orange)* überzogen; in die Mitte Orangen-Gefrorenes; Orangen-Viertel als Umlage. b) Vergleiche *biscuit portugais* auf Seite 1360.

[13]) Man bäckt zwei Kuchen (in Flan-Formen) von Mürbteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346), füllt den einen mit Mandel-, den anderen mit Frangipan-Creme, setzt einen über den anderen, glasiert mit Vanille-Glasur und verziert mit der Spritze.

[14]) Mit Madeira befeuchtete Biskuit-Scheiben mit Aprikosen-Marmelade und Johannisbeer-Gallerte zusammengesetzt; der Kuchen mit Meringel-Masse überzogen, schön bespritzt, mit Zucker bestreut, im Ofen getrocknet und mit Früchten verziert.

[15]) In einer Randform gebackenes Biskuit mit Schokolade-Glasur überzogen; in die Mitte Schlagsahne.

[16]) Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) in einer Cylinderform gebacken, nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen, mit Eiweiß-Glasur verziert und mit Johannisbeer-Gallerte bespritzt; eine gefrorene Rumcreme *(crème plombière au rhum)* in die Mitte.

[17]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[18]) Vergleiche *petits gâteaux du ramadan.*

Gâteau réal.[1])	Art Mandel-Kuchen mit Likören	Sort of almond-cake with cordials.
— *régent.*	Regenten-Kuchen.[2])	Regent's cake.
— *à la reine.*	Königin-Kuchen.[3])	Queen cake.
— *religieux.*	Religiöser Kuchen.[4])	Religious cake.
— *à la Ricasoli*[5]).	Ricasoli-Kuchen.	Ricasoli cake.
— *de riz au caramel.*	Reiskuchen mit braunem Zucker.	Rice-cake with caramel.
— *de riz au citron.*	— mit Zitrone.	— -cake with lemon.
— *en rocher.*	Felsen-Kuchen.[6])	Rock cake.
— *rodon.*	Rodon-, Schnecken-Kuchen.[7])	Rodon cake.
— *à la Roederer.*	Roederer-Kuchen.[8])	Roederer cake.
— *des rois.*	König-Kuchen.[9])	King's cake.
— *sableux.*	Sandkuchen[10]).	Sand cake.
— *sableux au marasquin.*	— mit Maraschino-Glasur.	— cake with maraschino icing.
— *au sagou.*	Sago-Kuchen.	Sago cake.
— *Saint-Amand.*	Saint-Amand-Kuchen.[11])	Saint-Amand cake.
— *à la Saint-Charles.*	Mandel-Kuchen.	Almond cake.
— *à la Saint-Germain.*	Saint-Germain-Kuchen.[12])	Saint-Germain cake.
— *à la Saint-Hilaire*[13]).	— -Hilaire-Kuchen.	— -Hilaire cake.
— *saint-honoré.*	— -Honoré-Kuchen.[14])	— -Honoré cake.
— *saint-honoré à l'ananas.*	— -Honoré-Kuchen mit Ananas.[15])	— -Honoré cake with pine-apple.
— *saint-honoré au chocolat.*	— -Honoré-Kuchen mit Schokolade-Creme.	— -Honoré cake with chocolate-cream.
— *saint-honoré aux fraises.*	— -Honoré-Kuchen mit bayrischer Erdbeer-Creme.	— -Honoré cake w. Bavarian strawberry-cream.
— *saint-honoré à l'orange.*	— -Honoré-Kuchen mit Orangen-Creme.	— -Honoré cake with orange-cream.

---

[1]) Vergl. Fußbem. zu *gâteau Marcelin*, S. 1381.

[2]) Bretagner Biskuit (siehe *appareil de biscuit breton*) in vier *Flan*-Formen gebacken, jeder Kuchen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und alle vier übereinander gesetzt. Man überzieht den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, verziert ihn mit Mandeln und glasiert ihn mit Eiweiß-Glasur *(glace royale)*. Eine berühmte Pariser Feinbäckerei, *la maison Chiboust*, verfertigt diesen Kuchen als Spezialität.

[3]) a) 250 g Butter mit 6 Eigelben schaumig geschlagen, nach und nach 250 g Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 175 g Stärkemehl und 4 geschlagene Eiweiß, sowie 2 dcl Schlagsahne hinzugegeben; hiervon der Kuchen gebacken, den man nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade überzieht und mit Maraschino-Glasur glasiert. b) Sandteig (siehe *pâte sableuse*, S. 1349) in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zitronen-Glasur überzogen; in die Mitte Himbeer-Creme; ringsherum Krusten von Orangen-Gallerte.

[4]) Eine flache Kuchenform *(moule à flan)* mit Zuckerteig ausgelegt, blind gebacken; auf den Boden des Kuchens eine Lage nußgroße, mit Erdbeerbrot-Masse gefüllte Windbeutel, diese mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* überzogen und pyramidenförmig eingerichtet.

[5]) *Bettino Ricasoli*, ital. Staatsmann, geb. 9. März 1809 zu Florenz, gest. 23. Okt. 1880 in Rom. — Vanille-Biskuit in einer Domform gebacken, in Scheiben geschnitten, diese mit Alkermes-Likör angefeuchtet, mit einer Lage Vanille-Frangipan-creme maskiert, wieder zusammengesetzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit süßer, parfümierter Schlagsahne maskiert und schön bespritzt.

[6]) Von je 125 g Butter, Zucker und Korinthen, 3 Eiern und 375 g Mehl.

[7]) Zu Schaum gerührte Butter mit Zucker, Eiern, feinem Mehl, abgeriebener Zitronen-Schale, Salz, Zitronat und in Milch aufgelöster Hefe vermischt. Man schlägt den Teig solange, bis er Blasen wirft, füllt eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgesiebte Form damit halb voll, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

[8]) *Th. Roederer*, *L. Roederer*, *A. Roederer*, drei Champagner-Firmen. — Ein Kuchen von Mandel-Biskuit mit einer bayrischen Pistazien-Creme gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Pistazien-Schmelzglasur *(glace fondante aux pistaches)* überzogen und mit streifig geschnittenen Pistazien bestreut.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung 1 auf Seite 1348.

[10]) Vergleiche *pâte sableuse* auf Seite 1349.

[11]) Vanillebiskuit-Masse abwechselnd mit eingemachten Kastanien in eine Randform gefüllt, gebacken, dann mit Kastanien-Sirup, der mit Vanille und Maraschino vermischt ist, durchtränkt, nach dem Erkalten mit einem Kastanien-Gefrorenen *(glace à la purée de marrons)*, das mit Schlagsahne vermischt ist, gefüllt; das Gefrorene mit einem Kranz von Angelika-Blattspitzen eingefaßt und der Kuchen mit einem Kranz von schönen Reineclauden umlegt.

[12]) Eine flache Kuchenform *(moule à flan)* mit süßem Teig ausgelegt, mit einer Masse von Mandeln, Staubzucker, Butter, Mehl, Milch, Rum, Frangipan-Creme und Eiern gefüllt, gebacken und mit gehackten Pistazien bestreut.

[13]) Sprich »ßängtīlä'r«; *Émile-Marc Hilaire*, genannt: *Marco de Saint-Hilaire*, franz. Schriftsteller (1790—1889). — Saint-Hilaire-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Saint-Hilaire*, S. 1341) wird in *Trois-frères*-Formen gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen; in die Mitte eine gefrorene Birnen-Creme *(crème plombière aux poires)*; Krusten *(croûtons)* von süßer Gallerte als Umlage.

[14]) Ein runder Boden von Mürbteig halb gar gebacken, ein Ring von Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346) darauf gespritzt. Nußgroße Windbeutel mit Mandel-Creme gefüllt, in Bruchzucker *(sucre au cassé)* getaucht, mit gehackten Pistazien bestreut und nebeneinander auf den Brandteigring geklebt; in die Mitte des Kuchens eine Erdbeer-Creme *(crème aux fraises)* oder irgend eine Backcreme *(crème pâtissière)*.

[15]) In die Mitte eine Ananas-Creme (Ananas-Sirup mit ein wenig klarer Hausenblase auf Eis gebunden, mit Schlagsahne und würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt).

Gâteau à la Saint-Louis.	Saint-Louis-Kuchen.[1])	Saint-Louis cake.
— *à la Saint-Michel.*	Michaelis-Kuchen.[2])	Michaelmas cake.
— *des sauniers*[3]).	Halloren-Kuchen.[4])	Salt-maker cake.
— *savarin.*[5])	Savarin-Kuchen.	Savarin cake.
— *à la Savary.*	Savary-Kuchen.[6])	Savary cake.
— *à la Savigny.*[7])	Savigny-Kuchen.	Savigny cake.
— *saxon ou de la Saxe.*	Sächsischer Kuchen.[8])	Saxon cake.
— *sicilien ou de la Sicile.*	Sizilianischer Kuchen.[9])	Sicilian cake.
— *silésien ou de la Silésie.*	Schlesischer Kuchen.[10])	Silesian cake.
— *à la soleil.*	Sonnen-Kuchen.[11])	Sunshine cake.
— *Souvaroff(f), Souvarow, Souwarow*[12]).	Suworow-Kuchen.	Suvaroff- or Suvoroff cake.
— *spongieux.*	Schwammkuchen[13]).	Sponge cake.
— *à la Stanley.*	Stanley-Kuchen.[14])	Stanley cake.
— *suisse ou de la Suisse.*	Schweizer Kuchen.[15])	Swiss cake.
— *à la sultan.*	Sultan-Kuchen.[16])	Sultan cake.
— *tripolitain ou de Tripoli.*	Tripolitanischer Kuchen.[17])	Tripoli cake.

---

[1]) Blätterteig mit Mandel-Frangipancreme gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut, gebacken.

[2]) Kuchen von Genuaer Masse (siehe *appareil de génoise*, S. 1342) mit Vanille-Buttercreme gefüllt und entsprechend verziert.

[3]) *Saunier.* I. Salzsieder, Salinen-Arbeiter: *il a léché le cul au saunier* er hat einen unverwüstlichen Durst. II. Pfänner (Besitzer eines Anteils an einem Salzwerke). III. Salzverkäufer, Salzschänk; umherziehender Salzhändler. — *Saunière.* I. Salzmäßchen. II. Mischung von Salz und Thon für Rotwild.

[4]) Halloren, die Arbeiter in den Salinen zu Halle a. d. S., mit eigentümlicher Kleidung, besonderem Dialekt und verschiedenen Privilegien; früher kastenartig abgeschlossen; wahrscheinlich von fränkischer Abkunft. — Von 500 g schaumiger Butter, 2 Eigelben, ½ l Milch, 60 g aufgelöster Hefe, 500 g großen ausgekernten Rosinen, 250 g Korinthen, 100 g fein geschnittenem Zitronat, 35 g gestoßenen Mandeln, etwas Salz und dem nötigen Mehl ein Teig bereitet, der locker genug sein muß, um sich mit dem Rührlöffel gut ziehen zu lassen. Man füllt damit eine mit Butter ausgestrichene runde Blechform, läßt den Teig aufgehen, bäckt den Kuchen bei nicht zu großer Hitze, bestreicht ihn mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber.

[5]) Mehr gebräuchlich: *savarin* (s. d.).

[6]) In einer Charlottenform gebackenes Vanille-Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit einer Vanille-Buttercreme maskiert, wieder zusammengesetzt, außen mit einer Pistazien-Buttercreme überzogen und mittels der Spritze mit der weißen Creme verziert. Man füllt die Mitte abwechselnd mit den beiden Cremes und umlegt den Kuchen mit glasierten Kirschen.

[7]) Nur eine andere Bezeichnung für *biscuit à la Savigny* (s. d. auf Seite 1350).

[8]) 560 g schaumig gerührte Butter nach und nach mit 16 Eiern, 100 g feinem Zucker, 1 dcl süßer Sahne, ein wenig Muskat-Blüte und Salz vermengt, 700 g feines Mehl, 100 g gewiegte Mandeln, ebensoviel Zitronat und vier Löffelvoll Hefe, zuletzt der Schnee von 10 Eiweiß darunter gezogen. Man füllt mit dem Teig eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Form halb voll, läßt ihn aufgehen, bäckt den Kuchen und überzieht ihn mit Zitronen-Glasur.

[9]) Biskuit mit eingemachter Orangen-Schale *(appareil de biscuit à l'orangeat,* S. 1341) in einer sechsteiligen Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, mit gefrorener Kastanien-Creme *(crème plombière aux marrons)* gefüllt und mit einem Kranz von glasierten Kastanien umlegt.

[10]) Von 560 g feinem Mehl, 175 g Butter, 5 Eigelben, 35 g gestoßenen Mandeln, 70 g Zucker, 3 Löffelvoll Hefe, etwas Salz und 4 dcl Rahm.

[11]) Gelber Kuchen aus 625 g Zucker, 375 g Butter, mit Milch geschlagenen Eigelben (eine Tassevoll Eigelbe und ebensoviel Milch), 750 g Mehl, 125 g Reismehl, 2 Theelöffelvoll Backpulver, Zitronensaft, Zitronen-Schale.

[12]) *Suworow-Rymnikski,* Graf Alexander Wasiljewitsch, Fürst Italijski, russ. Feldherr, geb. 24. Nov. 1729 in Moskau, gest. 18. Mai 1800 in Petersburg. — Teig von 250 g Mehl, 150 g Butter, 125 g feinem Zucker, 5 Eigelben, einem Körnchen Salz, geriebener Zitronen-Schale, einem Kaffeelöffelvoll Cognac. Man bäckt von dem Teig zwei Boden, streicht auf den einen Fruchtmarmelade, deckt den anderen darüber, verziert entsprechend und glasiert mit Rumglasur.

[13]) 9 Eier, eine Vierteltasse Wasser, 500 g Zukker zusammen geschlagen, 375 g Mehl hineingerührt, der Schnee der Eier darunter gezogen. *Sponge drops:* Obige Masse theelöffelweise auf Papier gegeben, mit Zucker bestreut, gebacken. *Sponge pudding:* Obige Masse in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[14]) Eine Randform mit Babateig (siehe *pâte à baba,* S. 1345) dreiviertels voll gefüllt; ist der Teig bis zum Rand aufgegangen, so bäckt man den Kuchen, durchtränkt ihn mit Mandelmilch-Sirup, überzieht ihn mit Reineclauden-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur und füllt eine gefrorene Reineclauden-Creme *(crème plombière aux reines-claude)* in die Mitte.

[15]) a) Vergleiche *flan à la suisse,* Seite 1373. b) Vergl. *vacherin,* Seite 1298. c) Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée,* S. 1346) aus, füllt den Kuchen mit einer Mandel-Creme, bedeckt ihn mit einem dünnen Teigdeckel, welcher an den Seiten fest angedrückt, mit dicker Eiweiß-Glasur überzogen und mit Blätterteig-Bändern gitterartig belegt wird. Man bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

[16]) Vanille-Biskuit in einer Domform, Punschbiskuit in einer viereckigen Form gebacken, letzteres in Form eines Kissens zugeschnitten, mit Marmelade, dann mit roher Orangen-Glasur *(glace crue à l'orange)* überzogen, dann auf einen Teller gestellt und ein Rand von Zucker ringsherum gesponnen. Das Vanille-Biskuit auf Eis gestellt, mit einer bayrischen Vanille-Creme gefüllt, mit Marmelade überzogen, mit Pistazien-Schmelzglasur *(glace fondante aux pistaches)* maskiert, mit der Spritze verziert, dann auf die Mitte des Punschbiskuit-Kissens gestellt, mit einem Turban von gesponnenem Zucker umgeben.

[17]) a) Tripoli oder Tarabulus, Hafenstadt im nördl. Syrien, am Mittelmeer, 17000 Einw. b) Tripoli oder Tripolis (Tripolitanien), Land an der Nordküste Afrikas, unter türkischer Regentschaft, mit der Hauptstadt Tripoli(s). — Mandel-Biskuit in einer *Trois-frères*-Form gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur überzogen, mit einer gefrorenen Mandel-Creme *(crème plombière aux amandes)* gefüllt, mit süßer Vanille-Schlagsahne bespritzt.

Gâteau (des) trois-frères.	Trois-frères-Kuchen.[1])	*Trois-frères*-cake.
— *vacherin à la crème.*[2])	Meringel-Torte mit Schlagsahne.	Meringue-tart with whipped cream.
— *Valentin au r(h)um.*	[Rum.[3])	Valentine cake with rum.
— *Val-la-reine.*	Valentins-Kuchen mit	Biscuit-cake with raspberries.
— *à la Valois.*	Biskuit-Kuchen mit Himbeeren.[4])	— -cake with nut-cream.
— *à la Victoria.*	— -Kuchen mit Nußcreme.[5])	Victoria cake.
— *viennois ou de Vienne.*	Viktoria-Kuchen.[6])	Vienna cake.
— *westphalien à la crème.*	Wiener Brotkuchen.[7])	Westphalian cake with cream.
— *à la Zeiler*[9]).	Kuchen von Pumpernickel-Biskuit mit einer Creme.[8])	Zeiler cake.
Gaudes.	Zeiler-Kuchen.	Gaudes.
Gaufres.	Maisbrei-Kuchen.[10])	**Wafers, waffles.**
— *à l'allemande.*[11])	**Waffeln.**	German wafers.
— *aux amandes.*	Deutsche Waffeln.	Almond wafers.
— *à l'ananas.*	Mandel-Waffeln.	Pineapple wafers.
— *aux avelines.*[12])	Ananas-Waffeln.	Avellan wafers.
— *à la Beckendorf*[13]).	Haselnuß-Waffeln.	Beckendorf wafers.
— *à la cannelle.*	Beckendorf-Waffeln.	Canella wafers.
— *de Carlsbad.*	Zimtwaffeln.	Carlsbad wafers.
	Karlsbader Waffeln.[14])	

---

[1]) Drei-Brüder-Kuchen, franz. auch (seltener) *biscuit trois-frères* genannt. Man bäckt eine »Dreibrüder-Biskuitmasse« (siehe *appareil de biscuit trois-frères*, S. 1342) in einer sechseckigen Randform *(moule à torsade, dit à trois-frères)*, stürzt das Biskuit auf eine gebackene Platte von Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) aus, überzieht es mit Aprikosen-Marmelade, die mit Maraschino vermischt ist, streut Mandeln darüber und verziert mit würfelig geschnittener Angelika. Man füllt den Kuchen mit verschiedenen würfelig geschnittenen, mit Apfel-Gallerte überzogenen Früchten.

[2]) Nur eine andere Bezeichnung für *vacherin* (s. d. auf Seite 1298).

[3]) Die Kuchenform mit süßem Teig ausgelegt, eine mit Rum vermischte Mandelbiskuit-Masse hineingefüllt, fein gehackte Mandeln darüber gestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit Rumglasur überzogen.

[4]) Sandige Biskuitmasse (siehe *appareil de biscuit sableux*, S. 1341) in einer *Trois-frères*-Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zitronen-Glasur überzogen; in die Mitte eine auf Eis erstarrte Himbeerbrot-Masse *(pain de framboises)*; Krusten *(croûtons)* von Orangen-Gallerte als Umlage.

[5]) Eine englische Vanille-Creme mit gestoßenen, durchgestrichenen Nüssen und feiner Butter vermischt; ein Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit der Creme maskiert, wieder zusammengesetzt; der Kuchen mit derselben Creme überzogen und schön verziert.

[6]) a) Mandel-Biskuit in einer *Savarin*-Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Erdbeer-Glasur überzogen; in die Mitte süße Vanille-Schlagsahne mit kleinen Walderdbeeren. b) Eine Art Zitronen-Kuchen, warm mit Mandel-Creme serviert.

[7]) a) 550 g abgeriebenes Weißbrot mit kochender Milch übergossen; 220 g frische Butter mit 210 g Mandeln, die mit Milch gestoßen sind, vermengt, mit dem Brot und acht Eiern gut verrührt, mit 150 g Zitronen-Zucker gesüßt und gebacken. Mit streifig geschnittenen Mandeln, Korinthen, Rosinen, streifig geschnittener Orangen-Schale, Aprikosen-Marmelade, Zucker und Weißwein eine Sose bereitet, die man über den heiß anzurichtenden Kuchen gießt. b) Ringe von Genuaer Kuchen *(génoise)* mit Marmelade zusammengesetzt, der Kuchen außen mit derselben Marmelade überzogen, mit halben weißen Mandeln oder Früchten verziert, mit Schlagsahne oder einer gefrorenen Creme *(crème plombière)* gefüllt.

[8]) In einer *Savarin*-Form gebackenes Pumpernickel-Biskuit (siehe *appareil de biscuit au pain noir*, S. 1341) nach dem Erkalten mit Marmolade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen; in die Mitte eine Nußcreme (gestoßene, durchgestrichene Nüsse mit Vanille-Schlagsahne).

[9]) Hauptredakteur und alleiniger Leiter dieses Werkes. Vergl. auch Seite 9. — Eine gerieftе Kuchenform *(moule à flan)* legt man mit Törtchenteig (siehe *pâte à tartelette*, S. 1349) aus, maskiert sie innen mit Butter-Papier, füllt Mehl hinein und bäckt sie blind, leert sie aus und maskiert das Innere nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade. Orangen-Biskuit (siehe *appareil de biscuit à l'orangeat*, S. 1341) bäckt man in einer Becherform; aus eingemachter Orangen-Schale sticht man Ringe aus. Von Eigelben, dem Schnee einiger Eiweiß, Orangen-Zucker, etwas Rheinwein und Orangensaft bereitet man eine Orangen-Creme, von welcher man eine Lage auf den Boden des Kuchens streicht, auf diese Lage Creme gibt man domförmig das in Scheiben geschnittene Orangen-Biskuit, das mit Madeira getränkt ist. Diesen Dom überzieht man mit dem Rest der Orangen-Creme und legt eine Kette von den Orangenschalen-Ringen darauf; in die Mitte jedes Ringes gibt man eine glasierte Kirsche. Oben auf die Mitte des Kuchens legt man, eine Rosette bildend, Orangen-Viertel, in die Mitte dieser Rosette eine Kugel aus Johannisbeer-Gallerte.

[10]) Dick gekochter Maisbrei auf ein Blech gestrichen, nach dem Erkalten Stücke ausgestochen und gebacken.

[11]) Vergl. *pâte à gaufre, à l'allemande* S. 1348.

[12]) Vergl. *pâte à gaufre, aux avelines* S. 1348.

[13]) Dubois & Bernard in »Cuisine Classique« schreiben *Bekendoff*, Brunfaut in »Handbuch der modernen Kochkunst« *Beckendorf*, weniger bekannte französische und deutsche Werke wieder anders. — Waffeln von 250 g Butter, ebensoviel Mehl, 8 Eigelben, 8 geschlagenen Eiweiß, $^3/_4$ l Schlagsahne, 2 Löffelvoll Vanille-Staubzucker, einem Körnchen Salz. Die Waffeln halbiert, lagenweise pyramidenartig auf einen Teller geschichtet, jede Lage mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit süßer Vanille-Schlagsahne überzogen und mit der Spritze verziert.

[14]) Ein Glasvoll Mehl mit einem Glasvoll abgerahmter Milch, einem ganzen Ei, 3 Löffelvoll Zucker, einem Körnchen Salz und zerlassener Butter vermischt, durchgestrichen; die Waffeln werden sofort nach dem Backen auf der einen Seite mit Vanille-Eiweißglasur, die mit fein gehackten Mandeln vermischt ist, bestrichen und zu zweien zusammengelegt.

Gaufres à la chantilly.[1])	Schlagsahne-Waffeln.	Chantilly wafers.
— *de Cheltenham*[2]).	Cheltenham-Waffeln.	Cheltenham wafers.
— *au chocolat.*	Schokolade-Waffeln.	Chocolate wafers.
— *en cigarettes.*	Waffel-Zigaretten.	Wafer-cigarettes.
— *au citron.*	Zitronen-Waffeln.	Lemon wafers.
— *en cornet.*	Waffel-Hörnchen.	Wafer-cornets.
— *à l'eau.*	Wasser-Waffeln.	Water wafers.
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	Waffeln mit Orangenblüten-Wasser.[3])	Wafers with orange flower water.
— *à la farine d'avoine.*	Hafermehl-Waffeln.	Oatmeal wafers.
— *flamandes.*	Vlämische Waffeln.[4])	Flemish wafers.
— *à la framboise.*	Himbeer-Waffeln.	Raspberry wafers.
— *à la genevoise.*	Genfer Waffeln.[5])	Geneva wafers, wafer
— *au gingembre.*	Ingwer-Waffeln.	Ginger wafers. [jumbles.
— *à la Graham*[6]).	Graham-Waffeln.	Graham wafers.
— *à la hollandaise.*	Holländische Waffeln.[7])	Dutch wafers.
— *à l'italienne.*[8])	Italienische Waffeln.	Italian wafers.
— *à la kaïmac ou caïmac*[9]).	Waffeln mit Kaimak.	Wafers with kaimac.
— *à la liégeoise.*	Lütticher Waffeln.[10])	Liège wafers.
— *à la lyonnaise.*	Lyoner Waffeln.[11])	Lyons wafers.
— *à la Maire.*	Maire-Waffeln.[12])	Maire wafers.
— *au maïzéna.*	Maismehl-Waffeln.	Maizena wafers.
— *au moka.*	Kaffee-Waffeln.	Coffee wafers.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Waffeln.	Cocoanut wafers.
— *d'office.*	Office-Waffeln.[13])	Office wafers.
— *à l'orange.*	Orangen-Waffeln.	Orange wafers.
— *aux pistaches.*	Pistazien-Waffeln.[14])	Pistachio wafers.
— *à la polonaise.*	Polnische Waffeln.[15])	Polish wafers.
— *au porter*[16]).	Porter-Waffeln.	Porter wafers.
— *à la portugaise.*	Portugiesische Waffeln.	Portuguese wafers.
— *aux raisins.*	Rosinen-Waffeln.	Raisin wafers.
— *au riz.*	Reiswaffeln.	Rice wafers.
— *à la royale.*	Königs-Waffeln.	Royal wafers.
— *à la russe.*	Russische Waffeln.	Russian wafers.
— *à la souabe ou souabienne.*	Schwäbische Butterteig-Zucker-Waffeln. [Waffeln.	Swabian wafers. Sugar wafers.
— *au sucre.*	Vanille-Waffeln.	Vanilla wafers.
— *à la vanille.*	Viktoria-Waffeln.	Victoria wafers.
— *à la Victoria.*		
Gaufrettes.	**Kleine Waffeln.**	**Small wafers**[17]).
— *à la Avellan.*[18])	— Avellan-Waffeln.	— Avellan wafers.
— *à la Eiffel.*	— Eiffel-Waffeln.[19])	— Eiffel wafers.

---

[1]) Dieselbe Masse wie bei *gaufres à la Beckendorf* (s. d.).

[2]) *Cheltenham*, Stadt in Gloucestershire mit Mineral-Quellen.

[3]) 250 g Zucker, 255 g Mehl, 4 Eier, ein Körnchen Salz. 1 dcl Orangenblüten-Wasser, einige Löffelvoll Milch, 60 g zerlassene Butter.

[4]) 250 g Butter, ebensoviel Mehl, 15 g Hefe, 6 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 1/2 l Schlagsahne, ein Körnchen Salz, 2 Löffelvoll Staubzucker.

[5]) Von 125 g Butter, 110 g Zucker, 4 Eiern, 125 g Mehl, Vanille. Die Waffeln können, während noch heiß, umgebogen und mit Schlagsahne gefüllt werden *(gaufres genevoises à la crème)*.

[6]) Sprich »grē'(ö)m«; *Sylvester Graham*, amerik. Vegetarier (1794—1851); *Graham-bread* Vegetarier-, Graham-, Weizenschrotbrot.

[7]) Von 200 g gesiebtem Mehl, 170 g Staubzucker, 85 g Butter, Orangen-Schale, einem Ei.

[8]) Vergleiche *pâte à gaufre, à l'italienne*, Seite 1348.

[9]) Vergleiche *kaïmac* auf Seite 1280.

[10]) Mit Bierhefe bereitete Waffeln.

[11]) 200 g Mehl, 100 g Staubzucker, 25 g Vanille-Zucker, ein Körnchen Salz, zwei ganze Eier, ein Löffelvoll Cognac, zwei Löffelvoll zerlassene Butter, ein wenig Wasser.

[12]) *Maire*, Besitzer der berühmten Restaurants *Maire* und *Paillard* in Paris. Die Waffeln tragen die Aufschrift »Maire«. Derselbe Maire verfertigt noch die *gaufres Maire à la chantilly* und *gaufres Maire à la marquise*.

[13]) 250 g Mehl, 300 g Zucker, 2 ganze Eier, ein Körnchen Salz, 50 g zerlassene Butter, Wasser.

[14]) 210 g fein gehackte Mandeln, 200 g fein gehackte Pistazien, 250 g Zucker, 130 g Mehl, 1 Ei, 3 geschlagene Eiweiß.

[15]) 250 g Mehl, 60 g Staubzucker, Zitronen-Schale, 4 Eier, 4 dcl Sahne.

[16]) *Porter*, starkes englisches (dunkles) Bier; *porter* heißt in wörtlicher Übersetzung »Lastträger«, letztere sollen dieses Bier zuerst getrunken haben.

[17]) In den Katalogen mancher englischen Biskuit- und Waffel-Fabriken findet sich auch *waferettes*.

[18]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, 1893, bei dem *Déjeuner offert au Palmarum du Jardin d'Acclimatation*.

[19]) Sprich »äfäl«; *Alexandre-Gustave Eiffel* franz. Ingenieur, geb. 1843 in Dijon, Erbauer des 300 m hohen eisernen Eiffel-Turmes zur Ausstellung auf dem Marsfeld in Paris 1889. — 250 g Mehl, 70 g Staubzucker, 150 g Butter, 25 g Salz, 2 frische Eier, ein paar Tropfen Essenz bitterer Mandeln.

Gaufrettes à la Maire.[1])	Kleine Maire-Waffeln.	Small Maire wafers.
— *à la parisienne.*	— Pariſer Waffeln.	— Parisian wafers.
Gauloises.	Galliſche Törtchen.[2])	Gallic tartlets.
Gazeaula.	Gazeau-Kuchen.[3])	Gazeau cake.
Génois[4]).	Genuaer Kuchen.	Genoese cake.
Génoises.	**Genuaer Törtchen.**[5])	**Genoeses.**
— *bigarrées.*	— Törtchen, bunt.[6]) [de.[7])	—, vari-colo(u)red.
— *aux confitures.*	— Törtchen mit Marmela-	— with comfits.
— *marbrées.*	— Törtchen, marmoriert.[8])	— marbled.
— *au parmesan.*	— Törtchen mit Parmeſan- Käſe. [Mandeln.	— with Parmesan cheese.
— *pralinées.*	— Törtchen mit gebrannten	— with burnt almonds.
Gimblettes.	**Kringel, Ringe.**[9])	**Gimblettes,** rings.
— *d'Albi ou Alby*[10]).	Anis-Kringel.	— with aniseed.
— *au blanc-manger.*	Kringel mit Mandelmilch-	— with blanc-mange(r).
— *aux cerises.*	— mit Kirſchen.[11]) [Sulze.	— with cherries.
— *fourrées.*	— mit Marmelade gefüllt.	— furred with marmalade.
— *en macaron.*	— von Makronenteig.	— of macaroon-paste.
— *en pâte d'amandes.*	— von Mandelteig.	— of almond-paste.
— *aux pêches.*	— mit Pfirſichen.	— with peaches.
— *aux pistaches.*	— mit Piſtazien.	— with pistachio-nuts.
— *à la suisse.*	Schweizer Kringel.[12])	Swiss gimblettes.
Girafes.	Giraffen.	Giraffes.
Glacé.	Glaſiertes Biskuit.[13])	Frosted biscuit.
Gohière.	Gohier-Kuchen.[14])	Gohière.
Gorenflot[15]).	Gorenflot.	Gorenflot.
Gorges de boeuf.[16])	Ochſen-Gurgeln.	Ox-gorges.
Gougère.	**Käſe-Kuchen.**[17])	**Gougère,** cheese-cake.
— *de Troyes*[18]).	— -Kuchen von Troyes.	— of Troyes.
Goug(u)elofe[19]).	Gugelhupf. [Schlagſahne.	Gougloff.
Grande duchesse.	Windbeutel mit Vanille-	Grand duchess.

[1]) Vergleiche *gaufres à la Maire.*

[2]) In Diplomaten-Formen gebackene Törtchen von Genuaer Brötchenteig (Mehl, Eier, Butter, Zucker, Sahne, Rosinen, Zitronat, Pinien, Hefenstück). Die Törtchen werden mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit gehackten Mandeln bestreut.

[3]) Von *Gazeau,* einem berühmten Bordeauxer Feinbäcker erfunden. — Je 250 g Mehl, Staubzucker und feine Butter, eine Prise Salz, 20 Eier, einige Tropfen Essenz von bitteren Mandeln. Man legt gefettete länglich-runde Formen mit süßem Teig aus, gibt eine Lage Mandel-Creme hinein und füllt mit der Kuchen-Masse auf, bäckt den Kuchen und verziert ihn mit Meringel-Masse.

[4]) Manche Bücher schreiben *génoise,* diese Schreibweise erklärt sich aus *gâteau en (pâte) génoise* Kuchen aus Genuaer Teig. Besser ist in jedem Falle *gâteau génois* oder *gâteau de Gênes* zu schreiben (vergl. Seite 1379).

[5]) Eine Platte Genuaer Teig *(génoise)* gebacken, glasiert, runde oder viereckige Schnitten davon ausgestochen.

[6]) Eine 2 cm dicke Platte Genuaer Kuchen *(génoise)* gebacken, 7 cm lange Bänder abgeschnitten, diese in der Mitte der Länge nach aufgeschlitzt, mit Marmelade oder Frangipan-Creme maskiert, die zwei Hälften wieder zusammengesetzt, oben mit Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur maskiert, mit einer Mischung *(granit varié)* von grobkörnigem Zucker, kleinwürfelig geschnittenen Pistazien, ebenso geschnittenen, aber rot gefärbten Mandeln und kleinen Korinthen bestreut.

[7]) Die Törtchen mit einem Kranz von Meringel-Perlen bespritzt; in die Mitte Fruchtmarmelade oder Fruchtgallerte.

[8]) Mit weißer Maraschino-Glasur überzogen, dann mit Streifen *(filets)* von roter Glasur verziert.

[9]) Teig von 250 g Mehl, 25 g Zucker, ebensoviel Butter, 2 Eigelben, Salz, Wasser; hiervon kleine Ringe geformt, die verziert und bei mäßiger Hitze gebacken werden.

[10]) Hauptstadt des franz. Dép. Tarn.

[11]) Thalergroße Scheiben aus einem Teig von gleichen Teilen Mandeln (mit Eiweiß gestoßen) und Staubzucker, sowie etwas Orangen-Schale; in die Mitte je eine Kirsche.

[12]) 250 g Mehl, 150 g Zucker, 200 g Butter, 6 Eigelbe, Zitronen-Schale. Den hiervon bereiteten Teig läßt man auf Eis hart werden, rollt ihn $^1/_2$ cm dick aus, sticht mit einem krausen Ausstecher runde Boden aus, sticht aus der Mitte derselben ein Stück heraus, sodaß man Ringe erhält, die auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und im nicht zu heißen Ofen gebacken werden.

[13]) Soviel wie *biscuit glacé* (s. d. auf S. 1359).

[14]) Eine Art Quarkkuchen, schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt und nach ihrem Erfinder *Gohier* benannt. — Quark *(fromage blanc),* Eier, Orangenblüten-Wasser, Zucker, Salz, geriebener Schweizer Käse; die Masse in einem Tortenring *(cercle à flan)* gebacken.

[15]) *Gorenflot,* ein Mönch und Feinschmecker zur Zeit Heinrichs III. und Person in Dumas' »Dame de Montsoreau«. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« schreibt *gorenflos* und leitet dies von einem gleichnamigen Orte des Dép. Somme ab. — Ein *Savarin*-Kuchen, in einer seehseckigen Form gebacken und mit einem Sirup von 28 Grad, welcher mit verschiedenen Likören vermischt ist, durchtränkt.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[17]) Runder Kuchen aus einem Teig von Mehl, Butter und Eiern oder aus Blätterteig mit Käse; soll von einem franz. Feinbäcker Namens *Liénard,* welcher vorher die *ramequins* als Spezialität verfertigte, erfunden worden sein. Vergl. S. 1014.

[18]) Sprich »tro͡a«, lat. Tricasses; franz. Stadt (Aube); *troyes* Art Käse. — Je 125 g Butter, Mehl und würfelig geschnittener fetter Schweizer Käse, 7 Eier, $^1/_2$ l Wasser, eine Prise Salz und Zucker.

[19]) Vergleiche *cougloff* auf Seite 1364.

Grappes lyonnaises ou en massepain.	Trauben aus Marzipan.	Grapes of marchpane.
Grésillins, grésiliens.	Mandel-Plätzchen.[1])	Almond-lozenges.
Grissins *ou* grissinis.[2])	Grissinis.	Grissinis, sticks.
— *à la milanaise.*	—, mailändisch[3]).	—, Milanese style.
— *à la nantaise.*	— von Nantes[4]).	— of Nantes.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser Art.[5])	—, Parisian style.
— *de Turin.*	— auf Turiner Art.[6])	—, Turin style.
Groux.	Art Kuchen von Buchweizen-[mehl.	Sort of buckwheat-cake.
Guêpiers.	Wespen-Nester[7]).	Wasp-nests.
Guiarées.	Art kleine Kuchen.[8])	Sort of small cakes.
Havanaises.	Havanna-Törtchen.[9])	Havana tartlets.
Hérissons.	Igel[10]).	Hedgehogs.
Hockey-cake.	Ernte-Kuchen. [Kuchen.[11])	Hockey-cake.
Hojaldre.	Spanischer Blätterteig-	Spanish cake.
Hoosier cake.[12])	Art schlechter Pfefferkuchen.	Hoosier cake.
Hure de sanglier en biscuit.	Wildschweinskopf aus Biskuit. [Kuchen.	Boar's head of biscuit.
Hylikmakers.	Holländische Honig-, Pfeffer-	Dutch honey-cakes.
Indiscrets.	Plaudertaschen[13]).	Indiscreets.
Infante.	Infantin-Kuchen.[14])	Infanta cake.
Ingénues.	Unschulds-Törtchen.[15])	Ingénues.
Jalousies.	Mandelcreme-Törtchen.[16])	Almond-cream tarts.

[1]) Teig von 100 g gebrannten Haselnüssen, 100 g Mandeln, 125 g Grießmehl, 250 g Staubzucker, 3 del Milch, 3 Eiweiß, etwas Vanille.

[2]) Ein stangenförmiges Gebäck italienischer Herkunft, nach einem Turiner Bäcker Namens *Grissini* benannt. — Von 125 g Mehl mit 20 g in lauwarmer Milch aufgelöster Hefe ein Hefenteig bereitet; 375 g Mehl mit einer Prise Salz, 4 Eigelben, einigen Löffelvoll lauwarmer Milch und 100 g Butter zu einem leichten Teig verarbeitet, das Hefenstück hinzugegeben, worauf man den Teig bis zu seiner doppelten Höhe aufgehen läßt. Diesen Teig, welchen man Brötchenteig *(pâte à pain)* nennt, teilt man in kleine Stücke, rollt davon Stangen wie Hohlnudeln *(macaroni)*, etwa 20 bis 25 cm lang, verziert sie, schneidet die Enden gleichmäßig und bäckt sie im heißen Ofen. Ehe man die Grissinis bäckt, kann man sie auch mit Kümmel und Salz bestreuen. Unter *grissins de commerce* Grissinis des Handels, versteht man die im Großen hergestellten Stangen aus Weizen- und Maismehl, Staubzucker, Natron *(carbonate)*, Eiern und Salz.

[3]) 250 g Weizenmehl, 100 g Staubzucker, 15 g Butter, 3 g Natron *(carbonate)*, 5 g Salz, 1 Ei, etwas Zitrone.

[4]) 250 g Mehl, 65 g Staubzucker, ebensoviel frische Butter, Milch, Salz.

[5]) 100 g Staubzucker, 125 g Grießmehl, 3 g Natron *(carbonate)*, 1 Eigelb, Zitrone, Milch.

[6]) 150 g Grießmehl, 100 g Maismehl, 3 g Natron *(carbonate)*, 10 g Salz, 125 g Staubzucker, 2 Eier, Zitrone.

[7]) Ein deutsches Gebäck.

[8]) Über die *guiarées* schreibt Joseph Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine«: *Il existe à Nantes une ancienne corporation qui prit le nom de »fougaciers«, en raison de leur spécialité à fabriquer les »fougaces«, qu'on appelle aujourd'hui »guiarées«.* — Kleine trockene Kuchen aus einem Teig von Mehl, Staubzucker, Sauerteig, frischer Butter, Salz und Wasser.

[9]) Dariolen-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen und abwechselnd mit Biskuit-Scheibchen und Kaffee-Butterglasur *(glace au beurre et au café)* gefüllt. Man überzieht die Törtchen außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit gekochter Kaffee-Glasur und bestreut sie mit gehackten Pistazien.

[10]) Törtchen-Formen mit Blätterteig-Abfällen ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit Apfel-Marmelade gefüllt und gebacken. Man überzieht die Törtchen außen mit Aprikosen-Marmelade, nach dem Erkalten domförmig mit Meringel-Masse, besteckt die ganze Oberfläche mit streifig geschnittenen Mandeln, streut Zucker darüber und läßt Farbe nehmen. Dies sind *hérissons aux pommes*, man kann natürlich statt der Apfel-Marmelade jede andere nehmen und das Gebäck danach benennen, auch eine Frangipane-Creme würde passen *(hérissons à la frangipane)*.

[11]) Ein Kuchen, welcher namentlich in den südlichen Provinzen Spaniens viel bereitet wird. Von mit zerquetschten Sesam-Körnern vermischtem Blätterteig treibt man zwei fingerdicke, runde Kuchen aus, die man auf einem Tortenblech bäckt. Den einen Kuchen überstreicht man mit Zitronen-Sirup, streut Zucker und Zimt darüber, maskiert ihn mit Aprikosen-Marmelade, gestoßenem Biskuit und einer englischen Vanille- oder Mandel-Creme, deckt den anderen Kuchen darüber und maskiert letzteren ebenfalls mit Zitronen-Sirup oder irgend einem etwas säuerlichen Fruchtsaft, streut Zucker und Zimt darüber, macht den Kuchen warm und gibt ihn zu Tisch.

[12]) *Hoosier* (sprich »hū'sch(ŏ)r«), Beiname der Bewohner Indianas (Ver. St.).

[13]) Törtchen von Genuaer Teig *(génoise)*, mit Anis-Wasser *(anisette)* durchtränkt, mit Haselnüssen gefüllt und mit Aniswasser-Schmelzglasur *(glace fondante à l'anisette)* überzogen.

[14]) Von Zucker, mit Milch gestoßenen Mandeln, Mehl, Butter, geschlagenen Eiweiß und Rum bereitet man eine schaumige Masse, die man in mit süßem Teig ausgelegte *Brioche*-Formen füllt. Man überzieht den gebackenen Kuchen mit Rumglasur und verziert ihn mit eingemachten Früchten. Anstatt des Rums kann man auch Orangenblüten-Wasser nehmen.

[15]) Eine 3 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) gebacken, davon gleichgroße Stückchen ausgestochen, diese mit Mandel-Butterglasur *(glace au beurre et aux amandes)* erhaben gefüllt, mit Pistazien-Schmelzglasur *(glace fondante aux pistaches)* überzogen.

[16]) Von feinem Teig formt man ein etwa 8 cm langes Band, biegt die Ränder um, maskiert das Band bis zu $^1/_2$ cm vom Rande weg mit Mandel-Creme, feuchtet die Ränder an, legt über die Creme schmale Teigstreifchen, die man an den Seiten befestigt, verziert und bäckt die Jalousien (Rolladen), um sie zuletzt mit Aprikosen-Marmelade zu überziehen und in gleiche Teile zu schneiden.

Jamaïque.	Jamaika-Kuchen.[1])	Jamaica cake.
Jambon du carême.[2])	Faſten-Schinken. [Biskuit.	Imitation ham.
Jambonneaux.	Kleine Schinken aus (Löffel-	Small hams of (finger-)biscuit.
— *à la viennoise.*	— Biskuit-Schinken mit Wiener Creme.[3])	— biscuit-hams with Vienna cream.
Jersey wonders.[4])	Jerſeyer Pfannkuchen.	Jersey wonders.
Jésuites.	Jeſuiten[5]).	Jesuits.
Johnny cake[6]).	Maiskuchen.	Johnny cake.
Joyaux.	Juwelen[7]).	Jewels.
Juanito.	Juanito[8]).	Juanito.
Jumbles.	Dünne Kranzkuchen.[9])	Jumbles.
Kalatch[10]).	Kolatſche.	Kalatch.
Kiche ou quiche.[11])	Elſäſſiſcher Kuchen.	Alsatian cake.
Kolaches[12]).	Kolatſchen. [chen.[13])	Kolaches.
Kourabi *à la turque.*	Türkiſche Butter-Küchel-	Turkish butter-cakes.
Lafayettes.	Lafayette-Törtchen.[14])	Lafayettes.
Lampions de Bretagne.	Bretagner Lämpchen.	Breton lampions.
Langues-de-chat[15]).	Katzen-Zungen.	**Cat-tongues.**
— *-de-chat à l'orange.*	— -Zungen mit Orangen-Zucker. [Zucker.	— -tongues with orange sugar. [sugar.
— *-de-chat à la vanille.*	— -Zungen mit Vanille-	— -tongues with vanilla-
— *-de-chat aux zestes.*	— -Zungen mit geriebener (Zitronen-)Schale.	— -tongues with zest.
— *javanaises.*	Javaniſche Zungen.[16])	Java tongues.
Laurier moka.	Art Kaffee-Kuchen.	Sort of coffee-cake.
Lawn-tennis cake.	Lawn-Tennis-Kuchen.[17])	Lawn-tennis cake.

[1]) Mit etwas Eiweiß gestoßene Mandeln werden mit Eiern, Jamaika-Rum, Zucker und Butter schaumig geschlagen. Diese Masse füllt man in mit süßem Teig ausgelegte Torten-Ringe *(cercles à flan),* bäckt die Kuchen, überzieht sie mit Schmelzglasur von Rum *(glace fondante au rhum)* und verziert sie mit halbmondförmigen Zitronat-Scheibchen.

[2]) *Jambon (imité) en biscuit* bedeutet dasselbe.

[3]) Kleine Koteletten-Formen mit Butter ausgestrichen, mit Zucker ausgestreut, mit Punschbiskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit au punch,* S. 1341) dreiviertels voll gefüllt, gebacken, leicht ausgehöhlt, mit Wiener Maraschino-Creme (siehe *crème viennoise au marasquin,* S. 1343) gefüllt, mit Marmelade maskiert, mit Orangen-Glasur überzogen. Die schmale Seite des Schinkens taucht man in Schokolade-Glasur, um die Schwarte nachzuahmen und versieht sie mit einer kleinen Manschette.

[4]) Auch *Jersey cakes* genannt; eine Art Pfannkuchen, aber nicht mit Hefe, sondern mit Backpulver *(baking powder)* bereitet, Teigstreifen, die in einem Knoten zusammenlaufen, den *crullers* nicht unähnlich. 500 g Zucker, 250 g Butter, 7 Eier, eine Tassevoll Milch, zwei Löffelvoll Backpulver, entsprechend Mehl, um einen Teig daraus herzustellen. Man bereitet *Jersey wonders* auch aus einem weniger reichen Teig, nimmt auch Branntwein und ein passendes Aroma hinein, schneidet den Teig nicht selten auch in Streifen, Ringe oder beliebige andere Formen, um diese nachher in heißem Fett zu backen.

[5]) Kleines Backwerk in Form von Jesuiten-Hüten aus Blätterteig-Abfällen mit Mandel-Creme.

[6]) Amerikanischer gewöhnlicher Name für irgend eine Sorte Maisbrot; ursprünglich war *Johnny cake* ein Kuchen von Maismehl, Salz und Wasser.

[7]) Der Juwel (Mehrz. die Juwele); mehr gbr. das Juwel (Mehrz. die Juwelen). — Kleine Blätterteig-Scheiben, in der Mitte mit einer Butter-Creme bespritzt.

[8]) Man bäckt drei flache Kuchen aus Genuaer Masse *(génoise):* den einen mit Haselnüssen und Kaffee-Geschmack, den zweiten mit Pistazien, den dritten mit Mandeln und Kirschwasser-Parfüm. Man legt die drei Kuchen übereinander und überzieht den Juanito mit einer rosenfarbigen Schmelzglasur *(glace fondante).*

[9]) 500 g Zucker, 250 g Butter, 10 Eier, Zitrone und Mehl zu einem weichen Teig.

[10]) Mehr gebräuchlich *kolaches* (s. d.).

[11]) Siehe *kiche* auf Seite 1280.

[12]) *Kolache, kolatch, kalatch,* Kolatsche (kleines rundes Gebäck aus Hefen- oder Baumkuchenteig; auch gefüllt mit Marmelade, Früchten, Quark, Kraut, Zwetschgen usw.). — 250 g Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 8 geschlagene Eigelbe, dann 250 g Zucker, den Schnee der 8 Eiweiß und 375 g Mehl hinzu. Von der Masse setzt man runde eigroße Haufen auf ein Blech, streut Zucker darauf, bäckt sie im mäßig heißen Ofen und sticht sie mit einem runden Ausstecher aus.

[13]) 500 g Mehl mit 250 g Zucker vermischt, nach und nach mit 250 g schaumiger Butter verrührt; der Teig tüchtig mit der Hand bearbeitet, mit einigen Löffelvoll Milch und 7 Eigelben vermischt. Von dem Teige formt man eine Art Würstchen, etwa 3 cm groß, die auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken werden. Man bestreicht sie mit zum kleinen Faden *(au lissé)* gekochten Vanille-Zucker, rollt sie in Staubzucker und läßt sie im Ofen trocknen.

[14]) Mandeln mit Zucker zu Pulver gestoßen, durchgesiebt, mit einigen Eiern schaumig geschlagen, etwas Rum, Mehl und zerlassene Butter hinzugegeben. Man gibt die Masse in mit Blätterteig-Abfällen ausgelegte Törtchen-Formen, streut Zucker darüber, bäckt und glasiert mit Rumglasur.

[15]) *Langue-de-chat,* längliches, etwa einem Löffel-Biskuit ähnliches Gebäck von Butterteig 175 g Zucker schlägt man mit 5 Eiern schaumig, gibt je 500 g Mehl und zerlassene Butter, sowie ein Glasvoll Schlagsahne hinzu; hiervon auf mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech längliche Formen, kleinen Löffel-Biskuits ähnlich, gespritzt und diese gebacken. *Langues-de-chat fines:* 250 g Butter, 500 g Vanille-Zucker, 10 Eiweiß, 300 g Mehl, ein Körnchen Salz. *Langues-de-chat sèches:* 250 g Zucker, 4 ganze Eier, 250 g Mehl, 3 Löffelvoll Cognac, ein Körnchen Salz.

[16]) Kleine Biskuits in Form von Katzen-Zungen *(langues-de-chat)* mit Kaffee-Creme maskiert und mit Kaffee-Glasur glasiert.

[17]) Ein Kuchen von Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois,* S. 1340), glasiert und dick mit gehackten Pistazien bestreut.

Lécrelets[1]) *de Bâle.*
— *au miel.*
Lennox slices.
Liens de noisettes.
Livre (imité) en biscuit.
Losanges en feuilletage.
Luchonnais[2]).
Luzinyeh.

Lyonnaises.
Macarons.
— *à l'abricot.*
— *aux amandes.*
— *amers à la vanille.*
— *d'Amiens*[5]).
— *à l'angélique.*
— *aux avelines.*
— *au café.*
— *au chocolat.*
— *au citron.*
— *à la crème.*
— *croquants.*
— *à la fraise.*
— *à la framboise.*
— *à la girondine ou à la*
— *glacés.* [*Saint-Émilion.*
— *à la hollandaise.*
— *à l'italienne.*
— *à la lyonnaise.*
— *moelleux*[8]).
— *de Montmorillon*[9]).
— *de Nancy*[10]).
— *de Niort*[11]).
— *aux noisettes.*
— *à la noix de coco.*
— *d'Orléans.*
— *à la parisienne.*
— *aux pignons.*
— *aux pistaches.*
— *à la portugaise.*
— *à la purée d'alberges.*[15])
— *secs.*

Baseler Leckerli.
Honig-Leckerli.
Chartreuse-Theekuchen.
Haselnuß-Bänder.
Buch aus Biskuit.
Blätterteig-Schnittchen.
Luchoner Kuchen.
Mandel-Kuchen mit dünner Teigkruste.[3])
Lyoner Törtchen.[4])
Makronen.
— m. Aprikosen-Marmelade.
Mandel-Makronen.
Bittere Vanille-Makronen.
Amiens-Makronen.
Angelika-Makronen.
Haselnuß-Makronen.
Kaffee-Makronen.
Schokolade-Makronen.
Zitronen-Makronen.
Schlagsahne-Makronen.[6])
Krach-Makronen.
Erdbeer-Makronen.
Himbeer-Makronen.
Vanille-Makronen.
Glasierte Makronen. [nille.
Mandel-Makronen mit Va-
Italienische Makronen.
Lyoner Makronen.[7])
Markige Makronen.
Montmorillon-Makronen.
Nancy-Makronen.
Niort-Makronen.
Haselnuß-Makronen.
Kokosnuß-Makronen.
Orléans-Makronen.[12])
Pariser Makronen.[13])
Pinien-Makronen.
Pistazien-Makronen.
Portugiesische Makronen.[14])
Herzpfirsich-Makronen.
Trockene Makronen.[16])

Lecrelets of Bâle.
Honey-lecrelets.
Lennox slices.
Hazelnut-bands.
Imitation book.
Lozenges of puff-paste.
Luchon cake.
Thin shells of pastry containing a rich stuffing of
Lyons tartlets. [almonds.
Macaroons.
— w. apricot-marmalade.
Almond-macaroons.
Bitter vanilla-macaroons.
Amiens macaroons.
Angelica-macaroons.
Avellan-macaroons.
Coffee-macaroons.
Chocolate-macaroons.
Lemon-macaroons.
Cream-macaroons.
Crisp macaroons.
Strawberry-macaroons.
Raspberry-macaroons.
Vanilla-macaroons.
Iced macaroons.
Dutch macaroons.
Italian macaroons.
Lyons macaroons.
Marrowy macaroons.
Montmorillon macaroons.
Nancy macaroons.
Niort macaroons.
Hazelnut-macaroons.
Cocoanut-macaroons.
Orléans macaroons.
Parisian macaroons.
Pinenut-macaroons.
Pistachio-macaroons.
Portuguese macaroons.
Peach-apricot macaroons.
Dry macaroons.

---

[1]) *Jean-Jacques Rousseau* in *Nouvelle Héloïse* schreibt *écrelets*, andere schreiben *lecrelets*.

[2]) Nur eine kürzere Bezeichnung für *gâteau luchonnais* (s. d. auf Seite 1380).

[3]) Diese arabischen Kuchen werden in zerlassener Butter u. Honig schwimmend angerichtet.

[4]) Schiffchen-Formen mit Zuckerteig ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, Mandelteig mit gekochtem Zucker hineingefüllt, nach dem Erkalten außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Meringel-Masse überzogen und im Ofen gebräunt.

[5]) Sprich »ämfäng'«; franz. Stadt *(Somme)*. — 250 g Mandeln mit 200 g Zucker und 50 g Vanille-Zucker gestoßen, 2 Eiweiß nach und nach hinzu, zuletzt ein halbes Glas Sahne darunter gezogen.

[6]) Müssen frisch gegessen werden. 250 g Mandeln mit 375 g Zucker und etwas Eiweiß gestoßen, ein Eiweiß und ein halbes Glas Schlagsahne hinzugegeben, gebacken.

[7]) 250 g Mandeln mit doppelt soviel Staubzucker gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Schnee von 8 Eiern vermischt.

[8]) Sprich »möälö«, früher *moëlleux* geschrieben. — 250 g Mandeln mit 800 g Zucker und 200 g Vanille-Zucker gestoßen, nach und nach 5 Eiweiß, sowie 5 steif geschlagene Eiweiß hinzugefügt.

[9]) Sprich »mongmŏrĭjong'«; franz. Stadt (Vienne). — Auch *macarons à la viennoise* genannt. 250 g Mandeln mit 700 g Zucker und 50 g Vanille-Zucker gestoßen, nach und nach mit 5 Eiweiß vermischt.

[10]) Sprich »nangßi'«; lat. Nancēium, Nanzig, ehm. Hauptstadt von Lothringen. Der Makronenteig mit zum Bruch gekochtem Zucker vermischt.

[11]) Sprich »nĭô'r«, franz. Stadt (Deux-Sèvres); *niorte* in der Gaunersprache Fleisch. — Mandel-Makronen mit fein gehackter Angelika.

[12]) 250 g gestoßene Mandeln, 750 g Zucker, 6 Eiweiß, Schale einer halben Orange.

[13]) 250 g Mandeln, 375 g Zucker, 6 Eiweiß, Vanille.

[14]) 250 g Mandeln, 320 g Zucker, 15 g Kartoffel-Stärkemehl, 6 Eiweiß.

[15]) Wie *macarons à la crème* (s. d.), anstatt der Schlagsahne ungezuckertes Herzpfirsichmus. Über *alberge* siehe Seite 1195.

[16]) 250 g Mandeln mit ein wenig Eiweiß gestoßen, nach und nach 750 g Zucker, 4 Eiweiß und etwas Rum hinzugegeben und ein fester Teig daraus gearbeitet.

Macarons secs aux zestes.

Madeleines.
— *à l'ananas.*
— *à l'anis.*
— *au cédrat.*
— *de Commercy*[2]).
— *glacées.*
— *à la noix de coco.*
— *de Paris.*
— *au r(h)um.*
— *au riz.*
— *des Vosges.*

Madrilègnes ou madrilènes.
Magentas.
Magiciennes.
Maids of hono(u)r.
M'aimes-tu?
Manchons.
Manqués *à l'italienne.*
— *pralinés.*
Mantecados *à l'espagnole.*[12])
Marcelin[13]).
Marguerites.
Marillans.
Marocaines.
Marquises.
— *au café.*
Mars[18]).

Trockene Makronen mit gehackter Zitronen-Schale.
Magdalenen-Törtchen.[1])
— -Törtchen mit Ananas.
— -Törtchen mit Anis.
— -Törtchen mit Zitronat.
— -Törtchen von Commercy.
— -Törtchen glasiert.
— -Törtchen mit Kokosnuß.
— -Törtchen von Paris.[3])
— -Törtchen mit Rum.
— -Törtchen von Reismehl.
— -Törtchen auf Wasgauer[4]) Art.
Madrider Törtchen.[5])
Magenta-Törtchen.[6])
Zauber-Törtchen[7]).
Käse-Törtchen[8]).
Liebst Du mich?[9])
Muffe[10]).
Manqués, italienisch[11]).
— mit gerösteten Mandeln.
Spanische Sesam-Kuchen.
Marcelin.
Gänseblümchen[14]).
Marillans[15]).
Marokkanische Törtchen.[16])
Markgräfin-Törtchen.[17])
— -Törtchen m. Kaffee-Backcreme.
Mars-Schnittchen.

Dry macaroons with zests

Madeleines.
— with pine-apple.
— with aniseed.
— with preserved citron.
— of Commercy.
— iced.
— with cocoanut.
— of Paris.
— with rum.
— of rice-flour.
— in the Vosges style.

Madrilenians.
Magenta tartlets.
Magicians.
Maids of hono(u)r.
Do you love me?
Muffs.
Manqués, Italian style.
— with burnt almonds.
Spanish sesame-cakes.
Marcelin.
Daisies.
Marillans.
Morocco tartlets.
Marquises.
— with coffee pastry cream.
Mars slices.

---

[1]) Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) in Magdalenen-Formen *(moules à griffe)* oder Törtchen-Formen *(moules à tartelette)* gebacken.

[2]) Sprich »kŏmärßi'«; lat. Commerciacum, franz Stadt und Bezirk (Meuse). — Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) mit Orangenblüten-Wasser vermischt, in Magdalenen-Formen gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen.

[3]) Mit fein gehackter Zitronen-Schale.

[4]) Von Weizen- und Reismehl.

[5]) Törtchen-Formen mit süßem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen; Mandeln mit Zucker, Eigelben und Sahne gestoßen, kleinwürfelig geschnittene Orangen-Schale und geschlagenes Eiweiß hinzugegeben, die Masse in die Formen gefüllt, gebacken.

[6]) Kleine Biskuit-Törtchen von 500 g Zucker, 12 Eiern, 375 g Mehl, Mandel- und Orangen-Geschmack, 150 g Butter.

[7]) Törtchen aus drei verschiedenfarbigen Teigsorten.

[8]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Käsekuchen-Masse *(cheese-cake)* gefüllt. — Die *maids of hono(u)r* sind eine englische Spezialität und werden in größter Vollkommenheit in Richmond hergestellt, wo sie vor einigen hundert Jahren entstanden sein sollen. *Richmond*, Stadt in der engl. Grafschaft Surrey, an der Themse, hat einen von Karl I. angelegten Park, an dessen Eingang das berühmte Hotel »*Star and Garter*« liegt. Bis 1497 hieß der Ort *Sheen*. Der damals erbaute königliche Palast wurde 1648 auf Befehl des Parlaments abgerissen. Man sagt, daß die Ehren-Damen damals bei dem Bäcker, welcher das hier in Frage kommende Gebäck vorrätig hatte, kauften, andere wieder wollen wissen, daß eine *maid of honour* selbst das Gebäck erfand.

[9]) Französisches, zu der Klasse der *petits-fours* gehöriges Gebäck.

[10]) Ein zu der Klasse der *petits-fours* gehöriges Gebäck aus Mandelteig.

[11]) Eine 3 cm dicke Platte *Manqué*-Biskuit mit Orangen-Zucker *(appareil de biscuit manqué, à l'orange)* gebacken, nach dem Erkalten mit einer dünnen Lage Meringel-Masse überzogen, mit Korinthen, gehackten Pistazien und Zitronat vermischt, längliche Vierecke davon ausgestochen.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[13]) Kürzere Bezeichnung für *gâteau Marcelin* (s. d. auf Seite 1381).

[14]) Apfel-Törtchen nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Meringel-Masse überzogen, mit halbierten Pistazien ein Gänseblümchen obenauf geformt.

[15]) Kleine Babas gebacken, diese aufgeschlitzt, aber nicht durchschnitten, mit heißem Nußlikör-Sirup durchtränkt, mit Meringel-Masse, die mit Nußlikör *(crème de noyau)* vermischt ist, gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade, die ebenfalls mit Nußlikör vermischt ist, überzogen.

[16]) *Maroc*, engl. *Morocco*, deutsch Marokko, Stadt und Reich in Nordafrika. — Schiffchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit süßem Vanille-Kastanienmus gefüllt, außen mit Marmelade, dann mit Meringel-Masse überzogen, mit Zucker bestreut im Ofen gebräunt.

[17]) Portugiesische Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit portugais*, S. 1341) in gerieften Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten mit Orangen-Schlagsahne, die wenig gesüßt und mit würfelig geschnittener Ananas vermischt ist, erhaben gefüllt, Meringel-Masse darüber gestrichen. Man maskiert die Törtchen mit Orangen-Glasur.

[18]) Betreffs *Mars* siehe Fußbemerkung zu *gâteau à la Mars*, S. 1382. Von feinem Teig macht man eine viereckige Platte, überzieht diese mit einer Lage Vanille-Aprikosenmarmelade, bäckt sie, maskiert sie nach dem Erkalten nochmals mit Marmelade, dann mit einer Lage Meringel-Masse, schneidet Bänder davon, die man wieder quer durchschneidet, mit Mandel-Streifen und Vanille-Zucker bestreut und Farbe nehmen läßt.

Marsala.	Marsala-Kuchen.[1])	Marsala cake.
Mascottes.	Maskotten[2]).	Mascottes.
Massepains[3]).	**Marzipan**-Schnittchen.	**Marchpanes.**
— *au citron.*	Schnittchen von Zitronen-Marzipan.	Lemon-marchpanes.
— *à l'orange.*	— von Orangen-Marzipan.	Orange-marchpanes.
— *aux pistaches.*	Marzipan-Ringe mit halbierten Pistazien.	Marchpanes with halved pistachios.
Massillons.	Mit Kirschwasser-Glasur überzogene Mandel-Tört-[chen.[4])	Massillons.
Mataflans.	Art Kreppel(chen).	Sort of fritters.
Mazarin[5]).	Mazarin-Kuchen.	Mazarin cake.
Melon en biscuit.	Biskuit-Melone.	Imitation melon.
Meringues, *baisers.*	**Meringeln,** Zucker-Schmätzchen, Busserln, Eischaum-Nocken.[6])	**Meringues,** baisers, eggkisses.
— *à l'ananas.*	Ananas-Meringeln.	Pineapple-meringues.
— *à l'ancienne.*	Meringeln, altmodisch[7]).	Meringues, ancient style.
— *au café.*	Kaffee-Meringeln.	Coffee-meringues.
— *aux cerises.*	Meringeln mit Kirschen.	Meringues with cherries.
— *à la chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la crème.*[8])	— mit Schlagsahne.	Cream-meringues.
— *à la florentine.*[9])	— auf Florentiner Art.	Meringues, Florentine style.
— *à la framboise.*	Himbeer-Meringeln.	Raspberry-meringues.
— *garnies de glace.*	Meringeln mit Gefrorenem [gefüllt.	Meringues filled with ice.
— *à la groseille.*	Johannisbeer-Meringeln.	Currant-meringues.
— *à l'italienne.*[10])	Italienische Meringeln.	Italian meringues.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Meringeln.	Cocoanut-meringues.
— *à la parisienne.*	Meringeln m. Johannisbeer-Gallerte.	Meringues with currant-jelly.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Meringeln.	Rhubarb-meringues.
— *du roi ou à la royale.*	Königs-Meringeln.	King's meringues.
— *à la russe.*[11])	Russische Meringeln.	Russian meringues.
Météore.	Meteor[12]).	Meteor.
Métier.	Hippe.	Sort of wafer.
Metternichs.	Metternich-Biskuits.[13])	Metternichs.

[1]) Ein Kuchen von 250 g Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 65 g Stärkemehl, 7 Eiern, 1/2 dcl Marsala oder Kirschwasser.

[2]) Auf Blätterteig-Boden spritzt man Meringel-Masse in Form von Birnen, stellt die Törtchen zwei Minuten in den Ofen und überzieht sie mit Kaffee-Glasur *(glace royale au café).*

[3]) Vergleiche *pâte à massepain* auf S. 1348. Mit der Mehrzahl *massepains* bezeichnet man die verschiedenen kleinen Formen (Scheiben, Ringe, Kreuze, Nüsse usw.) von Marzipan. — Der Marzipan (Mehrzahl die Marzipane), angeblich aus *Marci panis* Markus-Brötchen entstanden, doch besser auf lat. *maza* Mehlbrei zurückzuführen.

[4]) Törtchen-Formen mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. 125 g Mandeln mit doppelt soviel Zucker und etwas Vanille-Zucker gestoßen, durchgestrichen, mit 6 Eiweiß schaumig geschlagen, dann mit 125 g Stärkemehl und ebensoviel zerlassener Butter vermischt, in die Törtchen-Formen gefüllt, mit Zucker bestreut, gebakken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[5]) Vergleiche *pâte à mazarin,* S. 1348, ferner *mazarin à l'ananas* und *mazarin au kirsch* auf Seite 1231.

[6]) Nach Scheler ist *meringue* spanischen Ursprungs, nach Littré stammt es von dem deutschen Orte Mehringen ab. Siehe *appareil de meringue,* S. 1343; vergl. *meringues* auf S. 1321 und *baisers* auf S. 1356. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« unterscheidet zwei Hauptarten von Meringeln: Schweizer *(meringue suisse,* von Eiweiß und Staubzucker) und italienische *(meringue italienne,* von Eiweiß und gekochtem Zucker). Man bereitet eine große Zahl von Meringeln, die sich untereinander nur durch das Gewicht-Verhältnis oder den Grad des Zuckers unterscheiden.

[7]) Von Meringel-Masse fingerdicke Streifen auf ein Papier gespritzt, diese nach dem Erkalten aufrecht auf einen runden Teigboden mit Eiweiß-Glasur gesetzt, außen glatt mit Meringel-Masse bestrichen und mit der Spritze verziert. Nachdem die Meringel-Masse im Ofen getrocknet ist, füllt man den Kuchen mit Vanille-Schlagsahne *(crème fouettée à la vanille)* oder mit einer gefrorenen Creme *(crème plombière).*

[8]) Eigentlich: *meringues à la crème fouettée;* vergleiche *meringues à la chantilly.*

[9]) Platte von neapolitanischem Teig mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Meringel-Masse überzogen, gebacken.

[10]) Vergleiche Fußbemerkung zu *meringues.*

[11]) Eine unzweckmäßige, aber öfters vorkommende Bezeichnung, da weiter nichts als »Eiweiß-Glasur« *(glace royale).*

[12]) Rundes Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit Vanille-Backcreme maskiert, wieder zusammengesetzt; der Kuchen mit Orangen-Glasur überzogen, eine große Kugel von Meringel-Masse in die Mitte, geröstete, gehackte Mandeln darüber gestreut. Vergleiche auch *météore* auf Seite 1321.

[13]) Kleine eirunde Biskuits von *Manqué*-Masse (siehe *appareil de biscuit manqué,* Seite 1340) mit Staubzucker glasiert, gebacken, mit Orangen-Frangipancreme *(crème frangipane à l'orange)* maskiert, nach dem Erkalten mit einer Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur überzogen.

Milanaises.	Mailänder Schnittchen.[1])	Milan slices.
Milliasses.	Art kleine Kuchen.[2])	Sort of small cakes.
Milliassons du Bigorre[3]).	Hirsemehl-Törtchen.	Millet-flour tartlets.
Mirandolaises[4]).	Biskuit-Törtchen mit Reineclauden-Marmelade.	Biscuit-tartlets with greengage-marmalade.
Mirlitons[5]).	**Mirlitonen.**	**Mirlitons.**
— *aux amandes.*	— mit Mandeln.	— with almonds.
— *aux avelines.*	— mit Haselnüssen.	— with avellan-nuts.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade.	— with chocolate.
— *d'Écouen*[6]).	— von Ecouen.	— of Ecouen.
— *aux fleurs d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Wasser.	— with orange flower water.
— *de Paris.*	— von Paris.[7])	— of Paris.
— *aux pistaches.*	— mit Pistazien.	— with pistachio-nuts.
— *aux poires.*	— mit Birnen-Marmelade.[8])	— with pear-marmalade.
— *aux pommes.*[9])	— mit Apfel-Marmelade.	— with apple-marmalade.
— *de Rouen*[10]).	— von Rouen.	— of Rouen.
Miroirs[11]).	Haselnuß-Schnittchen.	Mirrors.
Mirons.	Mironen[12]).	Mirons.
Mokas.	Kaffeebiskuit-Törtchen[13]).	Mocha-biscuit tartlets.
Mont-Cenis, Montcenis[14]).	Art Kastanien-Kuchen.	Sort of chestnut-cake.
Montmorency[15]).	Kuchen von Montmorency-Kirschen.	Cake of Montmorency cherries.
Moscovites.	Moskowitische Törtchen.[16])	Muscovites.

---

[1]) Eine Platte Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) mit grobkörnigem Zucker bestreut, gebacken, halbiert, die eine Hälfte mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, die andere Hälfte darüber gedeckt, doch so, daß die mit Zucker bestreute Seite nach außen kommt; längliche Vierecke davon ausgestochen.

[2]) Teig von 300 g Staubzucker, 200 g Mehl, 7 Eiern, 1 l Milch und etwas Orangenblüten-Wasser.

[3]) *Le Bigorre*, lat. *Bigerrones*, Bigorra, alte südfranz. Grafschaft (Hautes-Pyrénées). — 250 g Hirsemehl mit ebensoviel Staubzucker, 10 Eiern, der Schale von zwei Zitronen und einem Körnchen Salz vermischt, mit $1^1/_2$ l kochender Milch verdünnt; der Teig in Törtchen-Formen gefüllt und im heißen Ofen gebacken.

[4]) *Mirandole* Mirandola, ital. Stadt (Provinz Modena). — Eine 2 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, Seite 1341) gebacken, mit Reineclauden-Marmelade, dann mit Pistazien-Glasur überzogen, längliche Vierecke davon ausgestochen.

[5]) Runde Törtchen-Formen mit feinem Teig ausgelegt. Von Mehl, ebensoviel Vanille-Staubzucker, einigen gestoßenen Makronen, ganzen Eiern, Butter und Salz eine schaumige Masse bereitet, in die Formen gefüllt und gebacken. Die Törtchen werden mit Zucker glasiert.

[6]) Sprich »ékuäng'« ;mittellateinisch *Escouina*, franz. Flecken und Schloß (Seine-et-Oise). — Eine Masse von je 100 g gestoßenen Mandeln, Vanille-Zucker, zerlassener Butter, 3 ganzen Eiern und 4 Eigelben bereitet, in die mit Teig ausgelegten Formen gefüllt und gebacken.

[7]) Die Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit einer Masse aus Zucker, gebrannten Mandeln, Eiweiß und Orangenblüten-Wasser gefüllt.

[8]) Die Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Birnen-Marmelade, die mit Vanille eingekocht und mit einigen Tropfen Rum vermischt ist, gefüllt, mit einer dünnen Lage Brandteig (siehe *pâte à chou*, Seite 1346) bedeckt, mit gehackten Mandeln und Vanille-Zucker bestreut, gebacken.

[9]) Wie *mirlitons aux poires* (s. d.), anstatt der Birnen-Marmelade Apfel-Marmelade.

[10]) Sprich »rûang'« ; lat. *Rotomagus*, alte Hauptstadt der Normandie (Seine-Inférieure). — Die Formen mit Blätterteig ausgelegt, der Boden mit einem Stückchen Butter bedeckt, eine Masse aus gleichen Teilen Vanille-Zucker und Mehl, einigen gestoßenen Makronen und einem ganzen Ei hineingefüllt, Zucker darüber gestreut, gebacken.

[11]) *Miroir* (kleiner) Spiegel. — 250 g gebrannte Haselnüsse mit ebensoviel Staubzucker gestoßen, durchgestrichen, 15 g Mehl und 6 Eiweiß hinzugegeben; hiervon eirunde Kränze auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gespritzt (dressiert), diese mit gehackten Mandeln bestreut; in die Mitte jedes Kranzes drückt man einen kleineren Kranz von mit Rum und Eigelben erweichtem Mandelteig. Nach dem Backen werden die Kränze mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit leichter Rumglasur überzogen.

[12]) Von 250 g Mehl, 125 g Butter, ebensoviel Zucker, Salz, gehackter Zitronen-Schale, einem Eigelb und kalter Milch ein Teig bereitet, dieser dünn ausgerollt, in runde Scheiben ausgestochen, letztere mit Eiweiß bestrichen, mit der bestrichenen Seite in klaren Zucker getaucht, gebacken.

[13]) Kaffee-Biskuit (siehe *appareil de biscuit au café*, S. 1339) in Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten oben ausgehöhlt, erhaben mit einer Butter-Kaffeeglasur (siehe *glace au beurre, pour moka* auf Seite 1343) gefüllt, mit derselben auch verziert und mit Kirschwasser-Glasur überzogen. Unter dem Namen *mokatines* führt Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« ähnliche Törtchen auf, die mit Kaffee-Schmelzglasur *(glace fondante au café)* überzogen werden.

[14]) Über *Montcenis* siehe Fußbemerkung zu *fromage persillé du mont Cenis* in der XV. Abteilung. — Mit glasierten Kastanien, ein wenig Vanille-Sirup und feiner Butter ein Teig bereitet, eine Randform damit gefüllt, auf eine runde Lage von mit Marmelade überzogenem Neapeler Kuchen ausgestürzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen und mit Pistazien bestreut; in die Mitte Vanille-Schlagsahne.

[15]) Vergleiche *gâteau à la montmorency* auf Seite 1384.

[16]) 100 g Mandeln und 50 g Pistazien mit ein wenig Wasser gestoßen, mit zwei Eiern schaumig geschlagen, 100 g zerlassene Butter, ebensoviel Reismehl und der Schnee von 3 Eiweiß hinzugegeben, in Schiffchen-Formen gefüllt, gebacken. Man höhlt die Törtchen leicht aus, füllt sie mit einer Butter-Pistaziencreme (siehe *glace au beurre, à la crème de pistaches*, S. 1343) und glasiert sie mit Pistazien-Glasur.

Muffins [1].	Muffins.	Muffins.
Mustaciolis.	Mustacioli [2].	Mustacioli.
Mylords.	Mandelbiskuit-Schnittchen. [3]	Mylords.
Nantaises aux fruits confits.	Biskuit-Törtchen mit eingem.	Biscuit-tartlets with pre-
Napoléon.	Napoleon [4]. [Früchten.	Napoleon. [served fruits.
Narbonnette.	Art Pfeffernuß. [5]	Sort of gingerbread.
Narcisses *en feuilletage.*	Narzissen von Blätterteig. [6]	Narcisses [7] of puff-paste.
— *à l'italienne.*	— auf italienische [8] Art.	—, Italian style.
— *à la napolitaine.* [9]	— auf Neapeler Art.	—, Neapolitan style.
— *à la parisienne.* [10]	— auf Pariser Art.	—, Parisian style.
Nattes.	Flechten, Zöpfe. [11]	Twists.
— *aux fleurs d'oranger.*	— mit (pulverisierten) Orangen-Blüten.	— with powdered orange-flowers.
— *à l'orange.* [12]	—. mit Orangen(-Schale und	— with orange.
Navettes.	Schiffchen. [-Saft).	Navettes.
— *à l'abricot.*	— mit Aprikosen-Marme-	— w. apricot-marmalade.
— *aux amandes.*	— von Mandelteig. [lade. [13]	— of almond-paste.
— *d'Espagne.*	Spanische Schiffchen. [14]	— of Spain.
— *d'Italie.*	Italienische Schiffchen. [15]	Italian navettes.
— *marseillaises.*	Marseiller Schiffchen. [16]	Marseille navettes.
— *d'Orléans.*	Schiffchen von Orléans. [17]	Navettes of Orléans.
— *provençales.*	Provençalische Schiffchen. [18]	Provencial navettes.
— *au r(h)um.*	Schiffchen mit Rum.	Navettes with rum.
— *à thé.*	— zum Thee. [19]	— for tea.

---

[1]) Vergleiche *pâte à muffin*, S. 1348. Runde glatte Brötchen, leicht gebacken; meistens warm zum Frühstück gegessen, indem man sie aufschneidet und beide Hälften röstet *(toasted)*. Während die echten englischen *muffins* ohne Eier bereitet werden, sind die amerikanischen *muffins* reicher, da sie meist mit Butter, Eiern und Zucker verfeinert werden. *Rice-muffins*, gekochter, kalter Reis mit Mehl und Milch vermischt usw., in *gem-pans* gebacken.

[2]) Von 250 g Staubzucker, ebensoviel Mehl, 2 Eigelben, einem ganzen Ei, 15 g gestoßenem Zimt, 8 g Muskat und Gewürz-Nelken, einem Körnchen Salz ein zarter Teig bereitet, den man mit 100 g würfelig geschnittenem Zitronat vermischt und in gleiche Teile teilt. Diese rollt man aus, schneidet schräge Vierecke davon, bäckt diese auf mit Mehl bestäubtem Blech und überzieht sie mit Schokolade-Glasur.

[3]) Eine Platte Mandel-Biskuit (siehe *appareil de biscuit aux amandes*, S. 1339) gebacken, mit Curaçao- oder Maraschino-Glasur überzogen, kleine runde oder länglich-runde Stücke ausgestochen.

[4]) In Deutschland »Creme-Schnittchen« genannt. Zwei Platten Blätterteig dünn und trocken gebacken, Frangipan-Creme dazwischen, in länglich-viereckige Stücke geschnitten.

[5]) Honigkuchen-Gebäck.

[6]) Man sticht von ausgerolltem Blätterteig eine Anzahl Scheiben, 5 cm im Durchmesser groß aus; ferner sticht man dieselbe Anzahl Ringe, 3 cm im Durchmesser groß aus. Auf jede Scheibe, die man vorher anfeuchtet, legt man einen Ring und belegt diesen in Form einer Rosette mit streifig geschnittenen, in Eiweiß getauchten und überzuckerten Mandeln. Sind die »Narzissen« gebacken und abgekühlt, so gibt man in die Mitte jedes Ringes etwas Quitten-Gallerte. In manchen Fachwerken findet man hierfür den Namen *narcisses à la parisienne.*

[7]) Einzahl hiervon ist *narcissus.*

[8]) Ein dünnes Band von Neapeler Teig (siehe *pâte à napolitain*, S. 1348) gebacken, 5 cm große Scheiben ausgestochen, die Hälfte dieser Scheiben mit einem 4 cm großen Ausstecher wieder ausgestochen, sodaß man ebensoviele Ringe als Scheiben erhält. Jede Scheibe wird mit Aprikosen-Marmelade maskiert, auf jede Scheibe ein Ring gelegt, dieser mit Perlen von Meringel-Masse *(meringue italienne)* bespritzt; zwischen jede Perle ein Streifchen einer Pistazie; in die Mitte eine Pistazien-Creme. In manchen Fachwerken findet man hierfür den Namen *narcisses à la napolitaine.*

[9]) Nur eine andere Bezeichnung für *narcisses à l'italienne* (s. d.).

[10]) Nur eine andere Bezeichnung für *narcisses en feuilletage* (s. d.).

[11]) Teig von 250 g Mehl, 175 g Zucker, ebensoviel Butter, einem ganzen Ei, einem Körnchen Salz und gehackter Zitronen-Schale.

[12]) Teig von 250 g Mehl, 100 g Butter, ebensoviel Zucker, 4 Eigelben, geriebener Orangen-Schale und 125 g Mandeln, die mit Orangensaft gestoßen wurden.

[13]) Mandelteig mit Eiern wird in kleine Stücke geteilt, diese werden wie Schiffchen *(navettes)* geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gereiht, mit körnigem Zucker bestreut, gebacken und nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade gefüllt. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« bezeichnet dieses Gebäck mit *navettes aux amandes* Schiffchen von Mandelteig. Man kann diese *navettes* mit irgend einer anderen Marmelade füllen und sie danach benennen, z. B. *navettes aux pommes, aux coings, à la fraise, à la framboise* usw.

[14]) Teig von 250 g Mehl, 65 g Zucker, 40 g Butter, einem Ei, 5 Eigelben, etwas Orangenblüten-Wasser und einem Körnchen Salz.

[15]) Wie *navettes d'Espagne*, aber mit Sauerteig.

[16]) Von 500 g Mehl, 100 g Zucker, ebensoviel Butter, 4 ganzen Eiern, einem Körnchen Salz, etwas Orangenblüten-Wasser, zwei Löffelvoll heißem Wasser und 250 g Sauerteig ein Teig bereitet, den man acht bis zehn Stunden aufgehen läßt. Von 150 g Mehl, 65 g Zucker, 30 g Butter und einem Ei bereitet man einen zweiten Teig, den man nach und nach mit dem ersten vermischt, in kleine Stücke teilt und zu Schiffchen formt.

[17]) Teig von 250 g Mehl, 200 g Zucker, 65 g Butter, 3 ganzen Eiern, einem Körnchen Salz, etwas kohlensauerem Natron und Orangenblüten-Wasser.

[18]) Teig von 1 kg Mehl, 480 g Staubzucker, 65 g zerlassener Butter, 1 dcl Wasser, 3 bis 4 Eiern, 2 g Ammonium, einem Körnchen Salz und etwas geriebener Zitronen-Schale.

[19]) Teig von 250 g Mehl, 190 g feinem Zucker, 65 g Butter, 4 Eigelben, 2 Löffelvoll Kirschwasser und einem Körnchen Salz.

Negres blancs[1].	Weiße Neger.	White negroes.
Nelsons.	Nelson-Törtchen.[2]	Nelson tartlets.
Nieules[3].	Art Eisenkuchen.	Nieules.
— *de Gonesse.*	Eisenkuchen von Gonesse[4].	— of Gonesse.
Niflettes.	Art Windbeutel.	Sort of cream-cakes.
Nitouche.	Kuchen mit Pistazien-Backcreme.[5] [Languedoc[6].	Cake with pistachio pastry cream.
Nocuds languedociens.	Knoten oder Schleifen von	Languedoc knots.
Noix imitées.	Nachgemachte Nüsse[7].	Imitation nuts.
— *en meringue à l'anisette.*	Nüsse aus Meringel-Masse mit Anis-Wasser.	Meringue-nuts with anisette.
— *en meringue au café.*	— aus Meringel-Masse mit Kaffee-Essenz.	— -nuts with coffee.
— *en meringue italienne.*	— aus Meringel-Masse.	Nuts of Italian meringue.
Nougat[8].	Nougat, (Mandel-)Kruste.	**Nougat.**
— *aux amandes effilées.*[9]	— von Mandel-Stiften.	— of shredded almonds.
— *aux amandes hachées.*	— von gehackten Mandeln.	— of hashed almonds.
— *aux arachides ou noisettes de terre.*[10]	— von Erdmandeln oder Erdbohnen.	— of peanuts or earth-nuts.
— *aux avelines.*	— von Haselnüssen.	— of avellan-nuts.
— *blanc.*[11]	—, weiß.	—, white.
— *brun.*[12]	—, braun.	—, brown.
— *fondant*[13].	— mit weißer Schmelzglasur.	— with fondant icing.
— *de Montélimar.*	— von Montélimar[14].	— of Montélimar.
— *de noce.*	Hochzeits-Nougat.[15]	Bride-nougat.

[1]) Französisches, zu der Gattung der *petits-fours glacés* gehöriges Gebäck.

[2]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, mit einer Pithiviers-Creme gefüllt, gebacken, ausgestürzt, nach dem Erkalten erst mit einer dünnen Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit einer Rumglasur *(glace au rhum)* überzogen.

[3]) *Nieulier* Eisenkuchen-Bäcker.

[4]) Sprich »gŏnă'ß«; franz. Ort (Seine-et-Oise); *gonesse* Brot aus Gonesse; *mitron de Gonesse* Bäcker-Geselle, -Junge.

[5]) Mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Mokkaform mit feinem Teig gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten oben ausgehöhlt, mit einer Pistazien-Backcreme *(crême pâtissière aux pistaches)* gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit weißer Eiweiß-Glasur überzogen und mit eingemachten Früchten verziert.

[6]) Ehm. südfranzösische Provinz.

[7]) Ein zu der Klasse der *petits-fours* gehöriges Gebäck aus 500 g Mehl, 175 g Butter, ebensoviel Zucker, etwas Milch, Zitronen-Schale, Ei.

[8]) Spanisch *nogado;* ital. *noce* Nuß, vom lat. *nux*. Ursprünglich eine Kruste (Kuppelform) von Mandel-Stiften mit gekochtem Zucker zur Verzierung der Kuchen oder allein in irgend einer Form als Schaustück auf einem Sockel, dann aber auch von Pistazien, Pinien, Erdmandeln *(arachides)*. Unter den vielen Nougats unterscheidet man hauptsächlich zwei Arten: *Nougat au caramel et aux amandes* (von Mandel-Stiften mit »*au caramel*« gekochtem Zucker, vergl. *caramel*, S. 1349) und *Nougat blanc de Montélimar et de Provence* (weiß, von Montélimar und aus der Provence). Mit der vielfach gegebenen Übersetzung von »Mandel-Kruste« oder »Mandel-Kuchen« für *nougat* ist gar nichts ausgedrückt, eine Mandel-Kruste könnte ebensogut *croquembouche d'amandes* sein; wie vorhergehend gesagt wurde, besteht ja der *nougat* nicht einmal immer aus Mandeln. Ein Mandel-Kuchen ist aber *nougat* noch viel weniger, wenngleich man die ausgerollte, weiße Mandel-Masse *(nougat blanc ou de Montélimar)* in kleine Vierecke oder Scheiben *(losanges)* schneidet. — Man braucht ein bis zwei Pfund Mandeln dazu, je nachdem die Kruste groß werden soll, die nach dem Brühen, Abziehen und Trocknen gespalten werden. Jede dieser Mandel-Hälften schneidet man in vier oder fünf Stifte und trocknet sie in einem Ofen so, daß sie sich etwas färben. Unterdessen kocht man zwei Drittel soviel Zucker als Mandeln und schüttet, wenn der Zucker anfängt, sich zu färben, die Mandeln heiß hinein. Man läßt die Masse so lange auf dem Feuer, bis der Zucker die Mandeln übersponnen und sich rotgelb gefärbt hat. Nun rollt man die Mandel-Masse sogleich auf einem mit Mandelöl bestrichenen heißen Blech mittels eines mit Öl bestrichenen Rollholzes zu einer dünnen Platte auseinander, mit welcher man schnell eine warme, mit Mandelöl ausgestrichene Kuppel- oder Melonen-Form auslegt. Es ist selbstverständlich, daß diese Arbeit schnell geschehen muß, damit die Masse noch weich in die Form kommt, jeden Druck leicht annimmt und sich der Form leicht anschmiegt; im anderen Falle würde sie unvermeidlich brechen. Die behutsam ausgestülpte Mandel-Kruste setzt man als Zierde auf eine Wiener, Portugieser oder eine andere flache Torte und verziert das Ganze mit kleinem farbigen Backwerk. Hat man eine Melonenform auf beiden Hälften mit der Masse ausgelegt, so setzt man beide Schalen mit Bruchzucker zusammen und befestigt sie mit demselben Zucker aufrecht auf einem flachen Kuchen.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung zu *nougat*.

[10]) Vergleiche *arachis, arachide* auf S. 1196.

[11]) Zucker mit so wenig wie möglich Flüssigkeit geschmolzen, die abgewällten (blanchierten) Mandeln hinein gerührt. Vergleiche *nougat de Montélimar*.

[12]) Vergleiche Fußbemerkung zu *nougat*.

[13]) 375 g Zucker, 250 g Mandeln, 50 g Pistazien, 200 g Zitronat und Angelika, 250 g weiße Schmelzglasur (siehe *glace fondante*, Seite 1344), etwas Vanille. *(Confiserie.)*

[14]) Sprich »mongtelīmā'r«; latein. *Montilium Ademari*, franz. Stadt (Drôme). — 250 g weißer Honig, 250 g Zucker, 350 g Mandeln, 80 g Pistazien, Schnee von 3 Eiweiß. Die Masse wird auf Oblaten ausgerollt und mit Oblaten bedeckt. *(Confiserie.)*

[15]) Windmühle von Nougat, auf deren Dache ein Storch von Tragant-Gummi sitzt. Die Windmühle ist mit einer gefrorenen Erdbeer-, Himbeer- oder mit einer anderen Creme *(crême plombière aux fraises, aux framboises)* gefüllt.

Nougat aux noisettes.	Nougat von Haſelnüſſen.	Nougat of hazelnuts.
-- *à la parisienne.*	— auf Pariſer[1]) Art.	— in the Parisian style.
— *aux pignons.*	— von Pinien.	— of pinenuts.
— *aux pistaches.*	— von Piſtazien.	— of pistachio-nuts.
— *de Provence*[2]).	— aus der Provence.	— of Provence.
— *à la turque ou au miel.*	Weicher Honig-Nougat.	Honey nougat.
Noyer.	Art runder Kuchen.	Sort of round cake.
Offa.	Art Kuchen in Italien.	Sort of Italian cake.
Orientales.	Orientaliſche Törtchen.[3])	Oriental tartlets.
Oublies *ou plaisirs.*	**Oblaten, Hohlhippen,** Waffel-Hörnchen.[4])	**Oublies, cornet-wafers.**
— *aux amandes.*	Mandel-Oblaten.	Almond-oublies.
— *à l'ananas.*	Ananas-Oblaten.	Pineapple-oublies.
— *de Carlsbad.*	Karlsbader Oblaten.	Carlsbad oublies.
— *à la crème fouettée ou à la (crème) chantilly.*	Oblaten mit Schlagſahne.	Oublies with whipped cream.
— *à l'orange.*	— mit Orangen-Creme.	— with orange-cream.
— *à la parisienne.*	Pariſer Oblaten.[5])	Parisian oublies.
Pain[6]).	**Brot, Kuchen.**	**Pain.**
— *benoîton.*[7])	Benoîton-Kuchen.	Benoîton cake.
— *biscuité.*[8])	Zwieback-Brot.	Biscuit-pain.
— *à la brésilienne.*	Kuchen von braſilianiſchen Nüſſen.[9])	Brazilian bread or pain.
— *à la Catalani*[10]).	Catalani-Brot.	Catalani bread.
— *d'épice anglais.*	Engliſcher Gewürz-Kuchen.[11])	Ginger-bread.
— *d'épice hollandais.*	Holländiſcher Gewürz-Kuchen.[12])	Dutch spice-cake.
— *d'évêque.*	Biſchofbrot[13]).	Bishop-bread.
— *d'Israël.*	Iſraelbrot[14]).	Israel bread.
— *-poire*[15]).	Mit fein vergoldetem Gebäck überzogene Quitte.	Pain-poire.
— *d'Ulm*[16]).	Ulmer Brot.	Ulm bread.

[1]) 500 g Mandeln, 250 g Zucker, 50 g Pistazien, 3 Löffelvoll Zitronensaft.

[2]) Sprich »prōwāng'ß«; lat. *Provincia*, ehm. franz. Provinz; *petite Provence*, Platz im Tuilerien-Garten nahe dem Eintrachts-Platze. — 5 kg Mandeln, 2 kg Honig, 120 g Orangenblüten-Wasser, 15 Eiweiß. *(Confiserie.)*

[3]) Viereckige Biskuit-Törtchen (ebenso hoch wie lang) mit Aprikosen-Marmelade überzogen, ein Drittel derselben in Erdbeer-, das zweite Drittel in Pistazien und das letzte Drittel in Orangen-Glasur getaucht, alle mit Vanille-Schlagsahne gefüllt.

[4]) Von 250 g Mehl mit 125 g Zucker-Sirup (Melasse), 50 g zerlassener Butter, 2 Eigelben, einem Körnchen Salz und dem nötigen Wasser ein leichter Teig bereitet, welcher mittels des Oblaten-Eisens *(fer à oublie)* zu dünnen Kuchen verbacken wird, die dann tütenförmig zusammengerollt werden.

[5]) Zu dem gewöhnlichen Oblatenteig (siehe Fußbem. zu *oublies)* gibt man etwas Orangenblüten-Wasser und abgeriebene Zitronen-Schale und nimmt anstatt des Wassers Milch.

[6]) Hier nicht zu findende *pains* sind unter *petits pains* nachzuschlagen. Vergleiche die *pains* auf den Seiten 1234, 1282 und 1324.

[7]) Vergleiche *gâteau benoîton* auf S. 1375.

[8]) In manchen Fachwerken mit *pain en biscottes* bezeichnet.

[9]) Runder Kuchen von 250 g gestoßenen Paranüssen (siehe *noix d'Amérique*, S. 1202), 12 Eiern, 500 g Zucker, 125 g Weizenmehl und 60 g Reismehl. Vergleiche auch *gâteau brésilien*, S. 1376.

[10]) *Angelica Catalani*, ital. Opern-Sängerin, geb. 1779 zu Sinigaglia (Stadt in der ital. Provinz Ancona, am Adriatischen Meere), gest. 13. Juni 1849 an der Cholera in Paris. — Zucker mit Eigelben schaumig gerührt, der Schnee einiger Eiweiß mit Biskuitmehl darunter gemischt, in Papier-Kasten gebacken, viereckig ausgestochen, von der unteren Seite mit einer Gabel aufgefaßt, in beliebige Glasuren getaucht und getrocknet.

[11]) 750 g Melasse (brauner Sirup, *molasses*. franz. *mélasse)*, 250 g Butter, 3 Eier, 30 g Ingwer *(ginger)*, 250 g brauner Zucker, 750 g Mehl, Kümmel-Körner, Zitronat, Zitronensaft, ein Theelöffelvoll Soda, alles vermischt, über Nacht stehen gelassen, wie Brot durchgearbeitet und in flachen Formen gebacken.

[12]) 1 kg Honig, 500 g Mehl, 30 g kohlensaueres Ammonium *(carbonate d'ammoniaque)*, 170 g Zitronat, 170 g eingemachte Orangen-Schale, 20 g Zimt, 20 g Koriander, 7 g Gewürz-Nelken, $^1/_2$ dcl Milch.

[13]) Sechs Eier mit 250 g feinem Zitronen-Zucker schaumig geschlagen, nach und nach 150 g gebrühte, streifig geschnittene Mandeln, 120 g Korinthen, 120 g Sultana-Rosinen, 200 g feines Mehl darunter gemengt. Nach dem Erkalten schneidet man das Gebäck in zwiebackähnliche Streifen, die man nach Belieben auch rösten kann.

[14]) 15 g geriebene Aron-Wurzel (siehe Fußbem. 12 auf S. 998), 500 g durchgestrichene Roggenbrot-Krume, 125 g Roggenmehl, 10 g Bierhefe, 150 g Butter, 125 g Smyrna-Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g Malaga-Rosinen, 100 g Zitronat, 100 g eingemachte Orangen-Schale, 150 g Staubzucker, 4 Eier, 2 dcl gekochte Milch, 2 dcl Maraschino. Man bäckt die Masse in flachen Kuchen-Formen.

[15]) Mehrzahl *pains-poires;* im Süden Frankreichs gebräuchliche Bezeichnung.

[16]) Stadt und Festung in Württemberg; allbekannt sind Ulmer Gemüse (Spargel) und Zuckerbrot. — Mit $^3/_4$ l Milch, vier Eßlöffelvoll guter dicker Hefe und dem nötigen Mehl ein Hefenteig angerührt. Ist dieser gehörig gegangen, so kommt 250 g feiner Zucker, $^1/_8$ l Rosen-Wasser, 15 g fein geschnittene Pomeranzen-Schale, 10 g fein geschnittenes Zitronat, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, 10 g Anis und Fenchel und zuletzt noch soviel Mehl hinein, daß man einen festen Teig erhält. Nachdem man letzteren tüchtig durchgearbeitet hat, formt man zwei große längliche Wecken davon, die man nochmals aufgehen läßt, mit Eigelb bestreicht, in der Mitte aufschlitzt und bäckt.

Palais[1].	Gaumen-Schnittchen[2].	**Palates.**
— *de boeuf.*	Ochsgaumen[3].	Ox-palates.
— *de dames.*	Damen-Gaumen[4].	Lady-palates.
— *de dames aux amandes.*	— -Gaumen mit Mandeln.[5]	— -palates with almonds.
— *de dames à la niçoise.*	— -Gaumen auf Nizzaer[6] Art.	— -palates, Nice style.
— *de dames aux raisins de Corinthe.*	— -Gaumen mit Korinthen.	— -palates with currants.
— *de dames au r(h)um.*	— -Gaumen mit Rum.	— -palates with rum.
— *de dames à la vanille.*	— -Gaumen mit Vanille.[7]	— -palates with vanilla.
Palmettes ou palmiers.	Palmblätter[8].	Palm-leaves.
Paniers.	**Körbchen**[9].	**Baskets.**
— *d'amandes.*	Mandel-Körbchen.[10]	Almond-baskets.
— *de Bar.*	Körbchen mit Marmelade.[11]	Baskets with marmalade.
— *en gaufres.*	— aus Waffeln.	— made of wafers.
— *aux oeufs de Pâques.*	— aus Biskuit mit bunten Oster-Eiern aus Mandelmilch-Sulze.	— of biscuit with Easter-eggs of blanc-mange(r).
Parisiens.	Kleine Pariser Kuchen.[12]	Small Parisian cakes.
Parlements.	Mit Kastanien-Creme gefüllte Windbeutel.	Parliaments.
Parmentiers.	Parmentier-Törtchen[13].	Parmentier tartlets.
Pâté aux pommes.	Apfel-Pastete.	Apple-slump.
Patiences.	Patience-Gebäck[14].	Patiences.
— *d'Allemagne.*	— -Gebäck, deutsch[15].	— of Germany.
Pèlerins[16].	**Pilger.**	**Pilgrims.**
— *à la frangipane.*	— mit Frangipan-Creme.[17]	— with frangipane cream
Pensée.	Art Kuchen[18].	Sort of cake.

---

[1]) I. *Palais* (lat. *palatium*), Palast, engl. *palace*, ital. *palazzo*, span. *palacio*. II. *Palais* (lat. *palatum*), Gaumen, engl. *palate*, ital. *palato*, span. *paladar*. Fig. *avoir le palais fin* ein Feinschmecker sein; *il est fête au palais* es ist Fasttag.

[2]) Ein kleines biskuitähnliches Gebäck, welches mehr unter dem Namen *palais de dames* vorkommt, jedoch in einigen Fachwerken auch kurzweg mit *palais* bezeichnet ist.

[3]) Kleines Gebäck von Blätterteig.

[4]) 250 g Zucker erst mit zwei Eiern geschlagen, dann noch zwei Eier hinzugegeben, zuletzt 300 g Mehl, 100 g zerlassene klare Butter, ein Körnchen Salz und geriebene Zitronen-Schale darunter gemengt. Von dem Teig werden kleine runde Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gespritzt, welche gebacken und nach dem Erkalten mit Orangen-Glasur überzogen werden.

[5]) 250 g Zucker mit 4 Eiern über gelindem Feuer schaumig geschlagen, ein Körnchen Salz, ein Kaffeelöffelvoll geriebene Zitronen-Schale und 250 g Mehl darunter gemengt; von dem Teig werden eirunde Schnittchen geformt, diese mit Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

[6]) 150 g Butter schaumig gerührt. ½ dcl Curaçao, 200 g Glasur-Zucker, 25 g gehackte eingemachte Orangen-Schale, 25 g gehackte Mandeln, 10 g Salz und nach und nach der Schnee von 4 Eiweiß hinzugegeben.

[7]) 250 g Vanille-Zucker mit 7 Eiern schaumig gerührt, 250 g Mehl darunter gemengt. Man glasiert die kleinen Kuchen mit Vanille-Glasur.

[8]) Einem Palmenblatte ähnliches Gebäck aus Blätterteig.

[9]) Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) in flachen Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, mit derselben Glasur bespritzt; in die Mitte legt man fein geschnittene, mit Apfel-Gallerte angemachte Früchte und befestigt an jedem Törtchen einen Henkel aus Angelika oder Blätterteig. Vergleiche die *paniers* auf S. 1324 und *corbeille* auf S. 1363.

[10]) Körbchen von Mandelteig (s. *pâte d'amandes, cuite* auf S. 1345), mit Zitronat eingefaßt, mit einem Henkel von Angelika versehen und zuletzt mit Vanille-Schlagsahne *(paniers d'amandes garnis de crème chantilly)*, Meringel-Masse *(paniers d'amandes garnis de meringue)* oder einer gefrorenen Creme *(paniers d'amandes garnis de crème plombière)*, gefüllt.

[11]) Körbchen von Genuaer Masse *(génoise)*, glasiert, mit Meringel-Masse ein Rand darum gespritzt, in die Mitte Marmelade von Bar *(confiture de Bar)*, Henkel aus Angelika.

[12]) Von gleichen Teilen Staubzucker, Mandeln und Butter nebst einigen Eiern und etwas Orangenblüten-Wasser.

[13]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt; 125 g mit Vanille gestoßene Mandeln, 5 Eier, 125 g Zucker tüchtig geschlagen, 125 g zerlassene Butter, ein Körnchen Salz und zuletzt etwas Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* hinzugefügt, in die Törtchen-Formen gefüllt, mit Zucker bestreut und gebacken.

[14]) a) Vier Eiweiß mit einem Körnchen Salz geschlagen, 250 g Vanille-Staubzucker, 200 g gesiebtes Mehl hinzugegeben; hiervon kleine Stangen gespritzt, die bei mäßiger Hitze gebacken werden. b) 250 g süße Mandeln mit ebensoviel grobem Zucker, etwas Vanille und 3 Eiweiß gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, dann heiß gemacht, mit dem Schnee von 3 Eiweiß und 125 g Staubzucker vermengt; hiervon Plätzchen von der Größe kleiner Makronen geformt.

[15]) Teig von 250 g Mehl, 250 g Staubzucker, einem ganzen Ei, zwei Eiweiß und Essenz; haselnußgroße Scheibchen davon gebacken.

[16]) Wird oft falsch *pélerins* geschrieben. — Biskuit-Masse in Form einer 8 (acht) auf Papier gespritzt; man bestreut diese Biskuit-Zahlen mit gehackten Mandeln, bäckt sie bei mäßiger Hitze, überzieht sie nach dem Erkalten mit Kirschwasser-Glasur und füllt sie mit Fruchtgallerte.

[17]) Gerieften Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Frangipan-Creme gefüllt, mit einem gerieften, in der Mitte rund ausgestochenen Teigdeckel bedeckt, gebacken, dann oben mit Sirup angefeuchtet und im Ofen schnell glasiert; in die Mitte des Ringes gibt man Johannisbeer-Gallerte.

[18]) Soll im Jahre 1848 in Paris entstanden sein.

Perlés.
Petites bouchées.
— *brioches.*
— *corbeilles.*[4])
— *meringues.*[5])
— *meringues à la chantilly.*
— *meringues aux fraises.*
— *mosaïques aux confitures.*
Petits babas.
— *bars.*
— *bateaux printaniers ou à la printanière.*
— *biscuits.*[9])
— *biscuits à la chantilly.*
— *biscuits au r(h)um.*
— *biscuits à la vanille.*
Petits choux.[11])
— *choux aux amandes.*
— *choux d'Antin*[12]).
— *choux au cédrat.*
— *choux à la crème.*
— *choux à la frangipane.*
— *choux glacés aux pistaches.*
— *choux à l'orange.*
— *choux pralinés.*
— *choux soufflés.*[13])
— *compiègnes.*
— *cougloffs.*

Geperlte Kuchen.[1])
Kleine Mundtörtchen.[2])
— Apostel-Kuchen.[3])
— Körbchen.
— Meringeln.
— Meringeln mit Schlagsahne gefüllt.
— Meringeln mit bayrischer Erdbeer-Creme gefüllt.
— bunte Törtchen mit Marmelade.[6])
Kleine Babas.[7])
— Törtchen mit Johannisbeer-Marmelade gefüllt.[8])
— Schiffchen von Zuckerteig mit einer Creme von Orangen und Erdbeeren.
— Biskuits.
— Biskuits mit Schlagsahne
— Rumbiskuits.[10]) [gefüllt.
— Vanille-Biskuits.
Kleine Windbeutel, Brandteig-Krapfen.
— Windbeutel mit Mandeln.
— Antin-Windbeutel.
— Windbeutel mit Zitronat.
— Windbeutel mit (Vanille-) Schlagsahne.
— mit Frangipan-Creme gefüllte Windbeutel.
— glasierte, mit Pistazien-Creme gefüllte Windbeutel.
— mit Orangen-Creme gefüllte Windbeutel.
— Windbeutel mit gebrannten Mandeln.
— Windbeutel.
— Compiegner Kuchen.[14])
— Gugelhupfen[15]).

Pearled cakes.
Small bouchées.
— brioches.
— baskets.
— meringues.
— meringues filled with whipped cream.
— meringues with Bavarian strawberry-cream.
— mosaics with marmalade.
Small babas.
— bars with currant-marmalade.
— boats of sweet paste with a cream of strawberries and oranges.
— biscuits.
— biscuits with whipped cream.
— rum biscuits.
— vanilla biscuits.
Small cream cakes, cream puffs. [monds.
— cream cakes with al-
— Antin cream cakes.
— cream cakes with preserved lemon peel.
— cream cakes with whipped cream.
— cream cakes filled with frangipane.
— iced cream cakes filled with pistachio cream.
— cream cakes filled with orange cream.
— cream cakes with burnt almonds.
— cream puffs.
— Compiègne cakes.
— cougloffs.

---

[1]) Eine 2 cm dicke Platte Mandel-Biskuit gebacken, nach dem Erkalten kleine Scheiben davon ausgestochen, die man oben und an den Seiten mit Perlen von Meringel-Masse *(meringue italienne)* bespritzt und mit Quitten- oder Himbeer-Gallerte füllt.

[2]) Biskuit-Scheibchen von der Größe eines Zweimarkstückes, welche auf einer Seite mit einer beliebigen Marmelade maskiert, dann zu zweien zusammengeklebt und mittels einer Gabel in Schokolade-Schmelzglasur *(glace fondante au chocolat)* oder in eine beliebige Fruchtglasur getaucht werden. Vergleiche *bouchées* auf S. 1360.

[3]) Kleine runde Kuchen von Apostelkuchenteig. Vergleiche *brioche* auf Seite 1361.

[4]) Vergleiche *corbeille* auf Seite 1363 und *paniers* auf Seite 1401.

[5]) Vergleiche *meringues* auf Seite 1396.

[6]) Eine 5 mm dicke Platte von Mürbeteig (siehe *pâte frolle,* S. 1347) gebacken, runde Scheiben von 4 cm Durchmesser ausgestochen, diese mit einer Lage Marmelade maskiert, dann mit Mandelteig und Meringel-Masse verziert und in körnigem Zucker gerollt.

[7]) Die kleinen Kuchen werden nach dem Backen mit kochendem Madeira- oder Rumsirup durchtränkt und nach dem Erkalten mit Punschglasur maskiert. Vergleiche *baba* auf S. 1356 und *petits babas* auf Seite 1237.

[8]) Scheiben von gebackenem Mürbeteig (siehe *pâte frolle,* Seite 1347) mit Aprikosen-Marmelade überzogen, ein Ring von Genuaer Kuchen *(génoise)* darauf gesetzt, dieser ebenfalls mit Marmelade maskiert, die ganze Oberfläche mit Meringel-Masse *(meringue italienne)* überzogen, schön bespritzt; in die Mitte weiße und rote Johannisbeer-Marmelade *(confiture de groseilles de Bar).*

[9]) Vergleiche *biscuit* auf Seite 1358.

[10]) Vergleiche *appareil de biscuit au r(h)um,* Seite 1341.

[11]) Vergleiche *pâte à chou* auf Seite 1346.

[12]) Sprich »angtäng«; *duc d'Antin* Herzog von Antin, Ober-Intendant der königlichen Bauten (18. Jahrh.); nach ihm: *chaussée d'Antin* vornehme Straße in Paris. — Runde Windbeutel gebacken, diese nach dem Erkalten aufgeschnitten, mit der geöffneten Seite in Bruchzucker getaucht. mit gehackten Pistazien bestreut und mit einer bayrischen Erdbeer-Creme gefüllt.

[13]) *Chou soufflé* Windbeutel, am meisten gebräuchlich ist das einfache *chou, petit chou.*

[14]) Compiegner Kuchenteig (siehe *pâte à compiègne,* Seite 1346) in kleinen Dariolen-Formen gebacken, mit Sirup getränkt und nach dem Erkalten mit Vanille-Glasur überzogen. Vergl. *compiègne* auf S. 1363 und *petits compiègnes* auf Seite 1237.

[15]) In kleinen Baba-Formen gebackener Gugelhupf-Teig (siehe *pâte à cougloff,* Seite 1346).

P tits cussys.	Kleine Cuſſy-Kuchen.[1])	Small Cussy cakes.
— *-ducs.*	Art kleines Mandel-Gebäck.[2])	Sort of almond-tartlets.
Petits-fours[3]).	**Nachtiſch-, Thee-Gebäck.**	**Petits-fours.**
— *-fours à l'impératrice.*	— -Gebäck n. Kaiſerin-[4])Art.	— -fours, empress style.
— *-fours à la Jeanne d'Arc.*	— -Gebäck von Kaſtanien.[5])	— -fours of chestnuts.
— *-fours à la Monte-Carlo.*	Monte-Carlo-Nachtiſch-Gebäck.[6])	— -fours, Monte-Carlo style.
— *-fours à la Pompadour.*	Nachtiſch-Gebäck nach der Pompadour[7]).	— -fours, Pompadour style.
Petits gâteaux.[8])	**Kleine Kuchen.**	**Small cakes.**
— *gâteaux au cumin.*	— Kümmel-Kuchen.	— caraway seed cakes.
— *gâteaux à la duchesse d'Albany.*	— Kuchen mit in Branntwein eingemachten Früchten.	— cakes with brandy fruits.
— *gâteaux légers.*	— leichte Kuchen.	— flannel cakes.
— *gâteaux au miel.*	— Honig-Kuchen[9]).	— honey-cakes.
— *gâteaux au miel de Nuremberg.*	— Nürnberger Honig-Kuchen.	— Nuremberg honey-cakes.
— *gâteaux de Nemours.*[10])	— Blätterteig-Kuchen.	— puff-paste tarts.
— *gâteaux à la polonaise.*	— Blätterteig-Kuchen.	— cakes of puff-paste.
— *gâteaux du ramadan ou ramazan.*	— türkiſche Faſten-Kuchen.[11])	— ramadan cakes.
— *gâteaux à la reine.*	— Königin-Kuchen.[12])	— queen cakes.
— *gâteaux de riz. [blés.*[13])	— Reiskuchen.	— rice cakes.
— *gâteaux sableux ou sa-*	— Sandkuchen.	— sand cakes.
— *gâteaux au sucre.*	— Zucker-, Süßkuchen.	— sweet cakes.
— *gâteaux pour thé.*	— Theekuchen[14]).	— tea cakes.
— *gâteaux à la trouvère*[15]).	— Troubadour-Kuchen.	— troubadour cakes.
— *gâteaux de voyage.*	— Reiſe-Kuchen.[16])	— voyage cakes.
— *gorenflots.*	— Gorenflot-Kuchen.[17])	— gorenflots.
— *munichs.*	— Münchener Kuchen.[18])	— Munich cakes.
— *nantais.*	— Nanteſer Kuchen von ſüßem Teig.	— Nantes cakes of sweet paste.
— *nantais au r(h)um.*	— Nanteſer Kuchen mit Rum.[19])	— Nantes cakes with rum.

[1]) In kleinen Savarin-Formen gebackene Cussy-Biskuitmasse (siehe *appareil de biscuit à la Cussy*, Seite 1340); die kleinen Kuchen werden mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur überzogen.

[2]) Von gestoßenen Mandeln, gerösteten Haselnüssen, Staubzucker, Butter, Stärkemehl, Eiweiß.

[3]) Man unterscheidet: *Petits-fours de pâtisserie* (alle die kleinen Backwaren, welche zum Nachtisch *(dessert)* gegeben werden, und *petits-fours de confiserie* (alle Arten Bonbons von Zukker usw.).

[4]) Weicher Teig von Kastanienmus, gebrannten, gestoßenen Haselnüssen und geschmolzener Schokolade bereitet, Oliven davon geformt, diese trocknen gelassen, in Schokolade-Glasur getaucht und in eirunden Kästchen angerichtet.

[5]) Vanille-Kastanienmus mit geschmolzener Schokolade vermischt, zu haselnußgroßen Klößchen geformt und in Schokolade-Glasur getaucht.

[6]) Schnittchen von Genuaer Masse mit pulverisierten Mandeln, zur einen Hälfte mit gebrannten Mandeln, zur anderen mit Pistazien gefüllt.

[7]) Schnittchen von Genuaer Masse, die mit einer Mandel-Creme gefüllt und mit Mokka- und Erdbeer-Glasur glasiert sind.

[8]) Vergleiche *gâteau* auf Seite 1374 und *petits gâteaux* auf Seite 1237.

[9]) Auch Pfeffer-, Gewürz-, Lebkuchen, in der Schweiz Leckerli genannt.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[11]) Türkisch *malibe* genannt. — 250 g Reismehl mit 2 Löffelvoll Stärkemehl und 2 Glasvoll Milch über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, eine Viertelstunde gekocht, angenehm gesüßt, mit etwas Rosen-Essenz vermischt, auf ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Blech 2 cm dick geschüttet, auf Eis erkalten gelassen, dann mit Zucker bestreut und in runde oder viereckige Stücke geschnitten.

[12]) Kleine gespritzte Kuchen aus 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 oder 5 Eigelben, 375 g Mehl und 250 g Rosinen.

[13]) Aus Sandbiskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit sableux*, S. 1341) gebackene kleine Kuchen.

[14]) Teig von 250 g Mehl, 175 g Butter, 175 g Zucker, zwei ganzen Eiern, einem Eigelb und einem Körnchen Salz. Man sticht Herzen, Hörnchen und allerlei Formen von dem Teig aus, bestreicht die kleinen Kuchen mit Eiweiß, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie.

[15]) *Le Trouvère* Verdis Oper »Der Troubadour«; der Trouvere, nordfranz. Minnesänger im Mittelalter (der Troubadour, südfranz. Minnesänger des Mittelalters). — Aus einem Teig von Mehl, Butter, Zucker, Orangen-Schale, Eiern und kohlensauerem Ammonium.

[16]) 250 g Zucker mit 12 Eigelben und der Schale einer halben Zitrone schaumig geschlagen, 12 Löffelvoll geriebene Brotkrume und der Schnee von 12 Eiweiß hinzugegeben, dünne Kuchen davon gebacken, diese rund ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade maskiert und zu je zweien zusammengeklebt.

[17]) In kleinen Dariolen-Formen gebackener Gorenflot-Teig (siehe *pâte à gorenflot*, S. 1348). Man durchtränkt die kleinen Kuchen mit einer Mischung von Mandelmilch und Curaçao und überzieht sie mit Mandel-Glasur.

[18]) In kleinen mit Butter ausgestrichenen und am Boden mit halbierten Mandeln ausgelegten Brioche-Formen gebackener Münchener Teig (siehe *pâte à munich*, S. 1348). Man überzieht die Kuchen nach dem Erkalten mit einer Orangen-Glasur *(glace à l'orange)*.

[19]) Teig von 250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Korinthen, 200 g Butter, ½ dcl Rum und 125 g Staubzucker.

Petits napolitains.
Petits nougats.
— *nougats, à l'abricot.*
— *nougats aux avelines.*
— *nougats à la chantilly ou à la crème.*
— *nougats à la crème plombière.*
— *nougats aux pommes.*

Petits pains.[3])
— *pains à l'Albany.*[4])
— *pains anglais.*
— *pains anglais aux amandes.*
— *pains à l'anis.*
— *pains au beurre.*
— *pains chinois.*
— *pains doux à la génoise.*
— *pains à la duchesse.*
— *pains écossais.*
— *pains d'enfants.*[13])
— *pains à la fiancée.*
— *pains grillés.*
— *pains légers.*
— *pains de marrons.*
— *pains de la Mecque*[19]).
— *pains de la Mecque à la chantilly.*
— *pains de la Mecque glacés.*

Kleine Neapeler Kuchen.[1])
Kleine Nougats[2]).
— Nougats mit Aprikosen-Marmelade.
— Nougats von Haselnüssen.
— mit Schlagsahne gefüllte Nougats.
— mit gefrorener Creme gefüllte Nougats.
— Nougats mit Apfel-Marmelade.
Brötchen.
Albany-Brötchen.
Englische Brötchen.[5])
— Mandel-Brötchen.[6])
Anis-Brötchen[7]).
Butterteig-Brötchen.[8])
Chinesische Brötchen.[9])
Süße Genuaer Brötchen.[10])
Herzogin-Brötchen.[11])
Schottische Brötchen.[12])
Kleine Kinder-Brötchen.
Braut-Brötchen.[14])
Mandel-Brötchen.[16])
Leichte Brötchen.[17])
Kastanien-Brötchen.[18])
Mekka-Brötchen.
— -Brötchen mit Schlagsahne.[20])
— -Brötchen glasiert.

Small Neapolitan cakes.
Small nougats.
— nougats with apricot marmalade.
— nougats of avellan nuts.
— nougats filled with whipped cream.
— nougats filled with plombière cream.
— nougats with apple marmalade.
Small rolls or loaves.
— Albany loaves.
— English rolls.
— English almond-rolls.
— aniseed-rolls.
— butter-rolls.
— Chinese rolls.
— Genoese sweet rolls.
— duchess loaves.
— Scotch cakes.
— infant rolls.
— bride[15]) cakes.
— almond-cakes.
— light cakes.
— chestnut-rolls.
— Mecca-loaves.
— Mecca loaves with whipped cream.
— Mecca loaves iced.

---

[1]) Kleine dünne runde Scheiben von 5 cm Durchmesser aus Neapeler Mürbeteig (siehe *pâte frolle à la napolitaine*, S. 1347) gebacken, ringförmig ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, bis zur Höhe von 5 cm übereinander zusammengelegt, mit Mandelteig verziert und mit einer bayrischen Creme gefüllt.

[2]) In Dariolen- oder Brioche-Formen bereitet.

[3]) Hier nicht zu findende *pains* sind unter *pain* (Seite 1400) nachzuschlagen. Vergleiche *petits pains* auf Seite 1237.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[5]) 250 g Mehl, 150 g Glasur-Zucker *(glace de sucre)*, 125 g Butter, 1 Ei, 1 Eigelb. Von diesem Teig formt man Brötchen, die man mit Eigelb bestreicht und im heißen Ofen bäckt.

[6]) 125 g Mehl, 125 g gestoßene Mandeln, 125 g Zucker, 90 g Butter, 3 ganze Eier, 3 Eigelbe, ein Körnchen Salz, Zitronen-Schale.

[7]) 250 g Mehl, 250 g Staubzucker, ein nußgroßes Stückchen Butter, 2 Eiweiß, ein wenig gestoßener Anis.

[8]) Von einem Brötchenteig mit Eiern und Butter formt man längliche Brötchen, die man aufgehen läßt und bäckt.

[9]) Teig von 150 g Staubzucker, 250 g Mehl, 50 g zerlassener Butter, 5 Eigelben, Zitronen-Schale.

[10]) Teig von 185 g Mehl, 3 Eiern, 65 g Butter, 65 g Zucker, Salz, Zitronensaft, etwas Sahne, 50 g Rosinen, würfelig geschnittenem Zitronat, 50 g Pinien, hierzu ein Sauerteig aus 65 g Mehl, 20 g Hefe und entsprechend Wasser. Die Brötchen haben die Form einer Art Wurst.

[11]) Brötchen von 10 cm Länge und $1^1/_2$ cm Stärke aus Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346), nach dem Erkalten aufgeschnitten, mit Marmelade oder einer Frangipan-Creme gefüllt und mit Bruchzucker glasiert. — Werden die Brötchen noch kleiner gemacht, so heißen sie *(petits) pains d'enfants.*

[12]) $^1/_2$ l steif geschlagene Sahne mit 50 g Vanille-Zucker, 50 g Mehl und dem festen Schnee von 4 Eiweiß vermischt, hiervon kleine Kuchen von der Form der Löffel-Biskuits gebacken.

[13]) Vergleiche Fußbemerkung zu *petits pains à la duchesse.*

[14]) 10 Eigelbe mit 150 g Vanille-Zucker schaumig geschlagen, 150 g gestoßene, durchgestrichene und mit etwas Schlagsahne vermischte Haselnüsse, sowie 125 g Reismehl und 25 g zerlassene Butter hinzugegeben, 1 cm dicke Platten hiervon gebakken, kleine schräge Vierecke *(petits losanges)* ausgestochen, diese mittels einer Gabel in Schmelzglasur *(glace fondante)* getaucht und getrocknet.

[15]) Das franz. Wort *fiancée* ist auch im Englischen gebräuchlich; mehr gebräuchlich ist aber *(affianced) bride.*

[16]) 250 g gestoßene Mandeln mit 250 g Zucker, 250 g Mehl, 2 Eiern, Salz und 250 g Butter vermischt, in flache Formen gefüllt, mit gebrannten Mandeln *(amandes pralinées)* und Zucker bestreut, im heißen Ofen gebacken.

[17]) Brötchen aus Brandteig (siehe *pâte à chou*, Seite 1346) von 5 cm Länge und 1 cm Stärke, mit grobkörnigem Zucker oder Pistazien bestreut.

[18]) Teig von 250 g Kastanienmus, 150 g Mehl, 150 g Vanille-Zucker *(sucre vanillé)*, 150 g feiner Butter und einem Ei; hiervon Brötchen geformt, diese in der Mitte aufgeschlitzt, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

[19]) *La Mecque*, Mekka, engl. *Mecca*, arabische Stadt, Geburtsort Muhammeds, wohin die Muhammedaner ein Mal im Leben pilgern müssen; *Mecquois(e)* Bewohner(in) von Mekka. — $^1/_2$ l Milch mit 25 g Zucker, 1 g Salz und 200 g Butter gekocht, vom Feuer genommen, mit 250 g Mehl vermischt, der Teig gut gebunden, wieder an das Feuer gestellt und abgebrannt, nach etwa acht Minuten vom Feuer genommen und nach und nach mit 8 Eiern und 100 g Butter vermischt. Vergl. Fußbemerkung 11 auf Seite 1237.

[20]) Die gebackenen Brötchen werden nach dem Erkalten in der Mitte rund ausgehöhlt und mit Schlagsahne gefüllt.

Petits pains de Nantes.	Nanteſer Brötchen.[1])	Small Nantes cakes.
— *pains à la Nemours.*	Nemours-Brötchen.[2])	— Nemours rolls.
— *pains à l'orangeat.*	Brötchen mit eingemachter Orangen-Schale.[3])	— rolls with candied orange peel.
— *pains de Pavie à l'orange.*	Pavia-Orangenbrötchen.[4])	— Pavia orange rolls.
— *pains aux pistaches.*	Piſtazien-Brötchen.[5])	— pistachio rolls.
— *pains à la polonaise.*	Polniſche Brötchen.[6])	— Polish loaves.
— *pains à la reine.*	Königin-Brötchen.[7])	— queen loaves.
— *pains de seigle.*	Brötchen von Roggenmehl	— cakes of rye-flour and
— *pains à thé.*	Theebrötchen[8]). [mit Roſinen.	— tea-cakes. [currants.
— *pains toscans*[9]).	Toskaniſche Brötchen.	— Tuscany rolls.
— *plombs.*[10])	Kleine Bleikuchen.	— plumb cakes.
— *savarins.*	— Savarin-Kuchen.[11])	— savarins.
— *soleils.*	— Sonnen-Kuchen.[12])	— sunshine cakes.
— *soufflés à la rose en caisses.*	— Aufläufe mit Roſen-Eſſenz in Käſtchen.[13])	— soufflés with rose-essence in cases.
— *vol-au-vent à la chantilly.*	— mit Schlagſahne gefüllte Blätterteig-Paſteten.	— puff paste patties filled with whipped cream.
— *vol-au-vent à la crème au marasquin.*	— mit Maraſchino-Creme gefüllte Blätterteig-Paſteten.	— puff paste patties filled w. maraschino cream.
— *vol-au-vent à la crème pâtissière.*	— mit Backcreme gefüllte Blätterteig-Paſteten.	— puff paste patties filled with pastry cream.
— *vol-au-vent aux fraises.*	— mit Erdbeeren gefüllte Blätterteig-Paſteten.	— puff paste patties filled with strawberries.
— *vol-au-vent à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Gallerte gefüllte Blätterteig-Paſteten.	— puff paste patties filled with currant-jelly.
— *vol-au-vent à la gelée de pommes.*	— mit Apfel-Gallerte gefüllte Blätterteig-Paſteten.	— puff paste patties filled with apple-jelly.
Phare napolitain.	Neapeler Leuchtturm aus Neapeler Kuchen.	Neapolitan lighthouse of Neapolitan cake.
Phare de Roscoff[14]).	Art bretagniſcher Kuchen.	Sort of Breton cake.
Pie[15]).	**Engliſche Paſtete.**	**Pie.**
Piskinioff.	Piskinioff[16]).	Piskinioff.

[1]) Teig von 250 g Mehl, 100 g Zucker, 90 g Butter, einigen gehackten Mandeln, 2 Eiern und ein wenig kohlensauerem Natron *(carbonate de soude)*. Man macht von dem Teig eine 6 mm dicke Platte, sticht Scheiben aus, kneift die Ränder derselben ein, bestreut mit gebrannten Mandeln und bäckt die Brötchen.

[2]) Teig von 125 g Staubzucker, 250 g Mehl, einem Ei, der Schale einer halben Zitrone und 1 dcl gekochter Milch; hiervon eirunde Brötchen geformt, die in der Mitte aufgeschlitzt und gebacken werden.

[3]) Teig von 250 g Mehl, 190 g Zucker, 50 g Butter, einem Ei, einem Körnchen Salz, etwas Zitronen-Schale und 50 g eingemachter Orangen-Schale; hiervon Brötchen geformt, die man mit Eiweiß bestreicht, mit körnigem Zucker bestreut und bäckt.

[4]) *Pavie*, Pavia, engl. *Pavia*, ital. Provinz (Lombardei), mit der Hauptstadt Pavia am Ticino. — 250 g Staubzucker mit 3 ganzen Eiern, einem Eigelb und ein wenig Orangen-Zucker schaumig geschlagen, nach und nach 225 g Mehl darunter gerührt; von dem Teige kleine Brötchen geformt, die mit Zucker bestreut und gebacken werden.

[5]) Dies sind Herzogin-Brötchen (siehe *petits pains à la duchesse)*, die mit der oberen Seite in Bruchzucker getaucht, mit gehackten Pistazien bestreut und mit Marmelade, Gallerte oder einer Backcreme *(crème pâtissière)* gefüllt werden.

[6]) Hefenteig von 125 g Mehl und 30 g in Milch aufgelöster Hefe bereitet; 375 g Mehl mit einer Prise Salz, 150 g zerlassener Butter und einigen Löffelvoll Sahne zu einem festen Teig verarbeitet, das Hefenstück hinzugegeben. Von diesem Teige formt man nußgroße runde Brötchen, die man bis zu ihrer doppelten Größe aufgehen läßt, dann mit Eigelb und Milch bestreicht und bäckt.

[7]) Dies sind Herzogin-Brötchen (siehe *petits pains à la duchesse)*, welche nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade, unter welche fein geschnittene Pistazien gemischt wurden, gefüllt, sodann mit grüner Eiweiß-Glasur *(glace royale verte)* überzogen und mit rotem Zucker bestreut werden.

[8]) 125 g Mandeln mit 250 g Zucker gestoßen, ein Ei, 100 g Butter, 250 g Mehl, Körnchen Salz hinzu; längliche Brötchen hiervon gebacken.

[9]) *La Toscane*, Toskana, engl. *Tuscany*, ehm. ital. Großherzogtum. — 75 g süße Mandeln mit 5 Eigelben und etwas Kirschwasser gestoßen, 250 g Staubzucker hinzugefügt; hiervon länglich-runde Brötchen geformt, jedes mit einer Mandel-Hälfte besteckt und gebacken.

[10]) Vergleiche *gâteau de plomb*, Seite 1386.

[11]) Savarin-Teig (siehe *pâte à savarin*, S. 1349) in kleinen Savarin-Formen gebacken, mit einem Likör-Sirup durchtränkt, mit Punschglasur maskiert. Vergleiche *petits savarins* auf Seite 1237.

[12]) Sonnenkuchen-Teig (siehe *pâte à soleil*, Seite 1349) in kleinen mit Butter ausgestrichenen Formen gebacken, nach dem Erkalten mit Himbeer-Glasur überzogen.

[13]) Fester Teig von 250 g Staubzucker, zwei Eiweiß und einem Tropfen Rosen-Essenz bereitet, der in Kästchen gebacken wird.

[14]) Französischer Ort (Finistère).

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1238.

[16]) Von den Franzosen fälschlich *biscuit de Niauffes* genannt. Ein viereckiger Blätterteig-Kuchen: Blätterteig-Boden, eine Backcreme mit Pistazien, Mandeln usw. darüber, ein anderer Blätterteig-Boden darauf.

Pithiviers décorés.	Verzierte Pithiviers-Kuchen.[1])	Small Pithiviers cakes.
Plaisirs[2]).	Pläsirs, gerollte Oblaten-	Pleasures, cornets of
Plum-cake[3]).	Rosinen-Kuchen[4]). [Kuchen.	Plum-cake. [wafer-paste.
Podelec.	Podelec[5]).	Podelec.
Poirat.	Art Kuchen.	Sort of cake.
Poisson imité en biscuit.	Fisch aus Biskuit.	Imitation fish of biscuit.
Polonais.	Mit Johannisbeer-Marmelade verzierte kleine Blätterteig-Kuchen.	Small puff paste cakes decorated with currant-jelly.
Poméraniens.	Kleine Mürbeteig-Kuchen mit Meringel-Masse.[6])	— cakes of frolle paste with meringue.
Pommes de terre imitées.	Nachgemachte Kartoffeln.[7])	Imitation potatoes.
Pondichériens[8]).	Kleine Pondichéry-Kuchen.	Small Pondicherry cakes.
Ponts-neufs[9]).	Törtchen mit Orangen-Frangipancreme.	Tartlets with orange frangipane.
Portemanteaux.	Felleisen[10]).	Portmanteaus, portmantles
Portugais.	Portugiesische Schnittchen.[11])	Portuguese slices.
Pound cake.	Pfund-Kuchen.[12])	Pound cake.
Poupelin.	Brandteig-Kruste[13]).	Poupelin.
Prachtel[14]).	Brezel, Prezel.	Pretzel.
Précieuses.	Pretiosen[15]).	**Precious.**
— *aux fraises.*[16])	— mit Erdbeeren.	— with strawberries.

[1]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Pithiviers-Creme gefüllt, mit einer Lage Blätterteig bedeckt, gebacken, mit einer Lage Meringel-Masse überzogen, mit Meringel-Masse bespritzt und mit Apfel-Gallerte verziert.

[2]) *Voilà le plaisir* Pläsir kauft! *Plaisir* ist die jetzt übliche Bezeichnung für eine Art tütenförmiges Waffel-Gebäck, welches früher *oublie* hieß.

[3]) Gewöhnlich *fruit-cake*, in französischen Fachwerken auch *plumquet* genannt.

[4]) 500 g Butter. 500 g brauner Zucker, 9 Eier, 625 g Mehl, 500 g Korinthen, 500 g ausgekernte Rosinen. 250 g Zitronat, 125 g abgebrühte, halbierte Mandeln, Muskatnuß, geriebene Zitronen-Schale, ein Glasvoll Whisky; in einer mit Butter-Papier ausgelegten Form gebacken. Vergleiche *pâte à plum-cake*, S. 1348.

[5]) Polnisches Gebäck aus Butter, Eiern, Zucker, Sultana-Rosinen. Zitronat, überzuckerter Pomeranzen-Schale, Mehl und Stärkemehl; in mit Butter ausgestrichener Form gebacken; muß, wenn gut bereitet, oben aufspringen und innen käseartig sein.

[6]) Scheiben von Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) in der Mitte mit italienischer Vanille-Meringelmasse, die mit einigen Löffelvoll Maraschino und kleinen Walderdbeeren vermischt ist, erhaben bespritzt, obenauf ein Ring von Meringel-Masse, in dessen Mitte kleine Erdbeeren.

[7]) Von Punschbiskuit, das mit Frangipan-Creme maskiert und dann in Marzipan-Masse eingehüllt wird.

[8]) *Pondichéry (Pondicherry)*, Hauptstadt der franz. Besitzungen in Ostindien. — Zwei 7 bis 8 cm lange Bänder von Fladenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) gebacken; auf das eine Kuchenband eine Lage weicher, mit Pistazien vermischter Mandelteig gegeben, das andere Band darüber gelegt, mit Zucker und gebrannten Mandeln bestreut, glasiert, in gleichgroße Stücke geschnitten.

[9]) Sprich »pong-nŏf«; *Pont-Neuf*, Brücke in Paris, *vieux comme le Pont-Neuf* alt und abgedroschen; *pont-neuf* (Mehrzahl nach der Académie *ponts-neufs*, nach Laveaux *pont-neuf*) Gassenhauer. — Törtchen-Formen mit feinem Teig ausgelegt, auf den Boden derselben eine Lage Aprikosen-Marmelade, eine Frangipan-Creme mit Orangenblüten-Wasser, die mit einigen rohen Eigelben fertig gemacht ist, hinein gefüllt, Teig darüber gedeckt, verziert und gebacken. *Ponts-neufs à l'ancienne:* Wie vorhergehend, aber mit einer Masse aus halb Frangipan-Creme und halb Brandteig gefüllt.

[10]) Breite Bänder von sechsmal geschlagenem Blätterteig ausgerollt, mit einer Lage dicker Apfel-Marmelade maskiert, die Ränder angefeuchtet und über der Marmelade zusammengeschlagen, die Ränder geschnitten und gebacken.

[11]) Eine 3 cm dicke Platte portugiesisches Biskuit gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen und in längliche Vierecke geschnitten.

[12]) Ähnlich wie Madeira- oder Genuaer Kuchen; ein reicher Kuchen, der »Pfund-Kuchen« genannt wird, weil die Ingredienzen pfundweise oder in gleichen Mengen dazu genommen werden: 500 g Zucker, 500 g Butter, 500 g Mehl, 10 bis 12 Eier.

[13]) a) Von Brandteig rollt man Würstchen, drückt sie mit einem Messer an den Enden recht scharfkantig und glatt, läßt sie in Wasser einmal aufkochen, bestreicht sie, wenn kalt, mit Ei, bäckt sie gelbbraun taucht jedes Würstchen in gebrannten Zucker *(caramel)* und legt damit, gut aneinander gefügt, eine mit Mandelöl ausgestrichene Kuppelform aus. Ist alles fest aneinander geschlossen und trocken, so stürzt man das Gebäck auf eine Schüssel. b) Man bäckt Brandteig in einer Charlottenform und höhlt die Charlotte dann so aus, daß nur noch die Kruste des Bodens und der beiden Seiten bleibt. Man läßt das Innere trocknen, streicht die Kruste nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade aus und füllt sie kurz vor dem Anrichten mit Vanille-Kastanienmus, das mit Schlagsahne vermischt ist. Außen herum maskiert man die Kruste mit einer Lage Schlagsahne und bespritzt sie ferner mit derselben. Man bezeichnet diese Kruste genauer mit *poupelin à la chantilly*, auch mit *poupelin à la crème (fouettée)*. Man kann irgend eine Creme zum Füllen benutzen und die Kruste danach benennen, z. B. *poupelin à la crème au chocolat, à la crème frangipane, à la crème au marasquin à la crème au kirsch* usw.

[14]) *Prachtel salé* Salzbrezel. Vergleiche hierzu *craquelins* auf Seite 1364.

[15]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (s. *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt; 200 g Staubzucker mit 100 g Stärkemehl, einem ganzen Ei und 4 Eigelben vermischt, 100 g gestoßene Mandeln, geriebene Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz, der Schnee von 4 Eiweiß und zuletzt 150 g würfelig geschnittene eingemachte Orangen- und Zitronen-Schale hinzugegeben. Mit dieser Masse füllt man die Törtchen, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1252.

Précieuses aux framboises.[1])	Pretiosen mit Himbeeren.	Precious with raspberries.
— *au kirsch.*	— mit Kirschwasser-Gallerte.	— with kirsch-jelly.
— *à la vanille.*	— mit Vanille-Creme.	— with vanilla cream.
Princes de Galles.	Mandelcreme-Törtchen[2]).	Almond cream tartlets.
Profiteroles.	**Profiterolen**[3]).	**Profiteroles.** [cream.
— *au café.*[4])	— mit Kaffee-Schlagsahne.	— with whipped coffee
— *au chocolat.*[5])	— mit Schokolade-Schlagsahne.	— with whipped chocolate cream.
— *à la crème ou à la chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *aux fraises.*	— mit bayrischer Erdbeer-Creme.	— with Bavarian strawberry cream.
— *aux framboises.*	— mit bayrischer Himbeer-Creme.	— w. Bavarian raspberry cream.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino-Creme.	— w. maraschino cream.
— *à l'orange.*	— mit Orangen-Creme.	— with orange cream.
— *à la vanille.*[6])	— mit Vanille-Schlagsahne.	— with whipped vanilla cream.
Provinois ou provénisiens[7]).	Kleine Provins-Kuchen.	Small Provins cakes.
Puffert *à la westphalienne.*	Westfälischer Topfkuchen[8]).	Puffert.
Puits d'amour.	Liebes-Grübchen[9]).	Puff-tartlets filled with jelly.
Punch-cakes.	Punschkuchen[10]).	Punch cakes.
Quatre-quart[11]).	Art Kuchen.	Sort of cake.
Queen-cakes.	Königin-Küchelchen.[12])	Queen cakes.
Quéniolle[13]).	Weihnachts-Kuchen in Wickelkind-Form.	Christmas cake in baby shape.
Quiche ou kiche.[14]).	Elsässischer (Rahm-)Kuchen.	Alsatian (cream-)cake.
Quillets *à l'ananas.*	**Biskuit-Törtchen** mit Ananas.[15])	**Quillets** with pine-apple.
— *Augusta.*	Augusta-Törtchen.[16])	Augusta quillets.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1252.

[2]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt; 250 g Staubzucker mit 8 Eigelben schaumig gerührt, 150 g mit einem Eigelb und einigen Löffelvoll Kirschwasser gestoßene, durchgestrichene Mandeln, 250 g zerlassene Butter und der Schnee von acht Eiweiß hinzugegeben. Mit dieser Masse füllt man die Formen, bäckt die Törtchen, überzieht sie nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur und verziert sie mit eingemachten Früchten.

[3]) Man bäckt kleine runde Brötchen von ziemlich festem Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346), überzieht sie nach dem Erkalten mit Marmelade, dann mit einer Glasur, schneidet oben ein Loch, in welches man eine beliebige Creme oder dergleichen füllt und legt den herausgeschnittenen Deckel wieder darauf. Vergleiche auch *profiteroles* auf Seite 1253. Mehr bekannt sind die Profiterolen, welche man zu allen Arten gebundener Suppen von Bankfleisch, wildem und zahmem Geflügel und Wildbret gibt. Es sind dies kleine Milchbrötchen von der Größe eines kleinen Apfels, von welchen man die obere Glanzrinde abraspelt und in die man oben ein Loch hineinschneidet. Man nimmt die Krume heraus, füllt ein Gehäck von Geflügel, Wild, Kalbfleisch usw. hinein, deckt das ausgeschnittene, mit Eiweiß bestrichene Stückchen wieder darauf, bestreicht das Ganze mit zerlassener Butter, läßt es im Ofen bräunen und danach sich mit fetter Fleischbrühe etwas auflösen.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[6]) Vergleiche *profiteroles à la crème.*

[7]) *Provins* (sprich »prōwäng'«), lat. Provinum, franz. Stadt (Seine-et-Marne).

[8]) Vielfach »Buffert« geschrieben. a) 125 g Zucker mit 8 Eigelben schaumig gerührt, 50 g Rosinen, 50 g eingemachte Pomeranzen-Schale, dann 175 g Mehl, 140 g Butter und ein Körnchen Salz, zuletzt der Schnee der 8 Eiweiß hinzu; der Teig in einer beliebigen, mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form gebacken. b) $^3/_4$ l lauwarme Milch mit 1 kg Mehl, 50 g aufgelöster Hefe, 150 g zerlassener Butter, 3 Eßlöffelvoll Zucker, 4 Eiern, 125 g Korinthen, etwas gestoßenem Zimt und ein wenig Salz vermischt. Man schlägt den Teig tüchtig, läßt ihn zwei Stunden an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn in einer länglich-viereckigen, mit Butter ausgestrichenen Form auf beiden Seiten. Man ißt den Puffert warm oder auch kalt, mit Butter und Pumpernickel.

[9]) Von siebenmal geschlagenem Blätterteig eine 8 mm dicke Platte ausgerollt, diese mit einem gerieften Ausstecher von 4 cm Durchmesser ausgestochen. Der Abfall des Teiges nochmals zu einer Platte ausgetrieben und daraus mit einem Ausstecher von 2 cm Durchmesser Ringe ausgestochen; die Ringe mit dem Pinsel genäßt und unten und oben einer auf die Blätterteig-Schnittchen gelegt, mit Zucker bestäubt, gebacken, nach dem Erkalten mit weißer Apfel-, roter Johannisbeer-Gallerte usw. gefüllt.

[10]) Eine 3 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Punschglasur überzogen, längliche Vierecke davon ausgestochen.

[11]) *Un quart d'oeuf* (les deux gros pesant le quart), *un quart de sucre, un quart de farine, un quart de beurre fondu.* Vergleiche Fußbem. 3 auf Seite 1230 und *tôt-fait.*

[12]) Kleine auf Papier gespritzte Kuchen von 250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eiern, 375 g Mehl und 250 g Korinthen.

[13]) Vlämisches Weihnachts-Gebäck.

[14]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[15]) Orangen- oder Zitronen-Biskuit in Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten leicht ausgehöhlt; italienische Meringel-Masse mit Ananas-Essenz parfümiert, mit in kaltem Sirup gebeizten Ananas-Würfeln vermischt und pyramidenartig in die Mitte gefüllt. Man taucht die Törtchen in eine leicht rot gefärbte rohe Glasur von Zucker, Wasser und Maraschino und läßt sie trocknen. Man kann auch mit einer Schmelzglasur glasieren.

[16]) Vanille-Biskuit in Törtchen-Formen gebakken, nach dem Erkalten leicht ausgehöhlt und mit einer Butter-Creme von Mandeln (siehe *glace au beurre*, S. 1343) gefüllt, mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* maskiert blattförmig mit Butter-Creme bespritzt.

Quillets au café.	Biskuit-Törtchen mit Kaffee-Frangipancreme.	Quillets with coffee frangipane cream.
— *à la chantilly ou à la crème (fouettée).*	— -Törtchen mit Schlagsahne.[1])	— with whipped cream.
Rabelais[2]).	Rabelais-Törtchen.	Rabelais tartlets.
Rabote[3]).	Art Apfel-Kuchen.	Sort of apple cake.
Ramequins.	Käse-Törtchen[4]).	**Ramequins, ramekins.**
— *à la Raymond.*	[mond[5]).	—, Raymond style.
— *à la Sefton.*	— -Törtchen nach Ray-	—, Sefton's fancy.
— *soufflés.*	— -Törtchen nach Sefton[6]).	Cheese puffs in paste cups.
Raton[7]).	— -Aufläufe.	Small cheese-cake.
Réal[8]).	Kleiner Rahm-, Käse-Kuchen.	Sort of almond-cake with kirsch and anisette.
Reines.	Art Mandel-Kuchen mit Kirsch- und Anis-Wasser.	Queens.
Religieux.	Königinnen[9]). [ten[10]).	Convent slices.
Ricasoli[11]).	Mönchs-, Kloster-Schnit-	Biscuit with vanilla cream.
Riche.	Biskuit mit Vanille-Creme.	Sort of cake.
Richelieux.[12])	Art Kuchen.	Richelieu tartlets.
Riotte.	Richelieu-Törtchen.	Sort of aniseed cake.
Rissoles[13]).	Art Anis-Kuchen.	Rissoles.
Rochers.	Blätterteig-Halbmonde.	Rocks.
Romaines.	Felsen[14]).	Roman tartlets.
Ronds au beurre.	Römische Törtchen.[15])	Short-cake slices.
Roulade.	Butterteig-Schnittchen.	**Roll** of biscuit with marmalade.
— *à la gelée.*	Rolle v. Biskuit mit Marmelade.	Jelly roll.
— *à la noix de coco.*	— von Biskuit mit Gallerte.	Roll of biscuit with coanut.
Roussettes[16]).	Biskuit-Rolle mit Kokosnuß.	Sort of fritters.
Rout cakes.	Art Krapfen.	Rout cakes.
Royaux[18]).	Reise-Kuchen[17]).	Royal cakes.
	Königs-Kuchen.	

[1]) Wie *quillets à l'ananas;* anstatt der mit Ananas-Essenz parfümierten Meringel-Masse nimmt man recht fest geschlagene Sahne.

[2]) Sprich »räblä'«; *François Rabelais*, berühmter franz. Satiriker, geb. 1483 (1495?) in Chinon (Poitou), gest. 9. April 1553. Sein Hauptwerk der Roman »Gargantua und Pantagruel«, eine groß angelegte, stellenweise cynische, immer aber geniale Satire gegen das falsche Heroentum, die Weltzustände und Partei-Kämpfe des 16. Jahrhunderts.

— Eine 5 mm dicke Platte Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) gebacken, Scheiben von 5 bis 6 cm Durchmesser ausgestochen, auf dem Rand jeder Scheibe ein Kranz von haselnußgroßen, in Bruchzucker ge auchten Windbeuteln; in die Mitte des Kranzes füllt man eine bayrische Erdbeer-Creme *(crème bavaroise aux fraises).*

[3]) In den Ardennen und Genf gebräuchlich: Kuchen, in welchem ein Apfel mitgebacken ist.

[4]) In Papier-Kästchen gebackene Käse-Aufläufe von einer Tassevoll Milch, 65 g Butter, einem gehäuften Eßlöffelvoll Mehl, 65 g geriebenem Käse, 4 Eiern, Pfeffer, Milch und Butter. Alles zusammen gekocht, mit dem Mehl verdickt, der Käse und die gut geschlagenen Eier hinzu, in Kästchen gebacken. Vergl. Fußbemerkung zu *gougère* auf Seite 1391. *Ramequins à la genevoise:* Mit hartgekochten Eigelben verarbeitete Butter wird mit geriebenem Käse vermischt, auf Brotschnitten gestrichen und gebacken.

[5]) Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346) mit geriebenem Käse vermischt, Krapfen davon gebacken, die, ehe sie aus dem Ofen genommen, mit geriebenem Käse bestreut werden.

[6]) Von einem Feinschmecker dieses Namens erfunden; Blätterteig mit geriebenem Käse.

[7]) Vlämisch: kleiner Pfannkuchen

[8]) Siehe *gâteau réal*, Seite 1387.

[9]) Mandelteig mit gebrannten, pulverisierten Orangen-Blüten bereitet, ½ cm dick ausgerollt, runde Scheiben davon ausgestochen, diese mit Meringel-Masse (siehe *appareil de meringue* auf Seite 1343) überzogen, mit feinem Zucker bestreut und zu schöner Farbe gebacken.

[10]) Feiner Teig etwa 4 mm dick ausgerollt, in 8 cm lange Bänder geschnitten, diese mit Marmelade, welche mit einigen Korinthen vermischt ist, überzogen. Man legt quer über jedes Band in kleinen Entfernungen Blätterteig-Streifen, befestigt diese an den Seiten, bäckt die Bänder, bestreicht sie leicht mit Marmelade und schneidet sie in gleichgroße Stücke.

[11]) Eine kürzere Bezeichnung für *gâteau à la Ricasoli* (s. d. auf S. 1387).

[12]) Richelieu-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Richelieu*, S. 1341) in Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten oben ausgehöhlt, mit Vanille-Frangipancreme gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur überzogen und mit einer Rosette von Angelika verziert.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[14]) 12 Eiweiß und 500 g Glasur-Zucker über dem Feuer schaumig geschlagen, dann mit 375 g gehackten Mandeln vermischt, davon runde Häufchen auf Papier gegeben, bei gelindem Feuer gebacken.

[15]) Tiefe Törtchen mit süßem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen; 125 g gestoßene, durchgestrichene Mandeln mit 125 g Vanille-Zucker vermischt, der Schnee von 4 Eiweiß und einige Löffelvoll klein geschnittenes Zitronat hinzu, in die Formen gefüllt, mit Vanille-Zucker bestreut und gebacken.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1255.

[17]) Teig von 250 g mit etwas Orangenblüten-Wasser ganz fein gestoßenen Mandeln, 250 g feinstem Zucker, 30 g Mehl, 5 Eigelben und beliebiger Essenz. Hauptsächlichste Arten: *Filbert rout cakes, walnut rout cakes, almond faggot rout cakes, rout cakes in the form of carrots, turnips, hearts, balls etc.*

[18]) *Royal* (Mehrzahl *royaux*), *royale* (Mehrzahl *royales*). — Von achtmal geschlagenem, ausgerolltem Blätterteig Bänder ausgeschnitten, diese mit einer Lage Eiweiß-Glasur *(glace royale)* maskiert, in gleichgroße länglich-viereckige Stücke geschnitten, diese mit Vanille-Zucker bestreut und gebacken.

Royaux aux amandes.	Königs-Kuchen von Mandelteig.[1]	Royal cakes of almond-paste.
Rubans.	Teigbänder[2].	Ribbons or ribands of [paste.
Ruche en meringue.	Bienenkorb aus Meringel-	Bee-hive of meringue.
— en pâte d'amandes.	— aus Mandelteig. [Masse.	— -hive of almond-paste.
Sablé.	Art Kuchen in der Normandie.	Sort of French cake.
Saint-germain[3].	Saint-Germain-Kuchen.	Saint-Germain cake.
— -honoré[4].	— -Honoré-Kuchen.	— -Honoré cake.
Salammbô[5].	Art kleine Brandteig-Kuchen.	Salammbô.
Salée.	Art Kuchen mit Kümmel in der Schweiz.	Sort of cake with caraway-seeds.
Samaritains.	Samariter-Schnittchen.[6]	Samaritans.
Savarin[7].	**Savarin-Kuchen.**	**Savarin cake.**
— au blanc-manger.[8]	— -Kuchen mit Mandelmilch-Sulze.	— cake with blanc-mange(r).
— aux framboises.	— -Kuchen mit Himbeerbrot gefüllt. [Kuchen.[9]	— cake filled with raspberry pain.
Scones.	Schottische (Hafermehl-)	Scotch scones.
Seray lokmassi.[10]	Glasierte Biskuit-Eier.	Frosted eggs of biscuit.
Shortcake[11].	Butter-Kuchen. [Fülle.	Shortcake.
Simnel[12].	Kuchen mit Plumpudding-	Simnel.
Soda cakes.	Englische Soda-Kuchen.	Soda cakes.
Solférino.	Solferino-Kuchen.[13]	Solferino cake.
Solilème.	Art Butter-Kuchen.	Sort of shortcake.
Sotischs.	Marmelade-Törtchen.[14]	Marmalade tartlets.
Suédois.	Schwedische Schnittchen.[15]	Swedish slices.

[1]) 250 g mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln werden mit 200 g Vanille-Zucker vermischt, der Teig tüchtig durchgearbeitet, in 7 cm lange Bänder ausgerollt, diese mit Eiweiß-Glasur *(glace royale)* maskiert, mit feinem Zucker bestreut und in 3 cm große Stücke geschnitten, die auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestäubtem Blech gebacken werden.

[2]) a) Acht Eier schaumig geschlagen, nach und nach 400 g Vanille-Zucker und 200 g Mehl hinzugerührt; der Teig gut durchgearbeitet, zu Bändern ausgerollt und gebacken. b) Vergleiche *rubans* auf Seite 1255. c) 8 Eiweiß schaumig geschlagen, ein Körnchen Salz, 500 g Staubzucker, 500 g Mehl und einige Tropfen Orangenblüten-Wasser hinzugefügt, lange Bänder davon geformt und gebacken.

[3]) Kürzere Bezeichnung für *gâteau à la Saint-Germain* (s. d. auf Seite 1387).

[4]) Kürzere Bezeichnung für *gâteau saint-honoré* (s. d. auf Seite 1387).

[5]) Sprich »ßälämbō´«; Tochter Hamilkars im gleichnamigen Romane von *Flaubert*, welcher das alte Karthago schildert. — Kleine Windbeutel *(petits choux)*, die mit Vanille-Backcreme *(crème pâtissière à la vanille)* gefüllt und in Bruchzucker getaucht werden.

[6]) Man bäckt eine 1 cm dicke Platte Mandel-Biskuit, sticht runde Scheiben von 4 cm Durchmesser und etwas kleinere Ringe davon aus. Auf jeder Scheibe befestigt man mit Aprikosen-Marmelade drei oder vier Ringe, maskiert die kleinen Kuchen mit derselben Marmelade außen und ringsum und überzieht sie mit einer Orangen-Glasur. Obenauf formt man mit halbierten Pistazien eine kleine Rosette und füllt eine bayrische Orangen- oder Ananas-Creme *(crème bavaroise à l'orange ou à l'ananas)* in die Mitte.

[7]) Vergleiche *pâte à savarin* auf Seite 1349 und *savarin* auf Seite 1255, dann auch *baba* auf Seite 1356.

[8]) Auch *savarin à la crème d'amandes* oder *savarin à la vespasienne* genannt. — Der Kuchen mit einem Sirup, der mit Kirschwasser, Curaçao, Maraschino, Nußlikör und Zitrone vermischt ist, durchtränkt; in die Mitte füllt man eine gefrorene Mandelmilch-Sulze, die mit geschlagener Sahne vermischt ist.

[9]) *Scone* Kuchen, dünner wie *bannock*, von Weizen-, Gerste- oder Hafermehl; 500 g Mehl, 60 g Butter, ein Löffelvoll kohlensaueres Natron, Salz, Sahne (Rahm).

[10]) Siehe dasselbe auch auf Seite 1295.

[11]) *Apricot shortcake*, *blackberry shortcake*, *strawberry shortcake*, *apple shortcake* usw.

[12]) Altfranz. *simenel* Kuchen, Brot aus Weizenmehl, lat. *simenellus* Weizenbrot *(simila* feinstes Weizenmehl), daher *semolina* (franz. *semoule)*. Die Sage geht, daß in *Shropshire* (Grafschaft im westl. England) ein altes Ehepaar Namens *Simon* und *Nelly* die Überreste von dem für die Fasten bereiteten ungesäuerten Teige mit dem von Weihnachten übrig gebliebenen Plumpudding, sowie mit einigen Eiern vermischt und daraus einen Oster-Kuchen gebacken habe. Dieser *Simon and Nelly cake* wurde bald berühmt, zugleich wurde aber auch sein Name verkürzt in *Sim Nell*, woraus später *simnel* wurde. Dieser Kuchen wird in England hauptsächlich am *Mid-Lent-Sunday (Laetare)* gegessen. Die Kruste dazu wird aus feinem Mehl und Wasser mit genügend Safran bereitet, sodaß sie eine tiefgelbe Farbe erhält. Das Innere wird mit recht reicher Plumcake-Masse nebst recht viel Zitronat usw. gefüllt. Der Kuchen, welcher recht fest gearbeitet ist, wird in ein Tuch gebunden, einige Stunden gekocht, dann mit geschlagenem Ei bestrichen und gebacken.

[13]) Blätterteig-Boden gebacken, darüber eine Butter-Creme mit Schokolade, obenauf ein anderer Boden von Brandteig.

[14]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan*, Seite 1347) ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit Apfel-Marmelade, die mit Korinthen und feinwürfelig geschnittenen Mandeln vermischt ist, gefüllt, mit einer Lage Teig bedeckt, gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[15]) Von 250 g Mandeln, ebensoviel Vanille-Zucker und einigen Eiweiß ein fester Teig bereitet, dieser 5 mm dick zu einem 8 cm langen Bande ausgerollt; dieses mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Condé-Masse (siehe *appareil à gâteau Condé*, S. 1342) maskiert, mit feinem Zucker bestreut, in 2 cm große Bänder geschnitten und gebacken.

Saltans.	Kleine Biskuit-Kuchen mit Früchten.[1]	Small biscuit-cakes with salpicon of fruits.
Suprême.	Mit Mandeln bestreuter Napfkuchen.	Suprême.
Surprises.	Überraschungs-Törtchen[2].	Surprise tartlets.
Süster, Sister.	Süster, Sister[3].	*Süster.*
Talmouses[4].	Talemüsen.	Talmouses.
Tarte[5].	**Torte**, Fruchtkuchen.	**Tart**, open pie.
— *aux amandes.*	Mandel-Torte[6].	Almond-tart.
— *à la moelle.*[7]	Rindsmark-Torte.	Marrow-tart.
— *aux pommes.*	Apfel-Torte.	Apple-tart, apple-jack.
— *aux pommes à la flamande.*	Vlämische Apfel-Torte.[8]	Flemish apple-tart.
— *aux pommes à la westphalienne.*	Westfälischer Apfel-Kuchen.[9]	Westphalian apple-tart.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Torte.	Rhubarb-tart.
Tartelettes.	**Törtchen.**	**Tartlets.**
— *aux abricots.*	Aprikosen-Törtchen[10].	Apricot-tartlets.
— *aux amandes.*	Mandel-Törtchen[11].	Almond-tartlets.
— *à l'ananas.*	Ananas-Törtchen.	Pineapple-tartlets.
— *à l'anglaise.*	Englische Törtchen[12].	English tartlets.
— *bandées.*[13]	Gebänderte Törtchen.	Banded tartlets.
— *aux bergamot(t)es*[14].	Bergamotten-Törtchen.	Bergamot-tartlets.
— *de Bordeaux.*	Bordeauxer Törtchen.	Bordeaux tartlets.
— *à la Bourdaloue.*[15]	Bourdaloue-Törtchen.	Bourdaloue tartlets.
— *bruxelloises.*	Brüsseler Törtchen.[16]	Brussels tartlets.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Törtchen.	Cherry-tartlets.
— *au citron.*	Zitronen-Törtchen.	Lemon-tartlets.
— *à la Colombie ou Columbia*[17].	Mandel-Törtchen.	Columbia tartlets.

[1]) In Dariolen-Formen gebackenes Punschbiskuit (s. *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) nach dem Erkalten ausgehöhlt, mit würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits)*, die mit etwas Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt, außen mit Marmelade, dann mit einer Orangen-Glasur *(glace à l'orange)* maskiert und mit gehackten Pistazien bestreut.

[2]) 250 g gestoßene Mandeln mit je 250 g feinem Zucker, Mehl und zerlassener Butter vermischt, 4 ganze Eier, etwas gehackte Zitronen-Schale und ein Körnchen Salz hinzugegeben, zur Hälfte in mit Butter ausgestrichene Törtchen-Formen gefüllt, dann eine Lage Aprikosen-Marmelade in die Mitte und der Rest der Masse darüber, Zucker obenauf gestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[3]) 500 g Butter mit 250 g Zucker schaumig gerührt, nach und nach 10 Eier und 1 kg Mehl dazu gemengt, dann 4 Löffelvoll gute dicke Hefe sowie ¼ l Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Löffelvoll Rum und eine Messerspitze Hirschhornsalz hinzugegeben. Man läßt die Masse an einem warmen Orte aufgehen und bäckt sie eine Stunde.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[5]) Es lassen sich *tartes* von fast allen eßbaren Fruchtsorten und Marmeladen bereiten; es ist deshalb an dieser Stelle eine ausführliche Behandlung unnötig. Sämtliche unter *flan* (S. 1371) angegebenen Obstkuchen gehören hierher; auch lassen sich mit Hilfe der unter der XI. Abteilung angegebenen Früchte noch mehrere *tartes* herstellen.

[6]) Man bereitet einen Mandelteig, wie zu Makronen, arbeitet Butter, Eigelbe und Vanille darunter; Blätterteig rollt man dünn aus, schneidet ihn rund, befeuchtet die Ränder, gibt die Mandel-Creme bis zu 2 cm vom Rande darauf, deckt eine andere Lage Blätterteig darüber und vollendet den Kuchen auf die bekannte Art.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[8]) In Butter geschwungene, mit Zucker bestreute Apfel-Scheiben domförmig in die Torten-Schüssel gegeben, nach dem Erkalten mit Mandel-Frangipancreme, dann mit einer dünnen Lage Meringel-Masse überzogen, schön bespritzt und zwanzig Minuten bei mäßiger Hitze gebacken.

[9]) In Butter geschwungene, mit etwas Aprikosen-Marmelade vermischte Apfel-Scheiben in eine Torten-Schüssel gegeben. Butter schaumig gerührt, mit geschlagenen Eigelben, dem Schnee einiger Eiweiß und geriebener, durchgestrichener Pumpernickel-Krume sowie Vanille-Staubzucker vermischt und über die Apfel-Scheiben geschüttet, Zucker darüber gestreut und gebacken.

[10]) Runde Törtchen-Formen mit Törtchen-Teig (siehe *pâte à tartelette*, S. 1349) ausgelegt, dieser angestochen, dann mit einer Lage Marmelade am Boden maskiert, auf die Marmelade eine halbe abgewällte (blanchierte) Aprikose, Zucker darüber gestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit Vanille-Apfel-Sirup überzogen; auf jede Aprikosen-Hälfte legt man eine abgebrühte halbe Mandel.

[11]) 250 g Mandeln mit ein wenig Wasser gestoßen, 250 g Zucker, 2 ganze Eier hinzu, einige Minuten geschlagen, der Schnee von 6 Eiweiß, eine Messerspitze Mehl und etwas Zitronen-Schale daran gegeben, in mit Törtchenteig (siehe *pâte à tartelette*, S. 1349) ausgelegte und mit Marmelade ausgestrichene Törtchen-Formen gefüllt und gebacken. Man überzieht die Törtchen nach dem Erkalten mit einer Orangen-Glasur.

[12]) 250 g Quark fein verrührt, 150 g Butter, ein Körnchen Salz, einige Löffelvoll Zitronen-Zucker hinzugegeben, dann mit 10 geschlagenen Eigelben und 2 Löffelvoll Cognac vermischt und in die mit süßem Teig ausgelegten Törtchen-Formen gefüllt.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[14]) Über *bergamot(t)e* siehe Seite 1197.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[16]) Schiffchen-Formen mit Teig ausgelegt, auf den Boden eine Lage Aprikosen-Marmelade, darüber Mandel-Creme, in die Mitte eine halbierte Kirsche, zu beiden Seiten der Kirsche je ein Angelika-Schnittchen.

[17]) I. a) Ortsname und amerikanischer Fluß. b) *British Columbia*, seit 1871 Provinz von Kanada. c) *District of Columbia (D. C.)*, Bundes-Distrikt der Ver. St. mit der Hauptstadt Washington. d) Dichterisch: die Vereinigten Staaten. II. Kolumbien (südamerik. Staat). — Vergleiche *tartelettes aux amandes.*

Tartelettes à la Condé.	Condé-Törtchen[1]).	Condé tartlets.
— *à la crème.*	Creme-Törtchen.	Cream-tartlets.
— *danoises ou du Danemark.*	Däniſche Törtchen[2]).	Danish tartlets.
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	Törtchen mit Orangenblüten-Waſſer.[3])	Tartlets with orange flower water.
— *en feuilletage.*	Blätterteig-Törtchen.	— of puff-paste.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Törtchen.	Strawberry-tartlets.
— *aux fraises à la crème fouettée.*	— -Törtchen mit Schlagſahne.	— -tartlets with whipped cream.
— *aux fraises à la meringue.*	— -Törtchen mit Meringel-	— -tartlets with meringue.
— *aux framboises.*	Himbeer-Törtchen.	Raspberry-tartlets.
— *à la frangipane.*	Frangipan-Törtchen.	Frangipane-tartlets.
— *aux fruits.*	Fruchttörtchen.	Fruit-tartlets.
— *glacées.*	Glaſierte Törtchen.	Iced tartlets.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Törtchen.	Currant-tartlets.
— *aux groseilles à maquereau ou vertes.*	Stachelbeer-Törtchen.	Gooseberry-tartlets.
— *lyonnaises.*	Kaſtanien-Törtchen.	Chestnut-tartlets.
— *aux macarons.*	Makronen-Törtchen.	Macaroon-tartlets.
— *à la maréchale.*	Marſchall-Törtchen.	Marshal tartlets.
— *à la Marignan*[4]).	Melegnano-Törtchen.	Melegnano tartlets.
— *à la marquise.*[5])	Markgräfin-Törtchen.	Marquise tartlets.
— *aux marrons.*	Kaſtanien-Törtchen.	Chestnut-tartlets.
— *à la Massillon*[6]).	Maſſillon-Törtchen.	Massillon tartlets.
— *à la meringue.*	Meringel-Törtchen.	Meringue-tartlets.
— *à la Metternich.*[7])	Metternich-Törtchen.	Metternich tartlets.
— *aux mirabelles.*	Mirabellen-Törtchen.	Mirabelle-tartlets.
— *à la moelle.*	Rindsmark-Törtchen.	Marrow-tartlets.
— *à la Nelson.*[8])	Nelſon-Törtchen.	Nelson tartlets.
— *nemouriennes ou de Nemours*[9]).	Nemours-Törtchen.	Nemours tartlets.
— *à l'orange.*	Törtchen mit Orangen-Vierteln.	Orange-tartlets.
— *à l'orangeat ou aux écorces.*	— mit eingemachter Orangen-Schale.[10])	Tartlets with orangeat.
— *au pavot.*	Mohntörtchen.	Poppy-seed tartlets.
— *aux pêches.*	Pfirſich-Törtchen.	Peach-tartlets.
— *à la pèlerine.*[11])	Pilger-Törtchen.	Pilgrim tartlets.
— *aux poires.*	Birnen-Törtchen.	Pear-tartlets.
— *aux pommes.*	Apfel-Törtchen.	Apple-tartlets.
— *à la portugaise.*	Portugieſiſche Törtchen.[12])	Portuguese tartlets.
— *à la printanière.*	Frühlings-Törtchen[13]).	Spring tartlets.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Törtchen.	Plum-tartlets.
— *au riz.*	Reistörtchen.	Rice-tartlets.

[1]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (s. *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit einer Lage Milchreis *(riz à la crème)* zur Hälfte gefüllt, gebacken, mit Reis voll gefüllt, dann eine halbierte abgewällte (blanchierte) Aprikose darauf gelegt, noch zwei Minuten in den Ofen gestellt, dann mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[2]) Törtchen-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) ausgelegt, mit Vanille-Apfelmarmelade gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade maskiert und diese erhaben mit Vanille-Schlagsahne *(crème chantilly à la vanille)* überzogen.

[3]) 125 g Mehl mit zwei Glasvoll Milch verrührt, 125 g Butter und ein Körnchen Salz hineingegeben, über dem Feuer schaumig gerührt, von dem Feuer genommen, mit etwas roher Sahne *(crème crue)*, 100 g feinem Zucker, zwei Eiern, zwei Eigelben und zwei Löffelvoll Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* vermischt und in die Törtchen gefüllt.

[4]) Über *Marignan* siehe Fußbem. 13 auf Seite 1381. — Törtchen-Formen mit Savarin-Teig ausgelegt, mit Meringel-Masse, die mit Anis-Wasser *(anisette)* vermischt ist, gefüllt.

[5]) Eine andere Bezeichnung für *marquises* (s. d. auf Seite 1395).

[6]) Eine andere Bezeichnung für *massillons* (s. d. auf Seite 1396).

[7]) Eine andere Bezeichnung für *metternichs* (s. d. auf Seite 1396).

[8]) Eine andere Bezeichnung für *nelsons* (s. d. auf Seite 1399).

[9]) *Nemours* (lat. Nemorosum), franz. Stadt (Seine-et-Marne). — Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, auf den Boden eine dünne Lage Marmelade, darüber Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346), gebacken, mit Zucker bestreut.

[10]) Die Törtchen mit Orangenbiskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit à l'orangeat*, S. 1341) gefüllt.

[11]) Eine andere Bezeichnung für *pèlerins à la frangipane* (s. d. auf Seite 1401).

[12]) Die Törtchen mit Portugieser Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit portugais*, S. 1341) gefüllt, nach dem Erkalten mit einer Orangen-Glasur überzogen.

[13]) Die Törtchen-Formen mit feinem Teig ausgelegt, mit Apfel-Marmelade gefüllt, gebacken, aus den Formen genommen, auf jedes Törtchen eine halbe Reineclaude und um dieselbe ein Kranz von Erdbeeren gelegt.

Tartelettes au riz et à la pomme.	Reistörtchen mit Apfel-Marmelade.[1])	Rice-tartlets with apple-marmalade.
— *russes.*	Russische Törtchen[2]).	Russian tartlets.
— *de Valence.*	Orangen-Törtchen.	Orange-tartlets.
Tartoulia du Charolais.	Birnen-Kuchen[3]).	Pear cake.
Timbale[4]).	Becher-Pastete.	Timbale.
Tortue en biscuit.	Biskuit-Schildkröte.	Imitation turtle of biscuit.
Tout-fait[5]).	Art Kuchen.	Sort of cake.
Tourniquets.	Gedrehte Blätterteig-Turonen. [Kuchen.[6])	Tourniquets.
Tourons, torons[7]).		Tourons.
Tourte[8]).	Torte.	Tart; pie.
— *à l'Alexandre.*	Alexander-Torte[9]).	Alexander tart.
— *à la bruxelloise.*	Brüsseler Torte[10]).	Brussels tart.
— *à la carinthienne.*	Kärntner Torte[11]).	Carinthia tart.
— *à la Catalani.*	Katalani-Torte[12]).	Catalani tart.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Torte.	Cherry-tart.
— *au chocolat.*	Schokolade-Torte.	Chocolate-tart.
— *à la Collingwood.*	Collingwood-Torte[13]).	Collingwood tart.
— *aux confitures.*	Torte mit Marmelade.	Tart with marmalade.
— *à la crème d'amandes.*	Mandelcreme-Torte.	Almond-cream tart.
— *à la crème d'ananas.*	Ananascreme-Torte.	Pineapple-cream tart.
— *à la crème de vanille.*	Vanillecreme-Torte.	Vanilla-cream tart.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Torte[14]).	Duchess tart.
— *à l'empereur Guillaume.*	Kaiser-Wilhelm-Torte.	Emperor William tart.
— *à la frangipane.*	Frangipanecreme-Torte.	Frangipane tart.

[1]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Apfel-Marmelade, die mit Zitrone und Korinthen vermischt ist, gefüllt, über die Marmelade eine Lage Milchreis. Man überzieht die Törtchen nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur.

[2]) Törtchen-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten, die mit einigen Rosinen vermischt und mit Mandel-Creme gebunden sind, gefüllt.

[3]) 4 Löffelvoll Mehl und eine Prise Salz mit Milch angerührt, ein Ei hinzugegeben; dieser Teig löffelweise, abwechselnd mit in Scheiben geschnittenen Birnen in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und dreiviertel Stunde gebacken.

[4]) Siehe dasselbe auf SS. 1259, 1296 und 1330.

[5]) Mehrzahl *tout-faits*. Auch unter dem Namen *gâteau à la minute* vorkommend. — Von zwei Eigelben und Mehl ein dicker Teig bereitet, der mit Milch, Eierschnee, Zucker, Orangenblüten-Wasser, Vanille oder Zitronen-Schale verdünnt wird; in gut mit Butter ausgestrichener Form gebacken. Der Teig muss wie ein *omelette soufflée* steigen.

[6]) Dünn ausgerollter, achtmal geschlagener Blätterteig in 2 cm breite und 10 cm lange Bänder geschnitten, diese wie ein Schrauben-Gewinde um runde, etwa 5 cm lange Hölzer gedreht, auf ein benäßtes Blech gelegt, im heißen Ofen gebacken und mit Zucker glasiert. Man zieht die Hölzchen heraus und füllt die kleinen Rollen mit Himbeer-Gallerte.

[7]) Spanisches Backwerk von Mandeln, Pistazien usw.; span. *turron* Mandelkuchen, Nußkuchen, *turronero* Mandelkuchen-Bäcker. J. Heimerdingers Delikatessen-Magazin führt in seinem Kataloge *turrones de Jyona* an. a) 500 g Glasur-Zucker mit 3 Eiweiß und gebrannten, pulverisierten Orangen-Blüten geschlagen, 100 g mit etwas Eiweiß gestoßene und 500 g streifig geschnittene Mandeln hinzugefügt. Man teilt den Teig in kleine nußgroße runde Scheiben, die man auf mit Butter bestrichenem, mit Mehl bestreutem Blech bäckt. b) 250 g Mandeln mit zwei Eiweiß gestoßen, 400 g Staubzucker hinzu, der Teig ausgerollt. 100 g Pistazien mit etwas Orangen-Zucker und einigen Eiweiß gehackt, 100 g feste Eiweiß-Glasur darunter und auf den ausgerollten Mandelteig gegeben. Man schneidet länglich viereckige Stücke davon, die auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestreutem Blech gebacken werden. c) Von Brandteig spritzt man mittels einer runden Spritze Kränze auf ein Backblech, maskiert diese mit Eiweiß-Glasur *(glace royale)*, bäckt sie zu schöner Farbe, fügt, wenn die Kuchen kalt sind, je zwei und zwei auf der unteren Seite mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade zusammen und legt in die Mitte eines jeden solchen Kuchens etwas Hagebutten-, Aprikosen-, Reineclauden- oder Kirschkonfekt.

[8]) *Pâte feuilletée dans laquelle on sert des ragoûts variés pour entrées* (Dumas).

[9]) Mit eingemachten Amarellen gefüllte, mit Meriugel-Masse überzogene und mit fein geschnittenen grünen Pistazien bestreute Torte von Linzer Tortenteig.

[10]) Eine runde Scheibe von Mürbeteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346), eine kleinere Scheibe von Mandelteig gebacken. Die erste Scheibe mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, die kleinere mit kaltem Punsch angefeuchtet und darauf gesetzt; Perlen von Meringel-Masse herumgespritzt, diese mit rotem Zucker bestreut, die Torte mit Himbeer-Glasur überzogen und mit weißer Spritzglasur bespritzt.

[11]) Auf dieselbe Weise wie die Linzer Torte (siehe *tourte à la linzoise)* bereitet, aber von Mürbeteig (siehe *pâte brisée au sucre*, S. 1346).

[12]) Eine feine Nachtisch-Torte, welche in vorzüglicher Qualität von *Seimerts Nachfolger*, Grünberg versandt wird. (Über *Catalani* siehe Fußbemerkung 10 auf Seite 1400.)

[13]) Torten-Boden von Mürbeteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346) mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Dessert-Biskuit flach belegt, darüber eingemachte Sauerkirschen und klein geschnittene eingemachte Aprikosen gestreut, wieder eine Lage Biskuit; obenauf recht fein gehacktes Rindsmark, halb ausgebacken, dann mit einer Creme von Eigelben, Zucker, Sahne und Kirschwasser begossen und vollends gar gebacken.

[14]) Zwei Platten von Mürbeteig gebacken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Malaga angefeuchtet, übereinander gelegt, rein zugeschnitten und mit Schokolade-Glasur überzogen.

Tourte aux fruits.	Fruchttorte[1]).	Fruit-tart.
— *à la hongroise ou à la*	Ungariſche oder Doboſch-	Hungarian or Dobosch
— *à l'impériale. [Dobosch.*	Kaiſer-Torte[2]). [Torte[2]).	Emperor's tart. [tart.
— *à la linzoise.*	Linzer Torte[4]).	Linz tart.
— *aux macarons.*	Makronen-Torte.	Macaroon-tart.
— *à la Manheim.*	Mannheimer Zitronen-	Mannheim lemon-tart.
— *à la Nelson.*	Nelſon-Torte[6]). [Torte[5]).	Nelson tart.
— *au pain noir.*	Brottorte.	Rye-bread tart.
— *à la portugaise.*	Portugieſer Torte.	Portuguese tart.
— *à la prince royale.*	Mandel-Torte mit Malaga-Backcreme.	Almond-tart with malaga pastry cream.
— *à la reine.*	Mandelcreme-Torte.	— -cream tart.
— *à la Sacher*[7]).	Sacher-Torte.	Sacher tart.
à la saxonne.	Sächſiſche Torte[8]).	Saxon tart.
— *à la Trieste.*	Trieſter Torte.	Triest tart.
— *à la Wilhelmstein.*	Wilhelmſteiner Torte[9]).	Wilhelmstein tart.
Tourtisseau.	Art Kuchen.	Sort of cake.
Tresses.	Zöpfe[10]).	**Tresses.**
— *à l'allemande.*[11])	Deutſche Zöpfe.	German tresses.
— *à thé.*	Zöpfe zum Thee.[12])	Tresses for tea.
Trois calottes.[13])	Drei Narren-Kappen.	Three calot(t)es.
Trois-frères[14]).	Drei-Brüder-Kuchen.	*Trois-frères*-cake.
Turban[15]).	Turban.	Turban(d).
Vacherin[16]).	**Meringel-Torte.**	**Meringue-tart.**
Vatrouchki(s) ou watrouch-	Ruſſiſche Hefenteig-Kuchen.	Russian barm-cakes.
Victorias. [ki(s).[17])	Viktoria-Schnittchen.[18])	Victorias.

[1]) Würfelig geschnittene eingemachte und rohe Früchte, als Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen, Ananas, Kirschen, frische Erdbeeren oder Himbeeren, die mit Maraschino gebeizt und in eine Torte von Blätterteig gefüllt werden.

[2]) 100 g Zucker mit 5 Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der 5 Eiweiß, 100 g Mehl und 30 g zerlassene Butter darunter gemengt. Von diesem Teige werden fünf gleichgroße Torten-Scheiben gebacken. 5 Eier und 150 g Zucker rührt man im Wasserbade schaumig, gibt dann 120 g zerlassene Schokolade sowie 140 g Butter, die mit 75 g gestoßenen, durchgestrichenen Haselnüssen schaumig geschlagen ist, hinzu. Mit dieser Creme werden die Torten-Scheiben bestrichen, eine auf die andere gelegt und mit braunem Zucker glasiert.

[3]) Zwei gleichgroße fingerdicke Blätter aus Haselnußteig gebacken, beide mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit eingemachten fein geschnittenen Ananas-Scheibchen bestreut, übereinander gelegt, sauber zugeschnitten und mit Ananas-Glasur überzogen.

[4]) 560 g fein gestoßene, durchgestrichene Mandeln mit 500 g feinem Mehl, 560 g frischer Butter, 560 g feinem Zucker, sechs ganzen Eiern, einem Löffelvoll Zimt, einigen Gewürz-Nelken, Muskat-Blüte, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Körnchen Salz vermischt, zu einem Teig gearbeitet, den man »Linzer Tortenteig« nennt. Von diesem Teige rollt man eine runde Scheibe aus, belegt diese mit eingemachten Sauerkirschen, bestreicht außen herum mit Ei und macht von demselben Teig ein Gitter darüber. Die gebackene Torte wird vor dem Anrichten mit Zucker bestäubt.

[5]) Tortenblech mit Blätterteig ausgelegt; Zitronen-Zucker mit einigen Eigelben schaumig gerührt, der feste Schnee der Eiweiß mit dem Saft einiger Zitronen und etwas Mehl darunter gezogen, in die Torte gefüllt, die mit ausgestochenem Blätterteig verziert und gebacken wird.

[6]) Je ein rundes fingerdickes Blatt aus Haselnuß-, Schokolade-, Pistazien- und Meringel-Masse gebacken. Das Schokoladeblatt mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, darüber das Nußblatt, welches mit Maraschino angefeuchtet und mit Apfel-Gallerte überzogen ist, dann kommt das Pistazienblatt, welches mit Ananassaft angefeuchtet und mit Erdbeermark bestrichen ist, darüber als Schluß das Meringelblatt, welches mit Zitronen Glasur dünn überstrichen und mit gehackten Pistazien bestreut wird.

[7]) *Eduard Sacher,* weltbekannter Wiener Hotelier und Hoflieferant, Besitzer des Grand Hôtel Sacher (früher de l'Opéra), des Sacher-Gartens im Prater und des berühmten Traiteur-Geschäftes am Opernhaus, gest. 22. Nov. 1892. Ein größerer Artikel über »Sacher« findet sich in Nr. 48 der Hotel-Revue vom Jahre 1892. — Eine feine Schokolade-Torte: 150 g frische Butter mit 105 g Zucker, ebensoviel geriebener Schokolade, Vanille und Eigelben schaumig gerührt, der Schnee von 5 Eiweiß darunter gezogen und 20 g Mehl darunter gemengt. Man bäckt die Masse in einem Tortenreif mit untergelegtem Papier auf dem Blech langsam, bestreicht die Torte dick mit Marmelade, belegt sie mit weißen Oblaten und glasiert mit Schokolade-Glasur.

[8]) Zwei runde Blätter von Schokolade-Masse und ein Blatt von Orangen-Masse gebacken, alle drei mit Aprikosen-Marmelade zusammen gesetzt, die Torte rund zugeschnitten, mit Maraschino-Glasur überzogen und mit eingemachten Früchten geschmackvoll verziert.

[9]) Eine Biskuit-Torte mit frischen Erdbeeren und einer Vanille-Creme.

[10]) Leichter Teig von 500 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eiern, einem Körnchen Salz und der gehackten Schale einer Zitrone; hiervon Zöpfe gedreht, diese auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken und mit Zucker bestreut.

[11]) Siehe *tresses frites à l'allemande* auf S. 1261.

[12]) Fester Teig von 500 g Mehl, 180 g Butter, 180 g Glasur-Zucker, 2 Eigelben, Milch, einigen Löffelvoll Cognac und einem Körnchen Salz.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1297.

[14]) Eine kürzere Bezeichnung für *gâteau (des) trois-frères* (s. d. auf Seite 1389).

[15]) Siehe dasselbe auf SS. 1297 und 1331.

[16]) Siehe *vacherin* auf SS. 1298 und 1331.

[17]) Siehe *watrouchki(s)* auf Seite 1261.

[18]) Man bäckt eine 2 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch,* Seite 1341), sticht runde Scheiben von 5 cm Durchmesser aus, bestreicht diese mit Aprikosen-Marmelade, rollt sie in gehackten Pistazien, überzieht sie mit Maraschino-Glasur, höhlt die Mitte aus und füllt Fruchtgallerte hinein.

Viennois.	Wiener (Biskuit-)Schnittchen.[1]	Vienna slices.
Virginiens ou virginies.	Virginische Schnittchen.[2]	Virginian slices.
Vol-au-vent[3].	Blätterteig-Hohlpastete.	Puff-paste patty case.
Zuricois ou zurichs.	Züricher Schnittchen[4].	Zurichs.

b) Confiserie[5].

Zucker-Bäckerei.

Confectionery.

Acore ou acorus candi.	Überzuckerter Kalmus.	Calamus-root.
Amandes à coques tendres.[6]	Knackmandeln.	Shell-almonds.
— *lissées.*	Zucker-Mandeln.	Candied almonds.
— *pralinées ou à la praline.*	Gebrannte Mandeln.	Burnt almonds.
Annelets aux amandes.	Mandel-Bogen.	Almond-rings.
Arancini.	Art Orangen-Konfekt[7].	Sort of orange comfit.
Arbre fruitier garni de paniers d'oranges.	Obstbaum mit daranhängenden Orangen-Körbchen.	Orange-tree garnished with orange baskets.
— *fruitier garni de petits nougats.*	— mit kleinen Nougats.	Fruit-tree garnished with small nougats.
Avelines en surprise.	Gefüllte Haselnüsse[8].	Surprise avellan nuts.
Bâtons.	**Stangen**[9].	**Sticks.**
— *aux avelines.*	Haselnuß-Stangen.	Avellan sticks.
— *à la cannelle.*	Zimtstangen.	Canella sticks.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Stangen.	Cherry sticks.
— *au chocolat.*	Schokolade-Stangen.	Chocolate sticks.
— *glacés au café.*	Glasierte Kaffee-Stangen.	Iced coffee sticks.
— *de guimauve*[10].	Überzuckerte Eibisch-Wurzel.	Candied marsh-mallow.
— *à la vanille.*	Vanille-Stangen.	Vanilla sticks.
Berlingots[11].	**Berlingos, Karamellen.**	**Berlingots, caramels.**
— *à l'ananas.*	Ananas-Karamellen.	Pineapple-caramels.
— *au citron.*	Zitronen-Karamellen.	Lemon-caramels.
— *à la crème au chocolat.*	Schokoladecreme-Karamellen.	Chocolate cream caramels.
— *à la crème de vanille au café.*	Vanillecreme-Karamellen mit Kaffee.	Vanilla cream caramels with coffee.
— *à la crème de vanille au thé.*	— -Karamellen mit Thee.	— cream caramels with tea.
— *à l'empereur.*	Kaiser-Karamellen.	Emperor caramels.

---

[1]) Zwei 1 cm dicke Platten von Wiener Biskuit (siehe *appareil de biscuit viennois*, S. 1342) gebacken, die eine mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Punschglasur überzogen, die zweite darauf gelegt, außen mit Marmelade und Punschglasur überzogen und in länglich-viereckige Stückchen geteilt.

[2]) Achtmal geschlagener Blätterteig 3 mm dick ausgerollt, in runde Scheiben von 8 cm Durchmesser ausgestochen, diese angefeuchtet, Marmelade in die Mitte gegeben, dann wie Rissolen zusammengefaltet, gebacken, mit Zucker glasiert.

[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1261 und Seite 1298; vergleiche auch *petits vol-au-vent* auf S. 1405.

[4]) Zwei gebackene Biskuit-Platten mit Marmelade zusammengesetzt, mit Maraschino-Glasur überzogen, in längliche Vierecke geschnitten, mit gehackten Pistazien bestreut.

[5]) Es war nicht das Bestreben der Autoren, diese Abteilung recht vollständig zu machen, sondern lediglich nur ein Versuch, die bis jetzt in allen Fachwerken zusammenbehandelten Abteilungen »*Pâtisserie et Confiserie*« nach Möglichkeit getrennt zu halten. Trotzdem wird der Leser manches, was unter *Confiserie* gehört, unter *Pâtisserie* finden. Diese für den ersten Augenblick als unregelmäßig erscheinende Ordnung wurde aber absichtlich befolgt, um die zusammengehörigen Stücke nicht von einander trennen zu müssen. Es hätten z. B. einige Nougats (siehe *nougat* auf S. 1399) unter diese Abteilung gehört, während andere Nougats, die zu den »*petits-fours*« gerechnet werden, unter die Abteilung »*Pâtisserie*« zu gruppieren gewesen wären. Die Abteilung »*Confiserie*« ließe sich recht umfangreich gestalten, wollte man die unzähligen Namen der verschiedenen Zucker-Sachen (Bonbons, Plätzchen usw.) auch nur in einer Sprache aufführen. Dies wäre aber ein zweckloses Unternehmen, da mit wenigen Ausnahmen das Konfekt vom Zucker-Bäcker gekauft und nur in ganz seltenen Fällen zu Hause bereitet wird.

[6]) Vergleiche *coquemolles*.

[7]) Getrocknete oder frische Orangen-Schalen mit Wasser und etwas Pottasche eine Viertelstunde weich gekocht, dann in kaltes Wasser geworfen und mit einem Ausstecher runde Plätzchen daraus gestochen, die man wiederum in kaltes Wasser legt. Man drückt sie hierauf mit den Fingern gut aus, wirft sie in geläuterten Zucker-Sirup, läßt sie zwei Stunden darin liegen und siedet sie dann mit dem Zucker noch eine halbe Stunde. Zuletzt trocknet man sie auf mit Zucker bestreuten Blechen im mäßig warmen Ofen.

[8]) Große Haselnüsse ausgehöhlt, mit Likör-Pastillen gefüllt, die Öffnung mit Schokoladeteig geschlossen.

[9]) 250 g gestoßene Mandeln nach und nach mit 6 Eiweiß vermischt, dann 1 kg Vanille-Zucker und noch einige Eiweiß (wenn nötig) darunter gemengt, sodaß ein fester Teig entsteht, von welchem man 2 cm breite und 8 bis 10 cm lange Stangen formt.

[10]) Über *guimauve* siehe Seite 1014.

[11]) Vergleiche hierzu *berlingots* auf S. 1357

Berlingots aux fleurs d'oran-	Orangenblüten-Karamellen.	Orange-flower caramels.
— à la menthe. [ger.	Pfeffermünz-Karamellen.	Peppermint-caramels.
— aux pistaches.	Pistazien-Karamellen.	Pistachio-caramels.
— rayés.	Gestreifte Karamellen.	Streaked caramels.
— au r(h)um.	Rum-Karamellen.	Rum-caramels.
— vanillés.	Vanille-Karamellen.	Vanilla-caramels.
— à la violette.	Veilchen-Karamellen.	Violet-caramels.
Biscôme, biscaume.	Art Pfeffer-Kuchen.	Sort of honey-cake.
Blidas.	Art Mandelcreme-Konfekt.	Sort of almond-cream balls.
Bonbons[1]).	Bonbons, Zucker-, Naschwerk.	**Bonbons**, candies, sweets.
— aux avelines.	Haselnuß-Bonbons.	Avellan- or filbert-bonbons.
— au café.	Kaffee-Bonbons.	Coffee-bonbons.
— à la cannelle.	Zimt-Bonbons.	Canella-bonbons.
— à la cerise.	Kirsch(en)-Bonbons.	Cherry-bonbons.
— au chocolat.	Schokolade-Bonbons.	Chocolate-bonbons.
— au citron.	Zitrone-Bonbons.	Lemon-bonbons.
— aux coings.	Quitten-Bonbons.	Quince-bonbons.
— aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Bonbons.	Orange-flower bonbons.
— fondants.	Zerlaufende Bonbons.	Melting bonbons.
— à la framboise.	Himbeer-Bonbons.	Raspberry-bonbons.
— aux liqueurs.	Likör-Bonbons.	Liqueur-bonbons, brandy-balls.
— au malt.	Malz-Bonbons.	Malt-bonbons.
— au marasquin.	Maraschino-Bonbons.	Maraschino-bonbons.
— Martinique.	Pistazien-Bonbons.	Pistachio-bonbons.
— à l'orange.	Orangen-Bonbons.	Orange-bonbons.
— à la rose.	Rosen-Bonbons.	Rose-bonbons.
— au thé.	Thee-Bonbons.	Tea-bonbons.
— à la vanille.	Vanille-Bonbons.	Vanilla-bonbons.
Boudins aux coings.	Quitten-Würstchen.	Quince-sausages.
Boutons de rose.	Rosen-Knospen[2]).	Rose-buds or -buttons.
Briquettes en chocolat.	Schokolade-Briketts.	Briquettes of chocolate.
Brouette garnie de fleurs sur socle.	Schubkarren mit (Zucker-) Blumen auf einem Sockel.	Wheel-barrow garnished with flowers on socle.
Bullock's blood bonbons.[3])	Ochsenblut-Bonbons.	Bullock's blood bonbons.
Calissons de Provence.	Mandel-, Honig-Schnitt-chen.[4])	Almond-snaps.
Caramels[5]).	Karamellen.	**Caramels.**
Cep de vigne en sucre.	Weinstock mit Trauben aus Zucker.	Vine-stock with grapes of sugar.
Chariot en nougat garni de petites pommes.	Leiterwagen aus Nougat mit kleinen Äpfeln aus Zucker.	Chariot of nougat garnished with small apples of sugar.
Chocolat praliné.	Schokolade-Plätzchen.	Chocolate-pralines.
Choux-fleurs.	Blumenkohl[6]).	Cauliflowers.
Cigares en chocolat.	Schokolade-Zigarren.	Cigars of chocolate.
Coeurs en chocolat.	— -Herzen.	Chocolate-hearts.
Colimaçons.	Schnecken aus Apfelteig.	Snails of apple-paste.
Confiture de Bar-le-Duc[7]).	Johannisbeer-Marmelade.	Currant-marmalade.
— à la valencienne.	Verschiedene glasierte Branntwein-Früchte.[8])	Glazed brandy fruits.
Coquemolles[9]).	Knackmandeln.	Shell-almonds.

[1]) Die Zahl der Bonbons ist Legion; es ist unmöglich, diese auch nur annähernd vollständig aufzuführen, auch war dies nicht der Zweck dieses Werkes. Bonbons lassen sich mit irgend einem Likör oder mit irgend einem säuerlichen Fruchtsaft herstellen. (Vergleiche die Fußbemerkung zu *Confiserie* auf Seite 1414.)

[2]) Aus Apfel-Teig *(pâte de pommes)* und Himbeersaft; das Grün von Pistazienteig *(pâte de pistaches)*.

[3]) Auf der Londoner Ausstellung 1851 von M. Brochieri ausgestellt.

[4]) Von 250 g Mandeln, 175 g Zucker, 125 g Honig, Vanille.

[5]) Schweizerisch *caramelles*. Vergleiche *berlingots* auf Seite 1414.

[6]) Aus weißem Apfel-Teig *(pâte de pommes blanche)*, die Blätter aus grünem Pistazienteig *(pâte de pistaches)*.

[7]) Auch kurzweg *confiture de Bar* genannt. *Bar-le-Duc* Herzogenbar (Stadt in Lothringen). Betreffs weiterer *confitures* siehe die Seiten 1210 bis 1213.

[8]) Man nimmt die Früchte (Pfirsiche, Reineclauden, Aprikosen, Pflaumen usw.) aus dem Branntwein, läßt sie gut abtropfen, überstäubt sie mit Mehl und taucht sie in mit Zucker steif geschlagenes Eiweiß, läßt die Glasur in der Wärme trocknen, legt die Früchte in zierlicher Ordnung in eine Glasschale und verziert mit Myrten-Zweigen, Orangen-Blättern und dergleichen.

[9]) Vergleiche *amandes à coques tendres*.

Corbeilles.
— *d'amandes pralinées.*
— *garnies de fruits.*
— *en nougat.*
Corn-ball.
Corne d'abondance garnie de fruits glacés.
— *d'abondance aux oeufs de Pâques.*
Cornes jumelles en nougat.
Coupe.
— *en nougat garnie de fruits glacés.*
Croissants aux amandes.[2])
— *aux pignons.*[3])
Croquets[4]).
Croquettes de chocolat.
Croûtes pralinées.

Diablotins.[5])
Dragées.

— *à la groseille.*
Escargots. [candies.
Feuilles de cactier ou cactus
Fleurs d'oranger pralinées.
Fondants.
— *à l'abricot.*
— *au café.*
— *au citron.*
— *à la framboise.*
— *au kirsch.*
— *à la menthe.*
— *aux pistaches.*
— *à la vanille.*
Forestines.

Fruits confits.[7])
Gelées de fruits.[8])
Gerbe en sucre.
Gimblettes de sucre.[9])
Glands.
Glanduja.
Gracieuses.
Groseilles perlées.
Guatemala.

Hard-bake.
Hotte en nougat garnie de fruits.
Kach(e)myr, kach(e)mir, cachemire, cachemyr(e).

Körbchen.
— von gebrannten Mandeln.
— mit kandierten Früchten.
— von Nougat.
Maiskugel[1]).
Füllhorn mit glasierten Früchten gefüllt.
— mit Oster-Eiern aus Mandelmilch-Sulze.
Zwillings-Hörner v. Nougat.
Schale.
— aus Nougat, mit glasierten Früchten gefüllt.
Mandel-Hörnchen.
Pinien-Hörnchen.
Art Pfeffer-Kuchen.
Art Schokolade-Konfekt.
Kruſten von gebrannten Mandeln.
Art Schokolade-Konfekt.
Zucker-Erbſen, -Bohnen, -Mandeln, kleines Zuckerwerk. [hannisbeerſaft.
Kleines Zuckerwerk mit Jo-
Schnecken[6]).
Kandierte Kaktus-Blätter.
Gebrannte Orangen-Blüten.
Art feine Bonbons.
Aprikoſen-Bonbons.
Kaffee-Bonbons.
Zitrone-Bonbons.
Himbeer-Bonbons.
Kirſchwaſſer-Bonbons.
Pfefferminz-Bonbons.
Piſtazien-Bonbons.
Vanille-Bonbons.
Art Konfekt mit Schokolade oder anderer Füllung.
Eingemachte Früchte.
Fruchtgallerten.
Garbe aus Zucker.
Zucker-Kringel.
Eicheln[10]).
Feines Schokolade-Konfekt.
Schokolade-Konfekt. [ren.[11])
Geperlte Johannis-Bee-
Art olivenförmiges Kokosnuß-Konfekt.
Art Mandel-Konfekt.[12])
Tragkorb aus Nougat mit Früchten aus Zucker.
Art indiſches Konfekt aus Bananenmus und gebrannten Erdnüſſen.

Baskets. [monds.
— built of sugared al-
— with candied fruits
— of nougat.
Corn-ball.
Cornucopia filled with glazed fruits.
— with Easter-eggs of blanc-mange(r).
Twin horns of nougat.
Cup.
— of nougat garnished with glazed fruits.
Almond-crescents.
Pine-nut crescents.
Croquets.
Croquettes of chocolate.
Crusts of burnt almonds.

Diablotins.
Dragées, sugar-plums.

— with currant-juice.
Snails.
Candied cactus-leaves.
Burnt orange-flowers.
Fondants.
Apricot-fondants.
Coffee-fondants.
Lemon-fondants.
Raspberry-fondants.
Kirsch-fondants.
Peppermint-fondants.
Pistachio-fondants.
Vanilla-fondants.
Forestines.

Preserved fruits.
Fruit-jellies.
Sheaf of sugar.
Sugar gimblettes.
Acorns.
Glanduja.
Gracieuses.
Pearled currants.
Olive of cocoanut-paste.

Hard-bake.
Dosser of nougat with fruits of sugar.
Indian candy of purée of bananas and roasted peanuts.

---

[1]) Aus geröstetem Mais, Eiweiß und Melasse.
[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1365.
[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1365.
[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1367.
[5]) Vergleiche *diablotins* auf Seite 1228.
[6]) Aus mit geriebener Schokolade gefärbtem Mandelteig.
[7]) Über *Fruits confits, fruits à l'eau-de-vie* usw. siehe Seite 1210 und folgende.
[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1212.
[9]) Vergl. auch die *gimblettes* auf Seite 1391.
[10]) Von gelb gefärbtem Mandelteig, der Ring von mit etwas Schokolade gefärbtem Pistazienteig
[11]) Einige schöne Trauben von Johannisbeeren werden in geschlagenes Eiweiß getaucht, dann in Staubzucker gewälzt und aufgehängt. Nach einigen Tagen ist der Zucker krystallisiert, und die Trauben haben ein schönes Aussehen erlangt.
[12]) Ein Gebäck aus braunem Zucker oder Sirup, Mandeln, Zitronensaft usw.

Lan-hua-tao.

Levantine.

Lollipop, lollypop.

Losanges aux amandes.
— aux pistaches.
Lyre en nougat.
Macarons[2]).
Magistrats.

Malakoffs.
Marmelades de fruits.[3])
Marrons en chemise.

Massepains[5]).
— à l'ananas.
— à l'anis.
— au chocolat.
— au citron.
— à l'épice.
— aux fleurs d'oranger.
— à la framboise.
— au kirsch.
— de Koeni(g)sberg.
— de Lubeck.
— à la noix.
— à l'orange.
— à la portugaise.
— de Turin.
Mauviettes.
Napolitains.
Navire en nougat.
Naute.
Nid en sucre filé.
Noeuds de fruits.
Noisettes.
— ou avelines pralinées.

Noix de Bruxelles.
— en surprise.

Noyaux de pêche.
Olives au kirsch.
— de pistaches.
Paniers garnis de cerises glacés.
Pastilles.
— d'adragant ou de tragacanthe.
— à l'ananas.
— à l'angélique.

Bohnen in Öl gebraten und überzuckert.[1])
Art wurstförmiges Feigen- und Nuß-Konfekt.
Naschwerk aus Zucker, Sirup, Mehl und Butter.
Mandel-Schnittchen.
Pistazien-Schnittchen.
Lyra von Nougat.
Makronen.
Art Bonbons von Apfelteig, Gelatine, Zucker u. Vanille-Sirup.
Pfeffernüsse.
Frucht-Marmeladen.
(Nachgemachte) Kastanien in der Schale.[4])
Marzipan-Konfekt.
Ananas-Marzipan.
Anis-Marzipan.
Schokolade-Marzipan.
Zitronen-Marzipan.
Gewürz-Marzipan.
Orangenblüten-Marzipan.
Himbeer-Marzipan.
Kirschwasser-Marzipan.
Königsberger Marzipan.
Lübecker Marzipan.
Nußmarzipan.
Orangen-Marzipan.
Portugieser Marzipan.
Turiner Marzipan.
Lerchen aus Apfel- und Haselnuß-teig.
Art gefülltes Schokolade-Konfekt.
Schiff aus Nougat.
Art Konfekt der Israeliten.[6])
Nest aus gesponnenem Zucker.
Fruchtknoten[7]).
Haselnüsse in Mandelteig.
Gebrannte, überzuckerte Haselnüsse.
Nüsse aus Mandelteig.
Mit Likör-Bonbons usw. gefüllte Nuß-Schalen.
Art Konfekt.
Kirschwasser-Kugeln.
Pistazien-Kugeln.
Körbchen mit überzuckerten Kirschen.
Zucker-Plätzchen, -Kügelchen.
Tragant-Plätzchen.
Ananas-Plätzchen.
Angelika-Plätzchen.

Beans fried in oil and candied.
Sausage of figue- and nut-paste, honey, etc.
Lollipop, lollypop.

Almond-lozenges.
Pistachio-lozenges.
Lyre of nougat.
Macaroons.
Bonbons of apple-paste, gelatin(e), sugar and vanilla-sirup.
Sort of honey-cakes.
Fruit-marmalades.
Imitation chestnuts with their shells.
Marchpanes.
Pineapple-marchpanes.
Aniseed-marchpanes.
Chocolate-marchpanes.
Lemon-marchpanes.
Spice-marchpanes.
Orange-flower marchpanes.
Raspberry-marchpanes.
Kirsch-marchpanes.
Koenigsberg marchpanes.
Lubeck marchpanes.
Nut-marchpanes.
Orange-marchpanes.
Portuguese marchpanes.
Turin marchpanes.
Larks of apple- and avellan-paste.
Sort of chocolate candies.
Ship of nougat.
Naute.
Nest of spun sugar.
Knots of fruits.
Hazelnuts in almond-paste.
Burnt hazel- or avellan-nuts.
Nuts of almond-paste.
— filled with assorted candies.
Peach-kernels.
Kirsch-olives.
Pistachio-olives.
Baskets with glazed cherries.
Drops.
Tragacanth-drops.
Pineapple-drops.
Angelica-drops.

---

[1]) Beliebtes chinesisches Dessert.
[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1394.
[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1212.
[4]) 500 g Kastanienmus wird mit 300 g Vanille-Zucker *(sucre vanillé)* vermischt, kleine Kastanien davon geformt, diese getrocknet und mit Karamel (siehe *caramel* auf Seite 1349) glasiert.
[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1396.
[6]) Eine Art Konfekt, welches in den meisten altgläubigen israelitischen Haushaltungen am Purimfeste, der jüdischen Fastnacht bereitet wird. Man läßt gebrühten Mohn oder gestoßene Nüsse oder Mandeln, oft auch beides zu gleichen Teilen nebst etwas gestoßenem englischen Gewürz und einer Prise gestoßenem Pfeffer unter fortdauerndem Umrühren einigemal in geläutertem Honig aufkochen, gießt dann die heiße Masse auf ein naß gemachtes Kuchenbrett, läßt sie halb auskühlen und rollt sie mit einem angefeuchteten Nudelholz zu einem gleichmäßigen Kuchen aus, den man mit einem naß gemachten Messer in viereckige Stücke zerschneidet und nach völligem Erkalten anrichtet.
[7]) Verschiedenfarbige Bänder von Apfel-, Aprikosen-, Pflaumen-, Quittenteig, welche knotenartig gedreht werden.

Pastilles à l'anis.	Anis-Plätzchen.	Aniseed-drops.
— *au cacao.*	Kakao-Plätzchen.	Cocoa-drops.
— *au café.*	Kaffee-Plätzchen.	Coffee-drops.
— *à la cannelle.*	Zimt-Plätzchen.	Canella-drops.
— *au chocolat.*	Schokolade-Plätzchen.	Chocolate-drops.
— *au citron.*	Zitronen-Plätzchen.	Lemon-drops.
— *au curaçao.*	Curaçao-Plätzchen.	Curaçao-drops.
— *aux épines-vinettes.*	Berberitzen-Plätzchen.	Barberry-drops.
— *à la fleur d'oranger.*	Orangenblüten-Plätzchen.	Orange-flower drops.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Plätzchen.	Strawberry-drops.
— *à la framboise.*	Himbeer-Plätzchen.	Raspberry-drops.
— *à la groseille.*	Johannisbeer-Plätzchen.	Currant-drops.
— *de guimauve*[1]).	Eibisch-Plätzchen.	Marsh-mallow drops.
— *au jasmin.*	Jasmin-Plätzchen.	Jasmin(e)-drops.
— *au marasquin.*	Maraschino-Plätzchen.	Maraschino-drops.
— *à la menthe.*	Pfefferminz-Plätzchen.	Peppermint-drops.
— *à la Montpensier.*	Feine säuerliche Fruchtplätz-	Montpensier drops.
— *à la noisette.*	Haselnuß-Plätzchen. [chen.	Hazelnut-drops.
— *au noyau.*	Nußlikör-Plätzchen.	Noyau-drops.
— *à l'orange.*	Orangen-Plätzchen.	Orange-drops.
— *à l'orgeat.*	Mandelmilch-Plätzchen.	Almond-milk drops.
— *au parfait-amour.*	Parfait-Amour-Plätzchen.	Parfait-amour drops.
— *au r(h)um.*[2])	Rumplätzchen.	Rum-drops.
— *à la rose.*	Rosen-Plätzchen.	Rose-drops.
— *au safran.*	Safran-Plätzchen.	Saffron-drops.
— *à la vanille.*	Vanille-Plätzchen.	Vanilla-drops.
— *au verjus.*	Sauerwein-Plätzchen.	Verjuice-drops.
— *à la violette.*	Veilchen-Plätzchen.	Violet-drops.
Pâtes de fruits.[3])	Fruchtteige.	Fruit-pastes.
Pop-corn *sucré.*[4])	Art überzuckerter Mais.	Candied pop-corn.
Pralines[5]).	**Gebrannte Mandeln.**	**Burnt almonds.**
— *au cacao.*	— Kakao-Mandeln.	— cocoa almonds.
— *de chocolat.*[6])	Schokolade-Plätzchen.	Chocolate-drops.
— *de maïs sucré.*	Bälle von gebranntem, überzuckertem Mais.	Pop-corn balls.
— *à la parisienne.*	Gebrannte Mandeln mit Rosen-Wasser.	Burnt almonds with rose-water.
— *à la vanille.*	— Vanille-Mandeln.	— vanilla almonds.
Rahat-il-holkum, rahat lakoum.	Türkisches, mit Moschus parfümiertes Konfekt.[7])	Turkish delight.
Raisiné de Bourgogne.[8])	Burgunder Marmelade von Weinbeeren und verschiedenen Früchten.	Burgundy marmalade of grapes and other fruits.
Raisins de Malaga farcis et glacés.	Malaga-Trauben mit (verschiedenfarbigem) Mandelteig gefüllt und glasiert.	Malaga raisins stuffed with (coloured) almond-paste and glazed.
Robes de chambre.[9])	Meringel-Kästchen.	Meringue cases.
Rocher de confitures ou confitures en rocher.	Fels aus verschlungenen Streifen eingem. Zitronen- u. Orangen-Schale.	Rock of strips of preserved lemon- and orange-peel.

[1]) Über *guimauve* siehe Seite 1014.
[2]) Auch *pastilles au punch* genannt.
[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1213.
[4]) Vergleiche *pralines de maïs sucré.*
[5]) Der Name *praline,* abgekürzt aus *prasline,* soll durch einen Kellermeister *(sommelier),* nach anderen durch einen *chef d'office* des Marschalls Duplessis-Praslin, 1750, aufgekommen sein. Für *pralines* findet man nicht selten auch *pralin d'amandes.* Unter *bonbons* führt Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« *pralines à la duchesse* und *pralines à la Pompadour* auf. Die ersteren sind kleine aus verschiedenen Fruchtteigen *(pâtes de fruits)* gebildete und in Schmelzglasur *(glace fondante)* getauchte Oliven, während die letzteren eine Art Konfekt von Kirschen sind. Beide verdienen also keineswegs den Namen *pralines.*
[6]) Andere Bezeichn. für *chocolat praliné* (s. d.).
[7]) 750 g Hutzucker, 4 l Wasser gekocht, 125 g Stärkemehl hinzu, unter fortwährendem Rühren dick gekocht, mit in Rosen-Wasser aufgelöstem Moschus parfümiert, in eine geölte Pfanne gegossen, nach dem Erkalten in Stückchen geschnitten.
[8]) *Raisinée* (in der Schweiz) Pflaumenmus.
[9]) Wie dieses Konfekt zu obigem Namen kommt, ist nicht zu erklären. In viereckige Papier-Kästchen legt man einige geröstete Haselnüsse oder würfelig geschnittenes Zitronat; der Schnee von 12 Eiweiß wird mit 500 g Zucker gut geschlagen, mit etwas gestoßener Vanille vermischt, in die Kästchen gefüllt und im kühlen Ofen gebacken.

Roquille.	Eingemachte Pomeranzen-Schale.	Orange-chips.
Rotolis.	Art Schokolade-Konfekt.	Rotolis.
Rouleaux de chocolat.	Schokolade-Rollen.	Chocolate-rolls.
Saucissons en chocolat.	— -Würstchen.	— -sausages.
Sultane en sucre filé.	Sultana (Kuppel) aus gesponnenem Zucker.	Sultana of spun sugar.
Tablettes.	Morsellen.	Lozenges, tablets.
Torrone di Cremona.[1])	Mandel-Konfekt v. Cremona.	*Torrone di Cremona.*
Tortillons.	Art ringförmiges Zuckerwerk.	Tortillons.
Trocaderos.	**Trokaderos**[2]).	**Trocaderos.**
— *au citron.*	Zitronen-Trokaderos.	Lemon-trocaderos.
— *aux coings.*	Quitten-Trokaderos.	Quince-trocaderos.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Trokaderos.	Strawberry-trocaderos.
— *à la framboise.*	Himbeer-Trokaderos.	Raspberry-trocaderos.
— *au r(h)um.*	Rum-Trokaderos.	Rum-trocaderos.
Tronchines.	Tronchinen[3]).	Tronchines.
— *aux amandes.*	Mandel-Tronchinen[4]).	Almond-tronchines.
— *au chocolat.*	Schokolade-Tronchinen[5]).	Chocolate-tronchines.
— *aux noisettes.*[6])	Haselnuß-Tronchinen.	Hazelnut-tronchines.
— *à la vanille.*	Vanille-Tronchinen[7]).	Vanilla-tronchines.
Vase en sucre filé.	Vase aus gesponnenem Zucker.	Vase of spun sugar.
Violettes cristallisées.	Überzuckerte Veilchen.	Crystallised violets.
— *pralinées.*	— Veilchen.	Candied violets.

c) Boulangerie. — Bäckerei. — Bakery.

Artie du gros Guillaume.[8])	Schwarzbrot.	Brown bread.
— *de Meulan.*[9])	Weißbrot.	White bread.
Chaland ou pain chaland.	Kundenbrot[10]).	Sort of French white bread.
Gonesse[11]). *[grissinis.*[12])	Brot aus Gonesse.	Gonesse.
Grissins ou grissines ou Gros Guillaume.	Grissinis.	Grissinis, sticks.
	Grobes Schwarzbrot.	Sort of brown bread.
Jocko[13]).	Art franz. Brot.	Sort of French bread.
Manchet.	Art feines engl. Weißbrötchen.	Manchet.
Mazzes. *[faim.*[15])	Matze[14]). [Schrippe.	Matzoth.
Meurt-de-faim ou meurt-la-Miche.	Sou-Brötchen, Dreierbrot, Brot von ein bis zwei Pfund.	Sort of salt-roll. Bread of one or two pounds.
Mophine.	Art Brot.	Sort of bread.
Mouleau.	Art Brötchen.	Sort of roll.
Mousseau ou moussaut.[16])	Grützmehlbrot.	Grits-bread.
Muffins[17]).	Muffins.	Muffins.
Pain.	Brot.	Bread.
— *allemand.*	Mit Hefe hergestelltes Brot.	German bread.
— *anglais.*	Sehr weißes, leichtes Brot.	English bread.

[1]) Spanisch *turron;* vergl. *tourons*, S. 1412.

[2]) Art Bonbons, von einem Pariser Zucker-Bäcker 1878 auf der Weltausstellung ausgestellt.

[3]) Der feste Schnee von zwölf Eiweiß wird mit 625 g fein gesiebtem Zucker und zehn bis zwölf Tropfen Zitronenöl vermischt und nach Belieben rosenrot gefärbt. Man setzt mit einem Löffel oder mit einer Spritze runde Häufchen oder beliebige Figuren davon auf mit Wachs bestrichene Bleche und bäckt sie bei ganz gelinder Hitze.

[4]) 125 g geschälte, in Scheibchen geschnittene Mandeln mit 250 g Zucker und dem festen Schnee von 5 Eiweiß vermischt, zu Tronchinen geformt und gebacken.

[5]) 250 g Zucker mit 125 g fein geriebener Vanille-Schokolade und dem steifen Schnee von 5 Eiweiß vermengt, zu Tronchinen geformt und gebacken.

[6]) Wie *tronchines aux amandes*, anstatt der Mandeln nimmt man Haselnüsse.

[7]) Eine halbe Schote Vanille wird auf dem Ofen etwas getrocknet, mit 250 g Zucker gestoßen, mit dem Schnee von 5 Eiweiß vermischt und zu Tronchinen geformt.

[8]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich. Vergleiche *gros Guillaume.*

[9]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich.

[10]) Eine Art festes Weißbrot, das ehemals auf Kähnen nach Paris gebracht wurde.

[11]) Eine kürzere Bezeichnung für *pain de Gonesse* (s. d.).

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1392.

[13]) Auch *pain (à la) jocko* genannt.

[14]) Die Matze, Mehrz. die Matzen; der Matzen, Mehrz. die Matzen.

[15]) Mehrzahl *meurt-de-faim* und *meurt-la-faim.* Vergleiche *petit pain au sel.*

[16]) Wird auch *pain mousseau* und *pain moussaut* genannt.

[17]) Siehe dasselbe auf Seite 1393.

Pain d'avoine.	Haferbrot.	Oatmeal-bread.
— *azyme.*	Ungesäuertes Brot der Juden.	Azym(e).
— *au beurre à la polonaise.*	Polnisches Brot mit Butter.[1])	Polish loaf with butter.
— *bis.*	Schwarzbrot.	Rye-bread.
— *bis(-)blanc.*	Halbschwarzes oder halbweißes Brot, Bäckerbrot.	Bread of rye- and wheat-flour.
— *blanc.*	Weißbrot.	White bread.
— *(de) bourgeois ou de*	Hausbacken Brot.	Home-made bread.
— *chaland.*[2]) *[ménage.*	Kundenbrot.	Sort of white bread.
— *de cuisine.*	Küchenbrot.[3])	Milk-loaf, -roll.
— *français.*	Mit Sauerteig hergestelltes	French bread.
— *gluten.*	Kleberbrot. [Brot.	Gluten-bread.
— *de Gonesse*[4]).	Art Weißbrot in Paris.	Sort of white bread in
— *de Graham*[5]).	Graham-Brot.	Graham bread. [Paris.
— *à grigne.*	Geborstenes Brot.	Split bread.
— *de gruau.*	Feinstes Weizenbrot.	Bread of the finest wheat-flour.
— *jaunet.*	Gemengtes Brot.	Home-made bread.
— *à la jocko.*[6])	Art franz. Brot.	Sort of French bread.
— *de luxe ou de fantaisie.*[7])	Luxus-Brot.	Fancy bread.
— *de maïs.*	Maisbrot.	Maize- or corn-bread.
— *de maïs et de seigle.*	Mais- und Roggenbrot.	—- and rye-bread.
— *de marrons.*	Kastanienbrot[8]).	Chestnut-bread.
— *mi-bis.*	Halbschwarzes Brot.	Bread of a dark colo(u)r.
— *mollet.*[9])	Milchbrot.	Milk roll.
— *mousseau ou moussaut.*[10])	Grützmehlbrot.	Grits-bread.
— *de mouton.*	Mit Weizen-Körnern bestreutes Brötchen.	Mutton-bread.
— *de munition.*	Kommißbrot.	Brown George, brown Tommy.[11])
— *noir*[12]).	Schwarzbrot.	Brown or black bread.
— *noir de Boston.*	Bostoner Schwarzbrot.	Boston brown bread.
— *noir de la Westphalie.*[13])	Westfälisches Schwarzbrot, Pumpernickel.	Westphalian pumpernickel.
— *aux oeufs à l'allemande.*	Deutsches Brot mit Eiern.[14])	German egg-loaf.
— *d'orge.*	Gerstenbrot.	Barley-bread.
— *polka.*	Langes, flaches Vierpfund-	Long, flat bread of four
— *rassis.*	Alt(backen)es Brot. [Brot.	Stale bread. [pounds.
— *second.*	Halbfeines Brot.	Second-hand- or -class
— *de seigle.*	Roggenbrot.	Rye-bread. [bread.
— *tendre ou frais.*	Frisches Brot.	Fresh bread.
— *à trente-six trous.*	Soldaten-Zwieback.	Soldier's zwieback.
Petit pain blanc.	Semmel, (Mund-)Brötchen.	Roll.
— *pain au safran.*	(Russ.) Safran-Semmel.	(Russian) roll with saffron.
— *pain au sel.*	Salzstange.	Salt-stick.
Pompernickel[15]).	Pumpernickel.	Pumpernickel.
Poupote.	Kaffeebrot in Havre.	Coffee-roll in Havre.
Richelieu.	Art Brot in Paris.	Sort of bread in Paris.
Ringre[16]).	Brot.	Bread.
Tourte.	Grobes Schwarzbrot.	Sort of brown bread.

[1]) 250 g Mehl, 15 g Hefe, Salz, 75 g zerlassene Butter, zwei Löffelvoll Sahne.

[2]) Siehe *chaland* auf Seite 1419.

[3]) 250 g Mehl, 2 dcl Milch, 10 g Hefe, Prise Salz.

[4]) Über *Gonesse* siehe Fußbem. 4 auf S. 1399. *Pain de Gonesse* war ehemals ein sehr beliebtes Weißbrot in Paris.

[5]) Über *Graham* siehe Fußbem. 6 auf S. 1390.

[6]) Auch einfach nur *jocko* genannt.

[7]) Auch *pain riche*, durch zierliche Anfertigung und Güte der Zuthaten ausgezeichnetes Brot.

[8]) Wird aus zerriebenen Kastanien bereitet und mit Sesam-Samen bestreut; ist auf Kreta (Insel im Mittelmeer) im Gebrauch.

[9]) *Mangeur de pain mollet* Bärenhäuter. Mensch, der verlangt, daß ihm die gebratenen Tauben in das Maul geflogen kommen sollen.

[10]) Kürzer auch nur *mousseau, moussaut* (siehe das auf Seite 1419).

[11]) Nicht zu verwechseln mit *koumiss, koomiss, koumyss, kumiss, kumish* = Kumys (gegorene Stutenmilch).

[12]) Vergleiche *pain bis.*

[13]) Kürzer auch mit *pompernickel* bezeichnet.

[14]) 250 g Mehl, 10 g Hefe, Prise Salz, 2 Eidotter, 50 g Butter.

[15]) Auch *pain noir de la Westphalie.*

[16]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich.

XV. Abteilung.

Beurre et Fromage. — Butter und Käse. — Butter and Cheese.[1])

a) Beurre.	Butter.	Butter.
Beurre d'automne.	Herbst-, Stoppel-Butter[2]).	Autumn butter.
— *de Bavière.*	Bayrische (Gebirgs-)Butter.	Bavarian butter.
— *de Bretagne.*	Bretagnische Butter.	Breton butter.
— *de la Campine*[3]).	Campine-Butter.	Campine butter.
— *de Cheshire*[4]).	Cheshire-Butter.	Cheshire butter.
— *de Cork*[5]).	Butter von Cork.	Cork butter.
— *de la Courlande*[6]).	Kurländer Butter.	Courland butter.
Creamery butter.	Amerik. Creamery-Butter.	Creamery butter.
Dairy butter.	Molkerei-Butter.	Dairy butter.
Beurre danois.	Dänische Butter.	Danish butter.
— *de Darlington.*	Darlington-Butter.	Darlington butter.
— *de Delft*[7]).	Delfter Butter.	Delft butter.
— *de Dixmude*[8]).	Dixmuydener Butter.	Dixmude butter.
— *de Dorset ou dorset*[9]).	Dorset-Butter.	Dorset.
— *d'Epping.*	Butter aus Epping in Essex.	Epping butter.
— *d'été.*	Sommer-, Grasbutter.	Summer butter.
— *frais.*	Frische Butter.	Fresh butter.
— *de la Frise*[10]).	Friesische Butter.	Frisian butter.
— *de Holstein.*	Holsteiner Butter.	Holstein butter.
— *d'Isigny*[11]).	Isigny-(Thee-)Butter.	Isigny butter.
— *italien.*	Italienische Butter.	Italian butter.
— *de Livonie*[12]).	Livländer Butter.	Livonian butter.
— *de Lombardie*[13]).	Lombardische Butter.	Cream Lombardy butter.
— *de Mai.*	Maibutter.	May butter.
— *de Mecklembourg.*	Mecklenburger Butter.	Mecklenburg butter.
— *de Milan.*	Mailänder Butter.	Milanese butter.
— *de montagne.*	Bergbutter.	Green mountain butter.
— *naturel.*	Natur-Grasbutter.	Grass butter.
— *d'Orbey.*[14])	Urb(e)iser Butter.	Orbey butter.
— *de l'Ost-Frise.*	Ostfriesische Butter.	East-Friesland butter.
— *de Philadelphie.*	Philadelphia-Butter.	Philadelphia butter.
— *de Sal(t)zbourg*[15]).	Salzburger Butter.	Salzburg butter.
— *de Skanör*[16]).	Skanör-Butter.	Skanör butter.
— *de Suffolk*[17]).	Suffolk-Butter.	Suffolk butter.
— *de la Suisse.*	Schweizer Butter.	Swiss butter.
Tête du beurre.	Theebutter. [Dép. Calvados.	Tea butter.
Beurre de Trévières.	Butter von Trévières im franz.	Trévières butter.

[1]) Amerikanisch *creamery*.

[2]) In Brüssel Spergel-Butter genannt, weil das Spergelkraut das vorzüglichste Herbstfutter in Nordbrabant bildet.

[3]) Sprich »kangpī´n«; *la Campine*, sandiger, doch gut angebauter Distrikt in Belgien.

[4]) Vergleiche *cheshire* unter *Fromages*.

[5]) Sprich »kō(r)k«; Stadt und Grafschaft im südlichen Irland.

[6]) Kurland, russische Ostsee-Provinz.

[7]) Stadt in der niederländischen Provinz Südholland.

[8]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *dixmude* unter *Fromages*.

[9]) Butter aus der engl. Grafschaft *Dorsetshire; weekly dorset* wöchentlich einmal frisch eintreffende Dorset-Butter (die täglich eintreffende heißt *best fresh*).

[10]) Vergleiche *frison* unter *Fromages*.

[11]) Vergleiche *isigny* unter *Fromages*.

[12]) Livland, russische Ostsee-Provinz.

[13]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *lombardie* unter *Fromages*.

[14]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *orbey* unter *Fromages*.

[15]) Salzburg, österr. Herzogtum und Stadt.

[16]) Seestadt im schwed. Län Malmöhus.

[17]) Vergleiche *suffolk* unter *Fromages*.

Beurre d'Urseren[1]).	Butter aus dem Urserenthal.	Urseren butter.
— *de Vanves*[2]).	Vanves-Butter.	Vanves butter.
— *de Vogelsberg*[3]).	Vogelsberger Butter.	Vogelsberg butter.
— *de Wels*[4]).	Welser Butter.	Wels butter.
Dansk.	Art Kunstbutter.	A butter substitute.
Holbutko.	Art Kunstbutter.	A butter substitute.
Margarine.	Kunstbutter[5]).	Margarine.

b) Fromage[6]). Käse. Cheese.

Fromage blanc.[7])	Quark.	White cheese.
— *de brebis.*[8])	Schafkäse.	Ewe-cheese.
— *de buffle.*	Büffel-Käse.	Buffalo cheese.
— *de chamelle.*[9])	Kamel-Käse.	Camel-cheese.
— *de chèvre.*	Ziegen-Käse.	Goat-cheese.
— *à la crème.*[10])	Rahmkäse.	Cream-cheese.

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *urseren* unter *Fromages.*

[2]) Sprich »wängw«; franz. Dorf bei Paris, berühmt besonders wegen seiner Butter.

[3]) Vogelsberg (Vogelsgebirge), ein basaltisches Massengebirge Mittel-Deutschlands, das durch das Kinzigthal vom Spessart geschieden wird.

[4]) Stadt in Oberösterreich, links an der Traun.

[5]) Auch Sparbutter, Wiener Butter, Butterine, Oleomargarin, holländische Butter genannt.

[6]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes auch *frome, rince-crochets, fromgi,* engl. auch *cassan.* Man unterscheidet Sauermilch-Käse und Süßmilch- oder Labkäse. Je nachdem bei der Verarbeitung darauf Rücksicht genommen wird, die Käse wasserreicher oder wasserärmer, härter oder weicher zu machen, unterscheidet man Hartkäse und Weichkäse. Mit Rücksicht auf den Fettgehalt der verarbeiteten Milch und der daraus gewonnenen Käse unterscheidet man Rahmkäse, fette, halbfette und Magerkäse. Centrifugen-Käse werden aus durch die Centrifuge ganz entrahmter Milch hergestellt; um sie verkäuflicher und genießbarer zu machen, setzt man ihr oft unentrahmte oder halbentrahmte Milch zu. Richtige Einteilung der Käse:

I. Labkäse aus Kuhmilch.
  1) Weichkäse.
    a) Solche, die im frischen (ungereiften) Zustande verbraucht werden.
    b) Solche, die vor dem Gebrauche eine Reifung durchmachen.
  2) Hartkäse.
II. Labkäse aus anderer Milch.
  1) Aus Schafmilch.
  2) Aus Ziegenmilch.
  3) Aus Renntiermilch.
  4) Aus Büffelmilch.
III. Sauermilch-Käse.
  1) Aus Kuhmilch.
  2) Aus Schafmilch.

Der Leser wird manche Namen vermissen, die er hier und dort schon auf einer Preisliste oder in einem Buche gelesen hat. Zu seiner Beruhigung sei hier erwähnt, daß auch wir im Besitz aller einschlägigen Fachwerke, Preislisten, Verzeichnisse usw. sind und trotzdem viele »Käse-Bezeichnungen« wegließen. Und warum? Ohne Übertreibung darf man behaupten, daß die Hälfte dieser Namen falsch, ja oft geradezu unsinnig ist. Für den holl. »Kantens-Käse« (nicht zu verwechseln mit dem *cantal* aus der Auvergne) fanden wir auf verschiedenen Preislisten und auch in einigen Fachwerken die Namen »Cantert«, »Canter«, »Kanter«, »Kantel« und — »Kantor«. Kaum glaublich erscheint es, wenn ein Amerikaner wie Ch. Ranhofer in seinem großen Werke »The Epicurean« einen *Sheddar* statt *Cheddar* und *briquebec* statt *brick-bat* aufführt. Dasselbe Fachwerk bringt einen *Pont Leveque* und *Strachino* statt *Pont-l'Évêque* und *Stracchino.* Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« hat Gefallen an dem italienischen *cc* und bringt einen *caccio cavallo* statt *cacio cavallo;* ferner führt derselbe einen englischen Käse Namens *Choddashire* auf. Dieses Wort zu entziffern, nahm geraume Zeit in Anspruch. Aus dem Zusammenhange ergibt sich nämlich, daß dies der berühmte — *Cheddar cheese* sein soll. Also *Choddashire* für *Cheddar cheese!* Der »Calendrier de l'Amateur de Fromages« hat seine liebe Not mit dem *romatour* (nicht zu verwechseln mit dem *ramadou).* Wahrscheinlich erscheint ihm diese Schreibweise zu einfach; denn immer und immer wieder erscheint er als *réaumatour.* Andere Fachwerke haben gegen die richtige Schreibung dieses Namens ebenfalls eine Abneigung und schreiben »Romadur«, »Romantur«, »Romandur«, »Ramadur« usw. Ein sonst zuverlässiges gastronomisches Nachschlagebuch hat als Spezialität einen *géronie* statt *géromé,* einen *cruyère* statt *gruyère,* während ein anderes argloses Gemüt einen *Charivari* ankündigt, aber den *Chiavari* meint. In einem bekannten »Wörterbuch der Küchensprache« findet man einen *fromage de chameau* statt *fromage de chamelle* Es fehlt nun noch ein *fromage de boeuf* statt *de vache!* Häufig findet man auch einen Käse Namens *gérmé,* ohne dessen Ursprung ergründen zu können. Und doch ist es der weit und breit bekannte *géromé,* welcher hier durch den Druckfehlerteufel entstanden ist, d. h. nur bei einem war es ein Druckfehler, während die anderen einfach gewissenlos abschrieben und das Falsche verallgemeinerten. Da findet man weiter *chabrillon* statt *chabrillou, raviggino lo* statt *raviggiulo, hervé* statt *herve, gourney* statt *gournay* usw.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1011.

[8]) Vergleiche *fromageon.*

[9]) Senn in seinem Buche »Practical Gastronomy« schreibt *fromage de chameau,* was gänzlich falsch ist, da der Käse doch von der Kamelmilch bereitet und diese wieder von der Kamel-Stute *(chamelle)* und nicht vom männlichen Kamel *(chameau)* gewonnen wird.

[10]) In der Schweiz Doppelrahm-Käse genannt, wird aus frischer, durch Lab zum Gerinnen gebrachter Vollmilch mit Rahmzusatz bereitet und ungesalzen, ungeformt und unverpackt in den Straßen von Paris, Genf usw. nach Art des deutschen Quarkes feil geboten.

Fromage à la crème double.[1])	Doppelrahm-Käse.	Full-cream cheese.
— *au cumin.*	Kümmel-Käse.	Caraway-cheese.
— *de dromadaire.*	Dromedar-Käse.	Dromedary cheese.
— *de lait frais.*	Süßmilch-Käse.	Fresh-milk cheese.
— *à la minute.*	Schnellkäse, Trommer'scher Käse.[2])	Cheese prepared with carbonate of ammonia.
— *mou ou blanc ou à la pie.*	Weichkäse, Quark(-Käse).[3])	Cheese-curds, whey-cheese
— *de petit-lait.*	Molken-Käse.	Whey-cheese.
— *à la pie.*	Quark, Topfen, Schotten.	Cheese-curds.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel-Käse[4]).	Potato-cheese.
— *râpé.*	Geriebener Käse.	Grated cheese.
— *de renne*[5]).	Renntier-Käse.	Reindeer-cheese.
— *de vache.*	Kuhkäse.	Cow-cheese.
— *végétal.*	Pflanzen-Käse in China.	Vegetable-cheese.
— *vieux.*	Alter Käse.	Old cheese.
Abertham[6]).	Aberthamer Schafkäse.	Abertham ewe-cheese.
Aiguilles ou fromage d'Aiguilles[7]).	Käse von Aiguilles im franz. Dép. Hautes-Alpes.	Aiguilles cheese.
Albula ou fromage d'Albula.	Käse aus dem Albulathal im schweiz. Kanton Graubünden.	Albula cheese.
Alderney ou fromage d'Alderney[8]).	Alderney-Käse.	Alderney cheese.
Algäu ou fromage d'Algäu[9]).	Algäuer Backstein-Käse.	Algäu brick-cheese.
Algäu rond.[10])	Algäuer Rundkäse.	Algäu round cheese.
Allemand. [bourg[11]).	Deutscher Käse.	German cheese.
Altembourgeois ou altem-	Altenburger Ziegen-Käse.	Altenburg goat cheese.
Altsohl ou fromage d'Alt-	Altsohler Schafkäse.	Altsohl ewe-cheese.
Américain. [sohl[12]).	Amerikanischer Käse.	American cheese.
American club-house cheese[13]).	Art amerikanischer Käse.	American club-house cheese.
Ancien Impérial.	Französischer Weichkäse von Backsteinform.	Ancient Imperial.
Ancona.	Schafkäse aus der italienischen Provinz Ancona.	Ancona ewe-cheese.
Angelot[14]).	Kleiner normännischer Käse.	Small Norman cheese.
Anniviers[15]).	Ei(n)fischthaler Käse.	Anniviers cheese.
Ap(p)enzell(ois)[16]).	Appenzeller Käse.	Appenzell cheese.
Appétit[17]).	Appetits-Käse.	Appetite cheese.

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *fromag à la crème* und *petits suisses.*

[2]) Da das Reifen des Käses auf einer Ammoniak-Bildung beruht, hat man nach Trommers Vorschlag die Reife durch Behandlung des Quarkes mit kohlensauerem Ammoniak auch künstlich beschleunigt, ähnlich wie zum Räuchern des Fleisches die Behandlung mit Kreosot als Ersatz der langwierigen Räucherung in Vorschlag gekommen ist.

[3]) Quark, in Österreich Topfen oder Schotten, in der Schweiz Zieger, Ziger, Bolder oder Buldern, in Franken Matte, in Obersachsen Matz, in Schlesien Weichquark, in Ostpreußen Glums, Glumse.

[4]) In ärmeren Gegenden bereitet, indem man der Milch abgekochte und fein zerriebene Kartoffeln beimengt.

[5]) Betreffs *renne* siehe Seite 909.

[6]) Stadt in der böhmischen Bezirkshauptmannschaft Joachimsthal, am Fuß des Pleßberges, bekannt durch schmackhaften grünlichen Schafkäse.

[7]) Sprich »ägüi'j«.

[8]) Vergleiche *aurigny.*

[9]) Algäu, der südwestlichste, von der Iller durchflossene Teil des bayrischen Regierungs-Bezirks Schwaben mit den angrenzenden Landstrichen Württembergs und Tirols, durchzogen von den Algäuer Alpen. — Auch »Algäuer Limburger« genannt. Ein weicher Labkäse.

[10]) Vergleiche die Fußbemerkungen zu *emmenthal* und zu *hohenheim.*

[11]) Altenburg, Haupt- und Residenzstadt des Herzogtums Sachsen-Altenburg. — Ein kleiner scheibenförmiger Ziegen-Käse von etwa 400 g Gewicht, welcher aus Sachsen-Altenburg in den Handel kommt.

[12]) Altsohl (Zólyom), Stadt im ungarischen Komitat Sohl.

[13]) Von *The Chandler & Rudd Co., Cleveland (Ohio)* hergestellt.

[14]) Sprich »angsch'lo'«; wird auch in Lothringen hergestellt.

[15]) Sprich »ăn‿wie'«; *val(lée) d'Anniviers* Ei(n)fischthal (Nebenthal der Rhône) im Kanton Wallis.

[16]) Appenzell, Kanton der nordöstlichen Schweiz, ganz vom Kanton St. Gallen umgeben. — Ein meist aus Magermilch, manchmal auch aus ganzer Milch bereiteter Kuhkäse von 8 bis 10 kg Gewicht, welcher von den Händlern neun bis zwölf Monate mit konzentrierter Salzlake behandelt wird, ehe er zum Verkauf kommt. Der aus ganzer Milch hergestellte Käse heißt Fähstkäs (feister = fester Käse). Die hier erwähnte Salzlake (»Sulz«) besteht aus Salz, Wasser, Wein, Hefe von Weißwein und Pfeffer. Der Käse ist als Zukost zu Kartoffeln beliebt.

[17]) Dänischer, in Blechformen mit losem Boden hergestellter Sauermilch-Käse.

Aurigny ou fromage d'Au-	Alderney-Käse.	Alderney cheese.
Aurillac[2]). *[rigny*[1]).	Cantal-Käse.	Cantal cheese.
Banon[3]).	Ziegen-Käse aus Banon.	Banon goat-cheese.
Barbacena[4]).	Minas-Käse.	Barbacena cheese.
Barberey.	Art französischer Weichkäse.	Sort of French cheese.
Barboux ou fromage de Barboux.	Käse von Barboux im französischen Dép. Doubs.	Barboux cheese.
Barcas.	Käse aus Barcas in Mexiko.	Barcas cheese.
Barron.	Art franz. Weichkäse.	Sort of soft French cheese.
Bath cream-cheese.	Rahmkäse von Bath[5]).	Bath cream-cheese.
Battelmatt[6]).	Battelmatt.	Battelmatt cheese.
Bavarois[7]).	Bayrischer Bierkäse.	Bavarian beer-cheese.
Bavarois à la crème.	Bayrischer Rahmkäse.	Bavarian cream-cheese.
Beckenried[8]).	Mayenzieger von Beckenried.	Beckenried cheese.
Beer-Regis ou fromage de Beer-Regis.	Käse aus Beer-Regis in der englischen Grafschaft Dorset.	Beer-Regis cheese.
Beith ou fromage de Beith.	Käse von Beith in der schottischen Grafschaft Ayr.	Beith cheese.
Belgiojoso ou fromage de Belgiojoso.	Käse aus Belgiojoso in der italienischen Provinz Pavia.	Belgiojoso cheese.
Belle-Fontaine ou fromage de Belle-Fontaine.	Käse aus Belle-Fontaine im französischen Dép. Jura.	Belle-Fontaine cheese.
Bellelay[9]).	Bellelay-Käse.	Bellelay.
Belluno ou fromage de Belluno.	Käse aus der italienischen Provinz Belluno.	Belluno cheese.
Bergquara[10]).	Bergquara- oder smaländischer Priester-Käse.	Bergquara cheese.
Bergues[11]).	Bergues-Käse.	Bergues cheese.
Berkeley[12]).	Berkeley-Käse.	Berkeley cheese.
Berlinois ou fromage de	Berliner Kuhkäse[13]).	Berlin cow-cheese.
Berlochon[14]). *[Berlin.*	Art Käse aus Ober-Savoyen.	Sort of Savoy cheese.
Bessans ou fromage de Bessans.	Käse von Bessans im französischen Dép. Savoie.	Bessans cheese.
Binn[15]).	Binner Käse.	Binn cheese.
Bloder[16]). *[bien«.*[17])	Bloder-Käse.	Bloder cheese.
Bondon ou bonde »à tout	Spundkäse.	Neufchâtel cheese.

---

[1]) Sprich »orĭnji'«; über *Alderney* siehe die Fußbemerkung 6 auf Seite 527.

[2]) Sprich »orĭjä'k«; franz. Stadt im Dép. Cantal. Vergleiche *cantal.*

[3]) Hauptort im franz. Dép. Basses-Alpes. — Ein Käse aus Ziegenmilch, welcher etwa 4 fr. per kg kostet und über Marseille ausgeführt wird.

[4]) Stadt in der brasilianischen Provinz Minas Geraës. Vergleiche *minas geraës.*

[5]) Sprich »bäth«; engl. Stadt und Badeort mit heißen Quellen, am Avon, Somersetshire.

[6]) Wo nur kleinere Milchmengen zusammenzubringen sind, macht man kleine Emmenthaler, die sogenannten Battelmatt, welche in großen Mengen nach Italien, Ungarn usw. gehen. Ihre Fabrikation ist sehr verbreitet; doch gelten der Schweizer Kanton Tessin und der Bregenzer Wald in Vorarlberg als Hauptbezugs-Plätze für den Handel. Die Fabrikation und Behandlung dieser Battelmatt-Käse ist in allen ihren Einzelheiten mit der Emmenthaler Käserei, was die Technik anbelangt, gleich und ändert sich nur in zwei Punkten, wie es der kleinere Umfang und die gewünschte kürzere Reifezeit verlangt.

[7]) Auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Berlin, ist bayrischer Bierkäse mit 0,60 Mk. per Pfund angegeben.

[8]) Siehe die Fußbemerkung zu *mayenzieger.*

[9]) Sprich »bällä'«; ehemals Prämonstratenserstift, jetzt Knaben-Erziehungsanstalt im schweiz. Kanton Bern. — Der Bellelay ist einer der vorzüglichsten Schweizer Weichkäse aus Kuhmilch, welcher von seiner Gestalt in Frankreich den Namen *tête de moine* führt. Dieser Käse wird nicht geschnitten, sondern mit dem Messer geschabt und wie Butter auf das Brot gestrichen. Die zweckmäßigste Art des Verbrauches ist die folgende: Man schneidet die Rinde auf einer der beiden großen Flächen 3 mm dick ab und schabt dann mit einem Messer die benötigte Menge heraus. Zur Vermeidung des Austrocknens wird dann die angeschnittene Fläche mit einem in weißen Wein getauchten Tuche bedeckt und auch die untere Fläche und der Rand des Käses manchmal mit Salzwasser abgewaschen. Die Aufbewahrung muß in einem Keller erfolgen.

[10]) Alter Edelhof bei Wexiö in Smaaland, Schweden. — Cylindrischer oder mehr flachrunder, 7,5 bis 17,5 kg schwerer, fetter Weichkäse.

[11]) Sprich »bärg«; franz. Stadt im Dép. Nord. — Ein Magerkäse von 4 bis 5 kg Gewicht.

[12]) Sprich »bŏ(r)'kle«; engl. Stadt in Gloucestershire. — Eine Art Gloucester-Käse (vergl. *gloucester).*

[13]) Die Jenaer Studenten nennen ihn auch »Truthahn«.

[14]) Sprich »bärlŏschong'«.

[15]) Dorf im schweiz. Kanton Wallis, bekannt durch seinen vortrefflichen Käse.

[16]) Ein Schweizer Sauermilch-Käse aus Kuhmilch. Von blodern = schlottern; magerer Hartkäse aus Sauermilch, in der schweizerischen Grafschaft Toggenburg hergestellt, viereckig oder rund, 2 bis 10 kg schwer. — Blodermilch = Schlotter- oder Schlickermilch.

[17]) Sprich »bongdong'«, »bŏngd«; *bondon, bonde* Spund, Zapfen. *Bondon de Rouen, bondon de Neufchâtel.* Vergl. die Fußbem. zu *neufchâtel.*

Bondon de Rouen[1]).	Frischer Neuschateller.	Fresh neufchâtel.
Bon larron[2]).	Art französischer Käse.	Sort of French cheese.
Bonnevaux ou fromage de Bonnevaux.	Käse aus Bonnevaux im französischen Dép. Doubs.	Bonnevaux cheese.
Borelli.	Ital. Büffel-Käse.	Borelli buffalo-cheese.
Bouchoux ou fromage de(s) Bouchoux.	Käse aus Bouchoux im französischen Dép. Jura.	Bouchoux cheese.
Boudanne.	Weißer Magerkäse aus Kuhmilch in Savoyen.	Boudanne.
Boujeailles ou fromage de Boujeailles.	Käse aus Boujeailles im französischen Dép. Doubs.	Boujeailles cheese.
Boulay[3]).	Käse von Bolchen in Lothringen.	Boulay cheese.
Brandkäse.	Deutscher Brandkäse.	A German cow-cheese.
Bratkäse[4]).	Bratkäse.	Bratkäse.
Bréry.	Käse aus Bréry im Dép. Jura.	Bréry cheese.
Brésegaut[5]).	Weicher Savoyer Käse.	Soft Savoy cheese.
Breslau.	Breslauer Dessert-Käse.	Breslau cheese.
Brevine ou fromage de Brevine.	Käse aus Brevine im schweiz. Kanton Neuenburg	Brevine cheese.
Brick-bat cheese[6]).	Wiltshire-Käse.	Brick-bat cheese.
Brie ou fromage de Brie[7]).	Käse von Brie.	Brie.
Brinsili.	Art italienischer Käse.	Sort of Italian cheese.
Brinzai, brynza, brinza, brindza, prinza, brin(d)sa[8]).	Brinsen-, Brimsen-, Brindsen-, Brinzen-, Primsen-, Briesen-Käse.	Brinza, brynza, brinzai, brindza, brin(d)sa, prinza cheese.

[1]) Diese Käse werden in Frankreich aus demselben Teig wie die *petits suisses* (s. d.) gemacht, doch soll der Teig trockener sein. Die *bondons* erhalten dabei die Form kleiner, hoher Cylinder. Diese Käse werden auch gesalzen, und zwar bestreut man sie dann sofort nach dem Formen mit ganz feinem Salz. Sobald sie das Salz aufgesaugt haben, sind sie zum Verkaufe fertig und werden dann *demi-sels* genannt. Sie halten sich so acht bis zehn Tage.

[2]) Sprich »bong larong'«; wörtlich übersetzt heißt *bon larron* guter Spitzbube.

[3]) Sprich »bulä'«.

[4]) In den schweiz. Kantonen Schwyz und Unterwalden aus ganzer Kuhmilch bereitete runde, 5 bis 8 kg schwere Käse, die durchgeschnitten an der Schnittfläche über Kohlen geröstet werden.

[5]) Sprich »brĕs'go'«.

[6]) *Wiltshire* (Wilts), eine der südlichen Grafschaften Englands, liegt zwischen den Grafschaften Gloucester, Oxford, Berks, Hampshire, Dorset und Somerset. — In manchen französischen Werken findet man den Ausdruck *briqueton* für *brick-bat cheese.*

[7]) Sprich »brī«; *la Brie,* altfranz. Provinz zwischen Seine und Marne, zerfiel in die Brie champenoise im Osten und in die Brie française im Westen; jetzt zum Dép. Seine-et-Marne gehörig. — Feiner weicher Käse, der in hölzernen runden Schachteln in den Handel kommt. Der Brie ist ein Käse, dessen Masse ohne Presse, nur durch Abtropfen entwässert wird. Er hat keine Dauer und muß, sobald er anfängt einzusinken und zu fließen, verzehrt werden. In dieser letzten Periode vor dem Verfaulen, vom Sept. bis zum Nov., schmeckt er auch gerade am besten *(fromage de saison).* Die beste Sorte, aber außer Paris schwerlich zu haben, ist der mit Rahmzusatz bereitete »Auswahl-Käse« *(fromage de choix),* die nächstbeste Sorte ist der sogenannte »Grummet-Käse« *(fromage de regain),* die dritte, auch noch recht gute Sorte bildet der kleine, etwa 450 g wiegende *Coulommiers*-Käse aus der Umgegend von Coulommiers. Die Käse aus ganzer oder teilweise aus abgerahmter Milch nennt man im Handel *façon brie.* Der Größe nach unterscheidet man hauptsächlich folgende Handels-Namen: *Grands moules* (große Formen), *moules moyens* (mittlere Formen), *petits moules* (kleine Formen, sogen. *coulommiers).* Die bedeutendste Fabrik für diesen Käse dürfte zur Zeit die Maison de Val bei Révigny (Meuse) sein, die jährlich mehr als 40000 hl Milch verarbeitet.

[8]) Rumänisch *brynza,* ungarisch *brinzai (sajt).* Ein auf den ungarischen und mährischen Karpathen aus Schafmilch bereiteter Weichkäse von butterähnlicher Beschaffenheit, welcher namentlich im Mai, wo infolge der frischen Kräuter die Schafmilch gut ist, einen sehr feinen Geschmack besitzt. Er wird entweder einfach mit Brot oder mit Zuthaten wie Butter, Zwiebel, Kümmel, Kaviar oder Ölsardinen genossen. Der Käse wird in hölzernen, mit Buchenholz-Spänen ausgelegten Fässern von 12 bis 15 kg Inhalt in den Handel gebracht. Die Jubiläums-Ausgabe des Brockhaus'schen Lexikons schreibt: Bries, ungarisch *breznóbánya,* ehm. königl. ungarische Freistadt, jetzt Stadt mit geordnetem Magistrat im Sohler Komitat, am Granflusse, daher Briesen-, Brinsen-Käse. Eugling in dem Werkchen »Praktische Käserei« schreibt: Man unterscheidet zwischen dem Brinsen-Käse der mährisch-schlesischen und demjenigen der ungarischen Karpathen. Der erstere hat nur eine kurze Haltbarkeit, die kaum einige Wochen überschreitet; der letztere kann viel länger aufbewahrt werden und hat daher nicht unbedeutende Vorzüge für den Handel. In den mährisch-schlesischen Karpathen wird zu der Herstellung des Brinsen-Käses neben der Schafmilch gewöhnlich auch ein kleiner Teil Ziegenmilch verwendet. In den ungarischen Karpathen ist die Bereitung des Brinsen-Käses mehr ausgebildet. Man benutzt hierzu die Milch der dort üblichen Zackel- und groben Bastard-Schafe. Eine feinere Sorte kommt in kleineren Fäßchen von 30 cm Höhe und 25 cm Weite in den Handel, während die geringere Sorte in gewöhnlichen Weinfässern auf dem Markt erscheint. Garnierter Brinsen-Käse oder Liptauer = angerichteter, auf einem Teller mit Häufchen von Paprika, Kümmel, Zwiebeln, Kapern, Sardellen oder dergl. umgebener Brinsen-Käse oder Liptauer. Leistungsfähige Erzeuger von Brinsen-Käse sind: *Filip Pevny, Guttmann Ede,* beide in *Lipto Szt. Miklos (Ober-Ungarn),* dann *P. Makovický, Samuel Grusbak,* beide in *Lipto-Rosenberg (Ober-Ungarn).* Vergleiche hierzu auch die Fußbemerkung zu *liptau.*

Briolen[1]).	Brioler Käſe.	Briolen cheese.
Briqueton[2]).	Wiltſhire-Käſe.	Brick-bat cheese.
Broccio[3]).	Broccio.	Broccio.
Büderich[4]).	Büdericher Käſe.	Büderich cheese.
Bulle[5]).	Boller Käſe.	Bulle cheese.
Cabrécon ou cabrécouts[6]).	Auvergner Ziegen-Käſe.	Auvergne goat-cheese.
Cabrillon ou cabrillou[7]).	Auvergner Ziegen-Käſe.	Auvergne goat-cheese.
Cacio cavallo[8]).	Goldgelber Käſe Süditaliens.	Cheese of South-Italy.
Caerphilly cheese.	Art Käſe in Wales.	Caerphilly cheese.
Calabria ou fromage de Calabria.	Schafkäſe aus der ital. Provinz Calabrien.	Calabria ewe-cheese.
Calvenzano ou fromage de Calvenzano.[9])	Käſe aus Calvenzano in der ital. Provinz Bergamo.	Calvenzano cheese.
Camarade.	Art Ziegen-Käſe.	Sort of goat-cheese.
Camembert[10]).	Camembert-Käſe.	Camembert.
Camembert-Jockey-Club.[11])	Art Camembert-Käſe.	Camembert-Jockey-Club.
Camonica ou fromage de Camonica.	Käſe aus Camonica in der ital. Provinz Bergamo.	Camonica cheese.
Cantal ou fromage d'Au[vergne.[12])	Cantal- oder Auvergner Käſe.	Cantal or Auvergne cheese.
Capitanata ou fromage de Capitanata.	Schafkäſe aus der ital. Provinz Capitanata.	Capitanata ewe-cheese.
Caprère ou caprera[13]).	Ziegen-Käſe von Kaprera.	Caprera goat-cheese.
Carré affiné.	Art franz. Weichkäſe.	Sort of soft French cheese.
Cascavalpenir.	Türkiſcher Käſe.	Turkish cheese.
[saro.[14])	[Italien.	
Cassaro ou fromage de Cas-	Schafkäſe aus Caſſaro in	Cassaro ewe-cheese.
Catanzaro ou fromage de Catanzaro.	Käſe aus der italieniſchen Provinz Catanzaro.	Catanzaro cheese.
Ceva ou fromage de Ceva[15]).	Ital. Käſe aus Ceva.	Italian cheese from Ceva.
Chabichou.	Ziegen-Käſe aus der Gegend von	Sort of French goat-cheese.
Chablais[16]).	Käſe aus Chablais. [Poitiers.	Chablais cheese.
Chabrillou[17]).	Ziegen-Käſe aus der Auvergne.	Goat-cheese.
Cham ou fromage de Cham[18]).	Chamer Magerkäſe.	Cham cheese.
Chamblay ou fromage de Chamblay.	Käſe aus Chamblay im franzöſiſchen Dép. Jura.	Chamblay cheese.

---

[1]) Auf dem Gute Briolen bei Tilsit in Ostpreußen bereiteter fetter Backstein-Käse; oft falsch Bristoler geschrieben. Vergl. *tilsit*, S. 1443.

[2]) Französischer Name für den englischen *brick-bat cheese* (s. d.).

[3]) Ein Weichquarkkäse aus Schafmilch, der aus Korsika nach Lyon und Paris kommt und hier mit Salz oder mit Zucker und Rum verzehrt wird. Vergleiche *chiavari* auf Seite 1427.

[4]) Flecken im preußischen Regierungs-Bezirk Düsseldorf.

[5]) Bulle, deutsch Boll, Stadt im schweizerischen Kanton Freiburg, in fruchtbarer Ebene am Eingang des Alpenlandes von Gruyère. — Der Boller Käse ist derselbe wie der Greierzer und geht meist auch unter dessen Namen (vergl. *gruyère*).

[6]) Sprich »käbrĕkong'«, »käbrĕkŭ'«.

[7]) Sprich »käbrĭjong'«, »käbrĭjŭ'«. Vergleiche *cabrécon*.

[8]) Ein in Mittel- und Unter-Italien aus Voll-, Halb- oder Magermilch erzeugter Reibkäse, wird über offenem Feuer zur Reife gebracht, erscheint zumeist in Form von Pferde-Köpfen, Flaschen, Rüben, Zöpfen usw., schwankt aber in der Größe zwischen einfacher bis dreifacher Handlänge und dementsprechend auch im Gewicht und Preise. Dieser Käse wird in der Regel zu Butterbrot gegessen, schmeckt jedoch, gleich dem Parmesan-Käse, auch vortrefflich zu Hohlnudeln.

[9]) Eine Nachahmung des Gorgonzola.

[10]) Sprich »kămangbä'r«; franz. Dorf in dem Dép. Orne, in der Nähe von Vimoutiers, wo im Jahre 1791 *Marie Fontaine (Marie Herbert, Marie Harel?)* diesen Käse zuerst bereitete. Der Camembert ist ein Verwandter des Brie-Käses und hat die Gestalt einer runden, flachen Schachtel von etwa 10 cm Durchmesser. Die bessere Sorte dieses Käses, d. h. die im Winter erzeugte, wird noch teuerer bezahlt als der Brie-Käse. Gegenwärtig wird dieser Käse in den Departements Orne und Calvados fabrikmäßig hergestellt und von dort aus in einfacher Papier-Verpackung in den Handel gebracht.

[11]) Feine Marke des Camembert, auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Berlin, mit 0,75 Mk. per Stück verzeichnet.

[12]) Sprich »kangtă'l«; *le Cantal*, franz. Departement; *cantal* (Mehrz. *cantals*) Käse aus Cantal. — Dieser Käse, der in seiner Heimat kurzweg *fourme* genannt wird, hat die Gestalt einer Walze von 20 bis 50 cm Durchmesser und Höhe und gehört zwar nicht zu den feinsten, aber zu den verbreitetsten Käse-Arten Frankreichs. In manchen Büchern ist angegeben, daß man mit *tête de moine* »Mönchskopf« in Frankreich den Cantal-Käse bezeichne. Dies ist aber unrichtig; denn unter *tête de moine* versteht man allgemein den Bellelay-Käse (vergl. *bellelay*, Seite 1424).

[13]) Kaprera, Caprera, eine der zum Kreis Tempio der ital. Provinz Sassari gehörigen Buccinarischen Inseln, welche im Süden der Bonifacio-Straße und östlich von der Nordspitze der Insel Sardinien unweit der Küste liegen. Die Insel war früher die Heimat vieler wilder Ziegen und Kaninchen, woher sie auch den Namen »Ziegen-Insel« führt; sie war der gewöhnliche Aufenthaltsort Garibaldis, der hier am 2. Juni 1882 starb.

[14]) Selten exportiert, sondern meistens im Lande selbst verzehrt.

[15]) Vergl. die Fußbem. zu *rubiola*, S. 1440.

[16]) Sprich »schäblă'«, lat. *Caballica;* Teil von Savoyen.

[17]) Vergleiche *cabrillon*.

[18]) Vergl. die Fußbem. zu *pfister*, S. 1437.

Champfromier ou fromage de Champfromier.	Käse aus Champfromier im französischen Dép. Ain.	Champfromier cheese.
Champoléon.	Käse aus Champoléon im franz. Dép. Hautes-Alpes.	Champoléon cheese.
Chaource[1].	Chaource-Weichkäse.	Chaource cheese.
Chapelle.	Käse von Chapelle im franz.	Chapelle cheese.
Chapzigre ou chabsigre[2].	Schabzieger. [Dép. Jura.	Sapsago.
Charmey[3].	Charmey-Käse.	Charmey cheese.
Cheddar[4].	Cheddar-Käse.	Cheddar cheese.
Cheddar d'Amérique.	Amerik. Cheddar-Käse.[5]	American Cheddar cheese.
Cheshire[6].	Cheshire-, (Chester-)Käse.	Cheshire cheese.
Chevalier ou fromage che-	Art Weichkäse aus Kuhmilch.	Cavalier's cheese.
Chevret[8]. *[valier.*[7])	Ziegen-Käse aus dem Dép. Ain.	French goat-cheese.
Chevretin.	Savoyischer Ziegen-Käse.	Savoy goat-cheese.
Chevrotin I[9].	Geißkäsli aus dem schweiz. Kanton	Sort of Swiss goat-cheese.
Chevrotin II[10].	Schweizer Kuhkäse. [Waadt.	Swiss cow-cheese.
Chiavari[11].	Chiavari.	Chiavari.
Chilien ou fromage du	Chilenischer Weichkäse.	Chilian cheese.
Cincho[13]. *[Chili.*[12])	Cincho-Käse.	Cincho cheese.
Clairvaux[14].	Clairvaux-Käse.	Clairvaux cheese.
Clèves ou clévois[15].	Kleve-(Cleve-)Käse.	Cleves cheese.
Codogno ou fromage de Codogno.	Käse aus Codogno in der ital. Provinz Mailand.	Codogno cheese.
Combe-Air[16].	Französischer Weichkäse.	French soft cheese.
Compiègne[17].	Compiegner Käse.	Compiègne.
Conches ou fromage de	Käse von Conches.	Conches cheese.
Conestrallo. [Conches[18]).	Scharfer Käse von Sizilien.	Conestrallo.

[1]) Sprich »schŭrß«; franz. Stadt im Dép. Aube.

[2]) Vergleiche *glaris* auf Seite 1430.

[3]) Sprich »schărmä′«; schweiz. Dorf und Haupt-Fabrikationsort des Greierzer Käses (vergleiche *gruyère* auf Seite 1431).

[4]) Sprich »tschĕ′d(ŏ)r« Dorf in der engl. Grafschaft Somersetshire. Cylindrischer, fetter Hartkäse, von etwa 25 bis 28 cm Höhe, 35 bis 40 cm Durchmesser und 25 bis 30 kg Gewicht. Der Käse ist erst im Laufe dieses Jahrhunderts unter seinem eigenen Namen zur Geltung gekommen. Noch gegen Ende des vorigen Jahrhunderts wurde er in London als *double gloucester* verkauft. *(General View of the Agriculture of the County of Somerset, etc., by John Billingsley. Bath 1797.* S. 247.) *Cheddar club,* Vereinigung verschiedener Milchwirtschaften zur Cheddarkäse-Bereitung.

[5]) Der amerikanische Cheddar stammt direkt von dem gleichnamigen englischen Käse. Die amerikanischen Cheddar haben besonders der englischen Käserei einen schweren Schlag versetzt; es können nur die englischen Cheddar-Käse allererster Sorte mit ihnen konkurrieren, während sie die Hauptmenge des englischen Produktes, mittlere und geringe Ware beinahe unverkäuflich machen, indem erstere viel billiger geliefert werden können. Die erste Sorte Cheddar wird aus »ganzer« Milch gemacht und zwar stellt man die Abendmilch gleich in der Käse-Wanne auf, um sie am nächsten Tage mit der frischen Morgenmilch zu verarbeiten. Die eigentliche Fabrikation der fetten Käse geschieht nur ausnahmsweise nach der englischen Cheddar-Methode, gewöhnlich aber nach einer der amerikanischen Methoden.

[6]) Sprich »tschĕsch'r«; englische Grafschaft. *Cheshire cheese* Cheshire-, meist unrichtig Chester-Käse, bekannte englische Käse-Sorte, die meistens unter dem regelwidrigen Namen »Chester-Käse« zur Ausfuhr gelangt und am besten in Cheshire und Gloucestershire bereitet wird. Der Cheshire-Käse ist ein Süßmilch-Käse, der aus Morgen- und Abendmilch mittelst Lab verfertigt und apfelsinengelb gefärbt wird. Dieser ziemlich harte Käse braucht gewöhnlich zwei Jahre zur Reife; die Stücke haben oft ein Gewicht bis zu 50 kg; doch fertigt man auch ganz kleine, mittelst Druck in Kegel-Formen eingepreßt, äußerlich den Fichten-Zapfen ähnlich; diese werden Ananas-Käse *(pine-apple-cheeses)* genannt.

[7]) Vergleiche hierzu *fromage chevalier* auf Seite 1011.

[8]) Ein kleiner fetter, viereckiger Käse von Ziegenmilch.

[9]) Sprich »schŏwrŏtäng′«.

[10]) In der romanischen Schweiz bereiteter, flachcylindrischer Weichkäse aus Kuhmilch, nicht — wie man aus dem Namen vermuten sollte — aus Ziegenmilch, von 9 bis 10 cm Höhe und 3 cm Durchmesser.

[11]) Sprich »kjawări«; Kreishauptstadt in der italienischen Provinz Genua, an der Bai von Rapallo *(Riviera di Levante)* und an der Eisenbahn von Genua nach Pisa gelegen. — Der Chiavari-Käse, fälschl. Charivari-Käse genannt, ein Vetter des Broccio (vergl. *broccio)* aus der Provinz Genua und aus Mittel-Italien, von wo durchschnittlich jährlich 100000 kg namentlich über Chiavari zur Ausfuhr gelangen. Er wird wie der Broccio frisch mit oder ohne Salz gegessen.

[12]) Ein weicher Labkäse aus Kuhmilch.

[13]) In Venezuela in Rohrgeflecht geformter, in Palmen-Blättern versandter fetter Sauermilch-Käse.

[14]) Sprich »klărwō′«; lat. *Clara vallis;* franz. Flecken *(Aube)* mit ehm. Benediktiner-Abtei, jetzt Gefängnis.

[15]) Spr. »klăw«, »klĕwō͡ă′«. Kleve (Cleve), Kreisstadt im preuß. Regierungs-Bezirk Düsseldorf, an und auf den Ausläufern des Heibergs und Hagenwaldes, am schiffbaren Spoykanal, im holländischen Geschmack erbaut, ist Fabrikationsort von holländischem Käse.

[16]) Benannt nach einem im schweiz. Kanton Fribourg bei Treyvaux belegenen Hügel, ähnlich dem Stracchino, nur kleiner als dieser und 170 bis 180 g schwer (Molkerei-Zeitung 1889, S. 242; Schweizerische Milchzeitung 1890, Nr. 16).

[17]) Sprich »kongpi͡ă′nj«; latein. *Compendium,* franz. Stadt *(Oise)* mit kaiserlichem Schlosse. Berühmter Rennplatz. Meiereien. — Weicher Käse.

[18]) Sprich »kŏngsch«; französ. Stadt *(Eure).* — Ein Käse, welcher dem von Thion (s. d.) ähnlich ist, und im Thal des Namens hergestellt wird.

Conliège ou fromage de Conliège.	Käse von Conliège im französischen Dép. Jura.	Conliège cheese.
Cornimont[1]).	Cornimont-Käse.	Cornimont cheese.
Cottage cheese.	Weißer Landkäse, Quark.	Cottage cheese.
Coulommiers[2]). *[saw*[3]).	Coulommiers-Käse. Passauer Rahmkäse. [barbei.	Coulommiers. Passau cream-cheese.
Crème de Passau ou Pas-		
Crescenza ou carsenza.	Weicher Labkäse aus der Lom-	Crescenza cheese.
Crotenay.	Käse von Crotenay im französischen Dép. Jura.	Crotenay cheese.
Dambinard.	Art Ziegen-Käse.	Sort of goat-cheese.
Dame-dame[4]).	Art Käse.	Sort of cheese.
Danois[5]).	Dänischer Export-Käse.	Danish export cheese.
Dantzig, dantzick ou fromage de Dantzig.	Danziger Export-Käse.	Dantzic(k) or Danzig export cheese.
Dauphin[6]).	Dauphin.	Dauphin cheese.
David[7]).	Französischer Luxus-Käse.	David cheese.
Derby[8]). *[Dixmude*[9]).	Derby-Käse.	Derby.
Dixmude ou fromage de	Dixmudener Käse.	Dixmude cheese.
Domnau ou fromage de Domnau[10]).	Domnauer Käse.	Domnau cheese.
Döry pusztai sajt.	Puszta Döry-Käse.	Sort of Hungarian cheese.
Double crème[11]).	Kleiner Doppelrahm-Käse.	Double cream.
Dresdois.	Dresdener Bierkäse.	Dresden beer-cheese.
Droogenbosch dit »de	Art belgischer Käse.	Sort of Belgian cheese.
Dunlop[13]). *[Bruxelles«.*[12])	Dunlop(-Käse).	Dunlop.
Durelsdorf, durand ou fromage de Durelsdorf.	Käse aus Durelsdorf im ungarischen Komitat Szepes.	Durelsdorf or Durand cheese.
Écot ou fromage d'Écot.	Käse von Écot im französischen Dép. Doubs.	Écot cheese.
Édam[14]).	Edamer, Katzenkopf.	Edam.
Égerlande[15]).	Egerländer Schafkäse.	Egerland ewe-cheese.
Elbingue[16]).	Elbinger Hartkäse.	Elbing cheese.
Elten[17]).	Eltener Käse.	Elten cheese.

[1]) Ort im franz. Dép. Vosges, liefert vortrefflichen Géromé-Käse (vergleiche *géromé*, S. 1430).

[2]) Sprich »kulŏmē'«; franz. Stadt *(Seine-et-Marne)*. — Kleine Brie-Käse, welche aus »ganzer« Milch gemacht werden, der oft sogar noch Rahm zugesetzt wird. Sie werden reif und frisch genossen. Vergleiche die Fußbemerkung zu *brie* auf Seite 1425.

[3]) Passau, Stadt in Bayern.

[4]) Mehrzahl auch *dame-dame* (nicht *dames*).

[5]) Seit 1875 auf Veranlassung von Busck in Dänemark hergestellter, dem Wesen nach zwischen Gouda und Cheddar stehender flachcylindrischer Käse aus mäßig entrahmter Milch von 24 bis 30 cm Durchmesser und 10 bis 12 cm Höhe bei 10 bis 17 kg Gewicht.

[6]) Sprich »dofäng'«; feiner weicher, mit Petersilienkraut und Dragun *(estragon)* grün gefärbter Käse von eigentümlich gewundener Form in dem franz. Dép. Nord.

[7]) Nach einem *M. David* in Paris benannt.

[8]) Sprich »dŏ(r)'b(ĭ)«, auch »dā(r)'b(ĭ)«; eine Art weicher Kuhkäse, welcher seit 1870 zu Longford in der englischen Grafschaft Derbyshire verfertigt und seit etwa 1880 auch von den Holländern in der Umgegend von Gouda (vergl. *gouda)* in den Handel gebracht wird.

[9]) Dixmuyden (»dikßmeudĕn«), Stadt in der belg. Provinz Westflandern, rechts an der Yser, berühmt durch Käse und Butter (die letztere die beste von Flandern).

[10]) Stadt im preuß. Regierungs-Bezirk Königsberg, Kreis Friedland.

[11]) Kurze (Handels-)Bezeichnung *(petit) fromage à la double crème ou crème double.* Vergleiche *petits suisses.*

[12]) Droogenbosch, Ort in der belgischen Provinz Brabant, bei Brüssel.

[13]) Sprich »dŏnlŏ'p«; über *dunlop* vergleiche die Fußbem. 10 auf Seite 527. Der *dunlop* ist ein in Eugland viel verzehrter Hartkäse aus der Milch der Dunlop-Kühe, welcher bei cylindrischer Form etwa 12 bis 15 kg Gewicht hat.

[14]) Edam, Stadt in der niederländischen Provinz Nordholland, nordöstlich von Amsterdam, besonders bekannt wegen seiner sehr bedeutenden Käse-Messen. Der Edamer Käse, der zwar nach Edam benannt, aber in der Gegend von Hoorn und Alkmar verfertigt wird, erscheint in großen, oben und unten abgeplatteten Kugeln und gehört zu den Süßmilch-Käsen, wiegt 2 bis 10 kg und ist von vorzüglicher Güte. Er wird mit Leinöl poliert und mit Lackmus-Läppchen *(tournesol en chiffons ou en drapeaux)* rot gerieben. Diese Läppchen werden zum Käse-Färben eigens hergestellt, indem man Hanftuch mit dem Safte der Lackmus-Pflanze tränkt uud die so erhaltene blaue Farbe durch Ammoniak-Dämpfe in eine violette verwandelt. Seiner Kugel-Gestalt wegen wird dieser Käse auch »Katzenkopf« genannt. Auf Preislisten findet man folgende Marken dieses Käses: *Round Dutch, Tête de Maures, Spiced cheese.*

[15]) Das sogenannte Egerland, mit deutschen Einwohnern, die sich durch Lebensweise, Tracht und Sitten auszeichnen, fällt im wesentlichen mit der böhmischen Bezirkshauptmannschaft Eger zusammen.

[16]) Elbing (poln. Elblong), wichtige Handels- und Hafenstadt (Stadtkreis) im westpreuß. Regierungs-Bezirk Danzig, am gleichnamigen Fluß und an der Linie Dirschau-Königsberg der Preußischen Staatsbahn. — Dieser Käse, auch »Elbinger Niederungs-Käse« genannt, kommt in runden, 5 bis 7 kg schweren Laiben à kg 0,40 bis 0,60 Mk. in den Handel.

[17]) Flecken in dem preuß. Reg.-Bez. Düsseldorf.

Emden[1]).	Emdener Käse.	Emden cheese.
Emmenthal[2]).	Emmenthaler.	Emmenthal.
Engadine[3]).	Hartkäse aus dem Engadin.	Engadin(e) cheese.
Entlebuch ou fromage d'Entlebuch.	Käse aus Entlebuch im ſchweiz. Kanton Luzern.	Entlebuch cheese.
Époisse[4]).	Époiſſe-Käſe.	Époisse.
Ervy[5]).	Ervy-Käſe. [Käſe.	Ervy.
Façon brie de la gagnerie[6]).	Dem Brie ähnlicher Luxus-	Fancy Brie cheese.
Façon roquefort[7]).	Nachgemachter Roquefort.	Imitation roquefort.
Factory cheese[8]).	Engliſcher Fabrik-Käſe.	Factory cheese.
Färentuna.	Schwed. Käſe aus Färentuna in dem Stockholms Län.	Sort of Swedish cheese.
Färila ou fromage de Färila.	Schwediſcher Käſe aus Färila im Gefleborgs Län.	Sort of Swedish cheese.
Färlösa.	Art ſchwediſcher Hartkäſe.	Sort of Swedish cheese.
Fin(-)de(-)siècle ou fin-	Fin-de-siècle-Käſe.	Fin-de-siècle cheese.
Flishulf. [*siècle*[9]).	Art ſchwediſcher Hartkäſe.	Sort of Swedish cheese.
Fog-cheese.	Grummet-Käſe in Yorkſhire.	Fog-cheese.
Foin ou fromage de foin[10]).	Heukäſe.	Hay cheese.
Fontina[11]).	Fontina.	Fontina.
Forenza ou fromage de Forenza.	Käſe aus Forenza in der ital. Provinz Potenza.	Forenza cheese.
Formagelle.	Art italieniſcher Weichkäſe.	Sort of Italian cheese.
Formaggino[12]).	Kleiner italieniſcher Käſe.	Small Italian cheese.
Formkäse.	Deutſcher Formkäſe.	German mo(u)lded cheese.
Fourme[13]).	Cantal-Käſe.	Cantal cheese.
Frison ou frisien ou fromage de la Frise[14]).	Frieſiſcher Hartkäſe.	Friese, Friesian, Friesic, Friesish, Frisian, Fries-
Fromageon ou fromageot.	Schafkäſe bei Montpellier.	Ewe-cheese. [land cheese.
Fromagère.	Franzöſiſcher Topfkäſe.	French pot-cheese.
Fürstenflagge[15]).	Fürſtenflagger Käſe.	Fürstenflagge cheese.

[1]) Emden, Stadt (Stadtkreis) im preuß. Regierungs-Bezirk Aurich, am Dollart, unweit der Mündung der Ems.

[2]) Emme, zwei Flüsse des schweiz. Rheingebietes: die große Emme, ein rechtsseitiger Zufluß der Aare, und die kleine oder Holzemme, ein linksseitiger Zufluß der Reuß, jene die Kantone Bern und Solothurn, diese den Kanton Luzern durchfließend. Das Thal der großen Emme ist das Emmenthal. In der Nähe der Ilfis-Mündung liegt der große Thalort Langnau, Stapelplatz des berühmten Emmenthaler Käses. Dieser Käse, in Deutschland schlichtweg Schweizer Käse genannt, ist der feinste und berühmteste Hartkäse der Schweiz. Er wurde ursprünglich nur im Emmenthal des Kantons Bern bereitet, wird aber heutzutage nicht blos im Berner Mittelland, im Oberammergau, im Thurgau, in Freiberg und in St. Gallen, sondern auch in West- und Ostpreußen, in Rußland und in den Vereinigten Staaten hergestellt. Der echte Emmenthaler erscheint in Mühlsteinform zu 50—100 kg Gewicht und hat eine dünne und feste Rinde sowie gleichförmige Masse mit gleichmäßig verteilten, mittelgroßen »Augen«. Gar keine Augen kennzeichnen den »Blinden«, unförmlich große den »Geblähten«, zahlreiche kleine und ungleichmäßig verteilte den »Nißler« oder »Tausendlöchler«, endlich Risse in der Masse bei verschwindend wenig Augen den »Gläsler«. Der Emmenthaler soll ursprünglich »Armenthaler« geheißen haben. — Eine Spielart des Emmenthalers ist der Algäuer Rundkäse, ein flachcylindrischer Kuhkäse im Gewicht von 30 bis 60 kg, dessen bessere Sorte noch etwas höher im Preise steht als der Emmenthaler. Eine andere Spielart ist der Greierzer *(gruyère)*, in Österreich Gruyer Käse genannt, welcher dem Emmenthaler in der Feinheit des Geschmackes nicht immer gleichkommt.

[3]) Engadin, Bergthal im schweiz. Kanton Graubünden, eins der höchstgelegenen bewohnten Thäler Europas, zerfällt in zwei völlig verschiedene Hälften: das Ober- und Unter-Engadin.

[4]) Sprich »ĕpŏäß'«; vielfach *Époisses* geschrieben, Ort im franz. Dép. *Côte-d'Or.* — Ein fetter, würziger Käse von runder oder viereckiger Form, früher aus ganzer, in neuerer Zeit aus teilweise entrahmter Milch bereitet.

[5]) Französischer Ort *(Aube).* — Ein schmackhafter Käse von 14 cm Durchmesser und 4 cm Dicke.

[6]) Vergleiche die Fußbem. zu *brie* auf S. 1425.

[7]) Eine Nachahmung des echten Roquefort, aus Schaf- oder Kuhmilch, meist jedoch aus letzterer bereitet.

[8]) Ein bekannter englischer Hartkäse.

[9]) *Reconnu le plus fin des fromages et ne s'altérant pas à la chaleur. Fabrique à Civray-sur-Cher (Seine-et-Oise).*

[10]) Sprich »fŏäng«; *le foin* Heu. — Ein französischer Weichkäse aus dem Dép. Seine-Inférieure.

[11]) Eine Nachahmung des Greierzer *(gruyère)*, im Thal von Aosta.

[12]) Kleiner flachrunder, halbfetter bis magerer italienischer Weichkäse.

[13]) a) = *cantal* (vergleiche die Fußbemerkung zu *cantal).* b) Nach »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« ein dem Cantal ähnlicher, in der Auvergne (Dép. Puy-de-Dôme und Dép. Cantal) hergestellter Käse. c) Ein französischer Hartkäse aus dem Dép. Aveyron.

[14]) Friesland (Vriesland), die nordwestliche Provinz des Königreichs der Niederlande, an der Nordsee, sonst von den Provinzen Groningen, Drenthe, Overyssel und dem Zuidersee begrenzt. — Der friesische Käse, ein nach Art des Gouda bereiteter laibförmiger Magerkäse von 10 kg Gewicht, sowie die friesische Butter gelangen meist nach London zur Ausfuhr.

[15]) Dorf im preuß. Regierungs-Bezirk Stettin. — Dieser Käse ist auf dem Preisverzeichnis des Hoflieferanten F. W. Borchardt, Berlin, mit Mk. 1,40 per Stück verzeichnet.

Gammelost, gammel-ost[1].	Schwediſcher Kochkäſe.	Gammelost.
Gautrais.	Franzöſiſcher Hartkäſe aus dem	Gautrais cheese.
Gavot[2].	Art Käſe. [Dép. Mayenne.	Sort of cheese.
Géromé ou Gérardmer[3].	Gérardmer-Käſe.	Géromé or Gérardmer.
Gervais[4].	Gervais.	Gervais.
Gessenay ou gessenai[5].	Saanen-Käſe, Hart-, Reib-	Saane cheese.
Gévaudan[6].	Käſe von Gévaudan. [käſe.	Gévaudan cheese.
Gex[7].	Gex.	Gex.
Gislev[8].	Gislev-Käſe.	Gislev cheese.
Giuncata[9].	Italieniſcher Weichkäſe.	Giuncata.
Glaris ou fromage de Glaris[10].	Schabzieger, grüner Zieger, Kräuter-, grüner Käſe.	Glarus green cheese, sapsago cheese.
Gloucester[11], *gloster.*	Gloucester-Käſe.	Gloucester cheese. [curds.
Glums[12].	Oſtpreußiſcher Weichkäſe.	East-Prussian cheese-

[1]) Oft liest man auch *gamla ost* (= Altkäse). Ein in Norwegen bereiteter scheibenförmiger, etwa 30 cm im Durchmesser haltender, mit kochender Molke behandelter, getrockneter, dann eingelegter Sauermilch-Käse.

[2]) Ein im französischen Dép. Hautes-Alpes aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch bereiteter Käse.

[3]) Sprich »gjĕröme´«, »gjĕrarmä´r«, deutsch Gerhardsmeer, franz. Stadt *(Vosges)*. — Feiner, flachcylindrischer, fetter, außen dunkelroter, mit Kümmel gewürzter Weichkäse von 1 bis 5 kg Schwere, 15 bis 35 cm Durchmesser und 4 bis 10 cm Höhe, der im Dép. der Vogesen aus Vollmilch bereitet und über Géromé in den Handel kommt. Ist dem Münster-Käse ähnlich.

[4]) Sprich »schärwä´«; nach dem Erfinder *Charles Gervais* (gest. 1893 zu Paris) benannt. Kleiner flacher Rahmkäse von süßem und angenehmem Geschmack, der von Paris aus in Kistchen zu je sechs Stück zum Versandt kommt. *Gervais double crème*, fast flüssig, wird in Papier-Hülsen versandt, in Paris mit Zucker zu Erdbeeren gegessen. Vergleiche hierzu die Fußbemerkung zu *petits suisses*.

[5]) Sprich »schäß'nä´« Saanen, schweiz. Ort (Bern). — Die Saanen-Käse sind nebst dem Greierzer und Emmenthaler Süßmilch-Hartkäse, die aus fetter, halbfetter oder magerer Milch bereitet werden. Heute werden auch die in den Thälern Frutigen, Interlaken und Obersimmenthal hergestellten kleinen Hartkäse unter dem Namen »Saanen-Käse« verkauft, ebenso alte Battelmatt-Käse aus Vorarlberg nach Italien. Auf den Alpen des Berner Oberlandes, mit Ausnahme des Niedersimmenthales, wird fast ausschließlich Hart- oder Reibkäse produziert. Das Eigentümliche der Reibkäse ist, daß sie erst nach zwei Jahren reif genug sind, um in den Handel gebracht werden zu können, und daß sie mit zunehmendem Alter wertvoller werden, bis zu ihrem sechsten Jahre, wo sie am gesuchtesten sind. Der Teig der Saanen-Käse ist fest, im Alter mehr spröde und von gelbbräunlicher Farbe. Sie haben nur wenige und kleine Augen. Die Laibe sind 5 bis 10 kg schwer und dicker als die Emmenthaler. Vergleiche *sarine*.

[6]) Sprich »schewodang´«; lat. *Gabali (Gabalitanus pagus)*, alte Landschaft im südlichen Frankreich, ehemals zum Gouvernement Languedoc gehörig, gegenwärtig die Departements Lozère und Haute-Loire bildend.

[7]) Sprich »schäkß«; lat. *Gesium: pays de Gex*, alte Provinz am Jura. — Fester, mit Schimmel-Pilzen durchsetzter, dem Roquefort ähnlicher Käse aus schwach entrahmter Kuhmilch von ungefähr 30 cm Durchmesser, 10 cm Höhe und einem Gewicht von 6 bis 7 kg.

[8]) Ein dänischer Magerkäse.

[9]) Italienischer fetter Weichkäse, kommt in Binsen-Körbchen in den Handel und wird frisch verzehrt.

[10]) *Glaris* Glarus, einer der kleineren Kantone der Schweiz. — Dieser Käse, fälschlich auch »Schafzieger« genannt, wird in Glarus und Graubünden aus abgerahmter süßer Milch und der aus ihrem Rahm erhaltenen Buttermilch, in geringerer Qualität aus der von der Bereitung des Emmenthaler oder Greierzer Käses übrig bleibenden Molke mit Zusatz von etwas abgerahmter oder Buttermilch bereitet. Als vergohrene Masse wird er in Säcken an die »Ziegen-Müller« abgegeben, welche diese Masse mit Salz und gepulvertem »Ziegerklee« auf einer Walzmühle gleichmäßig vermahlen, dann in hölzerne Formen pressen und die geformten Käse endlich in einem kühlen Speicher trocknen lassen. Diese Käse, welche die Gestalt eines abgestumpften Kegels von 10 cm Höhe mit 7 cm unterem und 5 cm oberem Durchmesser haben, werden beim Genusse nicht geschnitten, sondern, wie der Name sagt, geschabt. Der Hütli-Zieger, welcher von den Sennen frisch verspeist wird, wird aus reiner süßer Molke bereitet. — Was nun den Namen »Zieger« anbetrifft, so diene folgendes zur Erklärung: Zieger (nach Dudens orthograph. Wörterbuch), altdeutsch *ziger*. I. Oberdeutsch und besonders schweizerisch der feste Niederschlag der durch eine Säure zum Gerinnen gebrachten Milch, oberdeutsch auch Topfen (verschieden von den flüssigen Molken oder Schotten). II. Schweizerisch insbesondere der käsige Niederschlag, welcher nach Bereitung des Käses aus der Sirte, d. h. den zum zweitenmal zum Gerinnen gebrachten Molken gewonnen wird, und der aus diesem Rückstande bereitete magere Käse: Zieger oder Zieger-Käse. III. Prov. für Augen-Butter (die verhärtete Feuchtigkeit im Auge); daher: Zieger-Auge für triefendes Auge, Triefauge. IV. Schweizerisch für fehlerhafte Quarzadern im Schiefer; auch für Mondmilch (Bergzieger). — Über den vorher erwähnten Ziegerklee diene folgendes zur Erklärung: Käse-, Zieger-, Schabzieger-, blauer Stein-Klee, Siebenzeit, Siebenstundenkraut, Schabziegerkraut, lat. *melilotus coerulea*, franz. *mélilot bleu, trèfle miellé, trèfle musqué*, engl. *blue melilot*, ein Sommer-Gewächs, 30 bis 60 cm hoch, mit weißlich blauen Blüten, stammt wahrscheinlich aus Nordafrika, findet sich in einem großen Teil von Süd- und Mittel-Europa verwildert, wird in der Schweiz auch angebaut und zur Bereitung des grünen Schabziegers benutzt. — Zur Erklärung des weiter vorn erwähnten Wortes »Sirte« diene folgendes: Sirte, Sirpe, auch die Sirpen (prov. auch Sirbele, Sirme), schweizerisch für Käse-Wasser, Käsemilch, eine Art Molken, welche beim Käsemachen übrig bleiben und woraus der »Zieger« niedergeschlagen wird.

[11]) Sprich »glößt'r«; englische Stadt und Grafschaft. — Dieser Käse, welcher im Handel den Namen *gloster* führt, wird in der englischen Grafschaft Gloucester aus Vollmilch bereitet und kommt in Cylindern von 20 bis 40 cm Durchmesser und 10 bis 40 cm Höhe in den Handel. Je nach der Größe unterscheidet man einfachen Gloster *(single gloster)* im Gewicht von 5 bis 20 kg und Doppel-Gloster *(double gloster)* im Gewicht von 20 bis 40 kg. Eine besondere Art bildet der Salbei-Käse *(sage-cheese)*, der durch Zusatz eines Milchauszuges aus Salbei-, Petersilie- und Ringelblumen-Blättern eine grüne Farbe und einen besonders würzigen Geschmack erhält. Vergleiche hierzu *berkeley* auf Seite 1424.

[12]) Vergleiche die Fußbem. 3 auf Seite 1423.

Gorgonzola[1]).	Gorgonzola(-Käse).	Gorgonzola.
Gouda[2]).	Gouda-Käse.	Gouda cheese.
Gournay[3]).	Gournay.	Gournay.
Gouwsche kaas[4]).	Gouda-Käse.	Gouda.
Gozzano.	Schafkäse aus Gozzano	Gozzano ewe-cheese.
Grana ou formaggio di	Parmesan-Käse. [in Italien.	Parmesan cheese.
Gratairon. [grana[5]).	Art Ziegen-Käse in Savoyen.	Sort of Savoy goat-cheese.
Grostofé ou fromage blanc	Wallonischer Käse.	Grostofé.
Grottenhof[7]). *[de Ciney.*[6])	Käse aus Grottenhof.	Grottenhof cheese.
Gruau de montagne[8]).	Berggrütze.	Mount grits.
Gruyère ou fromage de Gruyère[9]).	Greierzer oder Greyerzer Käse.	Gruyère (cheese).
Gudhem ou fromage de Gudhem.	Hartkäse aus Gudhem im schwedischen Län Skaraborg.	Gudhem cheese.
Guiole.	Franz. Hartkäse aus dem Dép.	Guiole.
Guise ou fromage de Guise[10]).	Käse von Guise. [Puy-de-Dôme.	Guise cheese.
Hagenberg ou fromage de Hagenberg[11]).	Hagenberger Schloßkäse aus Oberösterreich.	Hagenberg cheese.
Har(t)z ou fromage du	Harzer Käse.	Harz cheese.
Hechtsheim. [Har(t)z[12]).	Hechtsheimer[13]).	Hechtsheim.
Heemraadskaas[14]).	Deichherren-Käse.	Sort of gouda.

[1]) Sprich »gorgonzo'la«; seltener die französisierte Form *gorgonzole.* Vortrefflicher weicher Labkäse aus Gorgonzola, Flecken in der ital. Provinz Mailand. Der Gorgonzola, ein Verwandter des Stracchino, von dem er sich durch die braune Farbe unterscheidet, wird vorzugsweise im Herbst aus Vollmilch hergestellt; er ist im Inneren weißgelb, die feinste Sorte mit grünen Adern durchzogen. Vergleiche die Fußbem. zu *stracchino.*

[2]) *Gouda* (auch Ter-Gouwe), Stadt in der niederländ. Provinz Südholland, nordöstlich von Rotterdam. Dieser Käse *(Gouwsche kaas, Stolksche kaas),* auch südholländischer Rahmkäse genannt, kommt aus der Provinz Südholland über Gouda in den Handel. Er hat die Form eines Cylinders mit abgerundeten Ecken, wiegt 3 bis 8 kg, ist ziemlich weich, weist zahlreiche, nicht allzu große Löcher auf und besitzt eine schöne gelbe Farbe, die durch fortgesetztes Abreiben mit Essig und Safran oder Bier hervorgebracht wird. Arten: a) Der Maikäse *(maikaas),* im Mai aus der Milch der Weidekühe gewonnen. b) Juden-Käse *(jodenkaas),* Teig lockerer wie bei dem Maikäse, viel weniger gesalzen, hat die Form einer platten Scheibe. c) Deichherren-Käse *(heemraadskaas),* viel kleiner als der Gouda gemacht, man färbt ihn anders und läßt die Käse ziemlich alt werden, ehe sie zum Genusse kommen. d) Neumilch-Heukäse *(nieuwemelksche hooikaas),* im Winter zumeist aus der Milch neumelkender Kühe gemacht, daher der Name. Der Produzent sucht sie dem Sommer-Käse in jeder Beziehung so ähnlich als möglich zu machen, um sie als solche absetzen zu können, was jedoch nur in Ausnahme-Fällen ganz gelingt. Der Preis ist niedriger als für die Sommer-Käse, steigt aber in demselben Verhältnisse, je ähnlicher sie den letzten sind. e) Der eigentliche Gouda, welcher für den Export, sowie im Lande die größte Bedeutung hat, wird meist aus ganzer Milch gemacht; man bereitet aber auch halbfetten und Magerkäse nach derselben Methode.

[3]) Sprich »gŭrnä'«; lat. *gornacum,* franz. Ort *(Seine-Inférieure).* — Flachrunder fetter weicher Käse von 8 bis 9 cm Durchmesser und 2 cm Höhe. *Gournay blanc, gournay affiné. Gournay* ist auch eine Marke für feine Butter zweiter Klasse am Pariser Markte.

[4]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *gouda.*

[5]) Italienischer Name des bei uns »Parmesan« genannten Käses (vergl. *parmesan).*

[6]) Oft falsch *crastofé, croostofé, gras Stofé* usw. geschrieben, in Frankreich *grastofé,* in Brüssel »Pate«, in Lüttich »Macke« genannt. Ein wallonischer Käse, welcher hauptsächlich in dem belg. Städtchen Ciney (Provinz Namur) fabriziert wird und mehr ein sogenannter Hauskäse ist. Er ist verwandt mit dem in der Rheinprovinz und Westfalen gern gegessenem »Klatschkäse«, ist aber wohlschmeckender als dieser. Man ißt ihn zwischen zwei Brotschnitten, auch oft mit Kümmel-Körnern vermischt.

[7]) Ehedem auf dem Gute der Landes-Ackerbauschule zu Grottenhof bei Graz in Steiermark bereiteter flachrunder handtellergroßer fetter Weichkäse. Vergleiche die Fußbem. zu *mariahof.*

[8]) In Savoyen aus frischem Zieger und Rahm bereitetes, in Fichtenholz-Fäßchen zum Versandt kommendes, mit Zucker genossenes Gemisch.

[9]) Sprich »grüä'r«; *Gruyère* oder *Griers,* schweiz. Flecken und Bezirk (Kanton Freiburg); *gruyère gras* Greierzer Käse aus nicht abgerahmter Milch, *gruyère demi-gras* halbfetter Greierzer Käse; *gruyère de Saint-Amour* Schweizer Käse aus St.-Amour (franz. Ort im Dép. Jura). *Gruyer* Forstherr, Forstrichter, oft mit dem Zusatze *seigneur, juge.* Daß das franz. Wort dem deutschen Eigenschaftswort »grün« (althochdeutsch *gruoni)* entnommen ist, darf um so weniger bezweifelt werden, als die Franzosen einen Förster mit *verdier* (aus dem lat. *viridarius,* von *viridis* grün) bezeichnen. Ob der *gruyère,* wie gewöhnlich angenommen wird, nach dem Orte *Gruyère* den Namen habe, wo der Käse bereitet wird, oder davon, daß die denselben liefernden Kühe, welche die kräuterreiche Milch dazu geben, im Walde weiden, mag dahin gestellt bleiben. Vergleiche die Fußbem. zu *emmenthal,* S. 1429.

[10]) Sprich »güīs«; Stadt im franz. Dép. Aisne an der Oise und einer Zweiglinie der Nordbahn'.

[11]) Ein weicher Labkäse aus Kuhmilch, welcher auf manchen Preisverzeichnissen einfach als »Schloßkäse« oder als »österreichischer Schloßkäse« aufgeführt ist.

[12]) Harz, waldiges Massen-Gebirge in Norddeutschland zwischen Leine und Saale. — Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz.*

[13]) Auf einer Speise-Karte vom »Nonnenhof« in Wiesbaden verzeichnet.

[14]) In fast allen Fachwerken, welche uns zu Händen kamen, fanden wir diesen Käse mit »Geheimrats-Käse« übersetzt. Wenn nur ein einziger der Verfasser jener Bücher ein holländisches Lexikon hätte zur Hand nehmen wollen und ei hätte gefunden: *heemraad* = Deichherr, Deich-Inspektor; *heemraadschap* = Deichinspektorschaft. Der Geheimrat heißt im Holländischen *geheimraad.* Vergl. die Fußbem. zu *gouda.*

Herbesthal[1].	Herbesthaler Käse.	Herbesthal cheese.
Herve[2].	Herve-Käse.	Herve cheese.
Hippace ou hippage[3].	Pferde-Käse.	Horse-cheese.
Hoffman Cottage[4].	Art amerikaniſcher Käse.	Sort of American cheese.
Hohenburg[5].	Hohenburger Rahmkäſe.	Hohenburg cream-cheese.
Hohenheim[6].	Hohenheimer Schachtel-Käſe.	Hohenheim cheese.
Hollandais ou hollande.[7])	Holländiſcher Käſe.	Dutch cheese.
Holstein[8].	Holſteiner Leder-Käſe.	Holstein cheese.
Hoorley.	Art holländiſcher Magerkäſe.	Sort of Dutch cheese.
Huppemeau.	Dem Brie ähnlicher Käſe aus dem Dép. Loir-et-Cher.	Huppemeau.
Hutli ou fromage de Hutli.[9])	Hütli-Zieger.	Hütli sapsago.
Hvite-ost[10].	Norwegiſcher Ziegen-Käſe.	Norway goat-cheese.
Idiazabal[11].	Schafkäſe aus Idiazabal.	Idiazabal.
Ihlenfeld[12].	Ihlenfelder Käſe.	Ihlenfeld cheese.
Ilshofen ou fromage d'Ils-	Käſe von Ilshofen in Württemberg.	Ilshofen cheese.
Immenstadt[13].	Immenſtadter Ziegen-Käſe.	Immenstadt goat-cheese
Impérial.[14])	Kaiſer-Käſe.	Small cream-cheese.
Isigny ou fromage d'Isig-	Iſigny-Käſe.	Isigny cheese.
Jochberg[16].	Jochberger Käſe.	Jochberg cheese.
Jodenkaas[17].	Juden-Käſe.	Sort of gouda.
Jonc ou fromage de jonc.	Art Käſe im franz. Dép. Aude.	Sort of French cheese.
Jonchée.	Kleiner Rahmkäſe, Handkäſe.	Small cream-cheese, hand
Kalavrita.	Käſe aus Kalavrita in Griechenland.	Kalavrita.
Kantens ou fromage de Kantens[18].	Hartkäſe aus Kantens in der niederländ. Prov. Gröningen.	Kantens cheese.
Kascaval.	Schafkäſe aus Siebenbürgen.	Kascaval.
Kjärsgaard[19].	Kjärsgaard-Käſe.	Kjärsgaard cheese.
Klatschkäse[20].	Klatſchkäſe.	Klatschkäse.
Klenoc ou fromage de Klenoc[21].	Schafkäſe aus Klenoc im ungariſchen Komitat Gömör.	Klenoc ewe-cheese.

[1]) Dorf im preuß. Regierungs-Bezirk Aachen.

[2]) Oft falsch *Hervé* geschrieben. Stadt in der belgischen Provinz Lüttich, Hauptort des fruchtbaren *Pays de Herve*, an der Linie Chenée-Verviers der belgischen Staatsbahnen. Vergleiche die Fußbemerkung zu *limbourg*.

[3]) In der alten Geschichte ein Pferde-Käse, den die Skythen bereiteten.

[4]) Spezialität von dem *Hoffman House* in New York.

[5]) Flecken im bayrischen Regierungs-Bezirk Ober-Pfalz. Vergl. die Fußbemerkung zu *weihenstephan*.

[6]) Ehemaliges Lustschloß mit Domäne im württembergischen Neckarkreis. — Der Hohenheimer ist ein halbfetter flachcylindrischer Süßmilch-Käse von 10 bis 15 cm Durchmesser und etwa 4 bis 7 cm Höhe, welcher aus einem Gemenge von Vollmilch und abgerahmter Milch bereitet und mit Safran gelb gefärbt wird. Diesem sehr ähnlich ist der Algäuer Backstein-Käse (vergl. *algäu*).

[7]) Ungenau: Edamer, Kantenskäse, Texeler Käse, Kümmel- oder Leydener Käse *(komijne kaas)*, Gouda *(gouwsche, stolksche kaas)*.

[8]) Der Leder-Käse ist, wie schon sein Name besagt, ein mageres, zähes und ziemlich geschmackloses Produkt, das gleichwohl in der Bevölkerung so beliebt ist, daß es noch unter allen Magerkäse-Sorten, die dort versucht wurden, den leichtesten und besten Absatz fand. Ganz alter Leder-Käse, der über ein Jahr alt ist, gilt sogar als Delikatesse. Die Form der Leder-Käse ist cylindrisch, ihre Höhe beträgt 10 bis 15 cm, ihr Durchmesser ist 25 bis 30 cm und ihr Gewicht 7 bis 12 kg. — In manchen Büchern findet sich auch noch ein »Holsteiner Güter-Käse« verzeichnet.

[9]) Martiny in seinem »Wörterbuch der Milchwirtschaft« nennt »Hüdeli-Ziger« einen aus süßer Molke allein, ohne Milchzusatz bereiteten geformten Zieger. Vergl. die Fußbem. zu *glaris*.

[10]) Wörtlich »Weißkäse«; ziegelförmig, 23 bis 26 cm lang, 13 bis 15 cm breit und 8 bis 10 cm hoch, oder scheibenförmig, ebenso hoch und 20 cm im Durchmesser haltend.

[11]) Flecken in der spanischen Provinz Guipuzcoa. — Harter runder Schafkäse von etwa 13 cm Durchmesser, 11 cm Höhe und 2 kg Gewicht.

[12]) Gut in Mecklenburg-Strelitz. — Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz*.

[13]) Stadt im bayrischen Regierungs-Bezirk Schwaben, am Fuße der Algäuer Alpen. — Ein feiner Ziegen-Käse, welcher in der Gegend von Immenstadt im bayrischen Algäu gemacht wird. Diese kleinen Käse sind rund und haben eine Höhe von etwa 25 cm und einen Durchmesser von ca. 8 cm. Sie haben genau die Form wie die echten Emmenthaler Käse aus Kuhmilch, eine entsprechend feine, aber doch feste und elastische, trokkene Rinde. Der Teig zeigt keine Löcher und ist weiß, da die Milch nicht gefärbt wird.

[14]) Kleine, schmackhafte Rahmkäse in Stanniol-Verpackung, die von Ed. Rauppach in Zauchtel (Mähren) hergestellt werden.

[15]) Sprich »ĭsĭnjĭ'«; Stadt im franz. Dép. Calvados, 10 km vom Meer, hat bedeutende Ausfuhr von Butter, Käse und Eiern.

[16]) Ein 12 bis 20 kg schwerer, in Jochberg (Tirol) bereiteter magerer Rundkäse.

[17]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *gouda* auf Seite 1431.

[18]) Auch »Kanter-Käse« genannt; in Form von großen flachen Kuchen, die man in weiße und grüne unterscheidet, welch' letztere mit Schafgarbenkraut gefärbt werden.

[19]) Ein jütischer, aus süßer Magermilch mit wenig Buttermilch bereiteter Hartkäse.

[20]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *grostofé* auf Seite 1431.

[21]) Flacher runder, etwa 2 kg schwerer Schafkäse.

Knaost.	Schwedischer Sauermilch-Käse aus Kuhmilch.	Knaost.
Knap-ost[1].	Art dänischer Käse.	Sort of Danish cheese.
Knapp-Käse[2].	Knappkäse.	Knappkäse.
Kolos-Monostor ou fromage de Kolos-Monostor.	Schafkäse aus Kolos-Monostor im ungarischen Komitat Kolozs.	Ewe-cheese of Kolos-Monostor.
Komijnkaas[3].	Holländischer Kümmel-Käse.	Dutch caraway cheese.
Kopp ou fromage du mont Schneekopp[4].	Koppen-, Bauden-, Großkäse.	Cheese of mount Schneekopp.
Kronen-Käse[5].	Kronen-Käse.	Crown cheese.
Krutt ou krut[6].	Sauermilch-Käse d. Kirgisen.	Sort of Kirgheez or Kirghiz
Lains ou fromage de Lains.	Käse von Lains im französischen Dép. Jura.	Lains cheese. [cheese.
Langenthal ou fromage de Langenthal.	Käse von Langenthal im schweizerischen Kanton Bern.	Langenthal cheese.
Langres ou langrois[7].	Langres-Käse.	Langres.
Laniesse.	Art Käse.	Sort of cheese.
Lapon ou fromage de Laponie.	Lappländer Rentier-Käse.	Lapp or Lapland(ish) reindeer-cheese.
Larnaud ou fromage de Larnaud.	Käse von Larnaud im französischen Dép. Jura.	Larnaud cheese.
Larron[8].	Franz. Backstein-Käse.	French brick-bat cheese.
La Sarraz ou sarrasin[9].	Käse aus La Sarraz.	La Sarraz cheese.
Laudock ou fromage de Laudock.	Laudocker Schafkäse aus den Karpathen.	Laudock ewe-cheese.
Lauterbach ou fromage de Lauterbach[10].	Lauterbacher Frühstücks-, Delikateß-Käse.	Lauterbach breakfast cheese.
Lect ou fromage de Lect.	Käse von Lect im franz. Dép.	Lect cheese.
Leicester[11].	Leicester-Käse. [Jura.	Leicester cheese.
Lesure.	Art französischer Käse.	Sort of French cheese.
Lévier ou fromage de Lévier.	Käse von Lévier im französischen Dép. Doubs.	Lévier cheese.
Leyde(n) ou fromage de Leyde(n)[12].	Leydener oder Leidener Kümmel-Käse.	Leyden cheese.
Lièvremont ou fromage de Lièvremont.	Käse aus Lièvremont im französischen Dép. Doubs.	Liévremont cheese.
Lil(l)iput ou lil(l)iputien[13].	Lilliput(an)er Käse. [Käse.	Lilliput cheese.
Limbourg[14].	Limburger Käse, Backstein-	Limburger cheese.
Lindenberg ou fromage de Lindenberg.	Käse aus Lindenberg in Bayern.	Lindenberg cheese.

[1]) Wörtlich »Knopfkäse«; dänischer, nach Art der Appetit-Käse aus Buttermilch bereiteter ungefärbter, mit Kümmel, Pfeffer oder allerlei anderem Gewürz, Rum oder Cognac versetzter Käse in Form kleiner abgestumpfter Kegel.

[2]) Mit Salz und Kümmel vermischter, in etwa 8 cm hohe und 5,3 cm dicke Kegel geformter Quark.

[3]) Vergleiche *romynde kaas,* ferner die Fußbemerkung zu *leyde(n)* auf dieser Seite.

[4]) Ein guter, zuckerhutförmiger Käse aus den Bauden (Sennereien) des Riesen-Gebirges, besonders der Schneekoppe. Vergl. die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[5]) Auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Hoflieferanten, Berlin O, Blumenstraße 70, mit 40 Pf. per Stück verzeichnet. Sehr bekannter deutscher weicher Rundkäse, in Staniol verpackt, fetter Kuhkäse.

[6]) Vergl. die Fußbem. zu *olmutz,* S. 1436.

[7]) *Langres* (sprich »läng'r«), lat. Lingones, franz. Stadt (Haute-Marne); *langrois* (sprich »langrŏ͡a«) aus Langres. — Guter weicher Käse.

[8]) Im franz. Dép. Nord bereiteter magerer Backstein-Käse von ungefähr 0,2 kg Gewicht.

[9]) Sprich »läßära'«; schweiz. Ort (Waadt). — Ein dem *roquefort* ähnlicher, aber mit mehr Kräutern versetzter, deshalb grünerer Käse.

[10]) Lauterbach, Kreisstadt in der hessischen Provinz Oberhessen, am Vogelsberg, an der Lauter und der Linie Gießen-Fulda der Oberhessischen Eisenbahn. — Lauterbacher Frühstücks-Käschen sind kleine runde Weichkäse und werden als Spezialität von der Molkerei in Lauterbach hergestellt.

[11]) Dem Gloucester-Käse ähnlicher Hartkäse von 40 bis 50 cm Durchmesser und 10 bis 20 cm Höhe.

[12]) Leyden (seltener Leiden), Stadt in der niederländischen Provinz Südholland, am Alten Rhein, der nicht weit von der Stadt durch einen Kanal in die Nordsee fließt. — Weißer, mit Kümmel und Gewürz-Nelken vermischter, innen gelb, außen meist rot gefärbter Hartkäse *(komijnkaas),* heißt, weil er vorzugsweise in Leyden verfertigt wird, auch *Leijdsche kaas,* wird aber auch Schlüssel-Käse (norw. *nögelost)* genannt, weil er mit zwei gekreuzten Schlüsseln gezeichnet ist.

[13]) Lilliput, fabelhaftes Zwergland in Swifts *Gulliver's Travels;* lilliput(an)isch = sehr klein, zwerghaft.

[14]) Sprich »längbü'r«; Stadt in der belgischen Provinz Lüttich. — Beliebter Weichkäse aus Kuhmilch, welcher in der belg. Provinz Lüttich, namentlich in dem Städtchen Herve, aus Vollmilch bereitet und über Limburg in den Handel gebracht wird. Der Limburger ist die am meisten nachgeahmte unter allen Käse-Sorten, er ist von durchdringendem Geruch, da der Quark nach seiner Abscheidung keine Pressung erfährt und darum eine sehr energische Gährung durchmacht.

Liptau[1].	Liptauer Käse.	Liptau cheese.
Livarot[2].	Livarot-Käse.	Livarot.
Lodisan[3].	Lodisaner Käse.	Lodisan cheese.
Loisia ou fromage de Loisia.	Käse aus Loisia im franz. Dép.	Loisia cheese.
Lombardie[4].	Lombardischer Käse. [Jura.	Lombardy cheese.
Longchaumois ou fromage de Longchaumois.	Käse aus Longchaumois im französischen Dép. Jura.	Longchaumois cheese.
Longwy.	Käse aus Longwy im französischen Dép. Jura.	Longwy cheese.
Loo ou fromage de Loo.	Käse aus Loo in der belgischen Provinz Westflandern.	Loo cheese.
Lorrain[5].	Lothringer Käse.	Lorraine cheese.
Losheim ou fromage de Losheim.	Käse aus Losheim im preuß. Regierungs-Bezirk Trier.	Losheim cheese.
Macquelines.	Art weicher französischer Käse.	Sort of French cheese.
Madridejos ou fromage de Madridejos.	Käse aus Madridejos in der spanischen Provinz Toledo.	Madridejos cheese.
Magland.	Käse aus Magland im franz.	Magland cheese.
Maikaas[6].	Maikäse. [Dép. Haute-Savoie.	Sort of gouda.
Malakoff ou gervais malakoff.	Art Gervais-Käse[7].	Malakoff.
Malnapataka ou fromage de Malnapataka.	Käse aus Malnapataka in Ungarn.	Malnapataka cheese.
Malpas-le-Grand.	Käse aus Malpas-le-Grand im französischen Dép. Doubs.	Malpas-le-Grand cheese.
Manbol[8].	Großer Edamer Käse.	Large Edam cheese.
Maquée.	Weicher Labkäse aus Kuhmilch.	Sort of soft cheese.
Marchois ou marchais ou fromage de Marche.	Märkischer Preßkäse aus Kuhmilch.	March pressed cheese.
Margarine (fromage de).	Margarine-Käse[9].	Margarin(e)-cheese.
Margolino.	Art Schafkäse.	Sort of ewe-cheese.
Mariahof[10].	Mariahofer (Backstein-)Käse.	Mariahof cheese.
Marignan[11].	Käse von Melegnano.	Melegnano cheese.
Marolles[12], *maroilles.*	Käse aus Marolles.	Marolles cheese.
Mascarone.	Italienischer Käse.	Italian cheese.
Mascarponi[13].	Rahmkäse.	Cream-cheese.

[1]) Ungarisch *Liptó*, Komitat in Ungarn, am linken Donau-Ufer. — Ein Weichkäse, der im ungarischen Komitat Liptau aus der Milch der Zackelschafe bereitet und in kleinen Holzfäßchen von 2 bis 2½ kg Inhalt versandt wird. Man knetet den Käse mit Butter, Salz, Kümmel-Körnern, Kapern, Paprika und Zwiebeln bez. frischem Schnittlauch zu einem Teig, der wie Butter auf das Brot gestrichen wird. Die Bereitungs-Weise des Liptauer entspricht der des Brinsenkäses (vergl. *brinzai*).

[2]) Sprich »lĭwaró«; franz. Marktflecken *(Calvados)*. — Weicher Kuhkäse aus Magermilch, der nicht nur in Livarot, sondern auch in anderen Dörfern des Dép. Calvados bereitet wird. Er hat die Gestalt eines Cylinders von etwa 15 cm Durchmesser und Höhe, es kostet ungefähr 1 Fr. per Stück.

[3]) Vergl. die Fußbem. zu *parmesan*, S. 1437.

[4]) Lombardei, der mittlere Teil der norditalienischen Tiefebene, benannt nach den Langobarden (Longobarden), die 568 hier ein Reich gründeten.

[5]) Handgeformter, mit Zusatz von Butter, Pistazien-Kernen und Pfeffer bereiteter, 50 g schwerer Sauermilch-Käse.

[6]) Vergl. die Fußbem. zu *gouda*, S. 1431.

[7]) Flachrunder Käse von ungefähr 1,5 cm Höhe und 6 cm Durchmesser.

[8]) Mehrzahl Manbollen (niederländisch = Mannsköpfe), Edamer Käse von einem das gewöhnliche übersteigenden Gewichte, bis zu 8 kg.

[9]) Dieser Käse ist seit einiger Zeit ein Handels-Artikel geworden, der in vielen Berliner Geschäften betrügerischerweise unter der Bezeichnung »Holländer Käse« geführt wird.

[10]) Eugling schreibt in seinem »Kleines Handbuch für die Praktische Käserei«: Es gibt sehr viele Käse-Sorten, die einen eigenen Namen haben und die doch gar nichts anderes sind als Limburger Käse. Wenn aber jede einzelne Sennerei ihrem Produkte einen eigenen Namen geben würde, so entstände schließlich eine heillose Verwirrung. Es ist doch gewiß der Wunsch berechtigt, daß man aus der Bezeichnung die Art der Ware erkennen kann, was bei dieser Unsitte gar nicht möglich ist. Andererseits ist jedoch der Gebrauch einer eigenen Firma, besonders wenn es sich um ein so verbreitetes und so häufig schlechtes Produkt wie der Limburger Käse handelt, ein entschieden berechtigter, unter Umständen für eine Reklame notwendiger. Für solche Fälle möchten wir vorschlagen, daß die Firma dem richtigen Namen des Käses angefügt wird, z. B. »Mariahofer Backstein-Käse« anstatt wie bis jetzt »Mariahofer Käse«, »Limburger Käse von Grottenhof« anstatt wie bisher »Grottenhofer Käse«.

[11]) Vergleiche die Fußbem. 13 auf Seite 1381.

[12]) Sprich »mărŏ́l«; Brockhaus' Konversations-Lexikon schreibt *Maroilles*, Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft *Maroille*, Ritter, Geograph. Lexikon *Maroilles*, Sachs-Villatte, Französisch-deutsches Lexikon *Marolles;* franz. Stadt im Dép. Nord. — Ein weicher, 300 bis 400 g schwerer, backsteinförmiger Labkäse aus Kuhmilch.

[13]) Ital. Name für *fromage à la crème* (s. d.). »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« schreibt: *Mascarponi*, im Bergell des schweizerischen Kantons Graubünden aus Ziegenmilch bereiteter geformter Zieger-Käse. *Mascherponi*, aus Rahm mit Essig oder Zitronensaft (statt Lab) hergestellte cylindrische, etwa 6 cm hohe und 5 cm dicke Käse, welche in Italien frisch genossen werden.

Masham ou fromage de Masham.	Käse aus Masham in der engl. Grafschaft York.	Masham cheese.
Mayence ou fromage de Mayence.[1])	Mainzer Hand- oder Faustkäse.	Mayence hand-cheese.
Mayenzieger[2]).	Mayenzieger.	Sort of Swiss cheese.
Mecklembourgeois[3]).	Mecklenburger Schafkäse.	Mecklenburg ewe-cheese
Meldola ou fromage de Meldola.	Käse aus Meldola in der ital. Provinz Forli.	Meldola cheese.
Melton-Mowbray[4]).	Art Stilton-Käse.	Sort of Stilton cheese.
Menauta.	Art Käse.	Menauta in tins.
Mesnay ou fromage de Mesnay.	Käse aus Mesnay im französischen Dép. Jura.	Mesnay cheese.
Mignot[5]).	Art französischer Käse.	Mignot.
Minas Geraës[6]).	Minas-Käse.	Minas cheese.
Moirans[7]).	Käse aus Moirans.	Moirans cheese.
Moléson[8]).	Schweizer Käse von dem Moléson. [in Italien.	Moléson cheese.
Mombarcaro.	Käse aus Mombarcaro	Mombarcaro cheese.
Mondsee[9]).	Mondseer Schachtel-Käse.	Mondsee cheese.
Monsieur Fromage.	Art Luxus-Käse.	Sort of fancy cheese.
Montafon ou fromage de Montafon[10]).	Montafoner Kräuter-Käse aus Vorarlberg.	Montafon cheese.
Montana[11]).	Katalonischer Schafkäse.	Catalonia ewe-cheese.
Mont Cenis ou Cénis.[12])	Grüner Käse.	Green cheese.
Mont d'or.[13])	Art Ziegen-Käse.	Sort of goat-cheese.
Mont-Olan[14]).	Mont-Olan-Käse.	Mont-Olan.
Morbegno ou fromage de Morbegno.	Käse aus Morbegno in der ital. Provinz Sondrio.	Morbegno cheese.
Morbier ou fromage de Morbier.	Käse aus Morbier im französischen Dép. Jura.	Morbier cheese.
Mouzarella.	Weicher Schafkäse.	Soft ewe-cheese.
Mozarinelli.	Art weicher Labkäse aus Kuh-	Mozarinelli.
Mumleswyl.	Art Schafkäse. [milch].	Sort of ewe-cheese.
Munster ou fromage de Munster.[15])	Münster-, Elsässer oder Schachtel-Käse.	Munster cheese.

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[2]) In Beckenried, einem Dorfe im schweiz. Kanton Unterwalden hergestellt.

[3]) In der Gegend von Güstrow in Mecklenburg-Schwerin bereiteter laibförmiger fetter Weichkäse aus Schafmilch von 10 cm Durchmesser, 4 cm Höhe und 300 bis 800 kg Gewicht.

[4]) Sprich »mĕlt'n-mōbr(e)«; Stadt in der engl. Grafschaft Leicestershire, berühmt durch Rennen und Hetzjagden, Sitz des »Fox Club«; *Melton-Mowbray pie* Art Schweinefleisch-Pastete.

[5]) Ein weicher, fetter, aus nicht abgerahmter Milch hergestellter Käse aus dem Thal von Auge in der Normandie. Nach »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« soll dieser Käse zuerst von einer Familie Mignot in dem Flecken Beuvron des franz. Dép. Calvados um das Jahr 1775 hergestellt worden sein.

[6]) Sprich »minasch scherāisch«; Binnen-Provinz von Brasilien, die im Norden an Bahia, im Osten an Espirito Santo, im Süden an Rio de Janeiro und São Paulo, im Westen an Goyaz grenzt. — Der hier fabrizierte Minas-Käse ist berühmt. Vergleiche *barbacena* auf Seite 1424.

[7]) Sprich »mōārang'«; französische Stadt im Departement *Jura*.

[8]) Sprich »mōlĕsong'«; Schweizer Berg, genannt der Freiburger Rigi.

[9]) Ein schmackhafter Weichkäse, welcher in den Fürstlich Wrede'schen Meiereien zu Mondsee und Hochalpe (Ober-Österreich) erzeugt und von der fürstlichen Gutsverwaltung als »Mondseer Schachtel-Käse« (fl. 1,70 das Kilo) versendet wird. Vergleiche die Fußbemerkung zu *weihenstephan* auf Seite 1444

[10]) Ein zu der Klasse der Sauermilch-Käse gehöriger Käse aus Kuhmilch mit Zusatz von gepulvertem Ivakraut.

[11]) Harter Schafkäse in Weckenform von ungefähr 170 g Gewicht, aus der spanischen (katalonischen) Provinz Gerona.

[12]) Aus einem Gemisch von unabgerahmter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch in Savoyen bereiteter Hartkäse von etwa 33 cm Durchmesser, 14 bis 20 cm Höhe und 10 bis 12 kg Gewicht. Vergleiche *persillé (du mont Cenis)* auf Seite 1437.

[13]) Auch *Mont-dore* oder *fromage du Mont-Dore; Mont-Dore* oder *Mont d'or* ist der Name dreier Berge im Gebiete von Lyon, nach welchen der dort bereitete Ziegen-Käse seinen Namen erhalten hat. »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« berichtet, daß in neuerer Zeit Kuhmilch an die Stelle der Ziegenmilch getreten sei. — Neben *mont d'or de Lyon* unterscheidet man noch *mont d'or de Picardie*. Schachtel-Käse, die cylinderförmig und wenn reif, ungefähr 11 cm Durchmesser und 17—18 mm Höhe haben. Zur Versendung nach entfernteren Orten werden sie in kleine, runde Schachteln aus dünnen Tannenholz-Spänen verpackt.

[14]) Nach dem gleichnamigen Berge benannter, im franz. Dép. Hautes-Alpes bereiteter Käse.

[15]) Münster im Gregorienthale, Kantons-Hauptstadt im deutschen Bezirk Ober-Elsaß, Kreis Kolmar, im Münsterthale; auf den Bergwiesen wird Alpen-Wirtschaft mit zahlreichen Sennhütten betrieben, die den berühmten »Münster-Käse« (jährlich etwa 500 000 kg) erzeugt. Letzterer ist ein cylindrischer fetter, in Schachteln verpackter Weichkäse von etwa 20 cm Durchmesser und 8 cm Höhe.

Mutschen, mütschi[1].	Kleine Sauermilch-Käſe.	Small cheeses.
Mysost[2].	Myſoſt.	Mysost.
National[3].	National-, Reichskäſe.	National cheese.
Nebotein[4].	Neboteiner Käſe.	Nebotein cheese.
Neufchâtel[5].	Neufchateller Käſe.	Neufchâtel.
Neusohl[6].	Neuſohler Schafkäſe.	Neusohl cheese.
New York cream-cheese.	New Yorker Rahmkäſe.	New York cream-cheese.
New York State cheese[7].	Käſe aus dem Staat New York.	New York State cheese.
Nieheim[8].	Nieheimer Käſe.	Nieheim cheese.
Nieuwemelksche hooikaas.	Neumilch-Heukäſe.	Sort of gouda.
Nîmois[9].	Käſe von Nîmes.	Nîmes cheese.
Nögel-ost[10].	Leidener Kümmel-Käſe.	Leyden caraway-cheese.
Norfolk[11].	Norfolk-Käſe.	Norfolk cheese.
Normand ou petit normand.[12]	Normänniſcher Käſe.	Norman cheese.
Nostrale[13].	Italieniſcher Käſe.	Italian cheese.
Nouvion[14].	Käſe von Nouvion.	Nouvion cheese.
Oberhasli[15]. *[d'Oberstdorf.*	Oberhasli-Käſe. [Schwaben.	Sort of Swiss cheese.
Oberstdorf ou fromage	Käſe aus Oberſtdorf in	Oberstdorf cheese.
Oldenbourgeois[16].	Oldenburger Rahmkäſe.	Oldenburg cream-cheese.
Olivet ou fromage d'Olivet[17].	Käſe aus Olivet.	Olivet cheese.
Olmutz ou fromage d'Olmutz.	Olmützer Quargel[18].	Olmütz cheese.

[1]) Mittelhochdeutsch *mutsche* = einpfündiges Brot; die Mutschen sind in gedrechselten hölzernen Formen bereitete kleine Sauermilch-Käse für den Hausgebrauch.

[2]) Dieser Molken-Käse, in Norwegen und Dänemark Mysost, in Schweden Mesost genannt, wird in vier verschiedenen Arten hergestellt und zwar a) aus Ziegen-Molke, b) aus Kuhmolke nach der Fettkäserei, c) aus Kuhmolke nach der Magerkäserei, d) aus Kuhmolke nach der Sauerkäserei. Der Handelswert des Mysost aus Ziegenmilch ist der höchste und derjenige der übrigen Sorten vermindert sich in der angegebenen Reihenfolge. Der Ziegen-Mysost ist von pikanterem Geschmack als der Kuhmysost. Einen milderen Geschmack erhält der Mysost, wenn man zur Ziegen-Molke etwas Kuhmolke zusetzt. Sehr häufig wird der Kuhmolke ein Teil Ziegen-Molke zugesetzt und ein solches Produkt dann meist als Ziegen-Mysost verkauft. Kenner merken jedoch diese Fälschung. Eine ganz geringwertige Sorte Mysost wird aus sauerer Ziegen-Molke bereitet. Der unter a) und b) angeführte Mysost wird in viereckigen Kistchen von 19 cm Länge, 12 cm Breite und 11 cm Tiefe geformt, nach ein bis zwei Tagen an den Seiten glatt zugeschnitten und in solchen Stücken, welche etwa 3 kg wiegen und von hellgelber Farbe sind, in den Handel gebracht. Bei der Magerkäserei jedoch wird der Mysost in Fässern verkauft.

[3]) Sprich »naßĭŏnă'l«; auf der Preisliste von *F. W. Borchardt*, Kgl. Hofl., Berlin W., Französische Straße 48, mit Mk. 0,50 p. Stück verzeichnet.

[4]) Nebotein, Dorf in Mähren, in der Nähe von Olmütz. Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf dieser Seite.

[5]) Sprich »nöschată'l«; *Neufchâtel-en-Bray*, franz. Stadt *(Seine-Inférieure)*. Nicht zu verwechseln mit *Neuchâtel* Neuenburg (schweiz. Kanton und Stadt). — Dieser Käse wird seiner Spundform wegen in Paris *bondon* oder *bonde* genannt und erscheint als 7 cm lange und 5 cm dicke Walze; er besitzt einen hohen Fettgehalt und einen milden, angenehmen Geschmack.

[6]) Neusohl, Beszterczebanya, Stadt im ungarischen Komitat Zolyom.

[7]) Art amerikanischer Käse, der auf manchen Preisverzeichnissen auch als *American York State cheese* aufgeführt ist.

[8]) Nieheim, Stadt im preuß. Regierungs-Bezirk Minden, Kreis Höxter. — Der Nieheimer ist ein wohlschmeckender Sauermilch-Käse.

[9]) Sprich »nīm«: lat. *Nemausus*, Hauptstadt des franz. Dép. Gard.

[10]) Norwegische Bezeichnung für den Leidener Kümmel-Käse (vergl. *leyde* auf Seite 1433).

[11]) Über *Norfolk* siehe Fußbem. 5 auf S. 528.

[12]) Auf der Liste von *Joh. Jost Petri Sohn*, Hoflieferant, Frankfurt, gr. Bockenheimerstr. 29, verzeichnet.

[13]) *Nostrale* einheimisch; in der ital. Provinz Cuneo (Piemont) hart *(duro)* oder weich *(tenero)* bereiteter Käse.

[14]) *Le Nouvion-en-Thiérache* (nuwĭong' angtĭĕră'sch), Ort im franz. Dép. Aisne.

[15]) Auf den Alpen des Oberhasli-Thales im Kanton Bern bereiteter, dem Spalen-Käse ähnlicher Vollmilch-Käse, welcher sich durch feinen Geschmack, schöne gelbe Natur-Farbe und große Haltbarkeit auszeichnet.

[16]) Oldenburg, Großherzogtum und Bundesstaat des deutschen Reiches.

[17]) Sprich »ŏlĭwä'«; Flecken im franz. Dép. Loiret. Ein flachrunder, von Schimmel außen bläulicher, nicht sehr fetter Kuhkäse von Scheibenform, etwa 4 cm dick bei einem Durchmesser von ungefähr 15 cm.

[18]) Eine Art kleiner Sauermilch-Käse aus Magermilch, welche mit Salz, bisweilen auch mit Kümmel gewürzt und zunächst in gewöhnlicher Zimmer-Wärme vorgetrocknet, dann zur Entfernung des Schimmels mit heißem Wasser geputzt und endlich im Sommer an der Sonne, im Winter am Ofen nachgetrocknet werden. Des schärferen Geschmackes halber feuchtet man sie auch während der ersten Trockenzeit mit einigen Tropfen Bier oder Branntwein an. Diese kleinen Käse werden namentlich in der Gegend von Olmütz, besonders im Dorfe Nebotein hergestellt und heißen im Handel Olmützer Quargel, in Olmütz selbst aber Neboteiner. — Auf dieselbe Weise wird der Schlesische Sauermilch-Käse bereitet; nur wird dieser nicht blos getrocknet gegessen, sondern hauptsächlich für den Versandt mit feuchtem Stroh oder auch in feuchte Läppchen eingewickelt, in Fässer oder Steingut-Töpfe eingeschichtet und darin bei Zimmer-Wärme zur vollen Reife gebracht. Ferner gehören hierher der Sperrkäse aus dem Salzkammergut, der kegel- oder cylinderförmige Koppen-Käse vom Riesen-Gebirge, der flache, runde Harzer Käse, der viereckige Ihlenfelder Käse aus Mecklenburg-Strelitz, der flach-cylindrische Mainzer Handkäse u. a. Von ausländischen Erzeugnissen dürfte der kugelförmige Krutt der Kirgisen hierher zu rechnen sein, während die aus getrocknetem Schafquark bereitete italienische *ricotta* schon mehr zu den ausgeprägten Fettkäsen gehört.

Orbey[1]).	Urb(e)iſer Fettkäſe.	Orbey cheese.
Ornans.	Käſe aus Ornans im franzöſiſchen Dép. Doubs.	Ornans cheese.
Oszcsepkai sajt.	Oſtſchepka-Käſe.	Sort of cheese.
Otsego County cheese.	Käſe aus dem Otſego-County im Staate New York.	Otsego County cheese.
Paglia ou fromaggio della Paglia.	Im ſchweiz. Kanton Teſſin nachgeahmter Gorgonzola.	Imitation gorgonzola.
Parangon.	Paragon-Käſe.	Paragon in jars.
Parmesan[2]).	Parmeſan-Käſe.	Parmesan cheese.
Parnica. [sanne.[3])	Käſe von Parnica in Ungarn.	Parnica cheese.
Paysan ou fromage à la pay-	Bauern-Käſe.	Farm cheese.
Pecorino ou cacio pecorino.	Italieniſcher Schafkäſe.	Italian ewe-cheese.
Perrigny ou fromage de Perrigny.	Käſe von Perrigny im franzöſiſchen Dép. Jura.	Perrigny cheese.
Persillé (du mont Cenis) ou fromage vert.[4])	Grüner Käſe, Kräuter-Käſe.	Green cheese.
Petit-carré[5]).	Viereckiger Käſe.	Petit-carré.
Petits suisses ou fromages à la double crème.	Kleine Doppelrahm-Käſe[6]).	Full cream cheeses.
Pfister[7]). [*Philadelphie*[8]).	Pfiſter-Magerkäſe.	Pfister cheese.
Philadelphien ou fromage de	Philadelphiaer Käſe.	Philadelphia cheese.

[1]) Sprich »örbä'«; Urbis, Urbeis, Flecken im Ober-Elsaß.

[2]) Ital. *formaggio di grana, formaggio parmigiano, cacio parmigiano,* in der Provinz Emilia auch *scaglia* genannt, ein mehr als halbmagerer, gelblicher italienischer Hartkäse von Gestalt und Größe des Emmenthalers aus der Gegend von Bergamo, Pavia und Cremona. Parma ist nicht, wie der Name vermuten läßt, Produktions-, sondern nur Marktort. Dieser Käse kommt in zwei Arten vor, nämlich als halbfetter eigentlicher Parmesaner und als magerer Lodisaner aus der Provinz Lodi nördlich vom Po. Beide Arten sind einander täuschend ähnlich und unterscheiden sich nur dadurch, daß der Parmesan an der Schnittfläche gelb bleibt, während der angeschnittene Lodisaner an der Luft eine grünliche Färbung annimmt. Zu dem Lodisaner wird meist Milch verwendet, welcher ungefähr $2^1/_2$ % Butter entzogen worden sind, während man der Milch zum Parmesaner nur $1^1/_2$ % Butter entzieht. Das geringste Gewicht eines Laibes Parmesan-Käse beträgt nicht unter 25 kg, im Durchschnitt aber 40 bis 50 kg; es sind selbst solche von 60 bis 70 kg keine Seltenheit. Nach der Herstellungszeit unterscheidet man die *maggenghi (maggengo)*, alle Käse, welche vom April bis September bereitet, die *quartaroli*, welche im Okt. und Nov. während des letzten Teiles der Grünfutter-Periode gemacht sind, und die *terzoli* oder Winter-Käse. Bis zu achtzehn Monaten werden die Käse als *alla stagione* bezeichnet, von da ab als reif angesehen, auch als alte Käse *(stravecchio)* benannt. Weiterhin setzt man dann im Sprachgebrauche hinzu, wie oft sie den Mai schon erlebt haben (Mai und Juni sind die besten Monate zur Produktion, da die Kühe dann in der Mitte der Melkperiode stehen) und nennt alte Käse von zwei, drei Maien *stravecchio di due, tre maggi.* Der Parmesan-Käse erlangt nämlich seine volle Güte erst in zwei bis vier Jahren. Die Preisliste von »Achille Brebbia, Milano« führt folgende Marken des Parmesan-Käses auf: *Quartarolo di stagione; maggengo vecchio* (2/3 maggi); *maggengo stravecchio* (3/4 maggi); *maggengo stravecchione* (4/5 maggi); *maggengo stravecchio* (3/4 maggi); *quartarolo stravecchio* (3 ottobri). Vom rein gastronomischen Standpunkte aus zählt übrigens der Parmesan weit mehr zum Gewürz als zum Käse. In Deutschland wird er meist nur in geriebenem Zustande zum Bestreuen der Hohlnudeln *(macaroni)*, zu feinen Gemüsen, Ragouts, auch zu Suppen verwendet.

[3]) Vergleiche *cottage cheese* auf Seite 1428.

[4]) Auch *fromage persillé (du mont Cenis).* Der Berg *Cenis*, lat. *mons cineris*, franz. *mont Cenis* oder *Cénis*, Berg in den Alpen; nicht zu verwechseln mit *Montcenis*, auch *Mont-Cenis* geschrieben, franz. Stadt *(Saône-et-Loire).* Aus Schaf- und Ziegenmilch mit oder ohne Zusatz von Rahm aus Kuhmilch bereiteter Käse, welcher nach der durch die Schimmel-Bildung im Inneren verursachten Zeichnung und Färbung den Namen *persillé* (abgeleitet von *persil* Petersilie) erhalten hat. Im savoyischen Thale von Tignes, wo besonders guter Käse dieser Art hergestellt wird, heißt er auch *tignard.*

[5]) Nach Art der *petits suisses* (s. d.) bereiteter viereckiger Käse, 1 bis 1,5 cm hoch und gegen 5 cm lang; frisch oder gereift gegessen.

[6]) Kleine runde, walzenartige Käse, welche mit der Hand geformt werden. Die Verpackung geschieht in dünnen Holzkistchen zu je zwölf Stück Inhalt, die darin aufrecht in vier Reihen gestellt werden und deren jede von der anderen durch einen Span getrennt ist, um das Ankleben und Zerdrücken zu verhindern. Jede Kiste mit ihrem Inhalte von einem Dutzend Käsen wiegt 1,1 kg, von denen 1 kg auf den Käse zu rechnen ist. Hierher gehören die Gervais-Käse, welche unter diesem Namen als eigene Sorte in Deutschland bekannt und geschätzt sind. Es sind dies flache, runde Käschen von etwa 5 cm Durchmesser, die einzigen frischen Labkäse, welche hier eingeführt sind; sie unterscheiden sich aber nur durch ihre flache Form und den Namen ihres Fabrikanten, den sie tragen, von den *petits suisses*, auch wird der Teig nach dem Pressen zwischen zwei Walzen durchgelassen. Allerdings ist ihr besonders guter Ruf durch eine stets gleiche, vorzügliche Qualität und große Haltbarkeit begründet. Der *gervais* kommt übrigens nicht nur süß, sondern manchmal auch schwach gesalzen in den Handel. Vergleiche hierzu auch die Fußbemerkung zu *fromage à la crème* auf Seite 1422.

[7]) Nach einem besonderen Verfahren von *Pfister-Huber,* Käserei-Leiter der *Anglo-Swiss Condensed Milk Co.* in Cham, bereiteter Hartkäse, auch Chamer Käse genannt, da in Cham (Dorf im schweiz. Kanton Zug) diese Methode zuerst ausgearbeitet und eingeführt wurde. Wesentliche Eigentümlichkeit des Verfahrens ist Anwendung des Salzbades und hoher Feuchtigkeits-Gehalt des Reifungs-Raumes, bez. Behandlung der Käse in einem Dampfbade.

[8]) Ein amerikanischer Sauermilch-Käse (aus Kuhmilch) von Mende.

Piacenza.	Käse aus Piacenza in Italien.	Piacenza cheese.
Picodon[1].	Art Käse aus dem franz. Dép. Drôme.	Picodon.
Pimpkäse[2].	Deutscher Pimpkäse.	A German cow-cheese.
Pineapple cheese[3].	Ananas-Käse.	Pineapple cheese.
Pomme à vers.	Holländischer Käse.	Dutch cheese.
Pont-l'Évêque[4].	Pont-l'Evêque.	Pont-l'Evêque.
Pont-Gibaud[5].	Pont-Gibaud-Roquefort.	Roquefort of Pont-Gibaud.
Port-(du-)Salut[6].	Französischer Hartkäse.	Port-Salut cheese.
Pot (fromage en).	Topfkäse[7].	Pot cheese.
Prätigau[8].	Prätigauer Pressen-Käse.	Prätigau cheese.
Providence.	Französischer Hartkäse aus dem Dép. Manche.	Providence cheese.
Provole[9].	Italienischer Büffel-Käse.	Provole buffalo-cheese.
Provolino.	Italienischer runder Kuhkäse.	Italian cow-cheese.
Puicelcy.	Käse aus Puicelch im französischen Dép. Tarn.	Puicelcy cheese.
Pultost ou knaost.	Norwegischer kleiner Sauermilch-Käse aus Kuhmilch.	Pultost.
Pyrmont[10].	Pyrmonter Käse.	Pyrmont.
Quargel[11].	Quargel.	Quargel.
Queso de Kincho.	Sauermilch-Käse aus Venezuela[12].	Sort of cheese of Venezuela.
Quinto[13].	Schweizer Käse von Quinto.	Quinto Swiss cheese.
Raclette.	Geröfteter Käse.	Grilled cheese.
Raden[14].	Radener Rundkäse.	Raden cheese.
Radstadt[15].	Radstädter Schnittkäse.	Radstadt cheese.
Ragnit[16].	Hartkäse von Ragnit.	Ragnit cheese.
Ramadou[17].	Fetter Schafkäse in den Pyrenäen.	Fat ewe-cheese in the Pyrenees.
Rangiport[18].	Rangiport.	Rangiport cheese.
Raviggiulo.	Ital. Ziegenkäse aus Brescia.	Italian goat-cheese.
Rebarbe.	Schabsel-Käse von Roquefort.[19]	Rebarbe.
Reblochon[20].	Reblochon.	Reblochon.

[1]) Sprich »pïkŏdong'«.

[2]) Der Pimmen- oder Pimpkäse ist ein mit Kümmel versetzter handgeformter laibförmiger Sauermilch-Käse aus Mecklenburg, der noch fast frisch, nur oberflächlich getrocknet, genossen wird.

[3]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *cheshire* auf Seite 1427. — Nach der »General View of the Agriculture of the County of Berkshire, by Will. Mavor, London 1813« soll dieser 2 bis 6 kg schwere Hartkäse zuerst im Anfange dieses Jahrhunderts von einem Mr. Pike auf einer Farm eines Mr. Loveden in Berkshire hergestellt worden sein.

[4]) Sprich »pong-lĕ-wä'k«; französische Stadt *(Calvados).* — Überfetter bis magerer, außen gelb gefärbter Backstein-Käse. *Pont-l'Évêque des Princes,* eine besonders feine Marke.

[5]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *roquefort* auf Seite 1440.

[6]) Seit ungefähr 1860 in den Handel gebrachter, nach der Trappisten-Abtei gleichen Namens bei Laval im franz. Dép. Mayenne benannter, nach Art des Gouda bereiteter Käse von 26 bis 28 cm Durchmesser bei 5 cm Höhe. In einem Buche fanden wir einen *port-saint,* jedenfalls aus *port-salut* durch den Druckfehler-Teufel verstümmelt.

[7]) Hergestellt, indem man Quark mit Butter, Salz und Kümmel versetzt, in einem Topf auf das Feuer stellt, bis das Ganze sich zu einer gleichartigen Masse verbunden hat, die beim Erkalten zu einer Art Gallerte erstarrt und dann ohne weiteres verzehrt werden kann.

[8]) Fruchtbares Thal in dem schweizerischen Kanton Graubünden, zwischen der Rätikon-Kette und den Bergen des Unter-Engadin. — Dem Backstein-Käse ähnlicher, aber erheblich größerer, 10 bis 12 kg schwerer, mit Nachwärmen der gebrochenen Matten bereiteter Magerkäse. In einigen Büchern fanden wir einen »Prettigan« als Magerkäse zweiter Güte aufgeführt; dieser Name ist wahrscheinlich nur eine Entstellung von Prätigau.

[9]) In Kalabrien und Sizilien bereiteter, ungefähr 3 kg schwerer rundlaibiger Büffel-Käse.

[10]) Sprich »pïrmong'«; Badeort im Fürstentum Waldeck. — Dieser Käse ist auf dem Preisverzeichnis des Hoflieferanten F. W. Borchardt, Berlin, mit Mk. 1,00 per $^1/_2$ kg verzeichnet.

[11]) Siehe *olmutz* auf Seite 1436.

[12]) Venezuela, Republik in Südamerika, am Antillenmeer.

[13]) Dorf im schweizerischen Kanton Tessin.

[14]) Gut in Mecklenburg-Schwerin. — Ein nach Schweizer Art bereiteter, 15 bis 20 kg schwerer, 10 bis 14 cm dicker, 30 bis 45 cm im Durchmesser haltender Magerkäse, dessen Bereitung auf dem Gute Raden im Jahre 1876 eingeführt wurde.

[15]) Stadt im österr. Herzogtum Salzburg. — Aus abgerahmter sauerer Milch bereiteter, und im Käse-Tuche geformter Käse der Taurischen Alpen.

[16]) Ragnit, Kreisstadt im preuß. Regierungs-Bezirk Gumbinnen, an der Memel; in der Nähe die Domäne Neuhof-Ragnit.

[17]) Sprich »rămadŭ'«; Mehrzahl ebenfalls *ramadou;* sehr häufig (falsch) *ramadoux* geschrieben, in den Pyrenäen aus Schafmilch bereiteter, sehr fetter Käse, welcher vielfach nachgeahmt wird; *ramade* Schafheerde (in den Pyrenäen).

[18]) Von Pouriau seit etwa 1873 auf seiner Käserei zu *Rangiport* bei Épone in dem franz. Dép. Seine-et-Oise nach Art des Gouda in zwei Größen bereiteter Käse.

[19]) In *Roquefort* für den Ortsbedarf aus dem Abschabsel der eigentlichen Käse gemacht. — *Rèbelun* erste Abschabe des Käses von Roquefort (Aveyron), meist zu Schweinefutter. Vergleiche *rhubarbe.*

[20]) Sprich »rŏblŏschong'«; im Thale von Thônes des französischen Dép. Haut-Savoie aus Kuhmilch bereiteter fetter, 500 g schwerer Weichkäse mit rötlicher Rinde; *reblochon double,* derselbe Käse von 1 kg Gewicht.

Recuite[1]).	Art französischer Käse.	Sort of French cheese.
Rees[2]).	Reeser Käse.	Rees cheese.
Regain (fromage de).	Grummet-Käse.[3])	Second sort of Brie cheese
Reinerz[4]).	Reinerzer Ziegen-Käse.	Reinerz goat-cheese.
Reitenau.	Gräfl. Reitenauer Tafel-Käse.	Reitenau cheese.
Remoudou[5]).	Art Backstein-Käse.	Sort of brick-bat cheese.
Renac ou fromage de Renac.	Käse von Renac im franz. Dép. Ille-et-Vilaine.	Renac cheese.
Resinar[6]).	Resinar-Käse.	Resinar cheese.
Rheinthal[7]).	Rheinthal-, Rheinwald-Käse.	Rheinthal cheese.
Rhubarbe[8]).	Art Schabsel-Käse in Roquefort.	Sort of Roquefort cheese.
Ricotta[9]).	Italienischer Fettkäse.	Sort of Italian cheese.
Rinnen-Käse.	Deutscher Rinnen-Käse.	A German cheese.
Riseberga ou fromage de Riseberga.	Schwed. Hartkäse aus Riseberga im Län Kristianstadt.	Riseberga cheese.
Roche ou fromage de roche.	Runder Käse aus der französischen Stadt Roanne[10]).	Round cheese of Roanne.
Rollot[11]).	Franz. Weichkäse aus Rollot.	Rollot.
Romatour[12]).	Romatur.	Romatour.
Romynde kaas[13]).	Gewürz-Käse.	Spice cheese.

[1]) Sprich »rŏkŭi'̯t«; ein Käse, welcher in *Saint-Vallier* bei Grasse (Dép. Alpes-Maritimes) hergestellt wird. Aulagnier in seinem »Dictionnaire des Aliments et des Boissons« schreibt über diesen Käse: *Pour l'obtenir on fait bouillir avec précaution, sur un feu clair et lent, le petit lait qu'on écume avec soin; on y ajoute une petite quantité de lait, pour avancer l'opération, qu'il ne faut cependant pas trop presser et qu'il est même quelquefois nécessaire de retarder en jetant de temps en temps quelques gouttes d'eau fraîche au moment de l'ébullition. La partie caséeuse monte ainsi peu à peu au haut du chaudron et, après l'avoir retiré du feu, on elève avec une cuiller percée le produit qu'on met dans des moules. On fait égoutter les recuites sans les retourner. On les mange fraîches en y ajoutant du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger.*

[2]) Stadt im preußischen Regierungs-Bezirk Düsseldorf, mit etwa 3700 Einwohnern.

[3]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *brie* auf Seite 1425, ferner *fog-cheese* auf Seite 1429.

[4]) Stadt und Badeort im preußischen Regierungs-Bezirk Breslau, Kreis Glatz, an der Weistritz, mit berühmten Mineral-Quellen.

[5]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *romatour* auf dieser Seite.

[6]) Sprich »reschinar«, Städtendorf, rumänisch Resinariu; wohlhabender rumänischer Marktflecken im ungarischen Komitat Hermannstadt (Siebenbürgen), mit bedeutender Schafzucht und ansehnlichem Käse-Handel.

[7]) Auch Hinterrhein-, Schamser Käse. — Hinterrhein, einer der beiden Quellflüsse des Rheins, entspringt in den Wildnissen der Adula-Gruppe, im Zapport-Gletscher, arbeitet sich dann durch die »Hölle« und fließt, durch zwölf weitere, von den Moschel-Gletschern herabstürzende Quellbäche verstärkt, dem ersten Dorf »Hinterrhein« entgegen, wo die Straße über den Bernhardin an der Thalseite sich emporwindet. Diese oberste Thalstufe, die noch die Orte Medels, Nufenen, Splügen und Sufers umfaßt, ist ein von Gebirgen, Eis- und Schneefeldern umrahmter, von Lawinen bedrohter, noch waldreicher Thalkessel (*Val Rin*, deutsch verstümmelt Rheinwald), dessen Bewohner, ein deutsches, protestantisches Völkchen, die »Freien vom Ryn« bilden. Mit einem Wasserfall stürzt sich der Strom in den Felsschlund der Roffla. Wo die Schlucht wieder zum Thal sich erweitert, öffnet sich die zweite Stufe, das Schams, kürzer, breiter, mattengrüner und behäbiger als Rheinwald. Das Thal verengert sich dann wieder zu der berühmten Schlucht der Via mala. — Der Rheinwald- oder Schamser Käse ist ein nach dem Schamser Thale des schweizerischen Kantons Graubünden benannter, von dem südlichen Ausgange der Via mala durch das Rheinwaldthal bis zum Bernhardin hergestellter laibförmiger süßer Magerkäse von 20 bis 22 kg Gewicht bei einem Durchmesser von ungefähr 45 cm.

[8]) Sprich »rübā'rb«; *rhubarbe blanche* geringere Art Schabsel-Käse, *rhubarbe rouge* feinste Art Schabsel-Käse. Diese Schabsel-Käse sind zu Kugeln geformt. Vergleiche auch *rebarbe* auf Seite 1438.

[9]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436

[10]) Sprich »rŏann'«; Stadt im französischen Departement Loire.

[11]) *La Villette-lès Rollot*, Gemeinde im franz. Dép. Somme. — Cylindrischer, 4 bis 5 cm hoher, 6 bis 7 cm dicker, ungefähr 450 g schwerer fetter Weichkäse.

[12]) Sprich »rŏmatū'r«; Name eines Weichkäses vom Charakter des Limburgers, der namentlich im bayrischen Algäu aus Vollmilch bereitet wird und in Stanniol-Verpackung in den Handel kommt. Dieser Käse stammt aus Belgien, wenn auch dies im Algäu nicht mehr bekannt ist. Der einzelne Käse ist etwa 12 cm lang, 4 bis 5 cm hoch und breit und besitzt ein durchschnittliches Gewicht von 400 g. Die Verpackung geschieht in Papier und darüber Stanniol, worüber noch eine Papier-Schleife mit der Firma der Länge nach gezogen wird. Martiny führt in seinem »Wörterbuch der Milchwirtschaft« einen *remoudou* auf, einen nach Art der Backstein-Käse aus ganzer Milch bereiteten vierkantigen 11 bis 12 cm langen, 4 bis 5 cm breiten und hohen Käse. Nach Martiny soll der Name *remoudou* aus der Gegend von Herve in der belg. Prov. Lüttich stammen und von *remoudre* »nachmelken«, »strippen« herkommen, also eigentlich einen besonders feinen aus der fetteren Nachmilch bereiteten Käse bedeuten. »Früher unverstanden«, fährt Martiny fort, »ist der Name vielfach entstellt worden, so auch in Romadur, welche Sprech- und Schreibweise vom bayrischen Algäu aus weitere Verbreitung gefunden hat«. »Sachs-Villatte, Franz.-deutsches Lexikon« schreibt *romatour*, die »Cuisinière de la Campagne et de la Ville« schreibt *réaumatour*, der »Calendrier de l'Amateur de Fromages« ebenfalls *réaumatour*, andere Bücher haben einen Romandur, wieder andere Romatur, Romadur, Ramatur, Ramantur und ähnliche Schreibarten. Nun ist aber nicht zu vergessen, daß es auch noch einen Schafkäse *ramadou* gibt. Nachahmungen dieses Käses sind: Woriener und Brioler (aus Ostpreußen), Schwarzenberger.

[13]) Mit Gewürz-Nelken und römischem Kümmel versetzter holländischer Hartkäse; vergleiche *komijnkaas* auf Seite 1433.

Roquefort[1].	Roquefort. [Dép. Creuse.	Roquefort.
Royère.	Käse aus Royère im franz.	Royère cheese.
Rubiola, robiole[2].	Schafkäse aus Ceva.	Ewe-cheese from Ceva.
Russe des steppes.[3]	Russischer Steppen-Käse.	Russian steppe cheese.
Sage-cheese.[4]	Salbei-Käse.	Sage-cheese.
Sainte-Marie[5].	Art feiner Tafel-Käse.	Sort of fine cheese.
Saint-Florentin[6].	Saint-Florentin-Käse.	Saint-Florentin.
Saint-Hubert.	Käse von Saint-Hubert im belg. Luxemburg.	Saint-Hubert cheese.
Saint-Laurent ou fromage de Saint-Laurent.	Käse von Saint-Laurent im französischen Dép. Jura.	Saint-Laurent cheese.
Saint-Marcellin[7].	Saint-Marcellin-Käse.	Saint-Marcellin cheese.
Saint-Nectaire ou senecterre ou senneterre.[8]	Saint-Nectaire-Käse.	Saint-Nectaire cheese.
Salamura[9].	Salamura.	Salamura.
Sal(t)zbourg ou fromage de Sal(t)zbourg.[10]	Salzburger Sperr-, Speer-, Schnitting-Käse.	Salzburg cheese.
Sarde ou fromage de Sardinie ou Sardaigne[11].	Sardinischer Schafkäse.	Sardinian ewe-cheese.
Sarine ou saane[12].	Saane-Käse.	Saane cheese.
Sarrasin ou sarrazin[13].	Käse aus La Sarraz.	La Sarraz cheese.
Sassenage[14].	Sassenage-Käse.	Sassenage.
Satzkäse.	Deutscher Satzkäse.	A German cow-cheese.
Saugues[15].	Käse von Saugues.	Saugues cheese.
Saulgau ou fromage de Saulgau.	Käse von Saulgau in Württemberg.	Saulgau cheese.
Saulxures.	Käse von Saulxures im französischen Dép. Vosges.	Saulxures cheese.
Saxon ou fromage de la Saxe.	Sächsischer Sauermilch- oder Tassen-Käse.	Saxon cheese.

---

[1]) Sprich »rŏk'fō´r«; franz. Dorf *(Aveyron)*, am Westrand der nur für Schafzucht geeigneten Kalkplateaus der Causses, berühmt durch seine Käse-Fabrikation, die in den gleichmäßig warmen Höhlen im Kalkgebirge erfolgt und schon im elften Jahrhundert bezeugt ist. Dieser aus reiner Schafmilch bereitete Käse erscheint als ein fester, weißer, blaumarmorierter Laib und bildet einen Cylinder von 17 bis 20 cm Durchmesser, 8 bis 10 cm Höhe und 2 bis 2½ kg Schwere. Die im Jahre 1851 gegründete *Société des caves et des producteurs réunis de Roquefort,* welche den ganzen Vertrieb des Käses in die Hand genommen hat, liefert den Roquefort in zwei Sorten, als weniger fetten Jungkäse *(roquefort nouveau)*, der in den Monaten Januar bis April bereitet wird, und als Altkäse *(roquefort vieux)*, der im Mai und Juni bereitet und vom September an auf den Markt gebracht wird. Infolge der Beimischung von Pulver aus verschimmeltem Brot ist der Käse mit Schimmel durchzogen. Der *caseus Nemausensis*, dem man zu Plinius' Zeiten in Rom das größte Lob spendete, soll kein anderer gewesen sein, als der Roquefort. Nach »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« ist der Ursprung dieses Käses bis auf das Jahr 1070 verfolgt worden, liegt vielleicht aber noch um mehr als 1000 Jahre weiter zurück. — *Roquefort de Pont-Gibaud* (»pong-schibō'«) Roquefort aus Pont-Gibaud (franz. Stadt in dem Dép. Puy-de-Dôme). Vergleiche hierzu *rebarbe* auf Seite 1438.

[2]) Ceva (sprich »tschewa«), ehemals befestigte Stadt in der ital. Prozinz Cuneo, Kreis Mondovi, nahe am Tanavo und an der Eisenbahn von Turin nach Sarona, war schon unter den Römern durch seinen vorzüglichen Käse berühmt. In einigen Fachbüchern findet man *robbiolini* und *robbiole* als italienische Weichkäse-Sorten.

[3]) Auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Berlin, mit 0,80 Mk. per Stück angegeben.

[4]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *gloucester, gloster* auf Seite 1430.

[5]) Auf der Preisliste von *F. W. Borchardt*, Berlin mit Mk. 1,50 per Stück verzeichnet.

[6]) Sprich »ßängflŏrangtäng'«; franz. Stadt *(Yonne)*. — Weicher Käse.

[7]) Sprich »ßäng-märßäläng'«; franz. Stadt *(Isère)*. — Aus Ziegenmilch mit oder ohne Schafmilch bereiteter flachrunder Weichkäse von 8 cm Durchmesser und 2 cm Höhe.

[8]) Die Namen *Senecterre* und *Senneterre* sind in der guten Sprache zu vermeiden. *Saint-Nectaire* (sprich »ßäng-näktā'r«), franz. Stadt *(Puy-de-Dôme)*. — Weicher Käse von 0,6 bis 0,75 kg Gewicht.

[9]) Weicher, scharf gesalzener, in Blasen gefüllter Schafkäse der Dobrudscha (rumänische Landschaft zwischen der Donau und dem Schwarzen Meer).

[10]) Sperrkäse (von sperr = trocken). In den Salzburger und benachbarten Alpen aus sauerer Magermilch bereiteter laibförmiger Käse von etwa 30 cm Durchmesser, ähnlich dem Vorarlberger, nur trockener als dieser. Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[11]) Sardinien, eine zum Königreich Italien gehörende Insel im Mittelländischen Meere.

[12]) Gebräuchlicher für diesen Käse ist der Name *gessenay* (s. d. auf S. 1430). — Saane, linker Nebenfluß der Aare in der Schweiz, durchfließt zuerst das hohe, aber freundliche Saanenland, dann in westlicher Richtung das zum Kanton Waadt gehörige Oberland *(pays (en)haut)* und, wieder nördlich gewendet, das Greierzer Land.

[13]) Ein von *v. Ins* in La Sarraz (s. d. auf S. 1433) hergestellter, dem Roquefort ähnlicher, seit 1890 bekannt gewordener Käse.

[14]) Sprich »ßaß'na'sch«; franz. Ort *(Isère)*. — Ein aus $^9/_{10}$ Kuhmilch und $^1/_{10}$ Schaf- oder Ziegenmilch hergestellter cylindrischer, innen schimmeliger, bröckeliger Käse von 30 cm Durchmesser und 10 cm Höhe.

[15]) Sprich »sōg«; franz. Stadt *(Haute-Loire)*. Dieser Käse wird auch in *Pradelles*, einem Orte desselben Departements hergestellt.

Sbrinza[1].	Spalen-Käse.	Spalen cheese.
Scaglia[2].	Parmesan-Käse.	Parmesan cheese.
Scanno ou fromage de Scanno[3].	Schafkäse von Scanno in den Abruzzen.	Ewe-cheese of Scanno.
Scarmorze.	Italienischer Büffel-Käse.	Scarmorze buffalo-cheese.
Schams[4].	Schamser Käse.	Schams cheese.
Schloßkäse ou Burgkäse[5].	Schloßkäse, Burgkäse.	Castel cheese.
Schottengesied, Schottegsied[6].	Schottengesied.	Schottengesied.
Schütz[7].	Schütz(en)käse.	Schütz cheese.
Schwarzenberg ou fromage de Schwarzenberg[8].	Käse aus Schwarzenberg in Böhmen.	Schwarzenberg cheese.
Séchon.	Magerer Schweizer Käse.	Meager Swiss cheese.
Semmering[9].	Semmering-Käschen.	Semmering cheese.
Senecterre ou senneterre[10].	Saint-Nectaire-Käse.	Saint-Nectaire cheese.
Septmoncel[11].	Art fester Käse vom Jura.	Sort of cheese of the Jura.
Sérac[12].	Weißer (Quark-)Käse.	Sérac.
Serret.	Art großer französischer Käse aus dem Dép. Drôme.	Serret.
Shropshire[13].	Shropshire-Käse.	Shropshire.
Siebkäse (Käse-Matte).	Siebkäse.	Siebkäse.
Silésien[14].	Schlesischer Sauermilch-Käse.	Silesian cheese.
Silésien au cumin.	Schlesischer Kümmel-Käse.	Silesian cheese with caraway-seeds.
Simmen[15].	Simmen-Käse.	Simmen cheese.

[1]) Italienische Bezeichnung für den »Spalen-Käse« (vergl. *spalen* auf Seite 1442).

[2]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *parmesan* auf Seite 1437.

[3]) Dieser Käse zeigt innen eine gelbliche, außen aber eine glänzend schwarze Farbe, welche durch eine Beize von Ruß und Eisen-Vitriol bewirkt wird.

[4]) Vergleiche *rheinthal* auf Seite 1439.

[5]) a) Die Käse sind aus ganzer oder halbfetter Milch bereitet, in Fabrikation und Geschmack dem *romatour* entsprechend; sie sind nur 10 cm lang und 4 cm hoch und breit; man packt sie in Stanniol und in Papier und gibt ihnen ein Band mit der Firma wie bei dem *romatour*. Da die Nachahmungen der eigentlichen Schloßkäse alle den Namen »Schloßkäse« beibehalten haben, so ist eine eigene Sorte daraus geworden, welche, da sie eine der wenigen deutschen Sorten kleiner Käse ist, die im Kleinhandel und im Verbrauch sehr bequem sind, eine gewisse Bedeutung für den Handel mit Delikatessen erlangt hat. b) Vergleiche *hagenberg* auf Seite 1431.

[6]) Schottegsi, manchmal auch Schottasick, Schotta-G'sie oder Schottensick; richtig allein Schottengesied oder Schottegsied. In den Alpen-Ländern, zumal in der Schweiz, dem Algäu, Vorarlberg und Tirol, wird durch Eindampfen der Molke dieses Produkt gewonnen, das bei der Bevölkerung sehr beliebt und häufig in täglichem Gebrauche ist. Es wird meist als Würze zu Butter und Brot genossen, ist aber als Genuß-Mittel von hervorragender Bedeutung und ersetzt die früher beliebten Molken-Kuren. Sobald der Käse herausgenommen ist, wird unter den Kessel ein lebhaftes Feuer gemacht und die Molke unter Umrühren im Sieden erhalten. Der zuerst aufsteigende Fettschaum, der Vorbruch und der darauf an die Oberfläche kommende Zieger werden von einigen abgenommen, von anderen nicht. Im ersteren Falle ist selbstredend die Ausbeute viel geringer; das Schottengesied ist dann eigentlich ein verunreinigter Milchzucker, weshalb er auch in dieser Form zumeist als Zucker gebraucht wird, obgleich er natürlich den Speisen wegen seines starken Asche-Gehaltes einen Salzgeschmack verleiht. Im letzteren Falle, wo der Zieger und das Fett in der Molke verbleiben, hat das Schottengesied einen mehr käseartigen Charakter und ist etwas weniger hart, ist dann dem Mysost gleich. Es kommt nicht in den eigentlichen Handel, sondern wird meist von den Erzeugern selbst verzehrt, an die Milchlieferanten verteilt oder seltener von den Sennereien an die bäuerlichen Verbraucher verkauft.

[7]) Nach Anweisung des Sekretärs Schütz in Kärnten hergestellter Romatour-Käse, 10 cm lang und 3 cm im Geviert dick.

[8]) Ein auf den Gütern des Fürsten Schwarzenberg in Böhmen bereiteter, 500 g schwerer, halbfetter Limburger, welcher in Österreich-Ungarn sehr beliebt geworden ist. Es ist daran weniger die Güte der Käse, sondern der Umstand schuld, daß in Österreich sehr wenig gute Limburger gemacht werden. Es wird zwei Teilen frischer Milch sofort nach dem Melken ein Teil abgerahmter zugesetzt und das Gemisch ohne weitere Erwärmung in hölzernen Kübeln gelabt.

[9]) Gebirgsstock der steirisch-österreichischen Alpen, an der Grenze von Nieder-Österreich und Steiermark.

[10]) Vergleiche *saint-nectaire* auf Seite 1440.

[11]) Sprich »ßämongßă'l«; dem *sassenage* (s. d.) ähnlicher aus fetter oder minder fetter Kuhmilch mit oder ohne Ziegenmilch bereiteter, innen schimmeliger Käse, nach dem Dorfe Septmoncel im franz. Dép. Jura benannt.

[12]) Sprich »ßĕra'k«; lat. *serum*. Damit zusammenhängend: *séracée, céracée, séret* Buttermilch.

[13]) Sprich »schrŏp'sch(ŏ)r«; *Shropshire* (Salop), Grafschaft im westlichen England. — Eine Art Cheshire-Käse (vergl. *cheshire* auf Seite 1427).

[14]) Mit der Hand in längliche, beiderseits zugespitzte Wecken oder in handtellergroße Laibe geformter, meist mit Kümmel gewürzter sauerer Magerkäse aus Kuhmilch. Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[15]) Simme, Nebenfluß der Kander in der Schweiz, entspringt als Große Simme in den Bergwildnissen, welche den Rawylpaß umgeben, bildet den schönen Simmensturz, passiert das Alpenbad An der Lenk und nimmt bei Zweisimmen die Kleine Simme auf. Weiter abwärts durchfließt die Simme ein schluchtartiges Thal, betritt dann eine neue Thalstufe und gelangt vor Wimmis zu einer Pforte, durch welche sie die Kander erreicht. Beide Thalstufen, Ober- und Nieder-Simmenthal, sind reich an Naturschönheiten, fetten Alpen-Weiden, prächtigen Rindern (Simmenthaler Schlag) usw.

Slipcoat cheese[1].	Englischer Weichkäse.	Slipcoat cheese[2].
Smaaland prestost[3].	Smaaländer Priester-Käse.	Smaaland cheese.
Soligni[4].	Soligni-Käse.	Soligni cheese.
Soumaintrain[5].	Soumaintrain-Käse.	Soumaintrain cheese.
Spalen ou sbrinza[6].	Spalen-Käse.	Spalen cheese.
Sperrkäse[7].	Sperrkäse.	Salzburg cheese.
Spitzkäse[8].	Spitzkäse.	Sort of cheese.
Stilton[9].	Stilton-Käse.	Stilton cheese.
Stockumla[10].	Stockumla-Käse.	Stockumla.
Stolksche kaas[11].	Gouda-Käse.	Gouda.
Stracchino di Milano[12].	Stracchino, Schachtel-Käse.	Stracchino.
Strasbourg[13].	Straßburger Schachtel-Käse.	Strasburg cheese.
Stravecchio[14].	Alter Parmesan-Käse.	Old Parmesan cheese.
Styrien[15].	Steirischer Käse.	Styria cheese.
Suffolk ou fromage écrémé.[16]	Suffolk-Käse.	Suffolk cheese.
Suisse[17].	Schweizer Käse.	Swiss cheese.
Swartz[18].	Swartz'scher Käse.	Swartz cheese.
Tamié[19].	Fetter französischer Käse.	Fat French cheese.
Tanzenberg ou fromage de Tanzenberg[20].	Käse aus Tanzenberg in Kärnten.	Tanzenberg cheese.
Tavetsch ou fromage de Tavetsch.	Käse aus Tavetsch im schweiz. Kanton Graubünden.	Tavetsch cheese.
Tête de maure.[21]	Maurenkopf.	Moor's head.
Tête de moine.[22]	Mönchskopf.	Friar's head.

[1]) In der englischen Grafschaft Rutlandshire bereiteter flachrunder oder backsteinförmiger Weichkäse von 2,5 cm Dicke und 10 bis 15 cm Seiten-Länge.

[2]) *A rich variety of new cheese, resembling butter, but white.*

[3]) Vergleiche *bergquara* auf Seite 1424.

[4]) Vergl. die Fußbem. zu *trappe*, S. 1443.

[5]) Ein nach dem gleichnamigen Dorfe in dem franz. Dép. Yonne benannter Weichkäse.

[6]) Der Spalen-Käse ist ein nach Emmenthaler Art bereiteter kleiner Rundkäse aus »ganzer« Milch. Seine Heimat ist der Schweizer Kanton Unterwalden »nid dem Wald«, daher auch die Bezeichnung »Nidwaldener Spalen-Käse«. Er wird in Holzfassern (Spalen) von 12 bis 15 kg Inhalt meist nach Italien ausgeführt und heißt dort *sbrinza*.

[7]) Vergleiche *sal(t)zbourg* auf Seite 1440.

[8]) Mit den bloßen Händen in längliche, beiderseits zugespitzte Wecken geformter Sauermilch-Käse.

[9]) Sprich »stĭlt'n«; englisches Dorf in Huntingdonshire. Der Stilton-Käse, ein fester Weichkäse ersten Ranges aus Vollmilch mit Rahmzusatz, wurde hier zuerst verkauft, kommt indes meist aus Leicestershire. Er hat die Form eines Cylinders oder einer Kugel von etwa 25 cm Höhe und wiegt 3 bis 8 kg. Er ist innen von bröckeliger, dunkelgelber Masse, die in den Ritzen bei dem alten, am meisten geschätzten Käse einen bläulich-grünen Schimmel-Anflug zeigt. Besonders fein wird der Käse dadurch, daß man oben eine Höhlung von der Größe eines Weinglases ausbohrt und diese immer wieder mit Portwein oder Madeira füllt, bis der Käse eine Flasche davon in sich aufgenommen hat. Nach den *Bath Papers, vol. III, 1788, p. 152* soll der Käse hauptsächlich von einer Frau Paulet in Wimondham (Leicestershire) hergestellt worden sein. — Eine Abart des echten Stilton ist der Yorkshire Stilton, der hauptsächlich in Cotherstone hergestellt wird, aber dem echten an innerem Fettgehalt bei weitem nachsteht.

[10]) Neuer, nach der schwedischen Molkerei Stockumla benannter flachcylindrischer Hartkäse von etwa 3,5 kg Gewicht.

[11]) Vergl. die Fußbem. zu *gouda*, S. 1431.

[12]) Schachtel-Käse genannt, weil bei der Herstellung statt der Seihtücher cylindrische Schachteln mit durchlöchertem Boden benutzt werden. Italienischer strohgelber, weicher Labkäse, welcher in der Gegend von Bergamo, Pavia und Cremona im September und Oktober verfertigt wird, wenn die großen Schwyzer Kühe gekalbt haben. Dieser Käse ist von kurzer Dauer und wird nur im Winter, teils in Backstein-, teils in Walzenform, jedes Stück in Musselin gewickelt und mit einer Hülle aus starkem Papier versehen, versandt; die Sorte in größeren runden Stücken heißt Gorgonzola. Der Stracchino wird während des Reifens wiederholt mit Butter oder Olivenöl bestrichen und soll dieser Behandlung seinen feinen und milden Geschmack verdanken.

[13]) Eine andere Bezeichnung für den »Münster-Käse« (vergleiche *munster* auf S. 1435).

[14]) Vergl. die Fußbem. zu *parmesan*, S. 1437.

[15]) In eigenen Holzformen, häufig auch in Blumen-Töpfen geformter cylindrischer oder schwach verjüngter, für den eigenen Haushalt meist 1 bis 2 kg, für den Handel aber bis 5 kg schwerer bäuerlich bereiteter Sauermilch-Käse. Er hat eine rauhe Oberfläche, braune streifige Farbe, krümeligen Schnitt und wenig Geruch, aber einen scharfen Geschmack.

[16]) Über *Suffolk* siehe die Fußbem. 9 auf S. 528.

[17]) a) Vergleiche *emmenthal* auf S. 1429 und *gruyère* auf S. 1431. — Vor der Entwickelung dieser Käse zu ihrer heutigen Eigenart vielleicht gesagt für »Schwaiger Käse« *(caseus armentalis)*. »Schwaig«, »Schwaige« (althochdeutsch *swaig*), landwirtschaftliche Viehhaltung, in welcher hauptsächlich die Gewinnung von Milch und von Erzeugnissen daraus bezweckt wird. b) Vergleiche *petits suisses* auf Seite 1437.

[18]) Ein nach Cheddar-Art hergestellter Hartkäse. — Swartz'sches Verfahren = Aufrahmung in 50 cm hohen bis 50 l fassenden cylindrischen oder seitlich abgeplatteten Blechgefäßen, die in Eiswasser gestellt werden; erfunden um 1862 von Joh. Gust. Swartz in Hofgarden bei Wadstena am Wettersee, Schweden.

[19]) Fetter flachcylindrischer Weichkäse aus dem östlichen Frankreich, hat etwa 18 cm im Durchmesser.

[20]) Ein weicher, backsteinförmiger Labkäse aus Kuhmilch. — Der Schützen-Käse (vergl. *schütz* auf S. 1441), ebenfalls aus Kärnten, ist ein naher Verwandter des Tanzenbergers.

[21]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *édam* auf Seite 1428.

[22]) Sprich »tăt dŏ m͡oan«. a) = *bellelay*. b) Vergleiche die Fußbemerkung zu *cantal*. S. 1426.

Tête de mort.	Art Käse.	Sort of cheese.
Tête-à-tête.	Art Käse.	Sort of cheese.
Tewen ou tao-foe.	Art chineſiſcher Käſe.	Sort of Chinese cheese.
Texel ou fromage de Texel[1].	Texeler Schafkäſe.	Texel ewe-cheese.
Thion ou fromage de Thion.	Fetter Käſe aus dem Eringer[thal][2].	Thion cheese.
Thuringien[3].	Thüringer Kümmel-Käſe.	Thuringian cheese.
Tignard ou fromage tig[nard[4].	Grüner Käſe.	Tignard.
Tilsit ou fromage de Tilsit[5].	Tilſiter Hartkäſe.	Tilsit cheese.
Tofu[6].	Japaniſcher Bohnen-Käſe.	Japanese bean-cheese.
Tomme ou tome[7].	Art Greierzer Käſe, Tomme.	Sort of gruyère.
Tom(m)e d'Herens[8].	Käſe aus dem Eringerthal.	Small Swiss cheese.
Tom(m)e de marc[9].	Franz. Sauermilch-Käſe.	Sort of French cheese.
Tom(m)e de Sixt.	Backſteinförmiger Käſe aus Sixt in Frankreich.	Sixt cheese.
Transylvain[10].	Siebenbürgener Schafkäſe.	Transylvania ewe-cheese.
Trappe, la Trappe[11].	Trappiſten-Käſe.	Trappist cheese.
Trebur[12].	Treburer Käſe.	Trebur cheese.
Trecate.	Käſe von Trecate in der [Prov. Novara.	Trecate cheese.
Trévise ou fromage de Trévise.	Käſe aus Treviſo in Italien.	Treviso cheese.
Trouville[13].	Trouviller Käſe.	Trouville cheese.
Troyes[14].	Troyes-Käſe.	Troyes.
Tuile de Flandre[15].	Art weicher Käſe.	Sort of soft cheese.
Twarog ou zwärg.	Art Sauermilch-Käſe.	Sort of cheese.
Twiel[16].	Kleiner Backſtein-Käſe.	Small cheese.
Tyrol.	Tiroler Sauerkäſe.	Tyrolian cheese.
Uglian, uljan[17].	Uglianer Käſe.	Uglian cheese.
Urseren[18].	Hartkäſe aus Urſeren.	Urseren cheese.
Vachelin ou vacherin[19].	Fetter Kuhkäſe.	Vachelin cheese.

[1]) Niederländiſche Inſel in der Nordſee, vor dem Eingang des Zuidersees gelegen. Haupterwerbszweig iſt Schafzucht, welche außer feiner Wolle den Texeler Schafkäſe liefert. Dieſer Käſe iſt 1,5 bis 1,75 kg ſchwer und wird mit einem Auszug aus Schafmiſt außen grün gefärbt.

[2]) Eringerthal *(Herens)*, Bezirk im Schweizer Kanton Wallis *(Valais)*, liefert einen feinen, fetten, dem Emmenthaler ähnlichen Käſe, welcher unter dem Namen *fromage de Thion* bekannt iſt.

[3]) Ein in Berlin gangbarer cylindriſcher, mit Kümmel verſetzter Sauermilch-Käſe, 110 g ſchwer bei 13 cm Länge und 3 cm Durchmeſſer.

[4]) Spr. »tĭnjā'r«; Käſe aus dem *Val de Tignes*. Vergleiche die Fußbem. zu *persillé*, Seite 1437.

[5]) Tilsit, Kreisſtadt im preuß. Regierungs-Bezirk Gumbinnen, am Einfluß der Tilse in die Memel. — Dem Schweizer Rundkäſe ähnlich bereiteter, doch nicht gepreßter cylindriſcher fetter Käſe, 5 bis 10 kg ſchwer; zuerſt in den vierziger Jahren von einer Frau Weſtphal in Tilſit. früher Wirtſchafterin auf dem benachbarten Gute Briolen (vergl. *briolen*, S. 1426) hergeſtellt. Vergl. hierzu auch *werder* auf Seite 1444.

[6]) Ein Bohnen-Käſe, in Japan aus in Fäulnis übergegangenen Bohnen und Weizen bereitet.

[7]) Sprich »tōm« (nach *Lesaint, Traité de la Prononciation française)*, »tŏm« (nach *Littré)*. Eugling ſchreibt in ſeinem vortrefflichen Werkchen »Kleines Handbuch für die prakt. Käſerei« hierüber: Es werden zwei Arten *gruyère* (auch *vachelins* genannt) bereitet, die *fromages* (Käſe), welche im Sommer aus fetter Milch gemacht werden, und die *tommes*, welche zur Winterszeit fabrizierte Magerkäſe ſind.

[8]) Sprich »ŏrang'« (vergl. die Fußbem. zu *thion)*. — Kleine Käſe, werden im Herbſt, wenn die Kühe von den Bergen, wo die großen Käſe *(fromages)* hergeſtellt werden, herabkommen, fabriziert.

[9]) Magerer, ſehr ſcharf getrockneter Sauermilch-Käſe des öſtlichen Frankreich, welcher erſt durch ſechs bis zwölf Monate langes Einlegen in Weintreſter *(marc)* genießbar wird.

[10]) Auch *transylvanien*. — Siebenbürgen (ungar. Erdély, »Waldland«), früher Großfürſtentum, jetzt in ſtaatsrechtlicher und adminiſtrativer Beziehung vollſtändig mit Ungarn vereinigt.

[11]) Abtei bei Mortagne (Dép. Orne). Man nennt dieſen Käſe auch *soligni* nach dem Ort Soligni im Dép. Orne, in deſſen Nähe das berühmte Trappiſten-Kloſter ſtand.

[12]) Flecken in der heſſiſchen Prov. Starkenburg.

[13]) Sprich »truwi'l«; franz. Dorf, Seebad *(Calvados)*. — Ein dem *pont-l'évêque* ähnlicher Käſe.

[14]) Sprich »trŏa«, lat. *Tricasses*, franz. Stadt *(Aube)*. — Dem *ervy* (s. d. auf S. 1429) ähnlicher Käſe, nur dicker und von geringerem Durchmeſſer.

[15]) Das franz. Wort *tuile* bedeutet »Dachziegel«. — Halbfetter oder magerer kleiner Backſtein-Käſe der franz. Dép. Nord und Aisne, 400 g ſchwer, im Algäu unter dem Namen Twiel nachgemacht.

[16]) Vergleiche die Fußbem. zu *tuile de Flandre*.

[17]) Inſel im Adriatiſchen Meer, Dalmatien, gegenüber der Stadt Zara, liefert Schaf- und beſonders Ziegen-Käſe.

[18]) Urſerenthal, freundliches Thal im Süden des ſchweizeriſchen Kantons Uri, mit dem Hauptort Urſeren oder Andermatt. — Cylindriſcher, nicht gepreßter, bis 30 kg ſchwerer Vollmilch-Käſe. Dieſer Käſe, auch Urner genannt, ſowie der Liefener ähnelt dem Emmenthaler, hat aber ſeinen Hauptabzug nach Italien.

[19]) Sprich »wäsch'läng«, »wäsch'räng'«. — Man unterſcheidet zwei Arten dieſes beliebten Schachtel-Käſes: *Vacherin à la main* (weil er ohne Zubereitung, alſo »aus der Hand« gegeſſen wird); *vacherin fondu* (weil er zum Eſſen gekocht oder vielmehr geſchmolzen wird). Dieſer Käſe wird in der Schweiz bereitet; die erſtere Art iſt auch in Savoyen zu Hauſe. Ein guter *vacherin* ſoll im reifen Zuſtande eine ganz feſte, harte Rinde, aber einen Teig haben, der flüſſig iſt wie dicker Rahm, weshalb man ihn auch auf das Brot ſtreicht und in Frankreich ſogar mit Löffeln ißt. Der reife Käſe *à la main* iſt 4 bis 5 cm hoch, hat 25 bis 30 cm Durchmeſſer und wiegt 3 bis 5 kg (in Frankreich 2 bis 4 kg). Der *vacherin fondu* hat Form und Größe des Greierzer Käſes. Er reift langſam und wird vor dem Eſſen geſchmolzen, wobei Gewürze zugeſetzt werden.

Valais ou valaisan ou valaisien[1].	Walliser Hartkäse.	Valais cheese.
Val Fleury.	Val Fleury.	Val Fleury.
Vaudois ou vaud[2].	Waadländischer Käse.	Vaud cheese.
Veere ou fromage de Veere[3].	Käse aus Veere.	Veere cheese.
Victoria[4].	Art Cheshire-Käse.	Victoria cheese.
Viennois[5].	Wiener Bierkäse.	Vienna beer-cheese.
Viennois de dames.[6]	Wiener Damen-Käschen.	Vienna lady cheese.
Villiers[7].	Weichkäse von Villiers.	Villiers cheese.
Viry ou fromage de Viry.	Französischer Käse aus Viry.	Viry cheese.
Void[8].	Void-Käse.	Void cheese.
Voigtland.	Vo(i)gtländer Käse.	Voigtland cheese.
Vorarlberg[9].	Vorarlberger Sauermilch-Käse.	Vorarlberg cheese.
Weeze[10].	Weeze-Käse.	Weeze cheese.
Weihenstephan[11].	Weihenstephaner Schachtel-Käse.	Weihenstephan cheese.
Wensleydale[12].	Engl. Hartkäse aus Yorkshire.	Wensleydale.
Werder[13].	Werder-Käse aus der Tilsiter Niederung.	Werder cheese.
Western Reserve cheese.	Art amerik. Käse.	Western Reserve cheese.
Westphalien[14].	Westfälischer Käse.	Westphalia cheese.
Wiltshire[15].	Wiltshire-Käse.	Brick-bat cheese.
Worienen[16].	Woriener Käse.	Worienen cheese.
Yorkshire-stilton[17].	Stilton-Käse aus Yorkshire.	Yorkshire stilton.
Young America[18].	Art amerikanischer Käse.	Sort of American cheese.
Zampetti.	Art Schafkäse.	Sort of ewe-cheese.
Zips ou fromage de Zips.	Zipser Schafkäse.	Zips ewe-cheese.
Zwärg[19].	Sauermilch-Käse.	Sort of cheese.
Pailles au parmesan.	Käse-Stangen, Käsestroh[20].	Cheese-straws.
Welsh rabbit ou rarebit[21].	Röstschnitte mit Käse.	Welsh rabbit or rarebit.

[1]) Wallis, einer der größten und gebirgigsten Kantone der Schweiz, grenzt nördlich an Bern und Waadt, östlich an Tessin und Uri, südlich und westlich an Italien und Frankreich. — Eine Nebensorte des Saanen-Käses und zu der Gruppe der Emmenthaler gehörig.

[2]) Sprich »wō«; Waadland, schweizerischer Kanton. — Kleiner magerer Käse.

[3]) Ort in der niederländ. Provinz Südholland.

[4]) Eine feine Marke des Cheshire-Käses (vergleiche *cheshire* auf S. 1427).

[5]) Auch »Wiener Appetits-Käse«.

[6]) Art weicher Labkäse aus Kuhmilch.

[7]) Sprich »wĭllĭē'«; ein weicher Labkäse von Backsteinform aus Kuhmilch, welcher in den Departements Nord und Aisne hergestellt wird.

[8]) Sprich »wōă«; franz. Stadt *(Meuse)*. Dieser Käse, ein in Frankreich beliebter Verwandter des Limburgers, wird im Maas-Departement in der Gegend des Städtchens Void aus Vollmilch hergestellt, ist backsteinförmig und hat ein Gewicht von 500 bis 550 g.

[9]) In Vorarlberg aus frischem mageren Quark in napfartigen hölzernen Formen bereiteter laibförmiger gereifter Käse von 2 bis 4 kg Gewicht.

[10]) Dorf im preußischen Reg.-Bez. Düsseldorf.

[11]) Aus »ganzer« Milch bereiteter Käse, welcher nebst dem Mondseer und dem Hohenburger Rahmkäse zu ein und derselben Gruppe gehört.

[12]) Nach Stilton-Art bereiteter 8 bis 10 kg schwerer, schimmelfreier Käse.

[13]) In den Niederungen (Werdern) der Weichsel und Nogat dem Gouda ähnlich bereiteter laibförmiger fetter oder halbfetter Käse, wahrscheinlich durch die im zweiten Viertel des 16. Jahrhunderts aus Niederland zugezogenen Mennoniten eingeführt. Vergleiche *tilsit* auf Seite 1443.

[14]) Aus Dotterquark mit Zusatz von Kümmel in kleine runde Wecken handgeformter getrockneter und später zu speckigen Reifen eingelegter Käse von 70 bis 100 g Gewicht.

[15]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *brick-bat cheese* auf Seite 1425.

[16]) Gut im preußischen Regierungs-Bezirk Königsberg. — Der Woriener Käse ist eine Nachahmung des Romatour.

[17]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *stilton* auf Seite 1442.

[18]) In manchen Preisverzeichnissen als »*Young Americans*« verzeichnet.

[19]) Handgeformter Sauermilch-Käse in Ost- und Westpreußen, polnisch *twarog*.

[20]) Mehr unter dem englischen Namen *cheese-straws* bekannt. Ein der englischen Küche entlehntes Gebäck, das bei vornehmen Tafeln bisweilen zum Schluß der Mittags-Tafel anstatt Butter und Käse gegeben wird. Frische Butter wird schaumig gerührt, nach und nach mit fein geriebenem Schweizer und Parmesan-Käse, feinstem Weizenmehl, einer Prise Cayenne-Pfeffer, Salz und einigen Eßlöffelvoll Wasser gehörig durchgearbeitet. Man rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett $^1/_2$ cm dick aus, schneidet Streifen davon, die mit Ei bestrichen und auf einem Blech bei mäßiger Hitze gebacken, mit farbigen Bändchen in Bündel gebunden, heiß serviert werden.

[21]) Man findet auch *Wales rarebit* und *toasted cheese* als Bezeichnungen für dieses Käse-Gericht. — Recht fein geschnittenen Cheshire-Käse (vergl. *cheshire* auf S. 1427) gibt man mit Sahne und Butter (ein Eßlöffelvoll Sahne und etwa 30 g Butter auf je 125 g Käse) in eine Pfanne, rührt über dem Feuer heiß, würzt angenehm mit Senf, Cayenne-Pfeffer und ein wenig Salz. Eine geröstete Brotkruste *(toast)* wird stark mit Butter bestrichen, in Streifen geschnitten, die Käse-Masse darüber gegossen und am Feuer mit dem glühenden Eisen (Salamander) gebräunt.

☞ Die am Schlusse der Seite 154 versprochene »*Inhalts-Übersicht*« dieses Abschnittes befindet sich am Schlusse des nächsten Abschnittes.

VI. Abschnitt.

Speisen,

nach Gängen (Trachten)

geordnet,

in französischer Sprache.

Nach Emil König,
Großherzogl. Hofküchenmeister zu Weimar,

Fr. Baumann († 1889),
weiland Königl. Sächs. Hofküchenmeister zu Dresden,

und anderen hervorragenden Fachleuten.

Muster

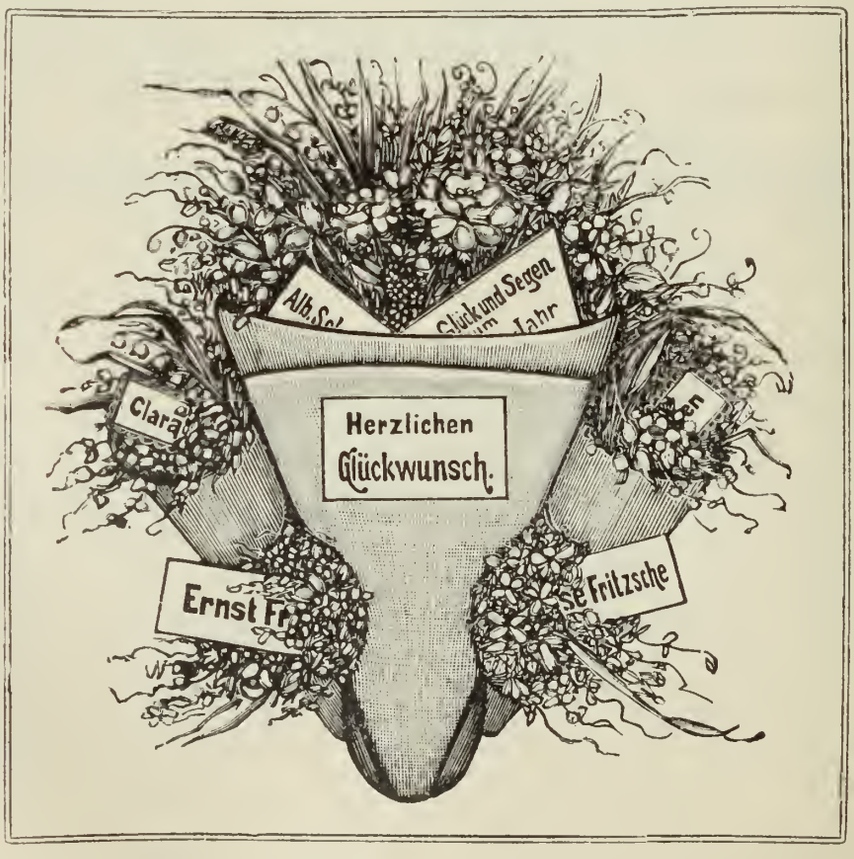
aus **L. Fritzsches** »Illustriertem Servietten-Album«.

138 Figuren mit 566 Abbildungen.

Preis gebunden 3,80, Ausland 4,10 Mk.

P. M. Blüher, Leipzig.

Figur 122: Schwanen-Familie,
aus sechs Tafel- und sechs bis acht Theeservietten geformt.
Prächtiges Dekorationsstück für die Mitte der Tafel.



Figur 80: Glückwunsch-Serviette,
aus einer Tafel-Serviette gebrochen.
Die Form stellt fünf Füllhörner dar, zur Aufnahme von Blumen und Glückwunsch-Karten bestimmt, kann bei größeren Gelegenheiten auch aus einem kleinen Tischtuch geformt werden.

Wird schon, wie aus dem vorigen Abschnitt ersichtlich, bei der Benennung und Zusammensetzung der Speisen wunderbares geleistet, so ist das Durcheinander, welches hinsichtlich der Ordnung nach Gängen (nach F. Baumann sen. besser mit »Trachten« zu bezeichnen) herrscht, ohne Grenzen. Selbst die Ansichten hervorragender Autoren auf dem Gebiete der Eßkunst gehen hier himmelweit auseinander. Um dem Leser einen Beweis für die in dieser Frage herrschende Unklarheit zu liefern und zugleich als Ergänzung des II. Abschnittes (Seite 59 und folgende) dieses Werkes, lassen wir die in den verschiedenen Fachwerken aufgestellte Einteilung der Gänge hier folgen:

Cuisine de tous les mois,
par Ph. Gilbert.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson et de boucherie.
Entrées chaudes et froides.
Punch à la romaine.
Rôt.
Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Dessert.

Grand Dictionnaire de Cuisine,
par Alex. Dumas.

Hors-d'oeuvre.
Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie, de volaille ou de gibier.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Dessert.

Cuisine moderne,
par Une Réunion de Cuisiniers.

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glace.
Fromage.

Traditions Culinaires,
par la Baronne Staffe.

Potage.
Relevé.
Entrée.
Rôt.
Salade et Rôt froid.
Légume.
Entremets sucrés.
Dessert.

Die feine Küche, von Julius Gouffé.[1])

Hors-d'oeuvre froids.
Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Relevés.
Entrées.
Rôts. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de sucre.
Dessert. Compotes.

Dictionnaire de Cuisine,
par J. Favre.

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Relevé de boucherie.
Entrée.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Glace.
Pâtisserie.
Dessert.

Royal-Dîners, par Édouard Hélouis.

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Punch ou sorbet.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Dessert.
Glace.

---

[1]) Der Verfasser bemerkt dazu: Ein Mittag-Essen für zehn bis zwölf Personen setzt sich wie folgt zusammen: Kalte Nebengerichte, 1 Suppe, 1 warmes Nebengericht, 1 Vorspeise, 2 Eingangs-Gerichte, 1 Braten mit Salat, 1 Zwischengericht von Gemüse, 1 Zwischengericht der Kunstbäckerei, Nachtisch. Mit dem Braten korrespondiert das große Stück der Kuchen-Bäckerei, mit den Eingangs- und Zwischengerichten die Kompotte. Bei dem Service *à la russe* ist der Nachtisch gewöhnlich einfacher, man giebt die Kompotte bereits bei dem Braten.

Vie à Table, par Chatillon-Plessis.

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Hors-d'oeuvre chaud.
Relevés de poisson.
Grosse pièce ou relevé de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Fromage.
Dessert.
(Entremets sucrés, pâtisseries travaillées et les crèmes, nougats, petits-fours, fruits, glaces.)

Les 366 Menus du Baron Brisse.

Potage.
Hors-d'ocuvre froid.
Hors d'oeuvre chaud.
Relevés de poisson.
Relevés de bouchcrie.
Entrées de boucherie, de volaille et de gibier.
Entrée froide.
Punch.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
(Gelées, crèmes, pâtisseries.)
Dessert.
(Fromage, fruits, petits-fours, bonbons, glaces.)

Cuisine Classique,
par U. Dubois et É. Bernard.

Potage.
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Relevés de poisson.
Relcvés de boucherie, volaille et gibier.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Punch ou sorbet.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.
Glaces.
Beurre et Fromage.

Cuisinière de la Campagne,
par Audot, Paris 1893.

Hors-d'oeuvre froid.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud[1]).
Relevés de potage[2]).
Entrées.
Entrée froide.
Rôt[3]).
Entremets de légumes.
Entremets sucrés.
Dessert.

Das Menü, von E. v. Malortie.

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson.
Grosse pièce (relevé de boucherie, de volaille et de gibier).
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Beurre et Fromage.
Glaces.
Dessert et Fruits.

---

[1]) Mit folgender Bemerkung: *Les hors-d'oeuvre de cuisine sont de véritables plats, qui autrefois étaient servis sur la table dont ils garnissaient les flancs entre les plats d'entrée. La plupart des hors-d'oeuvre de cuisine sont classés aujourd'hui au nombre des entrées et sont le plus souvent servis dans les déjeuners.*

[2]) Der Verfasser bemerkt hierzu: *Le relevé à pris son nom de ce que, dans le vrai service à la française, on enlevait la soupière pour la remplacer par un plat solide qui souvent était le boeuf bouilli. Le relevé est une grosse pièce, souvent un rôti; mais pour qu'il ne ressemble pas au rôt du second service, on doit toujours l'entourer d'une garniture. Quand la table est nombreuse, on sert deux relevés, dont un est ordinairement un gros poisson, qui lui aussi a sa garniture et sa sauce.*

[3]) Mit folgender Bemerkung: *Les rôts ne doivent se composer (si on veut suivre l'usage de la haute cuisine actuelle) que de volaille et de gibier.*

Illustriertes Kochbuch,
von J. Rottenhöfer.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Entrées.
Rôt.
Entremets.

Illustriertes Kochbuch,
von L. Kurth.

Potages.
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poisson.
Grosses pièces.
Légumes aux garnitures.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Compotes.
Entremets de douceur froids.
Pâtisserie.
Beurre et Fromage.[1])
Glaces.

Neues illustriertes Kochbuch,
von H. Kurth und H. Petit.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Entrées.
Rôt. Salade.
Légumes.
Entremets de douceur.
Beurre et Fromage.
Glaces.
Dessert et Fruits.

---

[1]) Mit der Bemerkung seitens des Verfassers, daß der Käse auch vor oder nach dem Braten gegeben werden kann.

Practical Gastronomy, by Charles Senn.

Hors-d'oeuvre.
Potages.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Rôts.
Entremets.

The Table, by Alessandro Filippini.

Soup.
Hors-d'oeuvre.
Removes or Relevés.
Entrées.
Sorbet.
Roasts.
Entremets.
Sweet entremets.
Ices.

The Steward's Handbook, by J. Whitehead.

Soup.
Fish.
Boiled or Joints.
Roasts.
Entrées.
Punch.
Game.
Salads.
Vegetables.
Pastry.
Dessert.

The Epicurean, by Chas. Ranhofer.

Soup.
Hors-d'oeuvre.
Fish.
Removes or Relevés.
Entrées.
Punch or Sherbet.
Roast.
Cold dishes.
Hot sweet entremets.
Cold sweet entremets.
Dessert.

The Book of Menus, by Fin-Bec.

Soup.
Hors-d'oeuvre.
Relevé of fish.
Relevé of meat.
Entrées of meat, fowl and game.
Cold entrées.
Punch à la romaine.
Roasts of fowl and game.
Salad.
Entremets of vegetables.
Sweet entremets.
Dessert.
(Cheese, fruits, cakes, confectionery, ices.)

Delicate Dining, by Th. Child.

Soup.
Hors-d'oeuvre chauds[1]).
Removes or Relevés.
Entrées.
Roast.
Entremets.

Appetit-Lexikon von Habst und Rosener.

Vortrunk (Absinth usw.).
Vorkost (Austern usw.).
Suppe.
Nachtrunk (Madeira usw.).
Kalter Imbiß (Schinken usw.).
Fisch warm und kalt.
Warmer Imbiß (kleine Pasteten).
Gemüse mit Garnituren.
Übergang
(getrüffelte Gansleber, Hummer in Sulze usw.)
Punsch.
Braten
(Vorbraten, Hauptbraten; feines Gemüse, Salate, Kompotte).
Warme und kalte süße Speisen.
Käse, Obst, Konfekt.

---

[1]) Th. Child erkennt nur die frische reife Melone und frische Feigen mit geräuchertem Schinken als kalte *hors-d'oeuvre* an, während er Sardellen, Oliven, Radieschen, Würstchen usw. von der feinen Tafel gebannt wissen will. Die warmen *hors-d'oeuvre* können nach seiner Ansicht mit gleicher Berechtigung nach der Suppe oder nach dem Fisch gegeben werden.

Praktisches Kochbuch,
von W. Schünemann.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.

Wörterbuch der Küche und Tafel,
von Th. Eckardt.

Potages.
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poissons.
Grosses pièces.
Légumes aux garnitures.
Entrées chaudes à la sauce blanche.
Entrées chaudes à la sauce brune.
Entrées froides.
Rôts. Salade.
Entremets de légumes.
Compotes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.
Pâtisserie.
Beurre et Fromage.
Glaces.
Dessert.

Der Gastronom, von H. Brendel.[1])

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.
Entrées.
Rôts. Compote. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur et sucrés(?)
Dessert et Fruits.

[1]) Bei der Sammlung der Muster-Menüs bemerkt der Verfasser vorsichtig: »Die Reihen-Folge (der Gänge) ist verschiedenen gastronomischen Ansichten angepaßt«.

Moderne französ. Gastronomie,
von F. Giblhauser und K. Scheichelbauer.

Hors-d'oeuvre froids.
Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromages.
Dessert.

Das Diner, von R. Stutzenbacher.

Hors-d'oeuvre.[1])
Potage.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie (grosse pièce).
Entrée chaude.
Entrée froide.
Sorbet.
Rôt.
Entremets de légumes.[2])
Entremets de douceur.
Glace.
Dessert.
Einfacher: *Hors-d'oeuvre.*
Potage.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée chaude.
Entrée froide ou Légume aux garnitures.
Rôt.
Légume.[3])
Entremets.
Dessert.

[1]) Mit folgender Bemerkung: »*Hors-d'oeuvre*, besonders wenn warm, wird auch nach der Suppe gegeben«.

[2]) Mit folgender Bemerkung: »In Deutschland ist die Reihen-Folge insofern verändert, als man das Gemüse nach dem warmen Entrée gibt und dann zu diesem neben anderem auch kalte Beilagen serviert«.

[3]) Mit der Bemerkung: »Wenn nicht vorher als Entrée gegeben«.

Handbuch der Modernen Kochkunst,
von Gustav Brunfaut.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés de boucherie.
Relevés de volaille et de gibier.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôts. Salades.
Légumes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.

Rechtschreibung der Speisen und Getränke,
von Blüher und Petermann.

(Nach Fr. Baumann sen.)

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.
Entrées chaudes et froides.
Rôts. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Beurre et Fromage.
Dessert.
(Pâtisserie et fruits.)

Illustriertes Servietten-Album,
von L. Fritzsche.

Hors-d'oeuvre froid.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie, de gibier ou de volaille.
Entrée chaude et froide.
Rôt. Salade. Compote.
Légume.
Entremets sucrés.
Glace.
Fromage.
Fruits.
Dessert.

Dresdener Köchin,
von Joh. Fr. Baumann (1842).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôts.
Entremets.
Dessert.
Beurre et Fromage.

Gastronomisches Lexikon,
von L. F. Jungius.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de boucherie et de venaison.
Poissons.
Volaille et gibier.
Légumes.
Entrées froides.
Rôts. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Glaces.

Vorlesungen über Esskunst,
von Antonius Anthus.

Der lieben Suppe[1]) folgt in der Regel das gesottene Rindfleisch. Am passendsten folgten sich diese Gerichte wohl in der Weise, daß nach dem Rindfleisch oder dessen Stellvertreter und ein paar kurzen Übergangs-Akkorden, Fische aufgetragen würden. Nach einem weiteren Übergang käme dann der oder die Braten, wild oder zahm. — und diesem folgte ebenso Geflügel, zahm oder wild. Pastetchen, Torten, Krebse und dergl. würden ein mildes Verklingen, ein süßes dahinsterbendes Decrescendo vermitteln, bis endlich das Ganze in den wohlgesetzten Schlußakkorden eines wohlbesetzten Desserts von Obst, Confituren usw. (Butter und Käse, als herkömmliche Fermate) im schmelzenden Piano sanft verhallt.

[1]) Anthus schreibt: »Als aller Empfehlung würdig muß hier des in Italien üblichen Imbisses von Schinken, gesalzenen Zungen, Sardellen, geräucherten Würstchen und Würsten, Neunaugen usw. gedacht werden«.

Geist der Kochkunst,
von K. v. Rumohr.

Suppe.
Imbiß.
Großes Stück gesottenes Rindfleisch.[1])
Großer gesottener oder gebratener Fisch.[2])
Braten. Salat.[3])
Nachtisch.[4])

Meyer's Konversations-Lexikon,
IV. Auflage.

Potage.
Hors-d'oeuvre[5]).
Entrée (Fleischvorgericht).
Relevé[6]).
Entremets.
Rôt.
Dessert.

---

[1]) Mit folgender Bemerkung: »Ist die Tafel groß, so kann man zugleich ein Stück gebratenen Rindfleisches *(roast beef)* oder Hamburger Rauchfleisches auf den Vorschneidetisch setzen, aufschneiden und herumreichen. Tunken (Sosen), Kartoffeln und andere allgemein beliebte Beilagen des Fleisches rate ich nicht aufzusetzen, sondern herumzureichen. Die Platten, welche diesen Gang begleiten, sollen aus Gemüsen mit und ohne Beilagen, aus allerlei Gerichten von zerschnittenem Geflügel und zarterem Fleische bestehen«.

[2]) Mit folgender Bemerkung: »In den vier, acht oder zwölf Nebenschüsseln trägt man allerlei Gerichte aus kleineren Fischen auf; ferner leckere Würstchen, Salmi, Frikassee, einiges davon unter der Reisdecke oder auf einer Kruste von Butterteig; endlich Hohlnudeln oder Kartoffeln mit Parmesan-Käse, Polenta mit Trüffeln und dergl.«.

[3]) Hierzu bemerkt der Verfasser: »Die Nebenspeisen bestehen aus kalten Speisen unter säuerlicher Gallerte, z. B. feinen Fischen, Geflügel, Schinken oder Wildschwein; endlich aus Torten und süßen Mehlspeisen zum Übergang auf den Nachtisch«.

[4]) Soll aus »gekochten und eingemachten Früchten, Gallerten, Cremes, leckeren Milchspeisen, Gefrorenem, eingemachten Gewürzen und anderem Zuckerwerk, feinem Käse und frischen Früchten jeglicher Art« bestehen.

[5]) Mit der Bemerkung: »Ein Nebengericht unmittelbar vor oder nach der Suppe«.

[6]) Neues, auf ein anderes folgendes, pikantes, den Appetit wieder anreizendes Gericht.

Französ. Mittag-Essen um 1740.[1])
(Nach Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks.)

1. Gang.
- Suppenfleisch.
- Eine Vorspeise von im eigenen Saft geschmortem Kalbfleisch.
- Ein Beigericht *(hors-d'oeuvre).*

2. Gang.
- Ein Truthahn.
- Eine Schüssel Gemüse.
- Ein Salat.
- Ein Creme-Gericht (nur bisweilen).

Nachtisch.
- Käse.
- Obst.
- Eingemachtes.

Verdeutschungs-Wörterbuch
der Fachsprache
der Kochkunst und Küche,
von E. Lößnitzer.

Auf der deutschen Speisekarte steht: Potage und Consommé,
Und nächst diesen, als Hors-d'oeuvre, größtenteils: Petites bouchées.
Mit verschiedener Benennung folgt alsdann der: Poisson,
Poupiettes de sandat, turbot, truites und soles, wohl auch saumon.
Um zu sätt'gen, sind geschaffen: Grosses pièces und Relevés,
Doch der »Gourmand« liebt vor allem die verschiedenen Entrées,[2])
Rôtis, Légumes, Entremets, und dann als letzter Hochgenuß
Kommt: Fromage, Dessert et Fruits, eines jeden Mahles Schluß.

---

[1]) Brillat-Savarin bemerkt dazu: »Man wechselte die Teller nur dreimal, nämlich nach der Suppe, beim zweiten Gange und beim Nachtisch. Kaffee wurde nur selten serviert, ziemlich häufig aber Kirsch- oder Nelken-Likör, der damals erst seit kurzem bekannt geworden war«.

[2]) Hierzu bemerkt der Verfasser: »Jeder, der des Französischen mächtig ist, wird sich unter *Entrées* Vorspeisen, Eingangs-Gerichte vorstellen; in der deutschen Kochkunst sind *Entrées* aber Zwischen-Gerichte oder ganz genau bezeichnet »mittlere Voressen«.

Tafel-Karte des Hôtel des Anglais,
Nizza (1884).

Potages.
Poisson.
Relevés.
Entrées.
Légumes.
Rôt. Salade.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Hôtel des Indes,
La Haye (1883).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade.
Entremets sucrés.
Dessert.

Tafel-Karte des Grand Hôtel de Toulon (1890).

Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poisson.
Entrées froides.
Rôt. Salade.
Entremets de douceur.
Gâteaux.
Dessert.

Tafel-Karte von The Grand Hotel,
London (1882).

Potages.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Légumes.
Rôts.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte von dem Grand Café-Restaurant Royal,
68 Regent Street, London (1884).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Rôts. Salades.
Entremets.
Fromages.
Dessert.

Tafel-Karte von The 5th Ave. Hotel,
New York (1890).

Soups.
Fish.
Removes or Relevés.
Cold dishes.
Entrées.
Roasts.
Sherbet.
Game.
Vegetables.
Pastry.
Dessert.
(Ice, cheese, fruits.)

Tafel-Karte des Hôtel Central,
Concepcion, Argentinien (12. Okt. 1890).

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Poisson.
Hors-d'oeuvre chaud.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt.
Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.
Dessert. — Fruits.

Tafel-Karte von Delmonico,
New York (1890).

Potages (vorher Austern).
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poissons.
Relevés.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Sorbet ou punch.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets sucrés chauds.
Entremets sucrés froids.
Glaces.
Compotes. Petits-fours.
Fruits. Dessert.
Pièces montées.

Tafel-Karte von Sir H. Williamson,
32 Dover Street, London (1803).

Potages.
Poissons.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Flancs.
Entrées.
Rôts.
Flancs.
Entremets.

Tafel-Karte des Herzogl. Hofes zu Altenburg (24. Okt. 1887).

Potage.
Huîtres.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert. — Fruits.

Tafel-Karte des Badischen Hofes.

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé.
Entrées.
Sorbet.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade.
Entremets de douceur.
Glace.
Dessert.

Tafel-Karte des Bayrischen Hofes
(16. März 1885).

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosses pièces.
Entrées.
Punch.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.

Tafel-Karte des Belgischen Hofes
gelegentlich
des 25jährigen Regierungs-Jubiläums
von König Leopold II.

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie.
Entrées chaudes.
Entrée froide.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade.
Grosse pièce froide.
Entremets de douceur.
Glaces.
Sorbets.

Tafel-Karte des Braunschweigischen Hofes (2. April 1889).

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée chaudes.
Entrée froide.
Punch.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Dänischen Hofes (1867).

Potage.
Hors-d'oeuvre froid (Melone).
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé.
Entrées.
Légumes.
Punch.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Glaces. — Dessert.

Tafel-Karte des Englischen Hofes (21. Juni 1887).

Potages.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Rôts.
Entremets.
Side Table.

Tafel-Karte des Französischen Hofes (1860).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Grosses pièces (saumon, boeuf).
Entrées.
Rôts. Cresson.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Französischen Hofes (1844).

Potages.
Relevés.
Entrées.
Rôts.
Flancs de pâtisserie.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Griechischen Hofes (1868).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie.
Entrées.
Punch.
Rôts.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.

Tafel-Karte des Grossherzoglich Hessischen Hofes (28. Mai 1889).

Potage.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée.
Rôt.
Entremets de légumes.
Glace.

Tafel-Karte des Italienischen Hofes (1889).

Potages.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Légumes.
Hors-d'oeuvre.
Punch.
Rôts. Cresson.
Entremets.
Glaces.

Tafel-Karte des Anhaltischen Hofes (12. Dezember 1874).

Potage.
Huîtres.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Compotes.
Pâtisserie.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Hannoverschen Hofes (8. März 1826).

Potages.
Relevés.
Hors-d'oeuvre.
Entrées.
Rôts. Salades.
Entremets.

Tafel-Karte des Lippeschen Hofes (25. Mai 1879).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glace.
Dessert.

Tafel-Karte des Fürstl. Monacoer Hofes (9. März 1879).

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Relevés (saumon, boeuf).
Entrées.
Punch.
Rôt. Salade.
Entremets.
Pièces montées.
Dessert.

Tafel-Karte des Mecklenburg-Schwerinschen Hofes (8. Febr. 1879).

Potage.
Huîtres (au naturel et frites).
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Beurre et Fromage.
Glace.
Dessert.
Fruits.

Tafel-Karte des Grossherzoglichen Hofes zu Oldenburg.

Potage.
Huîtres.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Légume.
Entrée chaude.
Punch.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Österreichischen Hofes (4. Okt. 1888).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Hors-d'oeuvre froid.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Sorbet.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromages.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Portugiesischen Hofes (1860).

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Preussischen Hofes (11. April 1868).

Potage.
Hors-d'oeuvre froids.
Poisson.
Relevés.
Légumes.
Entrées.
Rôt. Cresson.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromage. — Salade. — Compote.

Tafel-Karte des Preussischen Hofes.

Potages.
Poissons.
Relevés de boucherie.
Grosses pièces froides.
Rôts. Cresson.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromage et salade.
Glaces. — Dessert.

Tafel-Karte des Preussischen Hofes zu Ehren des Kaisers von Rußland (1867).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Rôts.
Légumes.
Entremets.
Glaces. — Compotes. — Dessert.

Tafel-Karte des Fürstl. Reussischen Hofes (21. Mai 1880).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Russischen Hofes (1860).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevé de poisson.
Relevé de volaille.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Légumes.
Rôts.
Entremets.
Glaces.

Tafel-Karte des Spanischen Hofes (1868).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Entrées.
Légumes.
Rôts.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Sächsischen Hofes (6. Sept. 1889).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Fromage.
Glace.
Dessert.

Tafel-Karte des Sächsischen Hofes
(Küchenmeister: Fr. Tuiskon Baumann † 19. Okt. 1889).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de volaille.
Entrées chaudes.
Punch.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Sachsen-Meiningenschen Hofes
(28. März 1878).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Sachsen-Weimarschen Hofes (9. Juli 1878).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Schwarzburg-Rudolstädtischen Hofes
(1. Januar 1881).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Schwedischen Hofes.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés.
Entrées chaudes.
Punch.
Rôt. Salade.
Grosse pièce froide.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Compotes. — Dessert.

Tafel-Karte des Türkischen Hofes
zu Ehren des Prinzen Jérôme Napoléon
(1868).

Potage.
Beurrek.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées chaudes.
Hiar Domassy.
Entrée froide.
Légume.
Punch.
Rôt.
Pilaw.
Entremets de douceur.
Glaces.

Tafel-Karte des Fürstl. Waldeckschen Hofes (7. Januar 1879).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glace.
Pâtisserie.
Compotes. — Fruits. — Dessert.

Tafel-Karte des Württembergischen Hofes.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Relevés.
Entrées.
Punch.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.

Tafel-Karte des Königs von Piemont (5. Dezember 1855).

Potages.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Contre-Flancs.
Rôts.
Relevés
(savarins, gâteaux de riz, poudings glacés).
Entremets.
Contre-Flancs.
Side Table.

Tafel-Karte des Königs Louis-Philippe (3. April 1844).

Potages.
Relevés.
Flancs de relevés.
Entrées.
Rôts.
Gros bouts d'entremets.
Flancs de pâtisserie.
Entremets.
Desserts.
(Compotes, corbeilles de fruits, assiettes montées, petits-fours.)

Der Leser, welcher die vorhergehend aufgeführten Speise-Ordnungen mit einander verglichen hat, wird gefunden haben, daß, streng genommen, keine der anderen gleicht. Auf der einen die kalten Hors-d'oeuvre, in der Fachsprache *hors-d'oeuvre d'office*, vor, auf der anderen nach der Suppe; auf dieser nur die Austern vor, alle übrigen kalten Hors-d'oeuvre nach der Suppe, auf jener alle kalten Hors-d'oeuvre, auch die Austern, nach der Suppe. Auf der einen die warmen Hors-d'oeuvre, in der Fachsprache *hors-d'oeuvre de cuisine,* nach der Suppe und vor dem Fisch, auf der anderen nach dem Fisch und vor dem großen Stück *(grosse pièce).* Auf dem Menü aus Concepcion (Argentinien) folgen der Suppe zunächst die kalten Hors-d'oeuvre, hierauf der Fisch und dann erst die warmen Hors-d'oeuvre. Auf der italienischen Tafel-Karte folgen die Hors-d'oeuvre unmittelbar den Gemüsen; auf letztere folgt der Punsch und nachher der Braten. Auf anderen Tafel-Karten findet man beide Arten Hors-d'oeuvre nach der Suppe, auf der einen aber die kalten vor den warmen, auf der anderen die warmen vor den kalten. Hier folgen dem Fisch die großen Stücke *(grosses pièces* oder *relevés de boucherie),* dort die Entrées; ein andermal kommt das große Stück gleich nach dem Hors-d'oeuvre und vor dem Fisch. Hier findet man die Gemüse *(entremets de légumes)* nach dem Entrée und vor dem Braten, dort nach dem Braten und vor den süßen Speisen *(entremets de douceur),* in »Meyers Konversations-Lexikon« vor dem Braten und nach dem Relevé. Auf dieser Tafel-Karte folgt das kalte Entrée dem warmen, auf jener kommt unmittelbar nach dem warmen Entrée der Braten und erst hinter letzterem

das kalte Entrée. Hier befindet sich der gefrorene Punsch zwischen warmen und kalten Entrées, dort wird er mit dem Gefrorenen am Schluß des Mahles, ein andermal nach dem Braten gegeben, während er sonst in der Regel nach dem letzten kalten Entrée und unmittelbar vor dem Braten erscheint. Auf einem Menü von Urbain Dubois (The Book of Menus, by Fin Bec, S. 131) folgt der Punsch unmittelbar hinter dem Fisch (hier: *barbue, sauce hollandaise),* und nach dem Punsch kommt das große Stück (hier: *gigot de mouton braisé).* Auf der Tafel-Karte des schwedischen Hofes folgt der Punsch dem warmen Entrée, dann kommt der Braten mit Salat, diesem folgt ein großes kaltes Stück *(grosse pièce froide)* und zuletzt das Gemüse. Ein andermal folgen dem Braten die Gemüse und hinter diesen als eigener Gang kalte Pasteten. Hier gibt man das Kompott mit dem Braten, dort mit den Süßspeisen *(entremets de douceur)* oder mit dem Nachtisch *(dessert).* Auf manchen Menüs findet man die warmen Mehlspeisen vor dem Braten und nach dem kalten Entrée, während die kalten Mehlspeisen dem Kompott folgen. Hier Salat zum Braten, dort nur einfache Kresse, bei Wildbraten nur Johannisbeer-Sulze. Das eine Mal das Gefrorene vor, das andre Mal nach dem Käse. Auf der Tafel-Karte des Preußischen Hofes vom 11. April 1868 bilden *fromages, salades, compotes* den Schluß des Mahles, auf einem anderen Menü desselben Hofes finden wir neben *fromages* und *salades* noch *glaces* und *dessert,* bei wieder einer anderen Gelegenheit bilden *glaces, compotes, dessert* den Schluß.

Welches Durcheinander! In sehr vielen Fällen ein Mischmasch von französischem und russischem Service, wie überhaupt das Durcheinander sich größtenteils auf die mangelnde Kenntnis der Eigentümlichkeiten der verschiedenen Service zurückführen läßt. Leider gibt es anscheinend zur Zeit keine lebende Fachgröße, die Licht in dieses Dunkel bringen, die den eingerissenen Wirrwarr endgültig lösen könnte, da sich alle Küchenmeister und Fachschriftsteller von Ruf, an die wir uns wendeten, sogar in Grundfragen widersprachen.

Der Herzogliche Mundkoch *F. Gruschka* in Altenburg S./A. schreibt uns u. a.: »Die von Ihnen aufgestellte Reihenfolge der einzelnen Gänge entspricht ganz und gar der jetzigen modernen Kochkunst. Die Frage, ob kalte Hors-d'oeuvre schon vor der Suppe gegeben werden, beantworte ich mit „Nein". Ausgenommen sind die Austern, welche bei uns, wie wohl an sämtlichen Höfen, stets vor der Suppe serviert werden. Die zweite Frage betreffs des Kompottes beantworte ich dahin, daß Kompott und Salat ganz entschieden zum Braten gehören.«

Der Fürstl. Hofküchenmeister *F. Heß* in Gera schreibt: »Austern, Kaviar und ähnliche Hors-d'oeuvre gehören vor die Suppe, jedes andere Hors-d'oeuvre, sei es kalt oder warm, ist nach der Suppe zu geben. Das große Stück *(relevé* oder *grosse pièce)* kommt nach dem Fisch. In Frankreich wird der Salat für sich serviert, also nach dem Braten, nicht zugleich mit demselben, in Deutschland aber nicht. Wenn Kompott beim Nachtisch serviert wird, was an manchen Höfen, z. B. in Braunschweig, der Fall ist, so wird zum Braten trotzdem Kompott gereicht, selbstverständlich ein anderes. Mit Ausnahme der französischen wird in allen Küchen der Braten mit Salat und Kompott gegeben, in Frankreich nur mit Kompott, der Salat als Gang für sich. Am Münchener Hofe wird das Kompott für sich nach dem Braten gereicht.«

Der ehemalige Küchenmeister und jetzige Ökonom der »Loge zu den drei Degen«, Halle a. S., *E. Lößnitzer,* ein hervorragender Fachschriftsteller, schreibt: »Ich finde die von Ihnen angegebene Reihenfolge der Speisen, mit Ausnahme von Butter und Käse, vollständig richtig. Ich gebe Käse stets nach dem Gefrorenen, Sie werden dies auch auf den Speise-Karten des Hofes von Weimar finden. Außer-

dem habe ich in meiner Sammlung Speise-Karten des Grand Hôtel (Paris), der verstorbenen Königin Maria von Sachsen, des Fürsten Reuß j. L., des Sächsischen Gesandten Grafen Hohenthal (Berlin) u. a., auf welchen ich meine Ansicht bestätigt finde. Eine Ausnahme macht Malortie in seinem Werke »Das Menü«, welcher den Käse vor dem Gefrorenen gibt, sowie die Hofküche in Dresden. Der Fisch wird stets vor dem Großstück gegeben, in der Provinz Sachsen (ob auch an anderen Orten, weiß ich nicht) ist dies jedoch nicht der Fall. Hier ist die allgemeine Redensart: „Nach der Suppe und dem Vorgericht vor allem eine kräftige Vorlage". Deshalb werden Sie auf meinen sämtlichen Speise-Karten den Fisch nach dem Großstück finden. Ich habe versucht, diese Einrichtung abzuändern; sie ist aber so fest eingewurzelt, daß eine Änderung nicht mehr möglich ist. Auf Ihre Frage, ob *grosse pièce* gleichbedeutend mit *relevé* ist, erwidere ich Ihnen, daß nach meiner Ansicht (welcher sich auch unser sel. Fr. Baumann anschloß) beides verschieden ist. *Grosse pièce* ist diejenige Speise, welche, wie schon der Name besagt, aus einem großen (ganzen) Stück Fleisch oder Fisch (?) besteht, verziert mit allen möglichen und unmöglichen Sachen, teils ganz, teils zerlegt (tranchiert) aufgetragen. *Relevé* (vom lat. *levare* = erleichtern, mit der Vorsilbe *re* = wieder) ist diejenige Speise, welche den vom »großen Stück« gesättigten Magen wieder erfrischen soll, also nach meinen Ansichten ein leichtes Geflügel, überhaupt eine leichtere Speise, welche mit dem dazu gegebenen Wein die Eßlust erneuern soll. Ich bezeichne jedes große Fleisch- und Fischstück, sobald es mit Einfassungen und Verzierungen, zu welchen ich auch die Silber-Spießchen rechne, versehen ist, mit dem Namen *Grosse pièce.* Jedes Geflügel oder zerteilte Fleisch, welches an dieser Stelle, aber ohne obige Zuthaten angerichtet und gewöhnlich bei kräftigen Suppen, wie Ox-tail, Mock-turtle und ähnlichen gegeben wird, als *Relevé.*

Prinzlicher Hofkoch *F. Baumann* in Dresden schreibt: »Es ist bei uns nicht üblich, ein kaltes Vorgericht, außer Austern, vor der Suppe zu reichen. Salat gehört stets zum Braten, während Fleisch- und Fischsalat bei jeder feinen Tafel als drittes Entrée gegeben wird. Kompott kann allein serviert werden, und zwar zwischen dem Braten und dem Gemüse, ist nicht Gang für sich, sondern zählt etwa als neunte Nummer des vierten Ganges (Tracht).«

Großherzoglicher Hofküchenmeister *E. König* zu Weimar schreibt: »Die kalten Hors-d'oeuvre müssen vor der Suppe gegeben werden, da solche Vorspeisen in Deutschland, Italien usw. nicht im Gebrauche sind und nur eine Eigenheit Schwedens und Rußlands bilden. In Deutschland verwerten wir diese kalten Hors-d'oeuvre, wie Kaviar-Brötchen usw. mehr zum Frühstück *(déjeuner).* Hiervon können nur die Austern eine Ausnahme machen, welche, vor der Suppe serviert, dem Dîner stets ein feines Ansehen geben. *Grosses pièces* sind niemals *relevés.* Ein großes Stück kann kein *relevé* sein. Es ist ferner ein Unding, daß ein großes Stück *(grosse pièce)* von Geflügel sein kann. Das Hauptstück muß ein festes Fleisch sein, wie Rind-, Hammel-, Kalbfleisch oder Wild. Wo wollen Sie sonst Entrées hernehmen? Hier ist eben der Wirrwarr!«

»Die Konversations-Lexika sowie die verschiedenen gastronomischen Fachwerke geben für das Wort Relevé so verschiedene und teilweise so falsche Erklärungen, daß ein Versuch, der ursprünglichen Bedeutung dieses Wortes nachzuforschen, im Interesse der kulinarischen Wissenschaft geboten erscheint. Lesen wir zunächst einmal die in den verschiedenen Fachwerken gegebenen Bedeutungen des Wortes *relevé!* Blüher-Petermann, Rechtschreibung der Speisen und Getränke: „*Le relevé,* Ersatz-Schüssel, Zwischengericht, großes Voressen, engl. *remove, joint.* Die *grosses pièces* oder *pièces de résistance* zählen zu den *relevés,* die man in *relevés de poisson,*

de boucherie, de volaille, de gibier einteilt". Dubois et Bernard, Cuisine Classique: *„Les relevés sont classés en trois catégories que leur nature distingue: ce sont de poisson, de boucherie, de volaille et de gibier. Les relevés gras et maigres jouent un rôle considérable dans la cuisine moderne, et sont d'une rigoureuse nécessité dans un dîner distingué"*. Favre, Dictionnaire Universel de Cuisine: *„Le relevé. En cuisine, mets de résistance, pièce qui rehausse, qui relève un repas, quatrième service d'un dîner: potage, hors-d'oeuvre, poisson, relevé"*. Audot, Cuisinière de la Campagne: *„Le relevé est le boeuf bouilli, ou autre grosse pièce qui remplace le potage dès qu'il est servi dans les assiettes. Certaines grosses entrées peuvent servir de relevés; on les entoure d'une garniture, ce qui les distingue des rôtis"*. Lößnitzer, Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche: *„Le relevé* oder *la relevée*, Ersatz-Schüssel, (großes) Voressen; *grosse pièce*, Großstück, großes Voressen". Giblhauser & Scheichelbauer, Moderne französische Gastronomie: *„Le relevé*, Zwischengericht, dritter und vierter Gang bei dem Dîner. Man unterscheidet *relevés de poisson (grosse pièce), de boucherie (grosse pièce), de gibier, de volaille"*. Taschen-Wörterbuch für Tafel und Küche: *„Le relevé*, der dritte und vierte Gang bei der Tafel, aus pikant zubereitetem Fisch und Fleisch bestehend". Eckardt, Wörterbuch der Küche und Tafel: *„Le relevé (relevé de potage*, d. h. nach dem Wegnehmen der Suppe), Zwischengericht nach dem Hors-d'oeuvre und vor den Fleischentrées. *Grosses pièces*, die großen Fleischstücke, die zwar tranchiert, aber wieder in ihre ursprüngliche Gestalt zusammengefügt serviert werden. Sie folgen bei Tafel den Fischen und gehen den Entrées voraus". Universal-Lexikon der Kochkunst: *„Le relevé*, eigentlich *relevé de potage*, d. h. ein Gericht, welches nach dem Wegnehmen *(relever)* der Suppe auf den Tisch gebracht wird. In der französischen Küche bezeichnet man mit diesem Ausdruck die Zwischengerichte, welche nach dem Hors-d'oeuvre und vor den Fleischentrées auf die Tafel kommen und entweder aus Fisch oder gedämpftem und gekochtem Fleisch, gedämpftem Geflügel, Kalbskopf und dergl. bestehen". Senn, Practical Gastronomy: *„Relevés and grosses pièces = removes, dishes served after hors-d'oeuvre or after fish, as top and bottom dishes (as they are designated in England)"*. Schuster-Régnier, Französisch-deutsches Wörterbuch: *„Le relevé*, (ein) folgender Gang, Zwischengericht; *la relevée*, Nachmittag". Sachs-Villatte, Französisch-deutsches Wörterbuch: *„Le relevé*, neues, auf ein anderes folgendes, auch pikanteres, den Appetit anregendes Gericht; *la relevée*, Nachmittag (im Gerichtsstil): *à deux heures de relevée*, um 2 Uhr nachmittags". Meyers Konversations-Lexikon: *„Le relevé*, Zwischengericht, welches durch pikanten Geschmack den Appetit von neuem reizen soll, meist aus einem Fleischgericht mit pikanter Sose, aus Fisch, Ragouts usw. bestehend".

Es würde selbstredend zu weit führen, hier alle irrtümlichen Auffassungen anzuführen. Für das allgemeine Interesse ist es nur von Wichtigkeit, festzustellen, daß *relevée* (also *la relevée)*, dem Repertoir der französischen Kochkunst entnommen, jetzt im Rahmen eines Menüs gebraucht wird zur Bezeichnung eines Zwischengerichtes, während es ursprünglich eine Mahlzeit für sich bedeutete. Um die lange Pause zwischen Déjeuner und Dîner etwas abzukürzen, setzte man in dem vorigen Jahrhundert in vornehmen französischen Häusern zwischen drei und vier Uhr eine Zwischen-Mahlzeit — *Relevée* — ein, bei welcher kleine Brötchen nach Art unserer Sandwiches und kleine Backwerke nebst warmen und kalten Getränken in mäßigen Quantitäten gereicht wurden. Dieser Zwischen-Imbiß — *Relevée* — entspricht unserem, in vornehmen Häusern üblichen Nachmittags-Thee. Wenn man also auf Menüs das Wort *relevée, relevé* oder auch *relever* zur Bezeichnung eines Zwischengerichtes oder gar eines großen Stückes *(grosse pièce)* gebraucht, so zeugt dies von einer vollständigen Verkennung der wahren Bedeutung dieses Wortes.

Streng zu verurteilen ist es, wenn sich derartige falsche Begriffe im praktischen Gebrauche einschleichen und einwurzeln. Es gilt daher, den Ideal-Zustand der französischen Küche wie er in höchster Vollendung vor der Revolution bestand, wieder anzustreben. Um ein solches Ziel zu erreichen, müssen wir auch in diesen kleinen, aber keineswegs nebensächlichen Dingen konsequent und mit Überlegung vorgehen. Jeder meiner Herren Kollegen, dem der kulturelle Zweck der Kochkunst klar ist, wird mir hierin beipflichten. — Betreffs des Gefrorenen geht meine Ansicht dahin, daß es entschieden richtiger ist, dieses vor dem Käse zu geben.«

Küchenmeister *M. Urbain Sautter* und sein Saucier *Paul E. Blüher jr.*, Hôtel Continental, Montreux, schreiben: »Einige *Hors-d'oeuvre* können vor der Suppe gegeben werden, besonders die kalten. Bei dem sogenannten Déjeuner dînatoire (vergl. S. 67 dieses Werkes), wo man stets Suppe gibt, müssen alle Hors-d'oeuvre vor der Suppe gegeben werden. Bei großen Diners wird die Suppe zuerst aufgetragen, und nur die Schaltiere müssen vor der Suppe serviert werden. Die Austern gehören stets vor die Suppe; sind sie indessen auf irgend eine Art zubereitet, so ist ihr Platz hinter der Suppe.[1]) Die Hors-d'oeuvre im allgemeinen gehören hinter die Suppe; finden sich Menüs, auf welchen die Hors-d'oeuvre erst nach dem Fisch folgen, so ist die Zusammenstellung solcher Menüs als regelwidrig zu bezeichnen. Werden kalte und warme Hors-d'oeuvre gegeben, so geht immer das kalte dem warmen voran; denn das kalte soll den Appetit reizen. Nun zum Fisch. Diesen kann man nur bei einem Fasten-Diner als *grosse pièce* bezeichnen; man muß dazu solche wählen, welche ein festes, nahrhaftes Fleisch besitzen, wie große Forellen, Lachs, Karpfen, Steinbutt usw. *Relevé* und *Grosse pièce* sind, streng genommen, verschiedene Begriffe. *Grosse pièce* bezeichnet auf einem Hotel-Menü dasselbe wie *pièce de résistance* (im allgemeinen bezeichnet *pièce de résistance* ein großes Stück Bankfleisch, wie Roastbeef, Hammel-Keule usw.). *Relevé (relevé de potage)* ist überhaupt die Platte, welche der Suppe folgt. Man gibt sehr wohl und bei großen Diners in der Regel, ein großes Stück von Geflügel oder von Wild. Bei Gala-Diners gibt man niemals ein großes Stück von Bankfleisch, sondern stets von Wild oder Geflügel. Lammfleisch würde ich jedoch nicht zu den Grosses pièces rechnen, da es ein Milchfleisch ist. Was die *Entrées* anbetrifft, so kann man das kalte Entrée von dem warmen durch einen Punsch trennen, ferner können beide Entrées von einander getrennt werden, wenn man mehrere kalte Entrées gibt. Dies bezeichnet man mit *bout de table (menu à deux services)*. Nicht selten sind die beiden Entrées durch den Braten getrennt, also dem warmen Entrée folgt der Braten und letzterem erst das kalte Entrée. Dies ist keineswegs falsch; denn bei großen Diners gibt man sehr oft zwei Braten, sei es kalte oder warme.

Gehört das Kompott zum Braten? In Deutschland ist es Sitte, das Kompott zum Braten zu geben. Im allgemeinen gibt man niemals Kompott zum Braten, bei einem feinen Diner darf dies nicht vorkommen. Man serviert es auch nicht als Süßspeise *(entremet)* bei einem Diner, wohl aber kann man es bei einem Déjeuner in dieser Eigenschaft verwenden. Als Nachtisch *(dessert)* dürfen nur frische Früchte gegeben werden, niemals aber gekochte, mithin ist das Kompott auch vom Dessert ausgeschlossen. Es ist am besten für sich allein aufzuführen, nicht als besonderer Gang, sondern etwa nach der Pâtisserie. Deutschland ist das einzige Stück der Erde, wo man diese Sitte oder vielmehr Unsitte eingeführt hat. Was den Salat anbetrifft, so ist zu bemerken, daß dieser unbedingt zum Braten gehört, auch wenn er auf der

---

[1]) *E. v. Malortie* schreibt: »Austern wurden früher nach, jetzt werden sie, wenn überhaupt, meistens vor der Suppe gegeben; aber vor der Suppe hindern sie die Würdigung der nachfolgenden feinen Suppen, nach der Suppe stören sie den Genuß ausgewählter Hors-d'oeuvre.«

Tafel-Karte nicht genannt ist, was öfters vorkommt. Niemals aber bildet er einen Gang für sich. Der Salat erscheint immer mit einem Fleisch, Wild oder Geflügel, er wird aber auch zu kalter Pastete, Galantine, Suprême von Geflügel gegeben. Zu letzterem Gericht soll man indes stets Gemüse- oder italienischen Salat geben, zu Fisch gehört russischer Salat. Erscheint der Salat mit dem Käse, beziehentlich dem Kompott bei dem Nachtisch, so ist das Menü, welches eine solche Reihenfolge aufstellt, ohne jede Befolgung der gastronomischen Regeln entworfen. Nur in England gibt man oft mit dem Käse rohen Sellerie, Radieschen, Brunnen-Kresse. Wenn die *Entremets de légumes* nach dem kalten Entrée und vor dem Braten gegeben werden, so kann dies nur bei einem Menü *à deux services* der Fall sein und ist dann in Ordnung. Gehört der Käse vor oder hinter das Gefrorene? Allgemeine Regel ist, daß der Käse nach dem Gefrorenen zu servieren ist; denn der Käse zählt zu dem Nachtisch.[1]) Die Glaces gehören zu den Entremets; unrichtig ist es, wenn erstere seitens mancher Fachschriftsteller zu dem Nachtisch gerechnet werden. Was den Punsch anbetrifft, so findet man diesen sowohl nach dem Braten, zwischen warmen und kalten Entrées als auch unter dem Gefrorenen *(glace)*. Regel ist aber, daß der Punsch, dem kalten oder warmen Entrée folgend, vor dem Braten zu servieren ist; denn bei einem großen Diner soll der Punsch die Gäste auf einen anderen Geschmack bringen. Daß hinter dem Braten und vor dem Entremets de légumes noch eine *grosse pièce froide* folgt, ist bei großen Diners vollkommen in Ordnung; denn bei solchen findet man stets ein großes kaltes Stück als zweiten Braten.

Hotelier *Georg Eiben*, Hotel Kaiserhof, Bad Wildungen, schreibt: »Hors-d'oeuvre gehören stets vor die Suppe, da sie nach der Suppe überhaupt ihren Zweck verfehlt haben. Es ist widersinnig, zum Braten neben Salat noch Kompott zu geben. Das Kompott ist eine Süßspeise und gehört zu den Entremets.«

Nach Traiteur *R. Nestmann* in Leipzig werden kalte Hors-d'oeuvre dann vor der Suppe gegeben, wenn es auch warme Hors-d'oeuvre bei demselben Menü gibt. Werden nur kalte gegeben, so sind diese immer nach der Suppe zu reichen. Nach der Ansicht desselben Fachmannes werden Kompott und Salat in Deutschland zum Braten gegeben, doch könnte das Kompott auch mit den Entremets oder mit dem Nachtisch, doch nicht als besonderer Gang serviert werden.

Der Küchen-Vorsteher der Kaiserlichen Hofküche zu Berlin, *De Lacquis*, schreibt: »*Relevé* ist eine *pièce de résistance* und soll das Piedestal eines Diners sein. Hier in der kaiserlichen Hofküche ist jedwede französische Speisen-Benennung verpönt. Was das Wort *relevé* selbst anbetrifft, so ist dasselbe wohl jedem Fachmann bekannt. *Hors-d'oeuvre* werden hier bei Hofe, mit Ausnahme von frischen Austern, gar nicht gegeben. Die rohen Austern gehören vor, die gebackenen hinter die Suppe. Kompott und Salat werden hier stets als Beigang zu dem Braten gegeben. Der Bayrische Gesandte am hiesigen Hofe hat besondere längliche Salat-Teller, welche sich in der Form den Braten-Tellern anschmiegen. Im Süden Deutschlands ist es nicht üblich, das süße Kompott mit dem saueren Salat zugleich zum Braten zu geben. *Chacun a son goût!* Der Käse ist nach der süßen Speise am Platze, um so den Magenschluß zu bilden. Das Gefrorene, welches unbedingt nach dem Käse serviert werden muß, wird ja nicht von jedem gegessen und soll nur den Gaumen für den darauf folgenden Kaffee erfrischen.«

[1]) *E. v. Malortie* schreibt: »Die süßen Speisen, welche zunächst dem Braten, bez. dem nach dem Braten gegebenen Gemüse folgen, gehören der Küche an, sodaß Butter und Käse die Scheide bilden zwischen den Gerichten der Küche und der Konditorei. Besonders sei erwähnt, daß der Pudding gleich allen Entremets de douceur, nach dem Braten und dem etwa folgenden Gemüse serviert werden muß und daß das Gefrorene, wie alles zur Konditorei Gehörige, nicht vor dem Käse gereicht werden darf.« — *L. Kurth* schreibt: »Butter und Käse gibt man fast immer vor dem Gefrorenen.«

Speise-Ordnung.

Huîtres. — Austern. — Oysters.

I. Potages. — Suppen. — Soups.

a) Potages clairs. Klare Suppen. Clear soups.
b) Potages liés. Gebundene Suppen. Thickened soups.

II. Hors-d'oeuvre. — Vorgerichte. — Hors-d'oeuvre[1]).

a) Hors-d'oeuvre froids. Kalte Vorgerichte. Cold hors-d'oeuvre.
b) Hors-d'oeuvre chauds. Warme Vorgerichte. Hot hors-d'oeuvre.

Relevés.

III. Poissons. — Fische. — Fish.

IV. Grosses pièces. — Große Stücke. — Removes.
(Relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.)

V. Entrées. — Eingangs-Gerichte. — Entrées.

a) Entrées chaudes. Warme Eingangs-Gerichte. Hot entrées.
b) Entrées froides. Kalte Eingangs-Gerichte. Cold entrées.

Sorbet. — Scherbett. — Sherbet.

VI. **Rôt. — Braten. — Roast.**
Salade. Salat. Salad.

VII. **Entremets. — Zwischengerichte. — Entremets.**

a) Entremets de légumes. Gemüse. Vegetables.
b) Entremets de douceur. Süße Speisen. Sweet entremets[2]).
c) Glaces. Gefrorenes. Ices.
d) Pâtisserie. Backwerk. Pastry.
Compote[3]). Kompott. Compote.

VIII. **Dessert. — Nachtisch. — Dessert.**

a) Petits-fours. Kleines Gebäck. Small cakes.
b) Fruits. Obst. Fruits.
c) Fromage[4]) et beurre. Käse und Butter. Cheese and butter.

---

[1]) In manchen Büchern (nicht ganz zutreffend) mit *side dishes* übersetzt; für die kalten *hors-d'oeuvre* findet man nicht selten auch den unpassenden Ausdruck *relishes*.
[2]) Für »süße Speisen« sagt man auch *sweets* oder *sweet dishes*.
[3]) Das Kompott wird in Deutschland meistens mit dem Salat zum Braten gegeben.
[4]) Der Käse wird sehr oft vor dem Gefrorenen gegeben.

☞ Im nachstehenden sind keineswegs sämtliche Speisen des vorigen Abschnittes gruppiert worden. Ohne Ausnahme weggelassen wurden die der ganz gewöhnlichen Küche angehörigen Gerichte, sowie die, welche besser zu Frühstücken oder zu Büffetts passend sind. Aber auch von den Speisen der feineren Küche mußte mangels Raum manches wegbleiben, ohne daß jedoch das Ganze dadurch beeinträchtigt wurde. So sind z. B. nicht alle Koteletten unter warmen Entrées wiederholt, nicht alle Gerichte von Rindslende unter Grosses pièces, nicht alle Arten Fische unter Relevés usw. Der Leser, welcher das Gesuchte in dem betreffenden »Gange« nicht findet, möge daher im vorigen Abschnitt nachschlagen, wo er sicher die gewünschte Auskunft erhalten wird.

Bekanntlich werden einige warme Entrées als Hors-d'oeuvre und umgekehrt gegeben, manchmal mit Recht, viel öfter aber mit Unrecht; denn die Hors-d'oeuvre sollen doch nicht sättigen. Dem einen erscheint dieses Gericht zum Entrée nicht fein genug, er gibt es daher als Relevé, während der andere es als Entrée gelten lassen möchte. Wir führten derartige Gerichte nur in solchen Fällen unter beiden Gängen auf, wo gleiche Berechtigung augenscheinlich, wo also eine Zuteilung der Speisen in diesen oder jenen Gang den Regeln der Eßkunst nicht widerspricht. Manche Hors-d'oeuvre, welche sowohl warm als kalt gegeben werden können, wurden immer zweimal aufgeführt.

Die hinter den französischen Namen befindlichen Zahlen zeigen die Seiten an, auf welchen die betr. Gerichte nebst Erklärungen, Rezepten usw. im vorigen Abschnitt aufgeführt sind.

I. Potages. — Suppen. — Soups.

a) Potages clairs. Klare Suppen. Clear soups.

(Siehe Seite 156—181.)

b) Potages liés. Gebundene Suppen. Thickened soups.

(Siehe Seite 181—233.)

II. Hors-d'oeuvre. — Vorgerichte. — Hors-d'oeuvre.

a) Hors-d'oeuvre froids. Kalte Vorgerichte. Cold hors-d'oeuvre.

Amandes salées.
Anchois salés.
Anguille marinée. 296.
— ou anguillotto di Comacchio marinée.
Artichauts à l'huile. 968.
— à la poivrade. 968.
Betteraves marinées. 977.
Biscuits à la diable. 293.
Boudin à la berlinoise. 565.
— à la brunswickoise. 565.
— de foie aux anchois. 565.
— de foie à la brunswickoise. 565.
— de foie à la francfortoise. 565.
— de foie à la mecklembourgeoise. 565.
— de foie à la schwérinoise. 565.
— à la gotharienne. 566.
Brochet mariné.
Canapés d'anchois. 293.
— d'anchois à la rémo(u)lade. 293.
Canapés à l'anglaise.
— d'athérines. 300.
— au beurre de Montpelier.
— du carême. 314.
— au caviar. 321.
— d'écrevisses. 421.
— de hareng à la russe. 339.
— de homard. 430.
— de Provence. 314.
— de sardines. 378.
Cantalou(p). 1197.
Cardons. 982.
Caviar. 320.
Céleri. 985.
Cerneaux confits. 1210.
Cervelas. 568.
Clams. 414.
Clovisses. 415.
Concombres frais. 1002.
— marinés.
— salés. 1003.
Cornichons.
Courge. 1004.
Crabes. 416.
Cresson alénois. 1004.
Crevettes. 417.
Croustades Carmen. 686.
Éclairs à la Károlyi. 742.
Estomac d'oie fumé. 683.
Fenouil. 1008.
Figues[1]). 1199.
Harengs à la bruxelloise.
— frais marinés. 338.
— frais à la sauce rémo(u)lade. 338.
— fumés. 339.
— salés. 339.
— saurs. 339.
Huîtres en coquilles. 434.
— fraîches. 434.
— marinées. 435.
— au naturel. 445.
Jambon. 576.
— d'ours. 906.
— de renne. 911.
Langue de boeuf à l'écarlate. 506.
— de renne fumée. 911.
Mélets fumés. 351.
Melon. 1028.

[1]) In Südfrankreich und in Italien richtet man die Feigen buschförmig auf Weinblättern an und umgibt sie mit dünnen Scheiben von magerem Schinken oder von Würstchen.

Mixed pickles.
Mortadelle. 585.
Oeufs aux anchois. 293.
— de mouettes. 808.
— de pluvier au cresson. 1123. [1124.
— de vanneau au cresson.
— de vanneau à la Démidoff. 1124.
— de vanneau à l'impériale. 834.
— de vanneau à la printanière. 1124.
Olives. 1035. [1035.
— farcies aux anchois.
Pacanes salées. 1202.
Petites chartreuses à la gelée. 746. [688.
Petits pains à la française.
— pains à la varsovienne.
— pâtés froids de foie gras. 688.
Piments rouges.
— verts.
Praïres. 443.
Queues d'écrevisses. 422.
Radis. 1059.
— noirs. 1059.
Rouget à l'huile.
Royans. 374.
Salade d'anchois salés.
— de poisson en coquilles.
— de volaille en coquilles.
Salami. 590. [750.
Sandwiches couverts.
— découverts.
— au foie gras. 688.
— au jambon. 582.
Sardines à l'huile. 377.
Saucisses de Lyon. 591.
Saucisson à l'ail. 592.
— de Bologne. 592.
— de Brunswick. 592.
— cru. 593.
Saucisson de Fraustadt.
— de Jauer. 593. [593.
— de langue à la berlinoise. 583.
— de langue. 583.
— de langue à la gotharienne. 583.
— au poivre rouge. 593.
— de Provence. 593.
— de Strasbourg. 593.
Saumon fumé. 380.
— à la suédoise.
Tartelettes d'écrevisses.
— de homard. 432. [423.
— à la russe. 400.
Tartines vergl. canapés.
— aux anchois. 293.
Thon à l'huile. 401.
Timbale de caviar. 321.
— d'huîtres au caviar. 438.
Tomates crues. 1068.
Truite marinée. 403.

---

b) Hors-d'oeuvre chauds. Warme Vorgerichte. Hot hors-d'oeuvre.

Aiguillettes d'anguille à la Orly. 297.
— de canard. 655. [357.
— de morue sèche frites.
Ailerons de poularde à la Villeroi. 705.
Allumettes d'anchois. 293.
Amourettes de boeuf à la Villeroi. 469.
— de veau à la Villeroi. 597.
Anchois frits. 293.
— à la millionnaire. 293.
Andouillettes de Troyes grillées. 597.
Attelets de dindon. 677.
Attereaux d'anguille. 297.
— de foie gras aux truffes.
— d'huîtres. 436. [684.
— à la moderne.
— à la piémontaise.
— de ris de veau. 641.
— à la Villeroi. 597.
Aubergines sur le gril. 974.
— à la provençale. 974.
Beignets d'anchois à la niçoise. 293.
— de grenouilles. 426.
— de moelle de boeuf. 510.
— à la Mogador. 510.
— de poisson. 366.
— de tortue. 445.
Blinis à la hanovrienne.
— à la polonaise au caviar.
Bouchées à la chasseur. 816.
— de crevettes. 417.
— à la dauphine. 737.
Bouchées à la duchesse.
— d'écrevisses. 421. [737.
— de filets de sole. 395.
— de foie gras. 684.
— de homard. 430.
— aux huîtres. 436.
— de mauviettes à la bohémienne. 805.
— à la Montgelas. 684.
— à la Périgueux. [418.
— de queues de crevettes.
— aux queues d'écrevisses. 422.
— à la régence.
— à la reine. 737.
— à la royale. 682.
— au salpicon. 737.
— à la Toulouse. 682.
— aux truffes à la hanovrienne. 1071.
— de truite à la béchamel. 404. [crème. 297.
Boudins d'anguille à la
— blancs du Mans. 685.
— blancs de volaille. 737.
— de cervelle de veau. 601.
— à la Durham. 785.
— d'écrevisses. 421.
— noirs grillés. 566.
— de perdreau. 816.
— de poisson frits. 366.
— de poisson à la polonaise. 366.
— de sanglier. 914.
— de volaille. 738.
— de volaille à la reine. 738.
Boudins de volaille à la Richelieu. 738.
— de volaille à la Soubise. 738. [738.
— de volaille aux truffes.
Boulettes de poisson. 367.
Bresolles de foie gras. 685.
Brissotins au suprême. 682. 685. [706.
Brochettes à la génoise.
— d'huîtres à la diable. 436. [767.
Cailles en petites caisses.
Caisses vergl. petites caisses.
— d'escalopes de faisan. 786. [perdreau. 817.
— d'escalopes de
— de foie gras. 685.
— de mauviettes. 805.
— d'ortolans. 810.
— d'ortolans à la Périgueux. 810.
— de perdreau. 816.
— de ris de veau. 641.
Canapés de bécasses. 757.
— chauds de cervelle de veau.
— chauds au fromage.
— chauds au jambon. 581.
— chauds de saumon. 382.
— au fromage vergl. croûtons au fromage.
— de gelinotte. 792.
— à la Windsor. 738. [685.
Cannelons à la financière.
— au foie gras. 685.

Cannelons au foie gras à la marseillaise. 685.
— à la française.
— à la polonaise. 816.
— à la purée de faisan. 789.
— à la purée de gibier.
— à la reine. 739. [875.
— aux saucisses. 592.
Capisantis à la milanaise.
Cervelle de veau en capisantis. 599.
— de veau farcie. 600.
— de veau frite. 600.
— de veau à la Villeroi. 601.
Champignons en caisses. 988.
— en capisantis. 988.
— farcis. 988.
Cigarettes de poulet à la reine. 720.
Coquilles de brochet à la béchamel. 309.
— aux cèpes. 987.
— de cervelle de veau. 601.
— de crevettes. 417.
— d'écrevisses. 421.
— de homard. 430.
— aux huîtres à l'allemande. 436. [437.
— aux huîtres gratinées.
— aux huîtres gratinées à l'anglaise. 437. [319.
— de laitances de carpe.
— à la marinière. 415.
— de moules. 442.
— de perdreau. 816.
— de poisson. 367. [367.
— de poisson à la crème.
— de poulet. 720. [423.
— de queues d'écrevisses.
— de ris de veau à la cardinale. 642.
— de ris de veau à la Dreux. 642.
— de ris de veau à la reine. 642.
— de saint-Jacques au gratin. 415.
— de saumon. 382.
— de truite. 404.
— de turbot. 410.
— de volaille. 739. [739.
— de volaille à l'anglaise.
— de volaille à la financière. 739.
— de volaille à la parisienne. 739. [739.
— de volaille aux truffes.
Côtelettes d'agneau en papillotes. 451. [452.
— d'agneau à la Villeroi.
— de chevreuil à la Villeroi. 853.
Côtelettes d'écrevisses garnies de timbales.
— de homard. 430. [421.
— de mauviettes. 805.
Coulibiac vergl. petits coulibiacs.
Crépinettes d'anguille. 297.
— de levraut à la favorite. 897.
— de perdreau à l'anglaise.
— de perdreau à la d'Estaing. 817.
— de pieds d'agneau à la Cendrillon. 460.
— de pieds de porc aux champignons. 588.
— de pieds de porc aux truffes. 588.
— à la Richelieu. 721. 741.
— de volaille. 741.
Crêtes de coq farcies. 666.
— de coq à la Villeroi. 667.
Cromesquis = kromeskis.
Croquettes d'agneau. 453.
— de boeuf. 484.
— de brochet. 309.
— de cabillaud. 313.
— de cervelle de veau. 601.
— de crevettes. 417.
— de dinde. 672.
— d'écrevisses. 421.
— d'écrevisses à la comtesse. 422.
— d'écrevisses à la duchesse. 422.
— de faisan. 786.
— de foie gras. 686.
— de foie gras à l'italienne. 686.
— de foie gras aux truffes. 686.
— de gibier. 872.
— de homard. 430.
— de homard à la militaire. 430.
— d'huîtres. 437.
— de lapereau. 884.
— de macaroni. 1025.
— milanaises. 741.
— de morue sèche. 357.
— à la napolitaine.
— d'oeufs. 1113.
— de palais de boeuf. 513.
— de palais de boeuf aux champignons. 513.
— de palais de boeuf aux truffes. 513.
— de perdreau. 817.
— de perdreau à la dauphine. 817.
— de perdreau à la lyonnaise. 817.
Croquettes de perdreau aux truffes. 817.
— de pieds de porc à la Périgueux. 588.
— de poisson. 367.
— à la polonaise. 324.
— de pommes de terre. 1055.
— à la Pompadour. 608.
— de poularde à la gastronome. 705.
— de poulet à la Soubise. 721. [721.
— de poulet aux truffes.
— de ris de veau à l'allemande. 642.
— de ris de veau à l'espagnole. 642.
— de ris de veau à l'italienne. 642.
— de ris de veau à la d'Uxelles. 643.
— de riz. 1063.
— de riz aux cèpes.
— de riz à la chasseur. 872.
— de riz à l'italienne. 1063.
— de riz au salpicon. 1063.
— de rognons de veau.
— à la romaine. [645.
— de turbot. 410.
— de veau. 608.
— de veau à la bourgeoise. 608.
— de volaille. 741. [741.
— de volaille à l'italienne.
— de volaille à la purée de champignons. 741.
— de volaille à la reine.
— de volaille à la sauce suprême. 741.
— de volaille à la Soubise. 741. [741.
— de volaille aux truffes.
Croustades vergl. petites croustades.
— à la Barakin. 741.
— à la créole.
— à la florentine.
— à la Victoria.
Croûtes de bécasses aux truffes. 758. [680.
— chaudes d'oie fumée.
— de coquillage à la génoise. 415.
— au fromage à l'anglaise.
— aux rognons de veau. 645.
— aux rognons de veau à la Cowley. 645.
Croûtons au salmi(s) de perdreau. 822.
Cuisses de grenouilles frites. 427.

Écrevisses farcies. 420.
— au naturel. 420.
Escalopes de foie gras. 686.
— de foie gras à la dauphine. 686.
— de foie gras à la diplomate. 686.
— de ris de veau à l'italienne. 643.
— de ris de veau à la Villeroi. 643.
— de veau à la Villeroi. 611.
Escargots à la bourguignonne. 424.
Filets de bécassines en caisses. 762.
— de maquereau à la Orly anglaise. 349.
— de merlan à la Orly provençale. 353.
— de poulet à la Villeroi. 725.
— de sole à la Orly provençale. 394.
— de truite à la Orly. 405.
Foie gras à la reine. 684.
— gras aux truffes en petites caisses. 684.
Fonds d'artichauts à la Montgelas. 970.
Fondue. 1010.
Fraise de veau frite. 616.
Fritto misto à l'italienne.
Fritures au salpicon de ris de veau. 643.
Grenouilles à la lyonnaise. 426. [338.
Harengs frais en coquilles.
— frais farcis à la dieppoise. 338.
— frais farcis à la flamande. 338.
— frais frits. 338.
— frais gratinés. 338.
— frais grillés. 338.
— frais à l'italienne. 338.
— frais à la livonienne. 338.
— frais en papillotes. 338.
Homard au gratin. 428.
Horly de . . = orly de . .
Hors-d'oeuvre à la princesse.
Huîtres en coquilles à l'anglaise. 434.
— farcies en coquilles. 434.
— farcies à la Mornay. 434.
— frites. 434.
— au gratin. 435.
— grillées. 435.
— à la Orly. 435.
— à la royale. 436.
— à la Villeroi. 436. [396.
Julienne de filets de sole.
Kromeskis de crevettes.
— de faisan. 788. [418.
— d'huîtres. 437.
— à la polonaise.
— aux truffes. 1071.
— de volaille. 745.
Laitances de carpe à la Villeroi. 318.
— de maquereau en caisses. 349.
Langues de mouton en papillotes. 549.
Macaroni en capisantis à l'italienne.
Marinade de cervelle de veau. 601.
Médaillons de canard à l'Andrassy. 656.
— de faisan. 788.
— de ris de veau. 644.
Moules à la marinière. 441.
— à la poulette. 442.
— à la Villeroi. 442.
Nos à la Orly. 359.
Oeufs aux anchois. 293.
— à l'aurore. 1081.
— farcis. 1092.
— farcis aux anchois. 1092.
— de perche en caisses. 364. [1124.
— de vanneau au cresson.
— de vanneau à l'impériale. 834.
Omelette aux anchois. 293.
— au salpicon. [459.
Oreilles d'agneau farcies.
— d'agneau à la Villeroi. 459.
Orly de . . = . . à la Orly.
Palais de boeuf à la Soubise. 513.
Pâtés vergl. petits pâtés.
— d'anchois. 293.
Petites bouchées vergl. bouchées.
— bouchées au caviar. 321.
— bouchées de prince. 810.
— bouchées à la purée de bécasses. 759.
— bouchées à la purée de faisan. 789.
— bouchées au salpicon de perdreau. 822.
— caisses de cailles.
— caisses de cervelle de veau. 601. [gras. 688.
— caisses chaudes au foie
— caisses chaudes à la Montgelas. 688.
— caisses de filets de rouget. 373.
— caisses de grives au gratin. 798.
Petites caisses aux huîtres. 437. [carpe. 319.
— caisses de laitances de
— caisses de laitances de maquereau au coulis d'écrevisses. 349.
— caisses aux queues d'écrevisses. 423. [463.
— caisses de ris d'agneau.
— caisses à la toulousaine. 810. [croustades.
— croustades vergl.
— croustades de beurre à la Montgelas. 746.
— croustades de cailles à la monarque.
— croustades de farce à la Périgueux. 742.
— croustades de foie gras. 688.
— croustades de gibier. 874. [à la romaine.
— croustades de gnocchi
— croustades de macaroni. 1026. [mauviettes. 806.
— croustades de
— croustades à la Noailles. 688.
— croustades de nouilles à la chasseur. 874.
— croustades de nouilles à la purée de gibier.
— croustades de nouilles à la reine. 1034.
— croustades de nouilles à la royale. 747.
— croustades de nouilles au saumon du Rhin fumé. [à la suédoise.
— croustades de nouilles
— croustades en pain garnies de mauviettes.
— croustades de pain à la régence.
— croustades de polente à la piémontaise.
— croustades de pommes de terre à la Montgelas. 1056.
— croustades de pommes de terre à la régente.
— croustades de riz à l'amirale.
— croustades de riz à la capucine.
— croustades de riz à l'indienne.
— croustades de riz à la Montgelas.
— croustades de riz au parmesan.
— croustades de riz à la princesse. 747.

Petites croustades de riz à la reine.
— croustades de riz au salpicon.
— croustades de riz à la Victoria.
— croustades à la Saint-Cloud. 747.
— croustades de semoule à l'italienne. 821.
— croustades de semoule à la palermitaine.
— croustades à la Toulouse.
— croustades de volaille à la béchamel.
— timbales à l'Agnès Sorel. 747. [365.
— timbales à l'amirale.
— timbales à la cardinale. 365. [762.
— timbales à la chasseur.
— timbales à l'écossaise. 747.
— timbales aux écrevisses à l'ancienne. 422.
— timbales à la financière. 747.
— timbales aux huîtres à l'ancienne. 437. [747.
— timbales à l'impériale.
— timbales à l'indienne.
— timbales de macaroni.
— timbales de macaroni à la financière.
— timbales à la Madame Agnès. 747.
— timbales à la Montgelas. 747.
— timbales à la napolitaine. [747.
— timbales à la Nilsson.
— timbales de nouilles à la génoise.
— timbales de nouilles au salpicon. 630. 1034.
— timbales de poisson. 367.
— timbales de polente fourrées.
— timbales à la purée de perdreau. 821.
— timbales de riz à la portugaise.
— timbales à la Talleyrand. 509. [747.
— timbales de volaille.
Petits coulibiacs à la russe.
— pains d'écrevisses. 422.
— pains à la montagnard. 631.
— pains à la Parmentier.
— pains de volaille à la mosaïque. 747.
Petits pains de volaille à la reine. 747.
— pâtés de bécassines.
— pâtés à la bourgeoise. 631.
— pâtés de cailles. 769.
— pâtés chauds à l'anglaise. [financière.
— pâtés chauds à la
— pâtés chauds de mauviettes. 806.
— pâtés à la dauphine. 631. 748. [631.
— pâtés à l'espagnole.
— pâtés au foie gras. 688.
— pâtés de grives.
— pâtés aux huîtres. 437.
— pâtés de jambon à la bourgeoise.
— pâtés à la Joinville. 747.
— pâtés au jus. 631.
— pâtés au jus à la provençale. 631.
— pâtés aux légumes.
— pâtés à la Mazarin. 748.
— pâtés au naturel. 631.
— pâtés de perdreau. 821.
— pâtés à la polonaise. 514.
— pâtés de pommes de terre à la Toulouse.
— pâtés de poulet à la restaurateur. 730.
— pâtés de ris de veau à la crème. 644.
— pâtés de rognons de veau à la crème. 645.
— pâtés à la romaine.
— pâtés à la russe.
— pâtés au salpicon. 748.
— pâtés à la turque. 688.
— soufflés d'écrevisses. 422. [caisses. 789.
— soufflés de faisan en
— soufflés de grives. 798.
— soufflés aux huîtres. 437.
— soufflés au parmesan.
— soufflés de volaille en caisses. 748.
— vol-au-vent à la diplomate. 806.
— vol-au-vent à la financière. 748.
— vol-au-vent aux huîtres. 437.
— vol-au-vent de ris de veau. 644.
Pieds d'agneau à l'ancienne. 459.
— d'agneau frits. 459.
— d'agneau en marinade. 460. [460.
— d'agneau à la Villeroi.
Pieds de mouton farcis. 552.
— de mouton frits. 552.
— de porc à la Sainte-Menehould. 588.
— de porc truffés. 588.
— de veau frits. 631.
Poitrine d'agneau à la Villeroi. 461.
Poupiettes de brochet. 311.
Quenelles de brochet fourrées à la Villeroi. 311.
— de cabillaud. 314.
— d'écrevisses fourrées. 422. [635. 742.
— de farce aux truffes.
— de gibier fourrées. 875.
— de homard fourrées. 431. [Montgelas. 353.
— de merlan à la
— de merlan au suprême. 353. [vénitienne. 353.
— de merlan à la
— de merlan à la Villeroi. 354.
— de morue salée. 356.
— de morue sèche à l'américaine. 357.
— de poisson fourrées. 368.
— de polente fourrées.
— viennoises. 748.
Queues de mouton à la Villeroi. 555. [636.
Ragoût fin en coquilles.
Ramequins. 1408. [462.
Ris d'agneau à la Villeroi.
— de veau en petites caisses. 639. [641.
— de veau à la Villeroi.
Rissoles à l'anglaise. 644.
— de brochet. 311.
— à la cuisinière. 750.
— à la duchesse. 822.
— aux écrevisses. 423.
— de gibier. 875.
— aux huîtres. 438.
— à la moelle de boeuf.
— d'oeufs. 1115. [510.
— de palais de boeuf. 514.
— de perdreau à la russe.
— à la Périgueux. [822.
— de poisson. 368. [750.
— à la Pompadour. 644.
— de poulet. 731.
— à la princesse. 750.
— à la purée de bécasses. 759. [panées. 789.
— à la purée de faisan
— à la reine.
— de ris de veau. 644.
— à la russe. 859.
— au salpicon.
— de volaille. 750.

Sardines frites. 377.
Saucisses au vin de Bordeaux. 592. [592.]
— au vin de Champagne.
Soufflé vergl. petits soufflés.
— de perdreau en caisses. 823. [750.]
— de volaille en caisses.
Tartelettes à l'académicienne. 647.
Tartelettes à la Chevreuse. 751.
— à l'écossaise. 688. 751.
— favorites. 751.
— au fromage blanc à la russe. 1011.
— de gibier. 875.
— de hareng. 339. [751.]
— à la Pierre le Grand. 689.
— à la Pompadour. 751.
Tartelettes à la russe. 751.
— de Strasbourg. 689.
— suisses au fromage. 1011. [veau. 646.]
Tartines aux rognons de
Tendrons d'agneau à la Villeroi. 465.
Truffes à la Lucullus. 1070.
Welsh rabbit. 1444.

III. Poissons. — Fiſche. — Fish.

(Siehe auch Seite 289—446.)

Able de mer au bleu. 289.
— de mer à la bonne femme.
— de mer bouilli, sauce hollandaise. 289.
— de mer aux fines herbes. 289.
— de mer à la meunière.
— de mer à la New Jersey.
Adane au court-bouillon. 290.
— à la hollandaise. 290.
Aigrefin à l'anglaise. 290.
— au beurre noir. 290.
— au court-bouillon, sauce aux huîtres. 290.
— à l'eau de sel. 290.
— à l'estouffade. 290.
— aux fines herbes. 290.
— au gratin. 290.
— à la hanovrienne. 290.
— à la hollandaise. 290.
— à la maître d'hôtel. 290.
— à la parisienne. 291.
— aux petits pois. 291.
— à la sauce aux écrevisses. 291. [291.]
Alalonga à l'eau de sel.
— à l'étouffade. 291.
Alose à l'américaine. 291.
— à l'anglaise. 291.
— à la bourgeoise. 291.
— à la bruxelloise. 291.
— au court-bouillon. 291.
— à l'eau de sel. 291.
— farcie à la Lutèce. 292.
— à la gauloise. 292.
— au gratin, sauce au madère. 292.
— grillée aux olives.
— à la hollandaise. 292.
— à l'irlandaise. 292.
— à l'italienne. 292.
— à la maître d'hôtel. 292.
— à la purée d'oseille. 292.
— à la sauce brune aux câpres. 292.
Anguille à l'allemande.
— à l'anglaise. 294. [294.]
— au bleu, garnie de panais. 294.
— au bleu à la magdebourgeoise. 294.
— à la bonne femme. 294.
— à la commodore. 295.
— à la Condé. 295.
— à l'écossaise. 295.
— glacée aux huîtres. 295.
— à la hollandaise. 295.
— à l'italienne. 295.
— à la Louis XIV. 296.
— en matelote. 296.
— en matelote à la marinière. 296.
— à la milanaise. 296.
— à la parisienne. 296.
— à la Périgord. 296.
— à la polonaise. 296.
— à la Pompadour. 296.
— à la reine. 297.
— à la russe. 297.
— à la sémillante. 297.
— à la ta(r)tare. 297.
Ânon aux fines herbes. 299.
— grillée aux huîtres. 299.
— à l'italienne. 299. [299.]
Apogon au beurre fondu.
— aux fines herbes. 299.
Apron à l'eau de sel. 299.
— à la maître d'hôtel. 299.
— au vin rouge. 299.
Aronde(lle) de mer à la sauce aux huîtres. 300.
Bar à l'amirale. 300.
— à l'anglaise. 300.
— au court-bouillon. 300.
— à l'eau de sel. 300.
— à la financière. 301.
— à la hollandaise. 301.
— à la maître d'hôtel. 301.
—, sauce aux câpres. 301.
—, sauce aux crevettes. 301.
Barbeau au bleu. 302.
— à l'italienne. 302.
Barbeau à la marinière. 302.
—, sauce aux huîtres. 302.
Barbote à la casserole. 302.
— au court-bouillon. 302.
— à la royale. 302.
Barbue au beurre noir. 303.
— à la Conti. 303.
— à la diplomate. 303.
— aux fines herbes. 303.
— à la Mornay. 303.
— à la normande. 303.
— à la parisienne. 303.
—, sauce aux câpres. 303.
—, sauce hollandaise. 303.
Bonite grillée. 304.
— à la provençale. 304.
Bouclée à la sauce au beurre. 305.
—, sauce aux câpres. 305.
Branzino au beurre moutarde et au persil. 305. [vénitienne. 305.
—, sauce verte à la
Brème à la bière. 305.
— à l'esthonienne. 305.
— grillée, sauce aux échalot(t)es. 306.
— à la maître d'hôtel. 306.
Brochet à l'allemande. 306.
— à l'anglaise. 306.
— au bleu. 306.
— à la Chambord. 306.
— à la Clermont. 306.
— au court-bouillon. 306.
— à l'eau de sel, sauce aux moules. 307.
— étuvé à la polonaise. 307. [307.]
— farci à la bourgeoise.
— à la godard. 307.
— à la hollandaise. 307.
— à la Isaac Walton. 307.
— à l'italienne. 308.
— à la judéenne. 308.
— à la Masséna. 308.
— à la Montebello. 308.

Brochet à la normande. 308.
— à la parisienne. 308.
— à la régence. 308.
— à la russe. 308.
— à la villageoise. 309.
Cabillaud à l'anglaise. 312.
— au court-bouillon, sauce aux huîtres. 312.
— à l'eau de sel. 312.
— à la flamande. 312.
— à la française. 312.
— à la hollandaise. 312.
— à la parisienne. 313.
— à la royale. 313.
Carpe à l'ancienne. 315.
— à la bière. 315.
— au bleu. 315.
— à la Chambord. 315.
— à la Chantilly. 316.
— au court-bouillon. 316.
— à la flamande. 316.
— à la génoise. 316.
— glacée au four. 316.
— à la Grimod de la Reynière. 316.
— à la polonaise. 317.
— à la russe. 317.
— à la savoisienne. 317.
— à la Sully. 317.
— à la viennoise. 318.
Carrelet au beurre noir. 320.
— bouilli à la sauce hollandaise. 320. [320.
— farci à la bourgeoise.
— aux petits pois. 320.
C(h)abot à l'eau de sel. 321.
— à la genevoise. 321.
— à l'italienne. 321.
Char grillé, sauce béarnaise. 321.
— à la hollandaise. 321.
Charbonnier à la hollandaise. 322.
— aux oignons. 322.
Chevan(n)e au bleu. 322.
— à la crème aigre. 322.
— au raifort. 322. [323.
Congre au court-bouillon.
— à la hollandaise. 323.
— à la pêcheur. 323.
Corassin au beurre noir. 323.
— aux fines herbes. 323.
— à la maître d'hôtel. 324.
Daurade au beurre noir.
— à l'eau de sel. 325. [324.
— à la régence. 325.
Dorade à l'eau de sel. 325.
— grillée à la persillade. 325.
— à l'icarienne. 325.
— à l'italienne. 326.
Dorade à la vénitienne. 326.
Dorche au beurre noir. 326.
— à l'eau de sel. 326.
— grillé à la maître d'hôtel. 326.
— aux petits pois. 326.
Dorée à la batelière. 327.
— à la crémière. 327.
— à la purée de crevettes. 327.
—, sauce aux moules. 327.
Écrevisses à la bordelaise. 420.
— à la maison d'or. 420.
— à la polonaise. 420.
Éperlans à la Dugléré. 328.
— frits. 328.
— au gratin. 328.
— à la hollandaise. 328.
— à la juive. 328.
— au raifort. 328.
— à la toulousaine. 328.
Espadon à l'eau de sel. 329.
— à la génoise. 329.
— à la hollandaise. 329.
— à la vénitienne. 329.
Esturgeon à la Beauharnais. 329.
— à la cardinale. 329.
— à l'eau de sel. 329.
— à l'esthonienne. 329.
— à la grecque. 330.
— à la hollandaise. 330.
— à l'impériale. 330.
— à l'italienne. 330.
— à la Napoléon I. 330.
— à la napolitaine. 330.
— à la piémontaise. 330.
— à la portugaise. 330.
— à la provençale. 330.
— à la reine. 330.
— à la romaine. 330.
— à la Romulus. 330.
— à la royale. 330.
— à la russe. 330.
Tronçon d'esturgeon à l'anglaise. 332.
— d'esturgeon glacé au madère. 332.
— d'esturgeon à la matelote. 332.
— d'esturgeon à la matignon. 332.
— d'esturgeon à la romaine. 332.
Ferra à la hollandaise. 332.
— à la maître d'hôtel. 332.
— à la meunière. 332.
Fiatole au bleu. 333.
— au court-bouillon. 333.
— à la hollandaise. 333.
—, sauce genevoise. 333.
Flet à la crème. 333.
— à l'eau de sel. 333.
— au gratin. 333.
— à la hollandaise. 333.
— à la Jules Janin. 333.
Flétan bouilli, sauce aux moules. 334.
— à la Chambord. 334.
— à la cordon bleu. 334.
— à l'eau de sel, sauce aux câpres. 334.
Fogas au bleu. 334.
— aux champignons. 334.
— à la hollandaise. 335.
Girelle à la hollandaise. 335.
— à la vénitienne. 335.
Glanis au bleu. 336.
— au court-bouillon. 336.
— à la hollandaise. 336.
Gobie au beurre fondu. 336.
— au bleu. 336.
— au persil. 336.
Goujons au beurre. 336.
— au bleu. 336.
— au gratin. 336.
Grondin au court-bouillon. 337.
— à la crème. 337.
— à l'eau de sel. 337.
— à l'égyptienne. 337.
— aux fines herbes. 337.
— au gratin. 337.
— grillé à la maître d'hôtel. 337.
— à l'italienne. 337.
Haddock à l'écossaise. 337.
— à la Findon. 337.
Homard chaud, sauce ravigote. 427.
Huch à l'anglaise. 340.
— à la Chambord. 340.
— au court-bouillon. 340.
— à la danoise. 340.
— farci. 340.
— à la genevoise. 340.
— à la génoise. 340.
— au gratin. 340.
— grillé aux champignons. 340. [340.
— grillé aux écrevisses.
— grillé à la ravigote verte. 340. [340.
— grillé, sauce béarnaise.
— à la hollandaise. 340.
— à la maître d'hôtel. 340.
— à la Périgord. 340.
— à la régence. 340.
— à la royale. 340.
Juif à la crème aigre. 341.
— étuvé, garni de filets de sole. 341.
— étuvé, sauce aux câpres. 341.

Juif rôti, sauce aux crevettes. 341.
— à la russe. 341.
Lamproie à l'anglaise. 342.
— au bleu. 342.
— à la bordelaise. 342.
— à la bourguignonne. 342.
— grillée. 342.
— à la napolitaine. 342.
— à la piémontaise. 342.
— à la Sainte-Menehould. 342.
Langoustes à la pisane. 439.
Lavaret au bleu. 343.
— bouilli au beurre moutarde. 343.
— bouilli, sauce aux câpres. 343.
— farci à la livonienne. 343.
— à la finlandaise. 343.
— frit, sauce au beurre. 343.
— au gratin. 343.
— à la hollandaise. 343.
— à la maître d'hôtel. 343.
— au persil. 343.
Limande au court-bouillon. 344.
— frite. 344.
— aux goujons frits. 344.
— au gratin. 344.
Loche franche bouillie, sauce aux câpres. 344.
— franche bouillie, sauce hollandaise. 345.
Lot(t)e au bleu. 345.
— à la bonne femme. 345.
— à la crème. 345.
— aux écrevisses. 345.
— frite à la provençale. 345. [345.
— grillée. 345. [345.
— aux huîtres. 345.
— à la maître d'hôtel. 345.
— à la marinière. 345.
— à la Massillon. 345.
— au soleil. 346.
— au vin de Champagne et aux crêtes. 346.
Maquereau à l'anglaise. 347.
— à l'anversoise. 347.
— au bleu. 347. [347.
— bouilli, sauce au persil. [347.
— à la boulon(n)aise. 347.
— à la bourgeoise. 347.
— à l'eau de sel. 347.
— farci à la turque. 347.
— au fenouil. 347.
— à la flamande. 347.
— grillé à la maître d'hôtel. 347. [347.
— aux groseilles vertes. [347.
— à la hollandaise. 347.
— à la Lucullus. 347.
— à la normande. 347.
Maquereau à la parisienne. 347.
— à la provençale. 348.
— salé à la Cowing. 348.
— salé à la Whitmore. 348.
— à la Stewart. 348.
— à la vénitienne. 348.
— à la Windsor. 348.
Marène bouillie, beurre fondu. 349.
— au court-bouillon. 349.
— frite. 349.
— à la hollandaise. 349.
— à la maître d'hôtel. 349.
— à la sauce aux écrevisses. 349.
—, sauce aux huîtres. 349.
—, sauce aux tomates. 349.
Matelote blanche. 350.
— à la botanique. 350.
— de campagne. 350.
— à la Fénelon. 350.
— à la génoise. 350.
— à la Kléber. 350.
— à la Marc-Antoine. 350.
— à la marinière. 350.
— à la Massillon. 350.
— normande. 350.
— d'office. 350. [350.
— d'office à la provencale. [350.
— à la parisienne. 350.
— des pêcheurs. 350.
— à la Périgueux. 351.
— à la provençale. 351.
— à la Rothschild. 351.
— à la royale. 351.
— savante. 351.
— à la Suffren. 351.
— au vin de Bordeaux. 351. [351.
— au vin de Champagne. [351.
Merlan au bleu, sauce au caviar. 351.
— à la Colbert. 351.
— à la diplomate. 351.
— à l'eau de sel au persil. 351.
— à l'écossaise. 351.
— aux fines herbes. 351.
— à la Genlis. 352.
— à la germanique. 352.
— au gratin. 352.
— grillé aux huîtres. 352.
— grillé à la prince impérial. 352.
— à la hollandaise. 352.
— à la hongroise. 352.
— à l'impériale. 352.
— à l'intendante. 352.
— à la maître d'hôtel. 352.
— à la Mongoffier. 352.
— à la polonaise. 352.
— à la Pompadour. 352.
Merlan à la provençale. 352.
— à la Radziwill. 352.
Merluche au beurre noir. 354.
— à la bourgeoise. 354.
— à la capucin. 354.
— à l'eau de sel. 354.
— à l'étouffade. 354.
— farcie. 354.
— frite. 354.
— grillée. 354.
— à la hollandaise. 354.
— à la maître d'hôtel. 354.
—, sauce aux oeufs. 354.
—, sauce provençale. 354.
— à la Yorkshire. 354.
Meuille bouillie, beurre fondu. 355.
— à la bourgeoise. 355.
— aux fines herbes. 355.
— à la génoise. 355.
— grillée à la maître d'hôtel. 355.
— à la hollandaise. 355.
— aux huîtres. 355.
Morue salée au beurre noir. 356. [356.
— salée à la biscaïenne. [356.
— salée bouillie à l'anglaise. 356.
— salée à la bourguignotte. 356.
— salée à l'espagnole. 356.
— salée à la française. 356.
— salée au fromage. 356.
— salée gratinée aux épinards. 356.
— salée à la hôtelière. 356.
— salée au panais. 356.
Morue sèche à la biscaïenne. 357. [357.
— sèche à la bonne femme. [357.
— sèche à la crème. 357.
— sèche à l'indienne. 357.
— sèche à la lyonnaise. 357.
— sèche à la norvégienne. 357. [357.
— sèche à la provençale. [357.
Mourine au beurre fondu. 358. [anchois. 358.
— bouillie, sauce aux [anchois. 358.
— frite. 358.
Mulet au beurre fondu. 358.
— à la maître d'hôtel. 358.
— à la matelote. 358.
—, sauce au citron. 358.
—, sauce hollandaise. 358.
Murène au court-bouillon. [358.
— à l'étouffade. 358. [358.
— à la gastronome. 358.
— à l'italienne. 358.
— à la sauce aux écrevisses. 359.

Ombre au court-bouillon. [360.
— farci. 360.
— frit. 360.
— grillé. 360.
— à la hollandaise. 360.
— à la provençale. 360.
— à la ravigote. 360.
Ombre bleu au bleu. 360.
— bleu à la crème d'anchois. 360. [360.
— bleu aux fines herbes.
— bleu à la genevoise. 360.
— bleu grillé à l'anglaise. 360. [360.
— bleu à la lausannoise.
— bleu, sauce aux huîtres. 360. [bouillon. 360.
Ombre-chevalier au court-
— -chevalier à la maître d'hôtel. 360.
— -chevalier à la sauce bordelaise. 360.
Ombre de mer bouilli. 360.
— de mer à l'eau de sel. 360.
— de mer farci, sauce aux écrevisses. 361.
— de mer aux fines herbes. 361.
— de mer au persil. 361.
Orphie bouillie, sauce aux anchois. 361.
— bouillie, sauce au persil. 361.
— à la crème. 361.
— à la diable. 361. [361.
— grillée à la maréchale.
— à la sauce aux crevettes. 361.
Pagel à l'étuvée. 361.
— farci, sauce aux écrevisses. 361.
— grillé à la maître d'hôtel. 361.
Perche à l'algérienne. 362.
— à l'allemande. 362.
— à l'anglaise. 362.
— à la berlinoise. 362.
— à la crème. 362. [362.
— à l'essence de truffes.
— au four. 362. [362.
— frite, sauce béarnaise.
— à la Graham. 362.
— au gratin. 362.
— à la hollandaise. 363.
— à l'italienne. 363.
— en matelote à l'algérienne. 363.
— en matelote à l'allemande. 363.
— en matelote à la Comacchio. 363.
— en matelote à la Richelieu. 363.
Perche à la Millevoye. 363.
— à la normande. 363.
— aux oeufs. 363.
— à la parisienne. 363.
— à la polonaise. 363.
— à la Pompadour. 363.
— à la régence. 363.
— à la Richelieu. 363.
— à la sauce au beurre d'ail. 363.
— à la suédoise. 363.
— à la water(-)fis(c)h. 363.
— à la Xavier. 363. [364.
Perche dorée à la bière.
— dorée au bleu. 364.
— dorée à la crème aigre. 364. [364.
— dorée farcie à la russe.
— dorée frite, sauce aux câpres. 364.
— dorée à la Ladoga. 364.
Perche de mer à la castellane. 364. [364.
— de mer à la financière.
— de mer à la Rosamel. 365.
Plie bouillie, beurre moutarde. 366.
— bouillie, sauce aux crevettes. 366.
— au gratin. 366.
— grillée. 366.
Pompano grillé à la maître d'hôtel. 369.
— au persil frit. 369.
Raie au beurre noir. 369.
— au bleu. 369.
— au gratin. 370.
— à l'italienne. 370.
— à la Sainte-Menehould. 370. [371.
Red snapper à la Beaufort.
— snapper bouilli, sauce aux câpres. 371.
— snapper bouilli, sauce aux crevettes. 371.
— snapper au court-bouillon. 371.
— snapper farci au four. 371. [371.
— snapper à la Floride.
Rouget à l'américaine. 372.
— à l'anglaise. 372.
— à l'arménienne. 372.
— à la béarnaise. 372.
— à la bordelaise. 372.
— à la dauphinoise. 372.
— aux fines herbes. 372.
— frit, sauce Colbert. 372.
— au gratin. 372.
— grillé à la nantaise. 372.
— grillé à la provençale. [372.
— à l'impériale. 372.
— à l'italienne. 372.
Rouget à la livournine. 372.
— à la Navarin. 372.
— à la printanière. 372.
— à la régence. 372.
— à la Richelieu. 372.
— à la sauce suprême. 372.
— à la Tilsit. 373.
— à la vénitienne. 373.
Sandat à l'ambassadrice. [374.
— à l'anglaise. 374.
— à la d'Artois. 374.
— bouilli, sauce bavaroise 374.
— à la cracovienne. 374.
— à la crème. 374.
— farci. 375.
— à la germanique. 375.
— à la gourmet. 375.
— au gratin. 375.
— à la hongroise. 375.
— à l'impériale. 375.
— à la mode de Dantzig. [375.
— au naturel. 375.
— à la normande. 375.
— aux oeufs. 375.
— à la parisienne. 375.
— au parmesan. 375.
— piqué au four. 375.
— à la polonaise. 375.
— à la Radziwill. 375.
— au raifort. 376.
— au r(h)um. 376.
— à la Richelieu. 376.
—, sauce aux huîtres. 376.
— à la varsovienne. 376.
— à la viennoise. 376.
Saumon à l'allemande. 378.
— à l'amirale. 378.
— à l'anglaise. 378.
— à l'Arabi Pascha. 378.
— à la Berwick-sur-Tweed. 379. [379.
— braisé, sauce Saltibot.
— à la Chambord. 379.
— à la Chantilly. 379.
— à la danoise. 379.
— dépecé au bleu. 379.
— dépecé, sauce aux huîtres. 379.
— à la duchesse. 379.
— à la Duperré. 379.
— à l'eau de sel. 379.
— à l'écossaise. 379.
— à la genevoise. 380.
— à la génoise. 380.
— glacé au four. 380.
— à la godard. 380.
— gratiné à la crème. 380.
— grillé à la Périgueux. 380.
— à la hollandaise. 380.
— à la Humbert. 380.
— à l'impériale. 380.

Saumon à la maréchale. 380.
— à la marinière. 381.
— à la milanaise. 381.
— à la normande. 381.
— recrépi, sauce aux câpres. 381.
— à la régence. 381.
— à la rhénane. 381.
— à la Richelieu. 381.
— à la Rothschild. 381.
— à la royale. 381.
— à la russe. 381.
— à la Valois. 382.
— à la Victoria. 382.
Scar au beurre fondu. 387.
— frit. 387. [387.]
Sheephead à la béchamel.
— à la créole. 387.
— à la maître d'hôtel. 388.
— à la poivrade. 388.
Sole à l'amiral Courbet. 388.
— à l'anglaise. 388.
— à la béarnaise. 388.
— à la Bercy. 388.
— à la bordelaise. 388.
— à la bretonne. 388.
— à la bruxelloise. 388.
— à la Calcutta. 388.
— à la cardinale. 389.
— à la Carême. 389.
— à la castillane. 389.
— à la Chevreuse. 389.
— à la Chivry. 389.
— à la Cumberland. 389.
— à la Durham. 389.
— à l'écossaise. 389.
— à l'espagnole. 389.
— frite, sauce Colbert. 389.
— à la gastronome. 389.
— à la Genlis. 389.
— à la génoise. 389.
— à la germanique. 389.
— à la gourmand. 389.
— au gratin. 389. [389.]
— grillée à la maréchale.
— à la hambourgeoise. 390.
— à la hollandaise. 390.
— à la hongroise. 390.
— à l'impériale. 390.
— à l'indienne. 390.
— à la Janin. 390.
— à la Joinville. 390.
— à la Londonderry. 390.
— à la marinière. 390.
— à la matelote. 390.
— en matelote normande. 390. [parisienne. 390.]
— en matelote à la
— à la meunière. 390.
— à la Miroménil. 390.
— à la Mongoffier. 390.
— à la Napoléon III. 390.
Sole à la normande. 390.
— à la parisienne. 390.
— à la Périgord. 390.
— à la Pierrefonds. 390.
— à la polonaise. 391.
— à la Pompadour. 391.
— en surprise. 391.
— à la Trouville. 391.
— à la vénitienne. 391.
— à la viennoise. 391.
— à la Waleska. 391.
Soudac à l'ambassadrice. 397.
— à la crème aigre. 397.
— des gourmets. 397.
— à la lithuanienne. 397.
— à la moscovite. 397.
— à la polonaise. 397.
— à la russe. 397.
Spigola à l'eau de sel, sauce aux huîtres. 398.
— aux écrevisses. 398.
— aux homards. 398.
Sterlet braisé. 398.
— à la Démidoff. 398.
— à l'estouffade. 398.
— étuvé à la russe. 398.
— à la moscovite. 398.
— à la polonaise. 398.
— à la russe. 398.
Surmulet à l'italienne. 399.
— à la royale. 399.
— à la vénitienne. 399.
Tanche à la berlinoise. 399.
— au beurre noir. 399.
— à la bière. 399.
— au bleu. 399.
— à la bourguignonne. 399.
— au gratin. 400.
— en matelote à la Saint-Leu. 400.
Thon à la chartreuse. 401.
— frit. 401.
Truite à l'aurore. 403.
— au bleu à la russe. 403.
— à la Cambacérès. 403.
— à la Chambord. 403.
— à l'écossaise. 403.
— à l'épicurienne. 403.
— à l'espagnole. 403.
— à la Gautier. 403.
— à la genevoise. 403.
— grillée, sauce à la maître d'hôtel. 403.
— à la hollandaise. 403.
— à la Jeanne d'Arc. 403.
— à la piémontaise. 403.
— à la ravigote. 404.
Truite lacustre à la Chambord. 406. [406.]
— lacustre à la hussarde.
— lacustre à la Saint-Florentin. 406.
Truite rouge à la bordelaise. 407.
— rouge frite. 407.
Truite saumonée à l'allemande. 407.
— saumonée à la Duperré. 407. [financière. 407.]
— saumonée à la
— saumonée à la française. 407. [Gonthier. 407.]
— saumonée à la
— saumonée au gratin. 407.
— saumonée à la moderne. 407.
— saumonée à la polonaise. 407.
— saumonée, sauce aux crevettes. 407.
— saumonée à la Vincent-la-Chapelle. 407.
Turbot à l'allemande. 408.
— à l'amirale. 408.
— à l'anglaise. 408.
— à la béchamel. 408.
— bouilli, sauce aux huîtres. 408.
— à la Byron. 408.
— à la Coleridge. 408.
— à la crème. 408.
— à la dauphine. 408.
— à la diplomate. 408.
— entier à l'eau de sel. 408.
— farci à l'allemande. 408.
— à la financière. 408.
— à la française. 408.
— au gratin. 408.
— gratiné à la crème. 409.
— grillé à la Carême. 409.
— grillé à la Laguipière. 409. [409.]
— grillé, sauce bordelaise.
— grillé à la Vatel. 409.
— à la Grimod de la Reynière. 409.
— à la hollandaise. 409.
— à l'impériale. 409.
— à l'indienne. 409.
— à la Joinville. 409.
— à la Louis XIV. 409.
— à la Maintenon. 409.
— à la Morny. 409.
— à la normande. 409.
— à la parisienne. 409.
— à la régence. 409.
— à la religieuse. 410.
— à la royale. 410.
—, sauce aux œufs. 410.
— à la Victoria. 410.
Vairon au bleu. 411.
— aux huîtres. 411.
Vive à l'allemande. 412.
— à l'italienne. 412.

IV. Grosses pièces. — Große Stücke. — Removes.

Agneau à la broche. 447.
— entier, sauce poivrade.
— pascal. 447. [447.
Baron d'agneau. 447.
Gigot d'agneau à la bordelaise. 457.
— d'agneau bouilli. 457.
— d'agneau à la bretonne. 457. [457.
— d'agneau à la broche.
— d'agneau en chevreuil. 457. [457.
— d'agneau à la Chivry.
— d'agneau à la crème aigre. 457.
— d'agneau à la fermière. 457. [457.
— d'agneau à la polonaise.
Grosse pièce d'agneau garnie de céleri-rave. 457.
— pièce d'agneau garnie de croquettes milanaises. 457.
— pièce d'agneau garnie de croquettes de pommes de terre. 457.
— pièce d'agneau garnie de tomates farcies. 457.
Pascaline d'agneau à la royale. 459.
Quartier d'agneau à l'anglaise. 461. [461.
— d'agneau à la broche.
— d'agneau à la flamande. 461.
— d'agneau à la hôtelière. 461.
— d'agneau piqué aux anchois. 461.
— d'agneau à la Salvandy. 462.
— d'agneau, sauce à la menthe. 462.
— d'agneau aux tomates farcies.
Rosbif d'agneau. 463.
Selle d'agneau à l'allemande. 464.
— d'agneau à la bretonne. 464.
— d'agneau à la broche. 464. [464.
— d'agneau à la Chivry.
— d'agneau à la duchesse. 464.
— d'agneau à la fermière. 464.
— d'agneau au gratin. 464.
— d'agneau à la milanaise. 464.
Selle d'agneau à la Parmentier. 464.
— d'agneau à la printanière. 464.
— d'agneau à la purée d'artichauts. 464.
— d'agneau à la reine. 464.
— d'agneau au riz. 464.
— d'agneau rôtie à l'anglaise. 464.
— d'agneau à la Salvandy. 464.
— d'agneau à la toulousaine. 464.

Aloyau de boeuf à l'Albuféra. 466.
— de boeuf à l'allemande. 466. [466.
— de boeuf à l'anglaise.
— de boeuf braisé à la chipolata. 466.
— de boeuf braisé à la godard. 466.
— de boeuf braisé à la nivernaise. 466.
— de boeuf braisé à la Poniatowski. 466.
— de boeuf braisé à la royale. 466.
— de boeuf braisé à la Tilsit(t). 466.
— de boeuf braisé aux tomates et aux champignons farcis. 467.
— de boeuf braisé à la Vauban. 467.
— de boeuf braisé à la Vendôme. 467.
— de boeuf à la bretonne. 467. [467.
— de boeuf à la broche.
— de boeuf à la Metternich. 467.
— de boeuf à la portugaise. 467.
— de boeuf à la printanière. 467.
— de boeuf à la provençale. 467.
— de boeuf à la Saint-Florentin. 467.
— de boeuf salé. 467.
Baron de boeuf. 469.
Beefsteak. *(Boeuf coupé en beefsteak ou entre-côte = pièce de viande dans un »Déjeuner à la fourchette«.)*
Boeuf à la berlinoise. 473
— blanc. 473.
— bouilli. 473. [474.
— braisé à l'autrichienne.
Boeuf braisé à la Bignon 474.
— braisé à l'italienne. 474.
— braisé à la maltaise. 474.
— braisé à la morlaisienne. 474.
— braisé à la Orsini. 474.
— de Breslau. 474. [475.
— en daube à l'irlandaise.
— en daube à la marseillaise. 475.
— en daube à la provençale. 475. [476.
— fumé de Hambourg.
— fumé au raifort à l'orange. 476.
— à la garçon. 476.
— à l'indienne. 476.
— en matelote. 476.
— à la mode. 476.
— au naturel. 477.
— à la Nelson. 477.
— à la polonaise. 477.
— à la provençale. 477.
— rôti à la viennoise. 478.
— à la royale. 478.
— à la Stroganow. 479.
— à la styrienne. 479.
— en surprise. 479.
Bouilli à l'anglaise. 479.
— à la grecque. 479.
Chateaubriand à la béarnaise. 481.
— aux champignons. 481.
— à la cordon rouge. 481.
— à la jardinière. 481.
— à la moelle. 481.
— aux truffes. 481. [482.
Corned beef aux choux.
— beef aux épinards. 482.
Côtes de boeuf braisées aux choux. 483.
— de boeuf braisées à la flamande. 483.
— de boeuf braisées à la normande. 483.
— de boeuf braisées à la St.-Hubert. 483. [483.
— de boeuf à la fermière.
— de boeuf grillées à la viennoise. 483.
— de boeuf à la hongroise. 483.
— de boeuf à la marseillaise. 483.
— de boeuf à la milanaise. 483.
— de boeuf à la provençale. 483.
— de boeuf rôties à la chasseur. 483.

Culotte de boeuf bouillie aux choux-rouges. 484.
— de boeuf braisée à la parisienne. 484.
— de boeuf braisée, sauce au madère. 484.
— de boeuf à la flamande. 484.
— de boeuf au four, sauce aux anchois. 484.
— de boeuf marinée. 484.
— de boeuf à la russe. 485.
Entre-côte *voir* beefsteak.
Filet d'aloyau de boeuf au beurre d'anchois. 468.
— d'aloyau de boeuf au beurre de homard. 468.
— d'aloyau de boeuf à la bordelaise. 468.
— d'aloyau de boeuf à la bourgeoise. 468.
— d'aloyau de boeuf braisé à la royale. 468.
— d'aloyau de boeuf à la duchesse. 468.
— d'aloyau de boeuf à la moelle. 468.
— d'aloyau de boeuf à la parisienne. 468.
— d'aloyau de boeuf à la royale. 468. [488.]
— de boeuf à l'alsacienne.
— de boeuf à l'ancienne. 488. [488.]
— de boeuf à l'andalouse.
— de boeuf à l'anglaise. 488. [488.]
— de boeuf à l'athénienne.
— de boeuf à la bohémienne. 488.
— de boeuf à la Bonnefoy. 489. [donnaye. 489.]
— de boeuf à la Bour-
— de boeuf braisé à la Brillat-Savarin. 489.
— de boeuf braisé à la Ciermont-Ferrand. 489.
— de boeuf braisé à la Colnet. 489.
— de boeuf braisé à la Condé. 489.
— de boeuf braisé à la Dufresnoy. 489.
— de boeuf braisé à la flamande. 489.
— de boeuf braisé à la godard. 489.
— de boeuf braisé à la jardinière. 489.
— de boeuf braisé à la languedocienne. 489.
— de boeuf braisé à la luxembourgeoise. 489.
Filet de boeuf braisé à la maréchale. 489.
— de boeuf braisé à la moldav(iqu)e. 490.
— de boeuf braisé à la napolitaine. 490.
— de boeuf braisé à la Périgueux. 490.
— de boeuf braisé, sauce à la tortue. 490.
— de boeuf braisé à la Savarin. 490.
— de boeuf braisé à la Trianon. 490.
— de boeuf à la capucine. 490. [490.]
— de boeuf à la Chantilly.
— de boeuf à la chartreuse. 490. [491.]
— de boeuf en chevreuil.
— de boeuf à la chipolata. 491. [491.]
— de boeuf à la Conflans.
— de boeuf à la Conti. 491. [491.]
— de boeuf à la crème.
— de boeuf à la diplomate. 491.
— de boeuf à la duchesse. 491.
— de boeuf à l'égyptienne. 491.
— de boeuf à la financière. 492.
— de boeuf à la forestière. 492.
— de boeuf à la française. 492.
— de boeuf à la Garfield. 492. [gastronome. 492.]
— de boeuf à la
— de boeuf glacé à la russe. 492. [492.]
— de boeuf à la Gouffé.
— de boeuf à la hongroise. 492.
— de boeuf à la hussarde. 492. [492.]
— de boeuf à l'indienne.
— de boeuf à la infante. 492. [492.]
— de boeuf à l'italienne.
— de boeuf à la Jockey-Club. 493.
— de boeuf à la juive. 493.
— de boeuf à la lithuanienne. 493.
— de boeuf à la Louis XV. 493.
— de boeuf à la Louisiane. 493.
— de boeuf à la luxembourgeoise. 493.
Filet de boeuf à la macédoine. 493. [493.]
— de boeuf au madère.
— de boeuf à la Maintenon. 493.
— de boeuf à la matignon. 494.
— de boeuf à la Mazarin. 494. [494.]
— de boeuf à la Mercède.
— de boeuf à la milanaise. 494. [494.]
— de boeuf à la moderne.
— de boeuf à la Montgelas. 494.
— de boeuf à la napolitaine. 494.
— de boeuf à la nivernaise. 494. [494.]
— de boeuf à l'orientale.
— de boeuf à la palermitaine. 494.
— de boeuf à la parisienne. 494.
— de boeuf à la paysanne. 494.
— de boeuf à la piémontaise. 495.
— de boeuf piqué, garni à la purée de grives. 495.
— de boeuf piqué à la Sévigné. 495.
— de boeuf à la polonaise. 496.
— de boeuf à la portugaise. 496.
— de boeuf à la printanière. 496.
— de boeuf à la provençale. 496.
— de boeuf à la Providence. 496.
— de boeuf à la Richelieu. 496.
— de boeuf à la romaine. 496. [496.]
— de boeuf à la Rossini.
— de boeuf rôti à l'italienne. 496.
— de boeuf rôti à la matignon. 496.
— de boeuf rôti à la napolitaine. 497.
— de boeuf rôti, sauce à la pauvre homme. 497.
— de boeuf à la royale. 497.
— de boeuf sauté à la Chéron. 497.
— de boeuf sauté à la Choiseul. 497.
— de boeuf sauté à la Pompadour. 497.

Filet de boeuf sauté à la portugaise. 497.
— de boeuf sauté à la Scribe. 498.
— de boeuf à la Tombouctou. 498. [498.]
— de boeuf à la turque.
— de boeuf à la tyrolienne. 498. [498.]
— de boeuf à la Vernon.
— de boeuf à la Westmoreland. 498.
Grosse pièce de boeuf à la d'Aguesseau. 503.
— pièce de boeuf à la Desaix. 503.
— pièce de boeuf à la Fabert. 503.
— pièce de boeuf à la française. 503.
— pièce de boeuf à la Malherbe. 503.
— pièce de boeuf à la Noailles. 504.
— pièce de boeuf à la d'Orléans. 504.
— pièce de boeuf à la Richelieu. 504.
— pièce de boeuf à la Rothschild. 504. [511.]
Noix de boeuf à la cuillère.
— de boeuf à l'écarlate. 511. [provençale. 511.]
— de boeuf à la
— de boeuf salé à la choucroute. 511. [515.]
Pièce de boeuf bouillie.
— de boeuf braisée à la flamande. 515.
— de boeuf braisée à la godard. 515.
— de boeuf braisée à la jardinière. 515.
— de boeuf braisée à la milanaise. 515.
— de boeuf braisée à la parisienne. 515. [515.]
— de boeuf à la cuillère.
— de boeuf fumée à la jardinière. 515.
— de boeuf fumée aux laitues. 515.
— de boeuf glacée, garnie à la jardinière. 515.
— de boeuf à la mode. 516.
— de boeuf salée à l'allemande. 516.
Poitrine de boeuf à l'allemande. 516.
— de boeuf braisée. 516.
— de boeuf au four. 517.
— de boeuf glacée à la financière. 517.
Poitrine de boeuf à la reine. 517.
— de boeuf à la Sainte-Menehould. 517.
— de boeuf salée aux choux. 517. [520.]
Rond de boeuf à l'anglaise.
Rosbif à l'anglaise. 520.
— à la Bagration. 468.
— à la chasseur. 520.
— à la Esterházy. 520.
— à la française. 520.
— à la hongroise. 520.
— à la hussarde. 520.
— à la moderne. 468.
— à la normande. 468.
— à la parisienne. 468.

Carré de mouton bouilli. 531.
— de mouton à la bourguignonne. 531.
— de mouton braisé. 531.
— de mouton en fricandeau. 531.
— de mouton glacé. 531.
— de mouton grillé. 531.
— de mouton piqué, rôti. 531. [provençale. 531.]
— de mouton à la
— de mouton à la servante. 531.
Double de mouton rôti. 538.
Épaule de mouton à l'anglaise. 539.
— de pré-salé à la bonne femme. 560.
— de mouton bouillie. 539.
— de mouton à la bourguignonne. 539.
— de mouton braisée. 539.
— de mouton braisée à la Windsor. 539.
— de mouton farcie. 539.
— de mouton frite. 539.
— de mouton grillée. 539.
— de mouton à la prince de Galles. 539.
— de mouton, sauce à la poivrade. 539.
Gigot de mouton à l'ail. 542.
— de mouton à la bayonnaise. 542.
— de mouton à la bière. 542.
— de mouton à la Bignon. 542.
— de mouton à la bordelaise. 542.
— de mouton bouilli à l'anglaise. 542.
— de mouton à la bourgeoise. 543.
— de mouton à la bourguignonne. 543.
Gigot de mouton braisé. 543. [Bercy. 543.]
— de mouton braisé à la
— de mouton braisé aux concombres. 543.
— de mouton braisé à la provençale. 543.
— de mouton braisé à la Soubise. 543.
— de mouton à la bretonne. 543.
— de mouton á la Chartres. 543.
— de mouton à la chasseur. 543.
— de mouton en chevreuil. 543. [543.]
— de mouton à la Condé.
— de mouton à la Dubouzet. 543.
— de mouton à l'eau. 544.
— de mouton à l'écarlate. 544.
— de mouton à l'espagnole. 544.
— de mouton farci. 544.
— de mouton farci à l'australienne. 544.
— de mouton à la fermière. 544.
— de mouton à la flamande. 544.
— de mouton à la gasconne. 544.
— de mouton à la géorgienne. 544.
— de mouton aux haricots à la bretonne. 544.
— de mouton à la hollandaise. 544.
— de mouton à la jardinière. 544.
— de mouton à la macédoine. 545.
— de mouton à la mexicaine. 545.
— de mouton à la milanaise. 545.
— de mouton à la persane. 545.
— de mouton piqué. 545.
— de mouton à la polonaise. 545.
— de mouton à la portugaise. 545.
— de mouton à la princesse royale. 545.
— de mouton rôti à la bordelaise. 545.
— de mouton rôti à la chasseur. 545.
— de mouton rôti à la soissonnaise. 546.

Gigot de mouton à la russe. 546.
— de mouton à la sept heures. 546.
Noix de mouton à la jardinière. 551.
Poitrine de mouton bouillie. 552.
— de mouton braisée. 552.
— de mouton farcie. 552.
— de mouton glacée au céleri à la française. 552.
Quartier de mouton braisé. 554.
— de pré-salé à la gastronome. 560.
Rosbif de mouton aux haricots verts. 557.
Selle de mouton à l'allemande. 557.
— de mouton à l'anglaise. 558.
— de mouton bouillie. 558.
— de mouton braisée à la française. 558.
— de mouton à la bretonne. 558.
— de mouton à la chartreuse. 558.
— de mouton à la duchesse. 558.
— de mouton à la flamande. 558.
— de pré-salé à la française. 560. [558.
— de mouton au gratin.
— de mouton à la piémontaise. 558.
— de mouton à la printanière. 559.
— de mouton à la purée de marrons. 559.
— de pré-salé à la renaissance. 560.
— de mouton à la Soubise. 559.
— de mouton à la Surville. 559.

Carré de porc à l'allemande. 566.
— de porc braisé à la bayonnaise. 566.
— de porc braisé à la jardinière. 566.
— de porc farci à la poméranienne. 567.
— de porc farci à la russe. 567.
— de porc au four. 567.
Échinée de porc à l'américaine. 571.
— de porc bouillie. 571.
— de porc à la broche. 571.
Échinée de porc farcie. 571.
— de porc grillée. 571.
Jambon à l'anglaise. 576.
— à la bourguignonne. 576.
— à la Camerani. 577.
— à la comtesse. 577.
— des épicuriens. 577.
— glacé à la choucroute. 578.
— glacé aux épinards. 578.
— glacé à la godard. 578.
— glacé à la jardinière. 578. [milanaise. 578.
— glacé au macaroni à la
— glacé au malaga à l'espagnole. 578.
— glacé à la port-maillot. 578.
— à l'italienne. 579.
— à la napolitaine. 579.
— à la printanière. 580.
— à la Pückler-Muskau.
— rôti. 580. [580.
— à la sauce aigre-douce. 580.
Longe de porc frais à l'anglaise. 585. [585.
— de porc à la bordelaise.
— de porc braisée. 585.
— de porc à la lyonnaise. 585. [585.
— de porc à la poivrade.
Quartier de porc demi-sel au riz. 589.
— de porc salé à la flamande. 589.
— de porc salé à la valencienne. 589.
Selle de porc frais à la jardinière. 593.
— de porc frais à la Nelson. 593.

Carré de veau farci à la bourgeoise. 598. [599.
— de veau à la ménagère.
Cuissot de veau étuvé à l'allemande. 608.
— de veau farci, sauce aux anchois. 608.
— de veau à l'italienne. 608. [608.
— de veau aux petits pois.
— de veau piqué, garni à la jardinière. 608.
— de veau à la provençale. 608. [macédoine. 609.
— de veau rôti à la
— de veau à la samaritaine. 609.
Longe de veau à la béchamel. 621.
Longe de veau à la Bernardin de St.-Pierre. 621.
— de veau bouillie. 621.
— de veau braisée aux carottes. 621.
— de veau braisée à la chicorée endive. 621.
— de veau braisée aux épinards. 621. [621.
— de veau braisée au jus.
— de veau braisée à l'oseille. 621.
— de veau braisée aux petits pois. 621.
— de veau braisée aux tomates et aux champignons farcis. 621.
— de veau à la Camerani. 621.
— de veau à la crème. 621.
— de veau à la dauphine. 621. [italienne. 622.
— de veau à la duchesse
— de veau à la financière. 622. [622.
— de veau à la française.
— de veau à la Gaston de Foix. 622. [622.
— de veau à la genevoise.
— de veau glacée. 622.
— de veau à la godard. 622.
— de veau à l'italienne. 622. [622.
— de veau à la jardinière.
— de veau à la Jussieu. 622.
— de veau à la macédoine de légumes. 622.
— de veau à la moderne. 622. [tansier. 622.
— de veau à la Mon-
— de veau à la Montgelas. 622.
— de veau à la Montmorency. 622.
— de veau à la Pompadour. 623.
— de veau à la St.-Cloud. 623. [623.
— de veau à la Salomon.
— de veau à la Tourville. 623. [mande. 624.
Noix de veau à l'alle-
— de veau à l'amirale. 625.
— de veau à l'anglaise. 625. [625.
— de veau à la bordelaise.
— de veau à la bourgeoise. 625.
— de veau braisée à la lyonnaise. 625.
— de veau braisée aux petits pois. 625.
— de veau à la broche. 625.

Noix de veau à la cardinale. 625. [625.]
— de veau à la chasseur.
— de veau à la châtelaine. 626.
— de veau à la Conti. 626.
— de veau à la crème. 626.
— de veau à la duchesse. 626. [626.]
— de veau à la financière.
— de veau à la gendarme. 626. [626.]
— de veau à la genevoise.
— de veau des gourmets. 626.
— de veau au gratin. 626.
— de veau et jambon aux tomates. 626. [627.]
— de veau à la jardinière.
— de veau aux laitues braisées. 627.
— de veau à la Londonderry. 627. [627.]
— de veau à la lyonnaise.
— de veau à la Macdonald. 627. [627.]
— de veau à la moscovite.
— de veau à la paysanne. 627. [pois. 627.]
— de veau aux petits
— de veau à la piémontaise. 627.
— de veau piquée, braisée. 628.
— de veau à la Pompadour. 628.
— de veau à la provençale. 628. [628.]
— de veau à la Soubise.
— de veau à la suzeraine. 628.
— de veau en tortue. 629.
— de veau à la Victor-Emmanuel. 629.
Pascaline de veau. 630.
Poitrine de veau farcie à l'allemande. 633.
— de veau farcie à l'anglaise. 633.
— de veau farcie aux concombres. 633.
— de veau farcie à la printanière. 633.
— de veau glacée. 633.
— de veau à la mousquetaire. 634.
— de veau à la provençale. 634.
Quartier de veau à l'allemande. 635.
Quasi de veau garni de carottes. 635. [635.]
— de veau à la pèlerine.

Selle de veau à l'allemande. 646.
— de veau à l'anglaise. 646. [646.]
— de veau à la duchesse.
— de veau farcie. 646.
— de veau à la godard. 646. [647.]
— de veau à la infante.
— de veau à la jardinière. 647. [647.]
— de veau à la parisienne.
— de veau à la russe. 647.
— de veau aux tomates farcies. 647.

Chapon braisé à la Périgord. 660.
— à la chipolata. 661.
— à la financière. 661.
— à la toulousaine. 664.

Dinde à l'impériale. 669.
— à la régence. 669.

Oison à l'alsacienne. 690.
— à la matignon. 690.

Pintade à la financière. 699.
— aux truffes. 699.

Poularde à l'estragon. 701.
— à la financière. 701.
— glacée à la printanière. [702.]
— à la godard. 702.
— à la moderne. 702.
— à la Montmorency. 702.
— à la régence. 703.
— à la toulousaine. 704.
— truffée. 704.

Poulet de grain au macaroni. 734. [734.]
— de grain aux nouilles.
— de grain au riz. 734.

Faisan à l'alsacienne. 782.
— à la chartreuse. 783.
— à la Conti. 783.
— à la financière. 783.
— à la godard. 784.
— à la gourmet. 784.
— à la Lucullus. 784.
— à la Montgelas. 784.
— à la parisienne. 784.
— à la Périgueux. 784.
— à la princière. 784.
— à la royale. 784.
— à la Savarin. 784.

Antilope à la financière.
Cuissot d'antilope d'Amérique. 838.

Selle d'antilope d'Amérique. 838.

Argali bouilli au riz. 839.
Gigot d'argali rôti aux carottes. 839.
— d'argali rôti aux petits pois. 839.
— d'argali rôti à la Soubise. 839.

Cerf braisé à la sauce aux anchois. 844.
Cimier de cerf à l'allemande. 844.
— de cerf à la broche. 844.
— de cerf piqué, rôti, sauce venaison. 845.
— de cerf à la sauce poivrade. 845.
Quartier de cerf à la sauce poivrade. 847.
Selle de cerf braisée au macaroni. 847.
— de cerf braisée à la purée de truffes. 847.
— de cerf à la crème. 847.
— de cerf à l'italienne. 848.

Chamois bouilli aux légumes. 849. [849.]
Cuissot de chamois farci.
— de chamois à la sauce mauresque. 849.
Selle de chamois à la tyrolienne. 850.

Chevreuil braisé. 850.
— en daube. 850.
Cimier de chevreuil aux morilles et aux asperges. 851.
— de chevreuil piqué. 851.
— de chevreuil rôti au macaroni. 851.
Cuissot de chevreuil au macaroni. 854.
— de chevreuil piqué. 854.
— de chevreuil à la sauce poivrade. 854.
Longe de chevreuil à la purée de tomates. 858.
Quartier de chevreuil à la broche. 858.
— de chevreuil glacé. 859.
— de chevreuil à la sauce piquante. 859.
— de chevreuil aux truffes. 859.
Selle de chevreuil à la Bernis. 859.
— de chevreuil à l'infante. 860.

Selle de chevreuil à l'italienne. 860.
— de chevreuil à la macédoine de légumes. 860.
— de chevreuil à la moderne. 860.
— de chevreuil à la portugaise. 860.
— de chevreuil à la Sévigné. 861.

Daim à la portugaise.
Cimier de daim à la chipolata. 864. [864.]
— de daim à l'écossaise. [864.]
Quartier de daim à l'anglaise. 866.
Selle de daim à l'allemande. 866. [866.]
— de daim à la moderne. [866.]

Élan braisé. 867.
— à la polonaise. 867.
Longe d'élan à la sauce poivrade. 869. [869.]
Selle d'élan à la chasseur. [869.]
— d'élan, sauce à la Cumberland. 869.

Faon braisé. [870.]
Cimier de faon à la broche. [870.]
— de faon piqué, garni de croquettes de riz. 870.
— de faon piqué, garni de tomates farcies. 870.
Quartier de faon à la polonaise. 871.
Selle de faon à l'allemande. 871. [871.]
— de faon à la broche. [871.]

Gazelle braisée à la sauce aux anchois.
Cuissot de gazelle à l'anglaise. 871.

Marcassin farci, rôti à la broche. 901.
— glacé, garni de marrons. 901.
Cuissot de marcassin aux huîtres. 902.
— de marcassin aux truffes. 902.
Jambon de marcassin aux épinards. 902.
— de marcassin à la sauce aigre-douce. 902.
Quartier de marcassin à l'allemande. 902.
— de marcassin aux olives. 902.
Selle de marcassin à la romaine. 902.
— de marcassin rôtie, garnie de choucroute. 902.

Mouflon en daube.
Cuissot de mouflon braisé au madère. 904.
Selle de mouflon à la bretonne. 904.
— de mouflon rôtie à la broche. 904.

Ours en daube.
Jambon d'ours à la Pückler-Muskau. 906.
— d'ours à la russe. 906.
Selle d'ours. 906.

Renne en daube.
Cimier de renne à l'allemande. 910.
— de renne piqué à la chipolata. 910.
— de renne à la polonaise. 910.
Quartier de renne à la bourgeoise. 912. [912.]
— de renne aux truffes. [912.]
Selle de renne à l'allemande. 912.
— de renne à la russe. 912

Sanglier bouilli aux carottes. 913. [913.]
— bouilli à la choucroute. [913.]
— en daube. 913.
Carré de sanglier à la russe. 914.
Cuissot de sanglier à l'allemande. 914.
— de sanglier glacé, garni de marrons. 915.
Échinée de sanglier farcie. 915.
— de sanglier piquée. 915.
Jambon de sanglier aux épinards. 917.
— de sanglier à la godard. 917.
— de sanglier à la macédoine de légumes. 917.
— de sanglier aux petits pois. 917.
— de sanglier à la sauce venaison. 917.
Quartier de sanglier à la royale. 917. [918.]
Selle de sanglier piquée. [918.]

V. Entrées. — Eingangs-Gerichte. — Entrées.

a) Entrées chaudes. Warme Eingangs-Gerichte. Hot entrées.

Attereaux de ris d'agneau. 462.
Beignets de cervelle d'agneau. 448.
Blanquette d'agneau à la crème. 447.
— de ris d'agneau aux truffes. 462.
Brochettes d'agneau à la Dumas. 448.
Cervelle d'agneau à la maître d'hôtel. 448.
— d'agneau à la purée d'artichauts. 448.
— d'agneau à la purée de gibier. 448.

Cervelle d'agneau, sauce aux tomates. 448.
Chartreuse d'agneau à la gastronome. 448.
— de ris d'agneau aux truffes. 463.
Côtelettes d'agneau à l'anglaise. 448.
— d'agneau aux artichauts. 448.
— d'agneau à la Belle-Alliance. 448.
— d'agneau à la bordelaise. 448.
— d'agneau à la Charleroi. 449.

Côtelettes d'agneau à la châtelaine. 449. [449.]
— d'agneau à la Cussy. [449.]
— d'agneau à la Dubarry. 449. [duchesse. 449.]
— d'agneau à la [duchesse. 449.]
— d'agneau à la financière. 449.
— d'agneau fourrées. 449.
— d'agneau à la française. 450.
— d'agneau à la Francillon. 450. [450.]
— d'agneau à l'italienne. [450.]
— d'agneau à la lyonnaise. 450.

Côtelettes d'agneau à la Maintenon. 450.
— d'agneau à la maréchale. 450. [450.]
— d'agneau à la Masséna.
— d'agneau à la milanaise. 450.
— d'agneau à la Montgelas. 450.
— d'agneau à la Périgueux. 451.
— d'agneau aux pointes d'asperges.
— d'agneau à la Pompadour. 451.
— d'agneau à la princesse. 451.
— d'agneau à la reine. 452.
— d'agneau sautées. 452.
— d'agneau à la toulousaine. 452.
— d'agneau à la Villeroi. 452. [452.]
— d'agneau à la zingara.
Crépinettes d'agneau. 453.
— de pieds d'agneau à la Cendrillon. 460.
Croquettes d'agneau aux artichauts. 453.
— d'agneau à la Patti. 453.
Émincé d'agneau à l'anglaise. 453.
— d'agneau au kari. 453.
Épigramme d'agneau à l'ancienne. 455.
— d'agneau à la béarnaise. 455.
— d'agneau aux pointes d'asperges. 455. [455.]
— d'agneau à la Soubise.
— d'agneau à la toulousaine. 455. [455.]
— d'agneau aux truffes.
Escalopes d'agneau à la purée de champignons. 455. [Condé. 455.]
Filets d'agneau à la
— d'agneau à la Villeroi. 456.
Fricassée d'agneau aux pointes d'asperges. 456.
— de ris d'agneau. 463.
Hachis d'agneau à la polonaise. 457.
Kari d'agneau aux pointes d'asperges. 458.
Langue d'agneau en crépinettes. 458.
— d'agneau à la prince de Galles. 458. [458.]
— d'agneau à la Soubise.
Noisettes d'agneau à la Chérubin. 459.
Noisettes d'agneau à la printanière. 459.
Pâté chaud d'agneau à la Richelieu. 459.
Pieds d'agneau à l'ancienne. 459.
— d'agneau à la poulette. 460. [460.]
— d'agneau aux truffes.
Pilau d'agneau à la grecque. 460.
Ris d'agneau à la Cambacérès. 462.
— d'agneau à la financière. 462.
— d'agneau piqués à la purée de petits pois. 462.
Rognons d'agneau à la Colbert. 463. [463.]
— d'agneau à la française.
Tendrons d'agneau à la chicorée. 465.
— d'agneau à la financière. 465.
— d'agneau à la française. 465.
— d'agneau à la purée de marrons. 465. [465.]
— d'agneau à la Soubise.
— d'agneau à la Villeroi. 465. [465.]
Tête d'agneau à l'anglaise.
— d'agneau à la française. 465.
— d'agneau à la Sainte-Menehould. 465. [463.]
Timbale de ris d'agneau.

Beefsteak au beurre d'anchois. 470. [470.]
— au beurre de raifort.
— à la maître d'hôtel. 471.
— en papillote. 471.
Blanquette de palais de boeuf. 513.
Cervelle de boeuf aux fines herbes. 481.
— de boeuf, sauce aux champignons. 481.
Côtelettes de langue de boeuf. 509.
Croquettes de filet de boeuf aux champignons. 498.
— de filet de boeuf à la Soubise. 498.
Émincé de filet de boeuf à la Clermont. 499.
— de filet de boeuf à la polonaise. 499.
— de filet de boeuf à la Rohan. 499.
Escalopes de filet de boeuf aux asperges. 499.
Escalopes de filet de boeuf à la bordelaise. 499.
— de filet de boeuf à la Nemours. 499.
— de filet de boeuf aux truffes. 500.
Filets mignons de boeuf à la Beaufremont. 501.
— mignons de boeuf à la bohémienne. 501.
— mignons de boeuf à la Chéron. 501.
— mignons de boeuf à la Lorillard. 501.
— mignons de boeuf à la parisienne. 501.
— mignons de boeuf à la Pompadour. 501.
Gratin de palais de boeuf à la toulousaine. 513.
Grenadins de filet de boeuf aux champignons. 500.
— de filet de boeuf à la financière. 500.
— de filet de boeuf à la provençale. 500.
Griblettes de filet de boeuf. 500.
Hachis de boeuf à l'américaine. 504.
— de boeuf à la normande. 504.
Langue de boeuf à l'anglaise. 505.
— de boeuf braisée à l'oseille. 506.
— de boeuf farcie, sauce aux champignons. 507.
— de boeuf à la financière. 507.
— de boeuf à la française. 507.
— de boeuf au gratin. 507.
Noisettes de boeuf à la crème. 510. [510.]
— de boeuf à la Rossini.
Pain de boeuf, sauce rémo(u)lade. 511.
Palais de boeuf à la Choiseul. 512.
— de boeuf à la Joinville. 512.
— de boeuf en tortue à la Vatel. 513.
Pilau de filet de boeuf à la barcelon(n)aise. 500.
Polpetti à l'italienne. 518.
Poupiettes de filet de boeuf à la polonaise. 501.
Rognons de boeuf au vin de Champagne. 519.
Timbale d'amourettes de boeuf à la romaine. 469.

Tourne-dos à la béarnaise. 524.
— -dos à la Colbert. 524.
— -dos aux olives. 524.
— -dos à la Rossini. 524.
— -dos aux truffes. 524.

Cervelle de mouton à la chicorée endive. 531.
— de mouton en matelote. 532.
Côtelettes de mouton à l'anglaise. 532.
— de mouton à la bohémienne. 533.
— de mouton braisées à la financière. 533.
— de mouton braisées à la Montgelas. 533.
— de mouton braisées à la Soubise. 533.
— de mouton à la bretonne. 533.
— de mouton à la chicorée. 533.
— de mouton à la diplomate. 533. [533.
— de mouton à la Dreux.
— de mouton à la Druard. 534. [Dubarry. 534.
— de mouton à la
— de mouton à la duchesse. 534.
— de mouton grillées à la purée de marrons. 534.
— de mouton aux haricots verts. 534.
— de mouton à l'italienne. 535.
— de mouton à la jardinière. 535.
— de mouton à la Maintenon. 535.
— de mouton à la marseillaise. 535.
— de mouton à la Nelson. 535.
— de mouton panées, grillées. 535.
— de mouton en papillotes. 536.
— de mouton aux petits pois. 536.
— de mouton à la Pompadour. 536.
— de mouton à la princesse. 536.
— de mouton à la provençale. 536.
— de mouton à la purée de marrons. 536.
— de mouton à la réforme. 536.
Côtelettes de mouton au riz. 537.
— de mouton à la sauce piquante. 537.
— de mouton sautées à la financière. 537.
— de mouton à la Savary. 537.
— de mouton à la Soubise. 537.
— de mouton à la toulousaine. 538. [538.
— de mouton aux truffes.
— de mouton à la Vatel. 538. [zingara. 538.
— de mouton à la
Émincé de gigot de mouton aux fines herbes. 546.
— de langue de mouton à la Clermont. 549.
— de langue de mouton à la Pompadour. 550.
— de mouton au riz. 538.
Escalopes de mouton à l'allemande. 540.
— de mouton panées. 540.
Filets mignons de mouton à la Beaufremont. 541.
— mignons de mouton à la Byron. 541.
— mignons de mouton à la chasseur. 541.
— mignons de mouton en chevreuil. 541.
— mignons de mouton à la maréchale. 541.
— mignons de mouton à la provençale. 541.
— mignons de mouton à la royale. 541.
Hachis de mouton à l'aurore. 546.
— de mouton à la célestine. 546.
— de mouton à la Pompadour. 546.
— de mouton à la portugaise. 547.
Haricot de mouton à la bretonne. 547.
Hochepot de mouton. 547.
Langues de mouton braisées. 548.
— de mouton à la chasseur. 548.
— de mouton à la française. 548.
— de mouton en papillotes. 549.
— de mouton à la provençale. 549. [549.
— de mouton à la Soubise.
Noisettes de mouton à la bretonne. 550.
Pâté de mouton à l'américaine. 551.
— de mouton à l'anglaise. 551. [poulette. 552.
Pieds de mouton à la
Pilau de mouton à la persane. 552.
Queues de mouton braisées. 554.
— de mouton frites. 554.
— de mouton grillées. 554.
— de mouton à la purée de lentilles. 554.
Ragoût de pré-salé à la Dugléré. 560.
— de mouton à l'égyptienne. 555.
— de mouton à la persane. 555.
— de mouton à la turque. 556.
Rognons de mouton à la chinoise. 556.
— de mouton sautés au madère. 557. [557.
— de mouton aux truffes.
— de mouton à la Turbigo. 557.
— de mouton à la Vieville. 557.
Schaschliks de mouton à la ta(r)tare. 557.

Côtelettes de porc à l'alsacienne. 568.
— de porc à la courlandaise. 569.
— de porc aux fines herbes. 569.
— de porc à la navarraise. 569.
Filets mignons de porc grillés à la maître d'hôtel. 573.
— mignons de porc à la hanovrienne. 573.
— mignons de porc à la maréchale. 573.
Langues de porc à la lyonnaise. 583.
— de porc aux olives. 583.

Blanquette de filets de veau à la béchamel. 612.
— de ris de veau en bordure de riz. 641.
— de ris de veau aux truffes. 641.
— de veau à la reine. 598.
Caisses de ris de veau à la toulousaine. 641.

Cervelle de veau à la cardinale. 599.
— de veau à la crème. 600.
— de veau à la française. 600. [600.
— de veau à l'italienne.
— de veau en matelote. 600. [tomates. 601.
— de veau à la sauce aux
Chartreuse de ris de veau aux petits pois. 642.
— de ris de veau aux truffes. 642.
Côtelettes de ris de veau aux tomates. 642.
— de ris de veau aux truffes. 642. [602.
— de veau à l'allemande.
— de veau à la bouchère. 602. [endive. 603.
— de veau à la chicorée
— de veau à la Dreux. 603.
— de veau à la duchesse. 603. [dorf. 603.
— de veau à la Dussel-
— de veau à l'espagnole. 604. [dauphine. 604.
— de veau farcies à la
— de veau à la financière. 604. [herbes. 604.
— de veau aux fines
— de veau glacées à la lyonnaise. 604.
— de veau grillées à la maître d'hôtel. 605.
— de veau au jus. 605.
— de veau à la Maintenon. 605.
— de veau à la maréchale. 605. [605.
— de veau à la milanaise.
— de veau à la napolitaine. 605.
— de veau à la Périgueux. 606. [606.
— de veau aux petits pois.
— de veau piquées aux champignons. 606.
— de veau piquées à la financière. 606.
— de veau piquées à la macédoine. 606. [607.
— de veau à la Pojarski.
— de veau à la provençale. 607. [607.
— de veau à la Richelieu.
— de veau à la Saint-Cloud. 607.
— de veau sautées aux champignons. 607.
— de veau à la Soubise. 607. [607.
— de veau aux tomates.
Côtelettes de veau à la vénitienne. 607.
— de veau à la Westmoreland. 607.
— de veau à la zingara. 608. [de veau. 601.
Crépinettes de cervelle
— de ris de veau à la purée de petits pois. 642. [à la Condé. 643.
Croustade de ris de veau
Émincé de veau à la catalane. 609. [609.
— de veau à l'italienne.
Escalopes de ris de veau aux champignons. 643.
— de ris de veau à la chicorée endive. 643.
— de ris de veau aux huîtres. 643.
— de ris de veau à l'italienne. 643.
— de ris de veau à la Richelieu. 643.
— de ris de veau à la Villeroi. 643.
— de veau à la bordelaise. 610.
— de veau à la crème. 610.
— de veau à l'italienne. 610. [Maintenon. 610.
— de veau à la
— de veau à la milanaise. 610. [610.
— de veau à la moderne.
— de veau aux petits pois. 611.
— de veau à la piémontaise. 611.
— de veau à la provençale. 611. [611.
— de veau à la viennoise.
Filets mignons de veau à la financière. 613.
— mignons de veau à la jardinière. 613.
— mignons de veau à la Pompadour. 613.
Foie de veau à la bordelaise. 614.
— de veau à la lyonnaise. 614.
— de veau à la parisienne. 615.
— de veau aux truffes. 615.
Gratin de ris de veau. 643.
Grenadins de veau à l'allemande. 618.
— de veau aux épinards. 618. [financière. 618.
— de veau à la
— de veau à la nivernaise. 618.
Grenadins de veau à la Sévigné. 619.
Kari de veau. 619.
Langue de veau à la française. 620.
— de veau au gratin. 620.
— de veau à la sauce piquante. 620. [620.
— de veau à la Soubise.
— de veau en tortue. 620.
Noisettes de veau à l'anglaise. 624.
— de veau à la Bénévent. 624. [624.
— de veau à la duchesse.
— de veau à la princesse. 624. [624.
— de veau à la Villeroi.
— de veau à la zingara. 624.
Noix de veau à la chicorée endive. 626.
— de veau à la financière. 626.
— de veau des gourmets. 626. [627.
— de veau à la d'Orléans.
— de veau piquée, glacée à la financière. 628.
— de veau piquée, glacée à la Montgelas. 628.
— de veau à la royale. 628.
— de veau en tortue. 629.
— de veau à la Trianon. 629. [Emmanuel. 629.
— de veau à la Victor-
Oreilles de veau à la bordelaise. 629.
— de veau à la financière. 629. [629.
— de veau au fromage.
— de veau à la napolitaine. 630.
— de veau en tortue. 630.
Pain de foie de veau à l'allemande. 615.
— de foie de veau à la française. 615.
Pâté de godiveau à la mode de Metz. 618. [644.
— chaud de ris de veau.
Poupiettes de filets de veau à la Conti. 612. 634.
— de filets mignons de veau à la Gérard. 613.
— de filets mignons de veau à la Noailles. 613. 635. [635.
— de veau à la Noailles.
Ris de veau braisés à la gourmet. 637.
— de veau à la chicorée endive. 637.

Ris de veau à la Condé. 637.
— de veau à la Conti. 637.
— de veau en demi-deuil. 638. [638.
— de veau à la financière.
— de veau aux fines herbes. 638.
— de veau au gratin. 638.
— de veau à la Marsilly. 638. [638.
— de veau à la milanaise.
— de veau à la Montpensier. 639.
— de veau à la napolitaine. 639.
— de veau à l'oseille. 639.
— de veau aux petits pois. 639. [taise. 639.
— de veau à la piémon-
— de veau aux pointes d'asperges. 640.
— de veau à la Saint-Cloud. 640.
— de veau à la Talleyrand. 640. [641.
— de veau à la Toulouse.
— de veau à la Vanderbilt. 641.
Rognons de veau en caisses. 644.
— de veau au gratin. 645.
— de veau grillés à la maître d'hôtel. 645.
— de veau à la Montpensier. 645.
— de veau sautés au vin blanc. 645.
Tendrons de veau à l'allemande. 647.
— de veau à la financière. 647. [648.
— de veau à la jardinière.
— de veau à la macédoine. 648. [648.
— de veau à la Marengo.
— de veau à la matelote. 648. [gelas. 648.
— de veau à la Mont-
— de veau à la nivernaise. 648. [pois. 648.
— de veau aux petits
— de veau à la purée de champignons 648.
— de veau à la reine. 648.
Tête de veau à la financière. 650.
— de veau frite. 650.
— de veau à la Médicis. 650. [650.
— de veau à la poulette.
— de veau à la régence. 650. [650.
— de veau à la Robert.
Tête de veau à la royale. 650. [madère. 651.
— de veau à la sauce au
— de veau en tortue. 651.
Timbale de cervelle de veau. 601.
— de ris de veau. 644.
Turban de filets mignons de veau aux champignons. 613.
— de tête de veau. 651.

Croustade de canard à la chartraine. 655.
Émincé de canard. 655.
Filets de canard en bordure de pommes de terre. 656.
Foie de canard aux truffes. 656.
Pain de foie de canard aux truffes. 656.
Salmi(s) de canard à l'américaine. 656.
— de canard aux champignons. 656.
— de canard à la Montgelas. 657.
— de canard aux truffes. 657. [657.
Caneton à la d'Albuféra.
— à la badoise. 657.
— à la financière. 657.
— à la lyonnaise. 657.
— à la Palestine. 658.
— à la Providence. 658.
Côtelettes de caneton à la milanaise. 658.
Filets de caneton en bigarade. 658.
— de caneton à la castillane. 658.
— de caneton aux concombres. 659.
— de caneton à la fermière. 659.
— de caneton à la macédoine. 659.
— de caneton à la Mancelle. 659. [659.
— de caneton aux olives.
— de caneton à la Périgueux. 659.
Quenelles de caneton à la Carignan. 659.
Sauté de caneton aux morilles. 659.

Chapon au consommé royal. 661.
— à la Conti. 661.
— à la Dame blanche. 661.
Chapon farci à la napolitaine. 661.
Blanquette de chapon aux petits pois. 664. [664.
— de chapon aux truffes.
Côtelettes de chapon. 665.
Escalopes de chapon sautées aux truffes. 665.
Filets de chapon à la dauphine. 665.
— de chapon à la maréchale. 665.
Hachis de chapon à la Victoria. 665.
Quenelles de chapon à la Sévigné. 665. [666.
— de chapon à la Vatel.
Sauté de filets de chapon à la chevalière. 665.
— de filets de chapon à la Condé. 665.
Timbale de chapon à la Montmireil. 666.
— de chapon à la princesse. 666.

Abattis de dinde à la chipolata. 670. [670.
— de dinde en fricassée.
— de dinde à l'italienne. 670. [670.
— de dinde aux navets.
— de dinde aux truffes. 670.
Ailerons de dinde braisés à la purée de chicorée endive. 670.
— de dinde à la chipolata. 671. [671.
— de dinde au consommé.
— de dinde farcis. 671.
— de dinde en haricot vierge. 671. [671.
— de dinde en matelote.
— de dinde piqués à la purée de navets.
— de dinde en tortue. 671.
— de dinde à la d'Uzés. 671. [671.
— de dinde à la Villeroi.
Blanquette de dinde. 672.
Brochettes de dinde à la turque. 672.
Chartreuse de dinde aux truffes. 672.
Côtelettes de dinde. 672.
Émincé de dinde en bordure de riz. 673.
— de dinde à la reine. 673.
Filets de dinde à la Médicis. 674.
— de dinde à la milanaise. 674.

Filets de dinde à la purée de céleri. 674.
— de dinde à la Talleyrand. 674.
Grenade de filets de dinde. 674.
Hachis de dinde à la royale. 675.
Poupiettes de filets de dinde à la diplomate. 674.
— de filets de dinde à la romaine. 674.
Ragoût de dinde à la nancé(i)enne. 675.
Turban de filets de dinde à la Rougemont. 674.
Dindonneau à la Montorgueil. 678.
— à la piémontaise. 678.
— à la Providence. 678.

Abattis d'oie à la berlinoise. 681.
— d'oie aux marrons. 681.
Civet d'oie. 682.
Foie gras à la financière. 683.
— gras à la godard. 683.
— gras à l'italienne. 683.
— gras à la Marengo. 683.
— gras à la Montmorency. 683.
— gras à la papale. 684.
— gras à la Périgueux. 684.
— gras à la reine. 684.
— gras à la strasbourgeoise. 684.
— gras à la Talleyrand. 684.
— gras à la toulousaine. 684.
Bateaux russes au foie gras. 684.
Boudins de foie gras à la Périgord. 685.
Caisses de foie gras. 685.
Célestines de foie gras. 685.
Colombines de foie gras. 685.
Côtelettes de foie gras. 685.
Crépinettes de foie gras à la Périgueux. 686.
Croustades de foie gras au madère. 686.
Darioles de foie gras aux truffes. 686.
Escalopes de foie gras à l'alsacienne. 686.
— de foie gras à la chasseur. 686.
— de foie gras à la dauphine. 686.
— de foie gras à la Murat. 686.
Escalopes de foie gras à la purée de champignons. 686.
— de foie gras à la purée de gibier. 686.
— de foie gras à la Riche. 686.
Pain de foie gras à la Trévise. 687.
— de foie gras aux truffes. 687.
Pâté chaud de foie gras. 687.
Quenelles de foie gras à la Riche. 688.
Soufflé de foie gras aux truffes. 688.
Timbale de foie gras à la Lagardère. 689.
— de foie gras à la Montesquieu. 689.
— de foie gras à la royale. 689.

Pigeons à l'anglaise. 691.
— au beurre d'écrevisses.
— au blanc. 691.
— braisés. 691.
— à la chipolata. 691.
— en compote. 691.
— aux écrevisses à l'allemande. 692.
— farcis aux champignons. 692.
— farcis à la romaine. 692.
— à la financière. 692.
— à l'italienne. 693.
— à la macédoine. 693.
— en matelote. 693.
— aux olives. 693.
— en papillotes. 693.
— à la parisienne. 693.
— à la Périgueux. 693.
— aux petits pois. 693.
— à la provençale. 693.
— à la valencienne. 694.
Côtelettes de pigeon aux champignons. 694.
— de pigeon à la Colbert. 695.
— de pigeon à la Cussy.
— de pigeon à la dauphine. 695.
— de pigeon en papillotes. 695.
— de pigeon aux petits pois. 695.
— de pigeon à la Pompadour. 695.
— de pigeon à la Westmoreland. 695.
Crépinettes de pigeon. 695.
Croustade de pigeon à la carcassonnaise 695.
Filets de pigeon à la chartreuse. 695.
Filets de pigeon à la dauphine. 696.
— de pigeon à l'espagnole. 696.
— de pigeon à la maréchale. 696.
— de pigeon à la Pompadour 696.
— de pigeon à la d'Uxelles. 696.
Pâté chaud de pigeon à l'anglaise. 696.
Quenelles de pigeon à la Pompadour. 697.
Sauté de filets de pigeon à la financière. 696.
Timbale de pigeon à la Talleyrand. 697.
Tourte de pigeon aux truffes. 697.
Pigeonneaux au beurre d'écrevisses. 697.
— à la diable. 697.
— à la maître d'hôtel. 697.
— en papillotes. 697.
Côtelettes de pigeonneaux à la Broglie. 697.
Innocents en caisses. 698.
Filets d'innocents à la diplomate. 698.

Pintade à la Périgueux. 699
— à la régence. 699.
Escalopes de pintade aux truffes. 699.
Filets de pintade à la financière. 699.
— de pintade au suprême.
— de pintade à la toulousaine. 700.
Pâté de pintade aux truffes. 700.
Salmi(s) de pintade. 700.

Poularde à la chipolata. 701.
— en demi-deuil. 701.
— à la Grimod de la Reynière. 702.
— aux huîtres. 702.
— à la Montmorency. 702.
— à la Périgord. 703.
— à la toulousaine. 704.
— à la vénitienne. 704.
Ailerons de poularde à la chipolata. 704.
— de poularde à la Périgord. 705.
— de poularde à la Villeroi. 705.
Blanquette de poularde aux champignons. 705.
Émincé de poularde à la Maintenon. 705.

Estomacs de poularde à la matignon. 705.
— de poularde à la zingara. 705.
Filets mignons de poularde à la Montpensier. 705.
— mignons de poularde à la parisienne. 706.
— de poularde à la duchesse. 706.
— de poularde à la Marie-Thérèse. 706.
— de poularde à la Talma. 706.
Pain de poularde à la Conti. 707.
Quenelles de poularde aux truffes. 708.
Timbale de poularde à la béchamel. 708.

Poulet au beurre d'écrevisses. 710.
— à la bonne femme. 710.
— à la castillane. 711.
— à la Championnet. 711.
— à la chasseur. 711.
— à la chevalière. 711.
— à la crapaudine. 712.
— à la Dantzig. 712.
— à la Démidoff. 712.
— à la diable. 712.
— à la dieppoise. 712.
— aux écrevisses. 712.
— à l'égyptienne. 712.
— à la d'Escars. 712.
— à l'espagnole. 713.
— farci à la tortue. 713.
— à la financière. 713.
— aux fines herbes. 713.
— à la forestière. 713.
— à la Grévy. 714.
— à l'italienne. 714.
— à l'ivoire. 714.
— à la lorraine. 714.
— à la Marengo. 714.
— à la Maryland. 714.
— en matelote. 714.
— à la Monaco. 715.
— à la Montesquieu. 715.
— à la pacha. 715.
— au paprika à la hongroise. 715.
— à la parisienne. 715.
— à la Parmentier. 715.
— à la Périgueux. 715.
— à la persane. 715.
— aux petits pois. 715.
— à la piémontaise. 715.
— à la printanière. 716.
— à la provençale. 716.
— à la régence. 716.
Poulet à la reine. 716.
— au riz. 716.
— aux salsifis. 716.
— sauté aux cèpes. 717.
— sauté à la chasseur. 717.
— sauté aux morilles. 718.
— sauté aux tomates. 718.
— à la Sontag. 718.
— à la Stanley. 718.
— à la tunquinoise. 718.
— à la Turbigo. 718.
— à la tyrolienne. 718.
— à la valencienne. 718.
— à la viennoise. 719.
— à la Wissmann. 719.
Abattis de poulet en fricassée. 719.
Ailerons de poulet à la charcutière. 719. [719.
— de poulet à l'italienne.
Blanquette de poulet aux truffes. 719.
Caisses de poulet aux fines herbes. 720.
Côtelettes de poulet à l'allemande. 720.
— de poulet à la Cowley. 720. [trice. 720.
— de poulet à l'impéra-
— de poulet à l'indienne. 720. [721.
— de poulet aux morilles.
Crème de poulet aux truffes. 721.
Cuisses de poulet farcies. 721. [gueux. 721.
— de poulet à la Péri-
Émincé de poulet à la chicorée endive. 722.
— de poulet à la Grant. 722.
Épigramme de poulet à la macédoine. 722.
Escalopes de poulet à la crème. 722.
— de filets de poulet aux truffes. 725.
Filets de poulet à l'anglaise. 722.
— de poulet à la béarnaise. 722.
— de poulet à la Colbert. 722.
— de poulet à la comtesse. 722. [723.
— de poulet à la Cussy.
— de poulet glacés à la chicorée endive. 723.
— de poulet à l'impériale. 723. [jardinière. 723.
— de poulet à la
— de poulet à la javanaise. 723. [723.
— de poulet en lorgnon.
Filets de poulet à la maréchale. 723.
— de poulet à la Mirabeau. 723.
— de poulet à la Montgelas. 723.
— de poulet à la Montmorency. 724.
— de poulet à la palermitaine. 724.
— de poulet piqués à la royale. 724.
— de poulet aux pointes d'asperges. 724.
— de poulet à la princière. 724.
— de poulet à la printanière. 724.
— de poulet au suprême. 724. [724.
— de poulet aux tomates.
— de poulet à la toulousaine. 724.
— de poulet aux truffes. 724. [viennoise. 725.
— de poulet à la
Fricassée de poulet à l'ancienne. 726.
— de poulet à la Bardoux. 726.
— de poulet à la bourguignonne. 726.
— de poulet aux champignons. 726.
— de poulet à la chevalière. 726.
— de poulet à la dauphine. 727.
— de poulet à la Dubarry. 727.
— de poulet aux écrevisses. 727.
— de poulet à la financière. 727.
— de poulet à la jardinière. 727.
— de poulet à la parisienne. 727. [727.
— de poulet à la reine.
— de poulet à la Saint-Lambert. 727.
— de poulet à la toulousaine. 727.
Friteau de poulet à la française. 728.
— de poulet à la sauce aux tomates. 728.
— de poulet à la viennoise. 728.
Hachis de poulet à la reine. 729.
Jambonneaux de poulet aux fines herbes. 729.

Jambonneaux de poulet à la moderne. 729.
— de poulet à la Montgelas. 729.
Kari de poulet à l'espagnole. 729.
Marinade de poulet, sauce poivrade. 729.
Mousseline de poulet. 730.
Pâté chaud de poulet à l'écossaise. 730.
Pilau de poulet à la parisienne. 730.
Quenelles de poulet à la bretonne. 731.
Sauté de poulet à la Démidoff. 732.
— de poulet à l'indienne. 732. [732.]
— de poulet à la Marengo. [732.]
— de poulet à la parisienne. 732.
— de poulet à la printanière. 732.
— de poulet à la provençale. 732.
Soufflé de poulet à la crème. 732.
Suprême de poulet à la Bayard. 733.
— de poulet à la Patti. 733.
— de poulet à la Rothschild. 733.
Timbale de poulet à la bourguignonne. 733.
— de poulet à la méridionale. 733.
Turban de filets de poulet à la financière. 726.
— de filets de poulet à la Rougemont. 726.
— de poulet à la Cleveland. 733.

Petit poulet à la fermière. 735. [735.]
— poulet à la provençale. [735.]
— poulet à la reine. 735.
Caisses de petit poulet aux fines herbes. 736.
Poussins de Hambourg à l'impériale. 736.

Aspasie de volaille. 736.
Beignets de volaille à l'italienne. 737.
Bordure à la toulousaine. 737. [volaille. 737.]
Boudins blancs de
— de volaille à la czarine. 738.
— de volaille à la Lucullus. 738.
Boudins de volaille à la maréchale. 738.
— de volaille à la Montgelas. 738.
— de volaille à la purée de pois verts. 738.
— de volaille à la Richelieu. 738.
— de volaille à la Soubise. 738.
— de volaille à la Villeroi. 738. [682.]
Caisses à la Montgelas.
Capilotade de volaille au salpicon de truffes. 739.
Côtelettes parisiennes aux truffes. 739.
— de volaille à l'archiduc. 739. [Bagration. 740.]
— de volaille à la
— de volaille à la Cowley. 740.
— de volaille à la crème. 740. [740.]
— de volaille à la czarine.
— de volaille à la dauphine. 740.
— de volaille à l'impératrice. 740.
— de volaille à la macédoine. 740.
— de volaille à la Montpensier. 740.
— de volaille à la parisienne. 740.
— de volaille à la Périgueux. 740.
— de volaille aux petits pois. 740.
— de volaille aux pointes d'asperges. 740.
— de volaille à la polonaise. 740. [740.]
— de volaille à la russe.
— de volaille à la Ségard. 740. [Sévigné. 740.]
— de volaille à la
Crème de volaille à l'ambassadrice. 741.
Émincé de volaille en bordure de riz. 742.
Épigramme de volaille à la Pompadour. 742.
— de volaille à la toulousaine. 742.
Escalopes de volaille à la crème. 742.
— de volaille au riz. 742.
Étuvée à la Cumberland. 665. [bassadrice. 743.]
Filets de volaille à l'am-
— de volaille à la chevalière. 743.
Filets de volaille à la dauphine. 743. [743.]
— de volaille à la Dumas.
— de volaille à l'impériale. 743.
— de volaille à la Marie-Thérèse. 743.
— de volaille à la moderne. 743.
— de volaille à la Monville. 743. [743.]
— de volaille au suprême.
— de volaille à la valencienne. 744.
— de volaille à la Victoria. 744.
Kari à l'indienne. 729.
— de Madras. 729.
Pain de foie de volaille à la Montgelas. 744.
— de volaille à la Dreux. 746. [l'impériale. 746.]
— de volaille à
— de volaille à la Montgelas. 746.
— de volaille à la d'Orléans. 746.
Pâté chaud à la financière. 630. 687.
— de volaille à l'américaine. 746.
Petites chartreuses à la royale. 746.
— timbales à l'Agnès Sorel. 747. [747.]
— timbales à l'écossaise.
— timbales à la financière. 747. [747.]
— timbales à l'impériale.
— timbales à la Montgelas. 747. [747.]
— timbales à la Nilsson.
— timbales de volaille à la royale. 747.
— timbales de volaille à la Soubise. 747.
Petits pains de volaille à la mosaïque. 747.
— pâtés longs à la russe. 747.
— vol-au-vent de volaille à la cordon bleu. 748.
Poupiettes allemandes. 634.
— à la florentine. 634.
Purée de volaille à la béarnaise. 748. [748.]
— de volaille à la reine.
— de volaille à la Talleyrand. 748.
Quenelles de volaille aux écrevisses. 749.
— de volaille fourrées, à la Périgord. 749.

Quenelles de volaille à la Montgelas. 749.
— de volaille à la royale. 749. [749.
— de volaille au suprême.
— de volaille à la Talleyrand. 749.
— de volaille aux truffes. 749. [volaille. 749.
Ragoût Büchelstein de
— fin à la milanaise. 749.
Sauté de filets de volaille à la cardinale. 744.
Suprême de volaille à la royale. 750.
Surprise aux filets de volaille. 744. [751.
Timbale à la Beauharnais.
— à la Condé. 689.
— à la duchesse. 751.
— à la française. 689.
— de macaroni à la Palhen. 751.
— de macaroni à la parisienne. 751.
— à la marseillaise. 659.
— à la Mirabeau. 751.
— à la princesse. 751.
— à la Richelieu. 652.
— de riz à la portugaise. 751.
— à la sévillane. 659.
— de volaille à l'impériale. 751. [parisienne. 752.
— de volaille à la
— de volaille à la prince Orlow. 752.
Turban de volaille à la financière. 752.
— de volaille à la Rougemont. 752.
Vol-au-vent à l'ancienne. 652. [752.
— -au-vent à la Nessle.
— -au-vent à la parisienne. 652.
— -au-vent à la toulousaine. 752.
— -au-vent de volaille à la cordon bleu. 752.
Zéphyr(e) de volaille. 752.

Côtelettes de bartavelle.
Filets de bartavelle.
Salmi(s) de bartavelles. 755.

Bécasses farcies. 756.
— à la Monaco. 756.
— en papillotes. 756.
— à la Périgueux. 756.
— à la Pückler-Muskau.
— à la Rivoli. 757. [757.
— sautées. 757.
Bécasses à la sportsman. 757.
— en surprise. 757.
Capisantis de bécasses aux truffes. 757. [757.
Crépinettes de bécasses.
Croustades de filets de bécasse à la napolitaine. 758.
Filets de bécasse en caisses. 758.
— de bécasse à la Galizyn. 758.
— de bécasse à la Lucullus. 758.
— de bécasse à la purée de truffes. 758.
— de bécasse à la royale. 758. [758.
— de bécasse aux truffes.
Gratin de bécasses. 758.
Mousse de bécasses aux truffes. 758.
Pain de bécasses à la Cussy. 759. [759.
Pâté chaud de bécasses.
Salmi(s) de bécasses à la Bernardin. 759.
— de bécasses à la chasseur. 759.
— de bécasses à la Lucullus. 759.
— de bécasses à la Mazarin. 760.
— de bécasses à la provençale. 760. [760.
— de bécasses aux truffes.
— de bécasses au vin de Champagne. 760.
Soufflé de bécasses à la Nesselrode. 760.
Turban de bécasses aux champignons.

Bécassines à la bernardine. 761.
— en croustades. 761.
— farcies à la bourguignonne. 761.
— à la financière. 761.
— à la Joinville. 761.
— à la Périgueux. 761.
Gratin de bécassines à la financière. 762. [762.
Pâté chaud de bécassines.
Pouding de bécassines. 762.
Salmi(s) de bécassines à la moderne. 762.

Becfigues en caisses.
— à la Périgueux.
— à la romaine. 763.

Bruantins à la Barsotti. 764.
— à la Beecher. 764.
— en caisses. 764.
— à la Ellen Terry. 764.
— grillés. 764.
— à la parisienne. 764.
— à la Pulitzer. 765.
Salmi(s) de bruantins. 765.

Cailles à l'anglaise. 765.
— braisées. 765.
— à la cavalière. 766.
— à la chasseur. 766.
— à la Dubois. 766.
— à la duchesse. 766.
— à la financière. 766.
— aux fines herbes en caisses. 766.
— au gratin. 766.
— à l'italienne. 766.
— à la jardinière. 766.
— à la Lucullus. 767.
— au nid. 767.
— à la Périgueux. 767.
— aux petits pois. 767.
— à la piémontaise. 767.
— à la régence. 767.
— à la Saint-Marceau. 768.
— à la Schuwalow. 768.
— à la turque. 768.
— à la valencienne. 768.
Chartreuse de cailles à la moderne. 768.
Compote de cailles. 768.
Côtelettes de cailles. 768.
Croustade de cailles à la champenoise. 768.
Filets de caille en croustade. 768. [768.
— de caille à la Lucullus.
— de caille à la Talleyrand. 768.
Gratin de cailles aux truffes. 769.
Quenelles de cailles aux petits pois. 769.
Salmi(s) de cailles au jambon. 769.
— de cailles à la périgo(u)rdine. 769.
Timbale de cailles à la Pompadour. 769.
Turban de cailles. 769.

Canards sauvages à la bigarade. 770.
— sauvages à la bohémienne. 770.
— sauvages en compote. 770. [pois. 770.
— sauvages aux petits
— sauvages à la purée verte. 770.

Canards sauvages à la tyrolienne. 771.
Estomacs de canards sauvages. 771.
Filets de canard sauvage à la bigarade. 771.
— de canard sauvage à la sauce poivrade. 771.
Hachis de canard sauvage. 771.
Salmi(s) de canard sauvage à la bourguignonne. 771.

Canepetières à la russe. 772. [772.]
Salmi(s) de canepetières.

Coqs des bois à la Périgueux. 775.
— des bois à la royale. 775.
— des bois à la russe. 776.
Crème de coq des bois. 776.

Coqs de bruyère à la béchamel. 776.
— de bruyère à la financière. 776.
— de bruyère à la Périgueux. 776.
— de bruyère à la provençale. 776.
Côtelettes de coq de bruyère à la Sévigné. 777. [truffes. 777.]
— de coq de bruyère aux
Pâté chaud de coq de bruyère. 777.
Quenelles de coq de bruyère à l'allemande. 777.
— de coq de bruyère à la Windsor. 777.
Salmi(s) de coq de bruyère à la florentine. 777.
— de coq de bruyère à la parisienne. 778.
— de coq de bruyère à la Walter Scott. 778.
Suprême de coq de bruyère à la Richelieu. 778.

Coqs des marais à l'écossaise. 778.
— des marais à la financière. 778.
Salmi(s) de coq des marais. 779.

Courlis braisés. 779.
Filets de courlis à la purée de truffes. 779.
Salmi(s) de courlis à la Lucullus. 779.

Draines à la choucroute. [781.]
— aux truffes. 781.

Faisan à l'alsacienne. 782.
— à la bohémienne. 782.
— à la brésilienne. 783.
— à la chartreuse. 782.
— à la Conti. 783.
— à la diable. 783.
— farci aux marrons. 783.
— à la financière. 783.
— à la gourmet. 784.
— à la Périgueux. 784.
— à la royale. 784.
— à la silésienne. 784.
— à la weimarienne. 785.
Aspasie de faisan. 785.
Boudins de faisan grillés à la maréchale. 785.
— de faisan à la prince Charles. 785.
— de faisan à la princesse. 785.
— de faisan à la Richelieu. 785.
Caisses de riz à la purée de faisan. 789.
Casserol(l)e au riz à la Buffon. 785.
Côtelettes de faisan à la Richelieu. 786.
Crème de faisan. 786.
Escalopes de faisan à la Durham. 786.
— de faisan à la Périgord. 786.
Estomacs de faisan à l'allemande. 786.
— de faisan à la Périgueux. 787. [787.]
— de faisan à la royale.
Filets de faisan à la chasseur. 787.
— de faisan à la financière. 787.
— de faisan à la Londonderry. 787.
— de faisan à la Montgelas. 787.
— de faisan à la Montgolfier. 787.
— de faisan à la reine. 787.
— de faisan à la royale. 787.
— de faisan à la toulousaine. 788.
Hachis de faisan aux truffes. 788.
Pain de faisan à la crème. 788. [Lucullus. 789.]
— de faisan à la
— de faisan à la Montgelas. 789.

Purée de faisan en croustade. 789.
— de faisan à la gastronome. 789. [789.]
— de faisan à l'italienne.
— de faisan à la Talleyrand. 789. [789.]
— de faisan aux truffes.
Quenelles de faisan à la financière. 789.
— de faisan à la Rothschild. 789. [789.]
— de faisan aux truffes.
Salmi(s) de faisan à la d'Albuféra. 789.
— de faisan à la bohémienne. 789.
— de faisan à la Mancelle. 789. [790.]
— de faisan à la royale.
Sauté de faisan à la hongroise. 790. [790.]
— de faisan aux truffes.
Timbale de faisan aux truffes. 790.
Tourte russe. 790.

Gelinottes à l'allemande. 792.
— à la bohémienne. 792.
— à la financière. 792.
— à la lithuanienne. 792.
— à la Périgueux. 792.
Côtelettes de gelinotte à la chevalière. 792.
— de gelinotte à la Pahlen. 793.
— de gelinotte à la Pojarski. 793.
— de gelinotte à la suédoise. 793.
Crème de gelinotte aux truffes. 793.
Estomacs de gelinotte à la lithuanienne 793.
— de gelinotte aux truffes. 793.
Filets de gelinotte à la czarine. 793.
— de gelinotte à la Nesselrode. 793.
— de gelinotte à la polonaise. 793. [793.]
— de gelinotte à la russe.
— de gelinotte aux truffes. 793.
Pain de gelinotte à la crème. 794.
— de gelinotte à la suédoise. 794.
Quenelles de gelinotte en croustade. 794. [794.]
— de gelinotte à la russe.

Salmi(s) de gelinotte. 794.
Soufflé de gelinotte. 794.
Tourte de gelinotte à la russe. 794.

Grives à l'allemande. 796
— à l'anglaise. 796.
— à la chasseur. 796.
— à la financière. 796.
— à la genevoise. 796.
— à la Médicis. 796.
— à la piémontaise. 797.
— à la toulousaine. 797.
Caisses de grives au gratin. 797.
Côtelettes de grives à la chambellane. 797.
— de grives à la Saint-Charles. 797.
Crépinettes de grives à la Maintenon. 798.
Escalopes de grives en croustade. 798.
Estomacs de grives à la piémontaise. 798.
Gratin de grives à l'italienne. 798.
— de grives à la Périgord. 798.
Pâté chaud de grives. 798.
— fribourgeois. 798.
Purée de grives à la chambellane. 798.
— de grives à la maréchale. 798.
Salmi(s) de grives à la provençale. 798.
Timbale de grives à l'italienne. 798.
— de grives à la napolitaine. 798.

Grouse à la Ailsa. 799.
— à la chasseur. 799.
— à la commodore. 799.
— au fumet. 799.
Filets de grouse à la chancelière. 799.
Pâté de grouse à l'écossaise. 799.
Soufflé de grouse. 799.

Guillemots braisés aux truffes. 800. [800.
— grillés, sauce poivrade.
— aux olives. 800.

Macreuses à l'anguille. 803.
— à la grand-veneur. 803.

Mauviettes à l'allemande.
— en caisses. 804. [804.
— en cerises. 804.
Mauviettes à la diplomate. 804.
— à l'espagnole. 804.
— à la Irving. 805.
— à la maréchale. 805.
— à la provençale. 805.
— au suprême. 805.
Bouchées de mauviettes à la bohémienne. 805.
Escalopes de mauviettes en croustade. 805.
Filets de mauviettes aux truffes. 805.
Gratin de mauviettes aux truffes. 806.
Pâté chaud de mauviettes aux truffes. 806.
— de Pithiviers. 806.
Petits vol-au-vent à la diplomate. 806.
Salmi(s) de mauviettes. 806.
Timbale de mauviettes à la florentine. 806.
Turban de mauviettes à la parisienne. 806.

Mil(l)ouin grillé. 807.
Salmi(s) de mil(l)ouin aux olives. 807.

Ortolans en bouchées. 809.
— à la Brissac. 809.
— au coulis d'ananas. 809.
— au gratin. 809.
— à la Montalembert. 810.
— à la Périgueux. 810.
— à la polonaise. 810.
— à la portugaise. 810.
— aux truffes. 810.
Caisses d'ortolans aux truffes. 810.
Timbale d'ortolans à la provençale. 811.

Outardes braisées. 811.
— au gratin. 811.
— à la russe. 811.

Perdreaux à l'anglaise. 812.
— à la Beauharnais. 812.
— à la bigarade. 812.
— à la bourguignonne. 812.
— à la castillane. 812.
— à la chasseur. 812.
— à la Cussy. 813.
— à la d'Escars. 813.
— à l'espagnole. 813.
— à la fermière. 813.
— à la financière. 813.
— à la godard. 813.
— grillés. 813.
— aux huîtres. 814.
Perdreaux à l'italienne. 814.
— à la lithuanienne. 814.
— aux olives. 814.
— à la Périgueux. 814.
— à la Pompadour. 814.
— à la régence. 814.
— à la russe. 815. [815.
— sautés à la diplomate.
— à la Sierra Moréna. 815.
— à la sybarite. 815.
— aux truffes. 815.
— à la valencienne. 815.
Ailes de perdreau à la purée de marrons. 815.
Bordure à la chasseur. 816.
Boudins de perdreau à la Richelieu. 816.
— de perdreau à la Soubise. 816.
— de perdreau aux truffes. 816.
Caisses de perdreau. 816.
Chartreuse de perdreau. 816. [bordure. 816.
— de perdreau en
Côtelettes de perdreau à la chasseur. 816.
— de perdreau à la Pahlen. 816.
— de perdreau en papillotes. 816.
— de perdreau à la parisienne. 816.
— de perdreau à la Pojarski. 817.
Crème de perdreau. 817.
Crépinettes de perdreau à la d'Estaing. 817.
Croustade de perdreau à la Condé. 817.
Épigramme de perdreau à la royale. 817.
Estomacs de perdreau à la godard. 817.
Filets de perdreau à la Boieldieu 818.
— de perdreau à la Chambord. 818.
— de perdreau à la Cumberland. 818.
— de perdreau à la financière. 818.
— de perdreau à la gentilhomme. 818.
— de perdreau à la maréchale. 818.
— de perdreau à la Montmorency. 818.
— de perdreau à la Périgord. 818.
— de perdreau à la princesse. 818.

Filets de perdreau à la purée de lentilles. 818.
— de perdreau à la vénitienne. 818.
— de perdreau à la Véron. 819.
Fumet de perdreau. 819.
Gratin de perdreau. 820.
Mancelle de perdreau. 820.
Pain de perdreau à la Joinville. 820.
— de perdreau à la Nemours. 820.
— de perdreau aux truffes. 820.
Pâté de perdreau à la chasseur. 821.
Purée de perdreau à la d'Alembert. 821.
— de perdreau à la Conti. 821.
Quenelles de perdreau à l'alsacienne. 821.
— de perdreau à la dauphine. 821.
— de perdreau à la Noailles. 821.
— de perdreau à la toulousaine. 821.
Salmi(s) de perdreau à la bourguignonne. 822.
— de perdreau à la chasseur. 822.
— de perdreau à la française. 822.
— de perdreau à la royale. 822.
— de perdreau aux truffes. 822.
— de table. 822.
Sauté de filets de perdreau à la Henri IV. 819.
— de perdreau à la Montgelas. 823.
Soufflé de perdreau, garni de champignons. 823.
Suprême de perdreau à la godard. 823.
Timbale de perdreau à l'alsacienne. 823.
— de perdreau à la Montmireil. 823.

Perdreaux blancs en caisses. 824.
Salmi(s) de perdreau blanc aux olives. 824.

Perdreaux rouges à la choucroute. 824.
— rouges grillés. 824.
Épigramme de perdreau rouge à la royale. 825.
Filets de perdreau rouge à la Jules Verne. 825.
Salmi(s) de perdreau rouge aux truffes. 825.

Salmi(s) de petites sarcelles à l'américaine. 826.
— de petites sarcelles à la régence. 826.

Pigeons ramiers aux asperges.
— ramiers à la provençale. 827.

Pluviers à la Dumanoir. } [827.
— à la Médicis. 827. }
— à la Périgueux. 827.
Crépinettes de pluvier. 828.
Gratin de pluviers. 828.
Salmi(s) de pluviers à l'italienne. 828.

Proyers grillés. 829.
— au riz. 829.

Côtelettes de râle à la Caradoc. 829.
Salmi(s) de râle. 829.

Rouges-gorges en caisses. 831. [831.
— -gorges à la Pulitzer. }

Sarcelles aux navets. 832.
— aux truffes. 832.
— à la tyrolienne. 832.
Filets de sarcelle aux olives. 832.
— de sarcelle à la Providence. 832.

Tétras d'Amérique à la chasseur. 833.
— d'Amérique à la financière.

Filets de vanneau à la Mancelle. 834.
Salmi(s) de vanneau. 834.

Vigeons braisés à la purée de marrons. 835.
— braisés à la Soubise. 835.
Sauté de vigeon aux morilles. 836.

Côtelettes d'antilope grillées. 838.
Escalopes d'antilope à la financière. 838.

Côtelettes d'argali grillées. 839. [piquante.
Émincé d'argali à la sauce }

Queues de bièvre à la choucroute. 840.
— de bièvre grillées. 841.

Bosse fraîche de bison à la Reykjavik. 841.
Escalopes de bison. 841.
Langue de bison aux artichauts farcis. 841.
— de bison braisée, sauce aux câpres. 841.

Blaireau en civet. 841.
Escalopes de blaireau à la poivrade. 841. [841.
Filets de blaireau piqués. }

Bosses de cerf à la poulette. 844. [845.
Civet de cerf au paprika. }
Émincé de cerf. 845.
Escalopes de cerf aux fonds d'artichauts. 845.
— de cerf aux pointes d'asperges.
— de cerf à la purée de truffes. 845.
Filets de cerf. 846. [846.
Foie de cerf à la chasseur. }
Hachis de cerf. 847.
Langues de cerf. 847.
Oreilles de cerf. 847.

Chamois en brézole. 849.
Cervelle de chamois à la sauce piquante. 849.
Côtelettes de chamois à la sauce aux moules. 849.
Émincé de chamois à la chasseur. 849.
Escalopes de chamois. 849.
Fricot de chamois. 850.
Hachis de chamois. 850.

Chevreuil à la Yellowstone Hotel. 851.
Boudins de chevreuil à la prince. 851.
Côtelettes de chevreuil à la chasseur. 852.
— de chevreuil à la Conti. 852. [l'italienne. 852.
— de chevreuil à } [852.
— de chevreuil à la maréchale. 852.
— de chevreuil à la napolitaine. 852.
— de chevreuil en papillotes. 852.

Côtelettes de chevreuil à la Périgueux. 852.
— de chevreuil piquées aux olives. 852.
— de chevreuil à la Pompadour. 853.
— de chevreuil à la purée de marrons. 853.
— de chevreuil à la romaine. 853.
— de chevreuil à la Saint-Hubert. 853.
— de chevreuil à la sauce poivrade. 853.
— de chevreuil aux truffes. 853.
— de chevreuil à la turque. 853.
— de chevreuil à la tyrolienne. 853.
Croustade aux filets de chevreuil à la napolitaine. 856.
Émincé de chevreuil en bordure. 854.
— de chevreuil aux truffes. 854.
Épigramme de chevreuil aux truffes. 854.
Escalopes de chevreuil à la czarine. 854.
— de chevreuil à la financière. 855.
— de chevreuil grillées à la Londonderry. 855.
— de chevreuil aux olives. 855.
— de chevreuil aux truffes. 855.
Filets de chevreuil à l'italienne. 855.
— de chevreuil à la maréchale. 855.
— de chevreuil à la Montgelas. 856.
— de chevreuil à la sauce marinade. 856.
— de chevreuil à la sauce poivrade. 856.
— de chevreuil aux truffes. 856.
— mignons de chevreuil à la financière. 856.
— mignons de chevreuil aux olives. 856.
Foie de chevreuil à la sauce piquante. 857.
— de chevreuil sauté. 857.
Fricot de chevreuil à la piémontaise. 857.
Grenadins de chevreuil
— à la financière. 857.
de chevreuil à la Périgueux. 857.
Grenadins de chevreuil à la vigneronne. 858.
Hachis de chevreuil. 858.
Langues de chevreuil à la crème aigre. 858.
Pain de chevreuil aux truffes. 858.
Pâté de chevreuil à l'américaine. 858.
Salmi(s) de chevreuil à la sultane. 859.
Soufflé de chevreuil. 861.

Côtelettes de daim grillées. 864.
Escalopes de daim à la chasseur. 864.
Filets de daim à la Carlsbad. 864.
— de daim à la diable. 865.
— de daim piqués, glacés, sauce venaison. 856.
Hachis de daim aux oeufs pochés. 866.
Langues de daim. 866.

Côtelettes d'élan à la chasseur. 868.
— d'élan grillées. 868.
— d'élan à la purée de bécasses. 868.
Émincé d'élan. 868.
Escalopes d'élan à la financière. 868.
— d'élan aux olives. 868.
Filets d'élan à la sauce poivrade. 868.
Hachis d'élan. 868.
Museau d'élan à la canadienne. 869.

Côtelettes de faon à la napolitaine. 870.
— de faon aux olives. 870.
Escalopes de faon aux truffes. 870.
Pain de faon à l'espagnole. 871.

Escalopes de gazelle aux cardons. 871.
— de gazelle aux truffes. 871.
Pâté de gazelle. 871.

Gibier à la choucroute. 872.
Barquettes de purée de gibier à la chasseur. 874.
Boudins de gibier à la Médicis. 872.
Côtelettes de gibier aux olives. 872.
— de gibier au suprême. 872.
Croustade de gibier à la Gambetta. 872.
Pâté de gibier à la Northumberland. 874.
— de gibier à la thatcher house. 874.
Poupiettes de gibier. 874.
Quenelles de gibier à l'allemande. 875.
— de gibier fourrées. 875.
Soufflé de gibier. 875.

Cervelle de girafe. 875.
Langues de girafe. 875.

Lapereau à l'anglaise. 881.
— à la bourguignonne. 881.
— à la chasseur. 881.
— à l'indienne. 882.
— aux petits pois. 882.
— à la poulette. 882.
— sauté à la Marengo. 883.
— à la tavernière. 883.
Blanquette de lapereau. 883.
Boudins de lapereau à la chasseur. 883.
— de lapereau à la Montgelas. 883.
— de lapereau à la purée de marrons. 883.
— de lapereau à la toulousaine. 883.
— de lapereau aux truffes. 883.
Côtelettes de lapereau à la sarde. 883.
— de lapereau, sauce aux tomates. 883.
Crépinettes de lapereau à la favorite. 884.
Escalopes de lapereau aux truffes. 884.
Filets de lapereau en caisses. 884.
— de lapereau à la Conti. 884.
— de lapereau à la maréchale. 884.
— de lapereau à la piémontaise. 884.
— de lapereau piqués à la Saint-Hubert. 885.
— de lapereau à la purée de marrons. 885.
— de lapereau sautés aux truffes. 885.
— de lapereau à la Soubise. 885.
— de lapereau au vin de Champagne en croustades. 885.
Gratin de lapereau aux fines herbes. 886.
Grenade de filets de lapereau à la toulousaine. 885.

Poupiettes de filets de lapereau à la Richelieu. 885.
Quenelles de lapereau à la chasseur. 887.
— de lapereau à la Sévigné. 887.
Turban de filets de lapereau à la Diane. 885.
— de filets de lapereau à la financière. 886.

Lièvre en daube. 888.
Boudins de lièvre aux olives. 889.
— de lièvre à la Richelieu. 889.
Côtelettes de lièvre à l'allemande. 890.
— de lièvre à la dauphine. 890. [890.]
— de lièvre à la Melville. [890.]
— de lièvre panées à l'anglaise. 890.
— de lièvre à la Varennes. 891.
Émincé (de lièvre) à la Montmorency. 891.
Escalopes de lièvre aux fines herbes. 891.
Filets de lièvre à la chasseur. 892. [892.]
— de lièvre à la crème. [892.]
— de lièvre à la Koeni(g)sberg. 892.
— de lièvre à la Saint-Hubert. 892.
— de lièvre à la sicilienne. 893.
Pain de lièvre à la sauce poivrade. 894.
Poupiettes de lièvre à la Villars. 895.
Purée de lièvre à l'anglaise. 895.
Quenelles de lièvre à la chasseur. 895.
— de lièvre à la provençale. 895. [896.]
Levraut à la bohémienne. [896.]
Boudins de levraut aux truffes. 897.
Crépinettes de levraut à la favorite. 897.
Épigramme de levraut aux truffes. 897.
Escalopes de levraut au risot. 898.
— de levraut aux truffes. 898. [898.]
— de levraut à la Vernon. [898.]
Filets de levraut à l'allemande. 898.
Filets de levraut à la chasseur. 898.
— de levraut à la Colbert. 898. [898.]
— de levraut à la Conti. [898.]
— de levraut à la maréchale. 898.
— de levraut piqués à la Saint-Hubert. 898.
— de levraut à la polonaise. 898.
Pâté chaud de levraut à l'ancienne. 899.
Poupiettes de filets de levraut à la Viardot. 899.
Sauté de filets de levraut à la bretonne. 899.
— de filets de levraut à la russe. 899.
Turban de filets de levraut à la Conti. 899.
— de filets de levraut à la Diane. 899.
— de filets de levraut à la financière. 899.
— de filets de levraut à la parisienne. 899.
— de filets de levraut aux truffes. 899.

Côtelettes de marcassin grillées. 901.
— de marcassin à la romaine. 902.
Timbale de marcassin à la Victor Emmanuel. 903.

Côtelettes de mouflon grillées. 903.
— de mouflon au macaroni à l'italienne. 903.
Escalopes de mouflon à la financière. 904.

Filets d'ours à la sauce piquante. 906.
— d'ours aux truffes. 906.
Fricot d'ours à la chasseur. 906.

Côtelettes de renne à la chasseur. 910. [910.]
— de renne aux truffes. [910.]
Escalopes de renne à la financière. 911.
Grenadins de renne. 911.
Langues de renne à la russe. 912.

Côtelettes de saiga à la Périgueux. 912.
Émincé de saiga. 913.

Civet de sanglier. 914.
Côtelettes de sanglier à la bretonne. 914.
— de sanglier grillées, garnies de choucroute. 914. [Kaunitz. 914.]
— de sanglier à la [Kaunitz. 914.]
— de sanglier à la Saint-Hubert. 914.
— de sanglier sautées à la sauce poivrade. 914.
Côtes de sanglier à la petite-russienne. 914.
Escalopes de sanglier au madère. 916.
Filets de sanglier à la romaine. 916.
— de sanglier à la sauce piquante. 916. [916.]
— de sanglier aux truffes. [916.]
Langues de sanglier. 917.
Reins de sanglier. 917.

Filets d'able de mer à la Colbert. 290.
— d'able de mer à la vénitienne. 290.

Filets d'alose à la Cornelius Bliss. 292.
— d'alose à l'italienne. 292.
— d'alose à la Orly. 292.

Anguille en caisses à l'italienne. 294.
Filets d'anguille à la bordelaise. 298. [298.]
— d'anguille à l'italienne. [298.]
— d'anguille à la Orly. 298.
Fricassée d'anguille à la brêmoise. 298.
Pâté chaud d'anguille. 298.

Filets de bar frits. 301.
— de bar en papillotes. 301.

Boudins de brochet à la cardinale. 309.
— de brochet à la Poniatowski. 309.
— de brochet à la Richelieu. 309. [309.]
— de brochet au salpicon. [309.]
Chartreuse de brochet. 309.
Côtelettes de brochet aux champignons. 309.
— de brochet à la crème. 309. [309.]
— de brochet à la Soubise. [309.]
Escalopes de brochet au gratin. 309.
Filets de brochet à la bourguignonne. 309.

Filets de brochet à la Charles V. 309.
— de brochet à la Démidoff. 309.
— de brochet aux écrevisses. 309.
— de brochet aux fines herbes. 309.
— de brochet frits à la crème. 309.
— de brochet à la hollandaise. 310.
— de brochet en papillotes. 310.
— de brochet à la Sainte-Menehould. 310.
— de brochet à la varsovienne. 310.
— de brochet à la vénitienne. 310.
Grenadins de brochet à la Woronzoff. 310.
Timbale de filets de brochet. 310.

Darne de cabillaud à la diplomate. 313.
— de cabillaud à la Périgueux. 313.
Émincé de cabillaud à la béchamel. 313. [313.]
— de cabillaud au gratin.
Filets de cabillaud frits. 313.
— de cabillaud à la Orly. 313. [frites. 314.]
Langues de cabillaud
Tronçon de cabillaud, sauce aux oeufs. 314.

Boudins de carpe à la Richelieu. 318.
Côtelettes de carpe à la Saint-Leu. 318. [318.]
— de carpe à la Soubise.
Filets de carpe à la Orly anglaise. 318.
— de carpe à la provençale. 318. [318.]
— de carpe à la régence.
— de carpe à la royale. 318. [318.]
— de carpe à la Villeroi.
Pain de carpe à la d'Artois. 319. [319.]
— de carpe à la royale.
Pâté chaud de carpe. 319.
Quenelles de carpe à la régence. 319.
— de carpe à la vénitienne. 319.

Écrevisses à l'anglaise. 419.
— à la bavaroise. 419.
— à la bordelaise. 420.
— à la Mirabeau. 420.
— à la Nantua. 420.
— à la parisienne. 420.
Beignets d'écrevisses à la bavaroise. 421.
Caisses aux écrevisses. 421.
Cassolettes aux queues d'écrevisses. 422.
Côtelettes d'écrevisses garnies de timbales. 421.
— d'écrevisses à l'italienne. 421.
— d'écrevisses à la piémontaise. 421.
Crème d'écrevisses au beurre rouge. 421.
Petites timbales aux écrevisses à l'ancienne. 422.
Soufflé d'écrevisses. 423.
Timbale de queues d'écrevisses à la maréchale. 423.
— de queues d'écrevisses à la reine 423.

Blanquette d'esturgeon. 331. [papillotes. 331.]
Côtelettes d'esturgeon en
Darne d'esturgeon à l'italienne. 331.
— d'esturgeon à la maréchale. 331.
— d'esturgeon à la Rigny. 331.
— d'esturgeon à la Valentino. 331.
Émincé d'esturgeon aux fines herbes en caisses. 331. [papillotes. 331.]
Escalopes d'esturgeon en

Filets de ferra à la béchamel. 332. [332.]
— de ferra à la Joinville.
— de ferra à la Orly. 333.

Filets de grondin aux huîtres. 337.
— de grondin à la maréchale. 337.
— de grondin en poupiettes. 337.

Caisses de laitances de hareng. 339.
Soufflé de hareng frais. 339.

Homard à l'américaine. 427.
— à la bordelaise. 427.
— à la Delmonico. 428.
Homard à la diable. 428.
— à la Louisiane. 428.
— à la Victoria. 429.
Ballot(t)ines de homard. 429. [Victoria. 430.]
Côtelettes de homard à la
Crème de homard. 430.
Escalopes de homard à la Verdi. 430.
Gratin de homard à la diplomate. 431.
Kari de homard à l'indienne. 431.
Pain de homard à la chartreuse. 431.
Timbale de homard à l'indienne. 433.
Turban de homard à la Mazarin. 433.

Lamproie à la matelote. 342.
Filets de lamproie à l'italienne. 342.
Petites lamproies frites à la piémontaise. 342.

Escalopes de langouste à la Beauharnais. 439.
— de langouste à l'indienne. 439.
Salpicon de langouste. 440.
Suprême de langouste. 440.

Escalopes de lavaret au beurre d'anchois. 343.
Petits lavarets à la meunière. 343.

Filets de limande à l'anglaise, sauce aux tomates. 344.
— de limande à la Berthollet. 344.
— de limande à la dauphine. 344.
— de limande à la dieppoise. 344.
— de limande en papillotes. 344.
— de limande à la Périgueux. 344. [344.]
— de limande à la royale.
— de limande à la vénitienne. 344.

Filets de lotte à l'anglaise. 346.
— de lotte à la Orly. 346.
— de lotte à la sauce aux tomates. 346. [346.]
Foies de lotte aux huîtres.
— de lotte à la royale en caisses. 346.

Foies de lotte à la sauce normande. 346.

Escalopes de maquereau à l'italienne. 348.
Filets de maquereau au beurre de crevettes. 348.
— de maquereau à la bordelaise. 348.
— de maquereau à la crème d'anchois. 348.
— de maquereau à la dieppoise. 348.
— de maquereau au gratin. 348.
— de maquereau aux huîtres. 348.
— de maquereau à la normande. 348.
— de maquereau en papillotes. 349.
— de maquereau sautés aux huîtres. 349.
— de maquereau à la vénitienne. 349.
— de maquereau à la Victoria. 349.

Blanquette de merlan en croustade de pain. 352.
Boudins de merlan à la cardinale. 352. [352.]
— de merlan aux huîtres.
— de merlan à la maréchale. 352.
— de merlan à la Montron. 352.
Filets de merlan à l'anglaise. 353.
— de merlan à la dauphine. 353.
— de merlan à la diplomate. 353.
— de merlan frits à la comtesse. 353.
— de merlan frits à l'italienne. 353.
— de merlan gratinés en caisses. 353.
— de merlan à la d'Orléans. 353.
Pain de merlan à la crème. 353.
— de merlan à la parisienne. 353.
Poupiettes de merlan aux champignons. 353.
Quenelles de merlan à la Montgelas. 353.
— de merlan à la vénitienne. 353.
Turban de filets de merlan à la moderne. 353.
Turban de filets de merlan à la royale. 353.

Brandade de merluche. 354.
Croustade de merluche à l'anglaise. 355.
Soufflé de merluche. 355.

Vol-au-vent de morue sèche à la béchamel. 357.
— -au-vent de morue sèche à la marseillaise. 357.

Filets de perche frits. 363.
— de perche à la Joinville. 364.
— de perche à la maréchale. 364.
— de perche en papillotes. 364.
— de perche à la printanière. 364. [364.]
— de perche à la régence.
— de perche à la royale. 364. [364.]
— de perche aux truffes.
— de perche à la Villeroi. 364.

Caisses de rouget à l'infante. 373.
Filets de rouget à la béarnaise. 373. [373.]
— de rouget à la Colbert.
— de rouget à la printanière. 373.
— de rouget à la régence. 373. [373.]
— de rouget à la reine.

Boudins de sandat à l'allemande. 376.
— de sandat à la cardinale. 376.
— de sandat à la diplomate. 376.
— de sandat à la Montron. 376. [Richelieu. 376.]
— de sandat à la
Côtelettes de sandat. 376.
Filets de sandat aux fines herbes. 376.
— de sandat à la française. 376.
— de sandat grillés. 376.
— de sandat aux huîtres. 376. [crème. 377.]
Pain de sandat à la
Quenelles de sandat aux queues d'écrevisses. 377.

Caisse d'escalopes de saumon à la marinière. 383.
Côtelettes de saumon à la d'Artois. 382. [382.]
— de saumon à l'italienne.
Escalopes de saumon à la ravigote verte. 383.
— de saumon aux truffes. 383. [anchois. 383.]
Filets de saumon aux
— de saumon à la d'Artois. 383. [bordelaise. 384.]
— de saumon à la
— de saumon aux écrevisses. 384.
— de saumon frits à la romaine. 384.
— de saumon à la prussienne. 384.
Pâté chaud de saumon à la russe. 385.

Côtelettes de sole à la Chevreuse. 391.
Épigramme de (filets de) sole à la dauphine. 391.
Escalopes de sole à la Vernon. 391. [391.]
Filets de sole à l'amirale.
— de sole à l'anglaise. 392.
— de sole à la Bismarck. 392. [392.]
— de sole à la dauphine.
— de sole à la dieppoise. 393. [393.]
— de sole à la génoise.
— de sole à l'impériale. 393. [394.]
— de sole à la maréchale.
— de sole à la Mogador. 394. [394.]
— de sole à la Périgord.
— de sole à la printanière. 394. [Vallier. 395.]
— de sole à la Saint-
— de sole aux truffes. 395.
Friture de (filets de) sole à la parisienne. 397.
Pâté chaud de sole aux huîtres. 397.
Poupiettes de filets de sole aux champignons. 396.
Timbale de filets de sole à l'ambassadrice. 396.
— de filets de sole à la parisienne. 396.
Tourte de filets de sole à la financière. 396.
— de filets de sole à l'italienne. 396.
Turban de filets de sole aux huîtres. 397.
— de filets de sole à la marinière. 397.

Filets de tanche à l'anglaise. 400.
Tourte de tanche. 400.

Côtelettes de thon à la macédoine. 401. [401.]
Filets de thon à la Orly.
— de thon à la provençale. 401. [génoise. 402.]
Tranches de thon à la

Côtelettes de truite au beurre d'écrevisses. 404.
Darne de truite à la Mazarin. 404.
Escalopes de truite à la française. 404.
Filets de truite à la béarnaise. 404. [405.]
— de truite à la Colbert.
— de truite à la Orly anglaise. 405.
— de truite à la valaisienne. 405.
Sauté de filets de truite à la vénitienne. 405.
Tranches de truite à la Borromée. 405.
— de truite à la Jeanne d'Arc. 405.

Petites truites à la crème d'anchois. 405.
— truites à la Condé. 405.

Turbot à la Grimod de la Reynière. 409.
Escalopes de turbot à la béchamel. 410. [410.]
— de turbot à la royale.
Filets de turbot à l'américaine. 410.
— de turbot à la diplomate. 410. [410.]
— de turbot au suprême.
Pâté de turbot à la danoise. 411. [411.]
— de turbot à la russe.
Vol-au-vent de turbot. 411.

Filets de vive à la marinière. 412.
— de vive à la royale. 412.

Grosses pièces froides. Große kalte Stücke. Cold pieces.

Die großen kalten Stücke, auf englischen Menüs meistens einfach mit »*Cold*« überschrieben, sind hauptsächlich für Abend-Essen auf Bällen, zu Büffetten bestimmt. Gleichwohl werden sie auch bei großen Dîners gegeben; in solchem Falle bringt man sie als *bouts* oder *flancs* auf die Tafel.

Ballot(t)ines d'agneau en belle vue. 447.

Filet de boeuf à la bohémienne. 488.
— de boeuf à la Choisy. 491. [492.]
— de boeuf à la gelée.
— de boeuf à la macédoine. 493.
— de boeuf à la parisienne. 494.
— de boeuf à la printanière. 496.
Langues de boeuf à l'écarlate, sauce à la Cumberland. 506.
Noix de boeuf à l'écarlate. 511. [raifort. 511.]
— de boeuf à la sauce au
Pièce de boeuf à la gelée.
Rosbif à la gelée. 520. [515.]
— glacé. 520.

Galantine de cochon de lait. 563.
Jambon à la gelée. 578.
— historié. 579.

Cuissot de veau à la gelée. 608.
Longe de veau glacée. 622.
Noix de veau en aspic. 625.
— de veau à la chartreuse. 625.
— de veau cloutée. 626.
Noix de veau à la Louis XIV. 627.
— de veau piquée à la gelée. 628.
Pâté froid de veau. 630.

Dinde froide à la parisienne, sur socle. 668.
Aspic de filets de dinde à l'écarlate. 674.
Ballot(t)ines de dinde à la gelée. 671.
Galantine de dinde à la française. 675.
— de dinde à la gelée. 675.

Aspic de foie gras. 684.
Pain de foie gras beurré à la régence. 687.
— de foie gras historié, sur socle. 687.
— de foie gras à la renaissance. 687. [687.]
— de foie gras aux truffes.
Terrine de foie gras de Strasbourg. 689.
— de Nérac. 689.

Galantine de poularde à la gelée. 707.
— de poularde à l'italienne. 707.
— de poularde à la parisienne. 707.
Timbale froide de foie de poularde. 707.

Chaud-froid de poulet. 720.
Galantine de poulet à l'anglaise, sur socle. 728. [728.]
— de poulet à la Robert.
Jambonneaux de poulet, sur socle. 729.

Aspic de volaille à la moderne. 737.
Bastion de volaille. 737.

Bastion en pain de gibier à la mazagran. 874.

Faisan en gelée. 784.
Chaud-froid de faisan à la moderne. 786.
Galantine de faisan à la volière. 788.
Pain de faisan froid en belle vue. 788. [790.]
Timbale froide de faisan.

Chaud-froid de perdreau. 816.
Galantines de perdreau à la dauphine. 820.
— de perdreau à la royale. 820.

Selle de chevreuil, sauce à la Cumberland. 861.

Quartier de daim à la gelée. 866.

Ballot(t)ines de lièvre à la Cumberland. 889.
Chaud-froid de filets de lièvre. 893.
Terrine de lièvre. 896.

Hure de sanglier à la Cumberland. 916.
— de sanglier farcie à la française. 916.
— de sanglier à la ta(r)tare. 916.

Bastion d'anguille à la moderne. 297.
Galantine d'anguille au beurre Montpellier. 298.

Brochet froid à la gelée. 307.

Carpe au bleu à la gelée. 315.

Tronçon d'esturgeon au beurre Montpellier. 332.

Gros homards en coquilles. 433. [l'ancienne. 429.]
Aspic de homard à
Buisson de petits homards.
Grand buisson de queues de homard et de crevettes. 432.

Grand buisson de queues de langouste à la royale. 440.

Gros saumon au beurre Montpellier.

Saumon froid à la parisienne. 380.
Darne de saumon en belle vue. 382.
Pâté froid de saumon. 385.
Tranches de saumon à la gelée. 386.
Tronçons jumeaux de saumon à la gastronome. 386.
Tronçon de saumon au beurre Montpellier. 386.
— de saumon à la mayonnaise. 386.
— de saumon à la parisienne. 386.

Aspic de filets de sole. 395.

Grosse truite au bleu, à la gelée.

b) Entrées froides. Kalte Eingangs-Gerichte. Cold entrées.

Cervelle d'agneau à l'italienne. 448.
Côtelettes d'agneau en belle vue. 448.
— d'agneau en chaud-froid. 449. [449.]
— d'agneau à l'écarlate.
— d'agneau à la phocéenne. 451.
Pâté froid d'agneau. 459.

Moyen socle garni de langues de boeuf à l'écarlate. 507.

Côtelettes de mouton à la gelée. 534.
— de mouton aux pointes d'asperges. 536.
Langues de mouton à la dominicaine. 548.
— de mouton à la Robert Peel. 549.

Jambon chinois. 577.
— à la royale. 580.
Aspic de jambon à la moderne. 581. [581.]
— de jambon à la royale.
Côtelettes de porc en gelée. 569.
Pâté froid de jambon. 582.

Aspic de cervelle de veau. 601.
— de noix de veau. 629.
— de ris de veau. 641.

Aspic de tête de veau. 651.
Cervelle de veau au beurre de Montpellier. 599.
— de veau en mayonnaise. 600.
Chaud-froid de tête de veau à la varsovienne. 651.
Côtelettes de veau en belle vue. 602.
— de veau en chaud-froid. 603.
— de veau à la gelée. 604.
— de veau à la parisienne. 606. [607.]
— de veau en surprise.
Entrée froide à la caucasienne. 609.
Noix de veau au beurre de Montpellier. 625.
— de veau à la Carême. 625.
Pain de foie de veau froid. 615. [gelée. 615.]
— de foie de veau à la
Ravigote de cervelle de veau. 601. [636.]
Ris de veau à l'amirale.
— de veau en aspic. 636.
— de veau à la Mirabeau. 638. [601.]
Salade de cervelle de veau.
— de veau. 646.
Tendrons de veau en aspic. 647.

Pâté de canard. 656.
— froid de foie de canard. 656.

Filets de caneton à l'écarlate. 659.
Galantine de caneton. 656.
Timbale de filets de caneton à la gelée. 659.
— à la sévillane. 659.

Galantine de chapon. 665.
Pâté froid de chapon. 665.

Aspic de crêtes de coq aux truffes. 667.
— de crêtes et rognons de coq. 667.

Chaud-froid de filets de dinde en belle vue. 674.
— -froid de filets de dinde à l'écarlate. 674.
— -froid de filets de dinde aux truffes. 674.
Filets de dinde en belle vue. 673.
— de dinde à la parisienne. 674.
Galantine de dinde panachée. 675.
Mayonnaise de filets de dinde à la ravigote. 674.
Salade de dinde. 675.
Terrine de dinde. 675.

Foie gras en aspic. 683.
— gras à la bolonaise, à la gelée. 683. [683.]
— gras en chaud-froid.
— gras à l'italienne. 683.

Foie gras à la Rocher de Cancale. 684.
— gras à la russe. 684.
— gras aux truffes. 684.
Aspic de foie gras à l'alsacienne. 684.
— de foie gras aux truffes. 684.
— de pain de foie gras aux truffes. 687.
Chaud-froid de foie gras aux truffes. 685.
Côtelettes de foie gras en chaud-froid. 685.
— de foie gras à la française. 685.
— de foie gras à la Kalergis. 685.
— de foie gras à la Lucullus. 685.
— de foie gras à la Rohan. 686.
Croustades de foie gras à la gelée. 686.
Entrée de foie gras en aspic. 686.
Médaillons de foie gras en belle vue. 687. [687.]
Mousse à la weimarienne.
Mousseline de foie gras. 687.
Nectarine de foie gras. 687.
Pain de foie gras en belle vue. 687.
— de foie gras en bordure. 687.
— de foie gras à la régence. 687.
Pâté long de foie gras découpé. 688.
Petites croustades à la Noailles. 688. [688.]
Petits pains de foie gras.
— pâtés froids de foie gras. 688.
Soufflé de foie gras. 688.
Timbale de foie gras à la gelée. 689.

Pigeon à la gelée. 693.
Aspic de pigeon. 694.
Filets de pigeon à la florentine. 696.
Galantine de pigeon à la gelée. 696. [696.]
— de pigeon aux truffes.
Terrine de pigeon à la provençale. 697.
Filets d'innocents à la florentine. 698.
— d'innocents à la princesse Marguerite. 698.

Aspic de pintade à la royale. 699.
Galantine de pintade à la langue à l'écarlate. 700.

Chaud-froid de poularde. 705. [à la royale. 707.]
Galantine de poularde
Pain de foie de poularde à la gelée. 707.
— de poularde à la weimarienne. 708.
Pâté froid de poularde à la moderne. 708.
Terrine de foie de poularde. 707.

Poulet en aspic. 710.
— à la Cernay. 711.
— à la dominicaine. 712.
— à la duchesse. 712.
— à la duc de Teck. 712.
— à l'écossaise. 712.
— à la marquise. 714.
— à la princesse. 716.
Aspic à la belle vue. 719.
— de filets de poulet à l'écarlate. 725.
— de poulet à la princesse. 719.
Ballot(t)ines de poulet à la gelée. 719.
Chaud-froid de filets de poulet en belle vue. 725.
— -froid de (filets de) poulet aux champignons. 720.
— -froid de (filets de) poulet à la Jules Janin. 720. 725.
— -froid de filets de poulet aux légumes. 725.
— -froid de (filets de) poulet à la Mirecourt. 720.
— -froid de (filets de) poulet à la ravigote. 720. 725.
— -froid de (filets de) poulet à la russe. 720.
— -froid de filets de poulet à la Savarin. 725.
— -froid de (filets de) poulet à la ta(r)tare. 720.
Côtelettes de poulet en chaud-froid. 720.
— de poulet à la macédoine. 721.
Filets de poulet à l'américaine. 722.
— de poulet en belle vue. 722. [froid. 722.]
— de poulet en chaud-
— de poulet à la macédoine de légumes. 723.
Galantine de poulet à la banquière. 728. [728.]
— de poulet en belle vue.
— de poulet à la macédoine de légumes. 728.
— de poulet à la reine, sur socle. 728. [729.]
— de poulet aux truffes.
Jambonneaux de poulet à la Joanny. 729.
Mayonnaise de poulet à la gelée. 729. [729.]
— de poulet à la ravigote.
— de poulet à la reine. 730.
Pain de poulet à la moderne. 730.
— de poulet à la weimarienne. 730.
Salade de poulet à l'ancienne. 731. [731.]
— de poulet à l'anglaise.
— de poulet à la ravigote. 731. [731.]
— de poulet à la reine.
Terrine de poulet. 733.

Aspic de blanc de volaille à la Rossini. 737. [741.]
— de crêtes de volaille.
— en demi-deuil. 737.
— à la financière. 684.
— à la Montgelas. 737.
— à la reine. 737.
— à la royale. 737. [737.]
— de volaille à l'écarlate.
— de volaille à la reine. 737. [737.]
— de volaille aux truffes.
Blanquette de volaille à l'écarlate, à la gelée. 737. [truffes. 739.]
Célestines de volaille aux
Chaud-froid de filets de volaille. 744.
Côtelettes à la Nilsson. 740.
— en pain de volaille. 739.
— de volaille à la circassienne. 740.
— de volaille fourrées. 740.
Filets de volaille à la belle vue. 743.
— de volaille à l'écossaise. 743. [Nesselrode. 743.]
— de volaille à la
— de volaille à la parisienne. 743.
— de volaille à la ravigote. 743. [743.]
— de volaille à la Savarin.
Fondants de volaille à la Carignan. 745.
Marbré de volaille à la gelée. 745.

Mayonnaise de volaille aux huîtres. 745.
Mousseline de volaille. 745.
Pain à la Isabelle. 745. 759.
— à la samaritaine. 745.
— de volaille à l'ancienne. 746.
— de volaille à la [chantilly. 746.]
— de volaille à l'écarlate. 746.
— de volaille à l'estragon. [746.]
— de volaille à la gelée. 746.
— de volaille à la [moderne. 746.]
— de volaille à la russe. 746.
— de volaille aux truffes. [746.]
Petites chartreuses à la gelée. 746.
Petits pains de volaille à la reine. 747.
Salade russe. 732.
— de volaille à la ravigote. 750.
Soufflé glacé de volaille. [750.]

Bécasses à la Sarah Bernhardt. 757.
Aspic de bécasses. 757.
Chaud-froid de bécasses. 757.
Côtelettes de bécasses à la [royale. 757.]
— à la Poniatowsky. 757.
Mousseline froide de bécasses. 759.
Pâté froid de bécasses. 759.
Terrine de bécasses. 760.

Bécassines en chaud-froid. 761.
Caisses de bécassines aux [truffes. 762.]
Chaud-froid de bécassines à la La Vallière. 762.
Galantines de bécassines aux truffes. 762.
Pâté froid de bécassines. [762.]
Petites caisses de bécassines à la gelée. 762.
Terrine de bécassines à l'irlandaise. 762.

Cailles en aspic. 765.
— en belle vue. 765.
— à la princesse. 767.
Chaud-froid de cailles. 768.
Galantines de cailles à la Périgord. 769.
Pâté froid de cailles. 769.
— froid de cailles à la Camerani. 769.
Turban de crème de cailles à l'écarlate. 769.

Coqs des bois en gelée. 775.
Filets de coq des bois aux truffes. 776.
Pain de coq des bois. 776.

Coqs de bruyère en aspic. 776.
Chaud-froid de filets de coq de bruyère. 777.
— -froid de filets de coq de bruyère en belle vue. 777.
Côtelettes de coq de bruyère au suprême. 777.
Pâté froid de coq de [bruyère. 777.]

Faisan farci à la prince Orlow. 783.
Aspic de faisan à la moderne. 785.
— de faisan aux truffes. [785.]
Chaud-froid de faisan à l'alsacienne. 785.
— -froid de faisan à la gelée. 786.
— -froid de faisan aux truffes. 786.
— -froid de filets de faisan à l'écarlate. 788.
Côtelettes de faisan en chaud-froid. 786.
Filets de faisan à la gastronome. 787.
— de faisan à la parisienne. 787.
— de faisan aux truffes. [788.]
Galantine de faisan à la hongroise. 788.
— de faisan à la royale. [788.]
Gelée de faisan. 788.
Mousseline de faisan à la princesse. 788.
Pain de faisan en gelée. [789.]

Chaud-froid de filets de gelinotte en belle vue. 793.
— -froid de filets de gelinotte à la circassienne. 793.
Côtelettes de gelinotte czarine. 792.
— de gelinotte aux truffes. 793.
Filets de gelinotte à la russe. 793.
Galantines de gelinotte. [794.]
Pain de gelinotte à la gelée. 794.
Pâté froid de gelinotte. 794.

Côtelettes de gibier au suprême. 872.
Fondants de gibier à la Carignan. 873.
Mousse de gibier à la piémontaise. 874.
Salade de gibier. 875.
Salmi(s) froid de gibier. 875.

Grives en aspic. 796.
Aspic à la Médicis. 797.
Chaud-froid de grives en caisses. 797.
— -froid de grives à la savoyarde. 797.
— -froid de grives aux truffes blanches. 797.
Côtelettes de grives à la Médicis. 797.
— de grives à la Nesselrode. 797.
— de grives à la russe. 797.
Galantines de grives en caisses. 798.
— de grives à la gelée. 798.
Petites caisses de grives à la gelée. 798.

Mauviettes en chaud-froid. 804.
Aspic à la duchesse. 805.
Buisson de mauviettes. 805.
Galantines de mauviettes en bordure. 806.
— de mauviettes en cerises. 806.
— de mauviettes à la florentine. 806.
— de mauviettes à la royale. 806.
Petits pâtés froids de mauviettes. 806.

Ortolans en chaud-froid. 809.
Chaud-froid d'ortolans à la Rothschild. 810.
Galantines d'ortolans à la florentine. 810.
— d'ortolans à la gelée. 810.
Timbale froide d'ortolans. [810.]

Perdreaux en belle vue. 812.
Aspic de filets de perdreau en belle vue. 819.
— de perdreau à la parisienne. 815.
Chartreuse de perdreau en bordure. 816.
Chaud-froid de filets de perdreau à l'impériale. 819.

Chaud-froid de filets de perdreau aux truffes. 819. [gelée. 816.]
— -froid de perdreau à la
Côtelettes de perdreau à la russe. 817.
— de perdreau à la Woronzow. 817.
Filets mignons de perdreau en aspic. 818.
— de perdreau à la parisienne. 818.
Galantines de perdreau en belle vue. 819.
— de perdreau en chaud-froid. 819.
Mayonnaise de perdreau à la provençale. 820.
Pain de perdreau au suprême. 820.
Pâté froid de perdreau à la gelée. 820.
Petites timbales de perdreau à la gelée. 821.
Salade de perdreau à la gelée. 822. [822.]
Salmi(s) froid de perdreau.

Chaud-froid de pluviers. 827. [828.]
Galantines de pluviers.
— de pluviers à la Cinq-Mars. 828.

Bosses de cerf en salade. 844. [cerf.]
Chaud-froid de filets de

Chaud-froid de filets de chevreuil à la gelée. 856.
Côtelettes de chevreuil en chaud-froid. 852.
— de chevreuil à la d'Orsay. 852.
Pain de chevreuil à la gelée. 858. [858.]
Pâté froid de chevreuil.

Chaud-froid de lapereau à la parisienne. 883.
Galantine de lapereau à la gelée. 886.
Marbré de filets de lapereau. 885. [886.]
Mayonnaise de lapereau.
Pain de lapereau à la gelée. 886.
Pâté à la romaine. 886.
Timbale de filets de lapereau. 885.

Côtelettes de lièvre en chaud-froid 890.
Filets de lièvre à la parisienne. 892. [894.]
Pain de lièvre à la gelée.
Pâté froid de lièvre. 894.
Aspic de levraut. 897.
— de levraut à la parisienne. 897.
Escalopes de levraut en bordure. 898. [899.]
Petits aspics de levraut.

Côtelettes de sanglier en mayonnaise. 914.
Hure de sanglier en galantine. 916. [916.]
— de sanglier aux truffes.
Roulade de hure de sanglier à la ta(r)tare. 916.
Aspic de marcassin. 901.
Timbale de marcassin à la Victor Emmanuel. 903.

Anguille en cascade. 294.
Aspic d'anguille. 297.
Galantine d'anguille en bordure de gelée. 298.
— d'anguille à la ta(r)tare. 298.
Mayonnaise d'anguille. 298.

Côtelettes de brochet à la gelée. 309.
Galantine de brochet à la ta(r)tare. 310. [311.]
Mayonnaise de brochet.

Aspic de laitances de carpe. 318.
Salade de carpe. 320.

Aspic de crevettes. 417.
Côtelettes de crevettes. 417. [418.]
Mayonnaise de crevettes.
Timbale de crevettes. 418.

Écrevisses à la gelée. 420.
Aspic d'écrevisses à la mayonnaise. 421.
Buisson d'écrevisses. 421.
Célestines d'écrevisses. 421.
Côtelettes d'écrevisses. 421.
Crème d'écrevisses à la gelée. 421. [gelée. 422.]
Pain d'écrevisses à la
Salade d'écrevisses à la cardinale. 423.
— d'écrevisses à la Maintenon. 423.
— de queues d'écrevisses aux asperges. 423.
Soufflé d'écrevisses. 423.

Aspic d'esturgeon à la russe. 330.
Côtelettes d'esturgeon en belle vue. 331.

Homards en belle vue. 427.
— à la Brentano. 427.
— en couronne. 428.
— à la Gloucester. 428.
— à la Herrenhausen. 428.
— à la ravigote. 429.
— à la Washington. 429.
Arlequinade de homard. 429. [429.]
Ballot(t)ines de homard.
Chaud-froid de homard. 430. [gelée. 430.]
Côtelettes de homard à la
Crème de homard en aspic. 430. [431.]
Mayonnaise de homard.
Mousse(line) de homard. 431. [431.]
Petits aspics de homard.
Queues de homard aux oeufs de vanneau. 432.
Salade de homard à la Boardman. 432.
— de homard à la Monte-Christo. 432. [432.]
— de homard à la royale.
— de queues de homard à la gelée. 432.
Soufflé de homard à l'américaine. 432.
Timbale de homard à la diplomate. 432.

Huîtres à la gelée. 435.
Aspic aux huîtres. 436.
Salade à l'ostendoise. 1190.

Langoustes à la parisienne. 439.
— à la ravigote. 439.
Aspic de queues de langouste. 440.
Buisson de langoustes et de crevettes. 439.
Chaud-froid de langouste. 439. [439.]
Côtelettes de langouste.
Mayonnaise de langouste à la gelée. 439.
Queues de langouste aux oeufs de vanneau. 440.
Salade de langouste aux oeufs de vanneau. 440.

Lot(t)e en aspic. 345.
Pain de foie de lotte.

Pain de poisson à la Montesquieu. 367.
— de poisson à la weimarienne. 367.
Salade de poisson. 368.

Chaud-froid de filets de sandat.
Mayonnaise de sandat. 377.

Saumon en mayonnaise. 381. [saumon. 384.]
Chaud-froid de filets de
Darne de saumon au beurre Montpellier. 382.
— de saumon à la gelée. 382. [383.]
— de saumon à la royale.
Filets de saumon à l'aurore. 383. [384.]
— de saumon à la gelée.
— de saumon à la parisienne. 384.

Filets de saumon à la ravigote. 384.
Tranches de saumon au beurre Montpellier. 386.
— de saumon à la ravigote. 386.

Chaud-froid de filets de sole à la cardinale. 396.
— -froid de filets de sole à la macédoine. 396.
Côtelettes de sole en chaud-froid, sur socle. 391.
— de sole à l'impériale. 391.
Filets de sole au beurre Montpellier. 392.
— de sole à la Joinville. 394. [394.]
— de sole en mayonnaise.
— de sole à la parisienne. 394. [394.]
— de sole à la ravigote.
— de sole à la Valençay. 395.

Mayonnaise de filets de sole dans une bordure de gelée. 396.
Salade de filets de sole. 396.

Aspic de sterlet à la russe. 398.
Pâté froid de sterlet. 398.

Truite à la gelée, sauce verte. 403. [406.]
Buisson de petites truites.
Mayonnaise de filets de truite. 405.
Médaillons de truite à la Chency. 405.

Mayonnaise de turbot. 411.
Salade de turbot. 411.

Buisson de truffes en caisses, sur socle. 1071.

Sorbet. — Scherbett. — Sherbet.

(Siehe Seite 1331—1338.)

VI. Rôts. — Braten. — Roasts.

Die Fischbraten *(rôts de poisson)*, welche nur bei Fasten-Mahlzeiten *(diners maigres)* gegeben werden, sind hier weggelassen. Will man ein Fasten-Menü zusammenstellen, so kann man in der II. Abteilung (Seite 289—413) leicht die zum Braten passenden Fische herausfinden. Enthält das Fasten-Menü mehrere Braten, so kann man als solchen auch kalte Hummern oder Langusten mit einer Mayonnaisen- oder Kräuter-Sose geben. — In Rußland serviert man oft gemischten Braten, d. h. solchen von Geflügel und Wild, meistens aber einen aus mehreren Arten Wild zusammengesetzten, z. B. einen Kapaun mit Feigendrosseln, Lerchen usw., ein größeres Wildgeflügel mit kleinerem umgeben. — Die kalten Braten von Geflügel und Wild sind meistens zu Abend-Essen *(soupers)* bestimmt. Von Geflügel wählt man Truthahn, Perlhuhn, Masthuhn, Kapaun und Hähnchen, von Wildgeflügel Fasan und Rebhuhn, von Haarwild Reh.

Gigot d'agneau rôti. 457.
Quartier d'agneau rôti. 461.
Selle d'agneau rôtie. 464.

Aloyau de boeuf rôti. 467.
Filet de boeuf mariné et rôti. 493.
— de boeuf rôti. 496.
Rosbif à l'anglaise. 520.

Gigot de mouton rôti. 545.
Selle de mouton rôtie. 559.
— de pré-salé rôtie. 560.

Longe de porc rôtie. 585.
Selle de porc rôtie. 593.

Longe de veau rôtie. 623.
Selle de veau rôtie. 647.

Canard rôti, sauce à la bigarade. 654.
Caneton rôti. 658.

Chapon rôti au cresson. 663. [663.]
— rôti, garni de becfigues.
— rôti, garni de mauviettes. 663. [663.]
— rôti à la peau de goret.

Dinde piquée, rôtie aux truffes. 669.
— rôtie, garnie de becfigues. 669.
— truffée, rôtie. 670.
Dindonneau piqué, rôti, sauce au pain. 678.
— rôti et bardé. 678.

Oie rôtie à l'allemande. 680.
— rôtie à la française. 680.
Oison farci, rôti. 690.
— rôti à l'anglaise. 690.
— rôti, sauce aux groseilles vertes. 690.

Paon piqué, rôti. 691. [691.]
— rôti à la crème aigre.

Pigeons rôtis au cresson.
— rôtis au jus. 694. [694.]

Pintade piquée, rôtie. 699.
— rôtie à la béarnaise. 699.

Poularde bardée, rôtie. 700.
— de la Bresse rôtie.
— de Bruxelles rôtie.
— de Caux rôtie.

Poularde de Châlons rôtie. 700.
— de la Flèche rôtie.
— du Mans rôtie.
— de Metz rôtie.
— rôtie à l'anglaise. 704.
— rôtie, flanquée de cailles. 704.

Poulet rôti au jus. 716.
— rôti aux truffes. 716.

Poulet gras rôti au cresson. 734. [734.]
— gras rôti à la russe.

Poulet nouveau rôti à l'anglaise. 735.
— nouveau rôti à la broche, garni de cresson. 735.

Poussins rôtis. 736.
— rôtis à la polonaise. 736.

Bartavelles rôties aux marrons. 755.
— truffées. 755.

Bécasses bardées, rôties. 755.
— rôties aux croûtons. 757.

Bécassines bardées, rôties. 761.
— rôties au cresson. 761.

Becfigues rôtis. 763.
— rôtis sur le gril. 763.

Bruantins rôtis au cresson. 765.
— rôtis à la française. 765.

Cailles bardées, rôties. 765.
— de Caprée truffées à la Périgueux. 768.
— rôties au cresson. 767.
— rôties à la polonaise. 767.
— de vigne rôties. 769.

Canards sauvages rôtis, sauce aux pommes. 771.
— sauvages à la tyrolienne. 771.

Canepetières bardées.
— rôties. 772.

Chevaliers de Bartram rôtis. 773.

Chevaliers de Bartram truffés, rôtis. 773.

Colins d'Amérique rôtis.
— noirs rôtis. 775. [774.]

Coqs des bois à la broche. 775.
— des bois rôtis. 775.

Coqs de bruyère rôtis. 776.
— de bruyère rôtis à la Sam Ward. 776.
— de bruyère rôtis, truffés au champagne. 777.

Courlis rôtis à la broche. 779. [779.]
Courlis rôtis au cresson.

Faisan bardé, rôti. 782.
— de Bohême rôtie.
— flanqué de cailles. 784.
— flanqué d'ortolans. 784.
— piqué, rôti. 784.
— rôti au cresson. 784.
— truffé, rôti. 785.

Gelinottes bardées, rôties. 792.
— aux croûtons. 792.
— à la lithuanienne. 792.

Grives bardées, rôties. 796.
— rôties à l'allemande. 797.
— rôties sur croûtons. 797.
— rôties à la polonaise. 797.

Guignards piqués, rôtis.
— rôtis à la broche. 800.

Lagopèdes ptarmigans bardés, rôtis. 802.
— ptarmigans rôtis à la broche. 802.

Macreuses farcies, rôties.
— rôties. 803. [803.]

Mauviettes bardées, rôties.
— rôties. 805.

Merles de la Corse à la broche. 807.
— de la Corse piqués, rôtis.

Ortolans bardés, rôtis. 809.
— à l'italienne. 809.
— rôtis aux truffes. 810.

Outardes rôties. 811.
— rôties aux truffes.

Perdreaux rôtis. 814.
— rôtis, sauce au pain. 815.

Perdreaux gris rôtis à la polonaise. 824.

Perdreaux rouges bridés et rôtis.
— rouges piqués. 824.
— rouges truffés. 825.

Pigeons ramiers rôtis. 827.
— ramiers rôtis aux petits pois. 827.

Pluviers piqués, rôtis.
— rôtis au cresson. 827.

Poules d'eau rôties à la broche. 828.
— d'eau truffées.

Râles de genêts à la broche. 830.
— de genêts rôtis. 830.

Sarcelles bardées, rôties. 832. [832.]
— rôties à la polonaise.

Vanneaux rôtis. 834.

Selle d'antilope rôtie.

Gigot d'argali rôti. 839.

Cimier de cerf piqué, rôti, sauce venaison. 845.
Quartier de cerf rôti.
Selle de cerf rôtie. 848.

Selle de chamois à la tyrolienne. 850.

Cimier de chevreuil rôti. 851.
Cuissot de chevreuil rôti à la polonaise. 854.
Filet de chevreuil piqué, rôti à la crème aigre. 855. [857.]
Gigue de chevreuil rôtie.
Quartier de chevreuil à la broche. 858. [859.]
— de chevreuil mariné.
— de chevreuil rôti. 859.
Selle de chevreuil à la Bernis. 859.
— de chevreuil à la gelée de groseilles. 859.
— de chevreuil piquée et rôtie. 860.

Selle de chevreuil rôtie, flanquée de perdreaux. 860.
— de chevreuil rôtie, sauce au madère. 860.

Cimier de daim à l'anglaise. 863.
— de daim rôti. 864.
Selle de daim piquée, rôtie.

Longe d'élan à la sauce poivrade. 869.
Selle d'élan rôtie.

Cimier de faon à la broche. 870.

Cimier de faon piqué, sauce venaison. 870.
Selle de faon rôtie à la gelée de groseilles. 871.

Cuissot de gazelle à l'anglaise. 871.

Lapereau à la broche. 881.
— rôti. 882.

Levraut piqué, rôti. 896.
— rôti à l'allemande. 896.

Marcassin rôti à la broche, sauce au pain. 901.

Selle de marcassin rôtie, sauce à la poivrade. 902.

Selle de mouflon rôtie à la crème aigre. 904.

Selle d'ours à la gelée de groseilles. 906.

Cimier de renne piqué, sauce venaison. 910.
Selle de renne rôtie. 912.

Cuissot de sanglier rôti. 915.
Selle de sanglier rôtie, à la gelée de groseilles. 918.

Salades. Salate. Salads.

(Siehe Seite 1179—1194.)

VII. Entremets. — Zwiſchengerichte. — Entremets.

a) Entremets de légumes. Gemüſe. Vegetables.

(Siehe Seite 965—1072.)

Artichauts à la barigoule. 967.
— à la hollandaise. 968.
— à l'italienne. 968.
— à la lyonnaise. 968.
— au naturel. 968.
Asperges en blanquette. 971.
— en branches au beurre [fondu. 971.]
— à la hollandaise. 971.
— vertes à l'impériale. 972.
Cardons au jus. 983.
— à la moelle sur croûtons. 983.
— à la poulette. 983.
— au velouté. 983.
Céleri à la moelle. 986.
— à la reine. 986.
— au velouté. 986.
— à la Villeroi. 986.
Cèpes à la bordelaise. 986.
— à la provençale. 987.
Champignons farcis. 988.
— aux fines herbes. 988.
— grillés sur croûtons. 988.
— en légume. 988.
Chicorée endive à la crème. 990.
— endive au jus. 990.
— endive au velouté. 991.
Choux de Bruxelles au beurre. 994.
— de Bruxelles à la crème. 994.
— de Bruxelles à la mode. [994.]
Choux-fleurs au gratin. 996.

Choux-fleurs à la sauce au beurre. 997.
— -fleurs à la Villeroi. 997.
Crosnes à la cardinale. 1004.
— au velouté. 1004.
Épinards à l'anglaise. 1006.
— à la béchamel. 1006.
— à la crème. 1006.
— au jus. 1006.
— à la piémontaise. 1007.
Fèves de marais à l'anglaise. 1009.
— de marais à la crème. 1009.
Haricots blancs à la crème. [1015.]
— blancs à l'italienne. 1015.
— blancs à la maître [d'hôtel. 1015.]
Haricots flageolets à l'anglaise. 1016.
— flageolets à la crème. 1016.
Haricots verts à l'allemande. [1017.]
— verts à l'anglaise. 1017.
— verts à la crème. 1017.
— verts à la française. 1017.
Morilles à la crème. 1030.
— à l'espagnole. 1030.
— à la provençale. 1030.
— au velouté. 1030.
Oseille au beurre. 1037.
— à la crème. 1037.
— au jus. 1037.
Petites carottes à la béchamel. 983.

Petites carottes glacées. 984.
— carottes au jus. 984.
— carottes et petits pois à l'alsacienne. 984.
Petits navets à la béchamel. 1031.
— navets à l'espagnole. [1031.]
— navets glacés. 1031.
— navets au jus. 1031.
Petits pois à l'anglaise. 1039.
— pois à la crème. 1039.
— pois à la française. 1040.
— pois au jus. 1040.
— pois au sel. 1040.
— pois au velouté. 1040.
Salsifis noirs à la béchamel. 1064.
— noirs à la crème. 1064.
— noirs frits. 1064.
Tomates farcies à l'américaine. 1068.
— au gratin. 1068.
Topinambours à la béchamel. 1069.
— à la crème. 1069.
— à l'espagnole. 1069.
— au gratin. 1069.
— à la polonaise. 1069.
— à la Soyer. 1069.
Truffes à la crème. 1070.
— farcies. 1070.
— à l'italienne. 1070.
— au vin de Bourgogne. 1071.
— au vin de Champagne. [1071.]

b) Entremets de douceur. Süße Speiſen. Sweet entremets.
(Siehe Seite 1215—1298.)

c) Glaces. Gefrorenes. Ices.
(Siehe Seite 1299—1331.)

d) Pâtisserie. Backwerk. Pastry.
(Siehe Seite 1351—1414.)

Compotes. Kompotte. Compotes.
(Siehe Seite 1206—1209.)

VIII. Dessert. — Nachtiſch. — Dessert.

a) Petits-fours. Kleines Gebäck. Small cakes.
(Siehe Seite 1351—1419.)

Amarettes. 1356.
Biscuits au chocolat. 1358.
— à la cuiller, à l'eau de fleurs d'oranger. 1358.
— de Reims. 1360.
— à la vanille. 1414.
Calissons de Provence. 1415.
Champignons en meringue. 1362. [1362.
Chapeaux de commissaire.]
Copeaux. 1363.
Coquilles aux fleurs d'oranger. 1363.
Croissants grillés. 1365.
Croquants. 1365.
Croquets. 1367.
Croquignoles. 1367.
Duchesses. 1369.
Esses. 1370.
Feuilles de chêne. 1371.
Flûtes. 1373.
Gaufres de Carlsbad. 1389.
— à l'eau de fleurs d'oranger. 1390.
— à l'italienne. 1390.
— aux pistaches. 1390.
Gaufrettes. 1390.
Gimblettes aux pistaches.
Girafes. 1391. [1391.]
Grappes lyonnaises. 1392.
Grésillins. 1392.
Guêpiers. 1392.
Jambonneaux. 1393.
Lécrelets au miel. 1394.
Liens de noisettes. 1394.
Losanges aux pistaches.
M'aimes-tu? 1395. [1417.]
Manchons. 1395.
Mascottes. 1396.
Massepains. 1396.
Nattes aux fleurs d'oranger. 1398.
Navettes. 1398.
Nègres blancs. 1399.
Nieules. 1399.
Noeuds languedociens.
Noisettes. 1417. [1399.]
Noix imitées. 1399.
Oublies. 1400.
Patiences. 1401.
Petites bouchées. 1402.
— meringues. 1402.
— mosaïques aux confitures. 1402.
Petits pains à l'anis. 1404.
— pains à la fiancée. 1404.
— soufflés à la rose en caisses. 1405.
Plaisirs. 1406.
Rochers. 1408.
Royaux aux amandes. 1409.
Tourons. 1412.
Tresses. 1413.

b) Fruits. Obſt. Fruits.
(Siehe Seite 1195—1205.)

c) Fromage et beurre. Käſe und Butter. Cheese and butter.
(Siehe Seite 1421—1444.)

Inhalts-Übersicht.

Vergleichende Zusammenstellung von Fachwerken.

Es enthalten: Speisen:

1) **Ehren, F.,** Servierbuch, oder neueste und vollständigste Universal-Speise-Karte, deutsch und französisch, Wien 1892, Preis kartoniert 2 Mk. . . 1626
2) **Hoffmann, C.,** Der Oberkellner, deutsch und französisch, Wittenberg 1892, Preis gebunden 5 Mk. 118
3) **Die Speisekarte,** vom Allgemeinen Deutschen Sprachverein, 2. Auflage, Leipzig 1891, Preis broschiert 30 Pf. 345
4) **Heinrich, F.,** Die Wissenschaft der Speisekarte, enthaltend »alle« auf der Speisekarte vorkommenden deutschen und fremdsprachlichen Ausdrücke usw., 2. Auflage, Berlin 1890, Preis broschiert 1 Mk. 412
5) **„Für die Küche“,** eine vollständige Aufstellung deutscher Ausdrücke für »alle« in der Küche vorkommenden französischen Benennungen der Speisen, französisch und deutsch, 2. Auflage, Köln. Der erste und älteste Versuch dieser Art. Preis broschiert 1 Mk. 1491
6) **Duchamp & Jenning,** Dictionnaire universelle pour la traduction des menus, französisch-englisch-deutsch, 2. Auflage, London 1888, Preis gebunden 2 Mk. 789
7) **Eckardt, Th.,** Wörterbuch der Küche und Tafel, Erklärung »aller« Nahrungsmittel und Getränke, deutscher und fremdsprachiger Ausdrücke, Wien, Preis gebunden 2,50 Mk. 2644
8) **Habs, R.,** und **Rosner, C.,** Appetit-Lexikon, alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über »alle« Speisen und Getränke, deutsch, 2. Auflage, Wien 1894, Preis gebunden 10 Mk. 693
9) **Giblhauser & Scheichelbauer,** Moderne französische Gastronomie, französisch und deutsch, 2. Auflage, Wien 1893, Preis gebunden 6 Mk. . . 3443
10) **Brendel, H.,** Der Gastronom, Terminologie »aller« im Hotel usw. vorkommenden Speisen, Gerichte und Getränke, deutsch, französisch, englisch und italienisch, 5. Auflage, Freiberg 1892, Preis gebunden 4,50 Mk. 1973
11) **Stutzenbacher, R.,** Das Diner, französisch und deutsch, 2. Auflage, Berlin 1895, Preis gebunden 4 Mk. 938
12) **Lössnitzer, E.,** Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche, französisch-deutsch (und andere Sprachen), Berlin 1889, Preis kartoniert 3 Mk. 6388
13) **Trompenau, W.,** Gastwirtschaftswesen, französisch und deutsch, Leipzig 1892, Preis gebunden 2 Mk. 270
14) **Esterer, J.,** Gastronomische Studien für Kellner, französisch, deutsch, englisch und italienisch, Linz 1887, Preis kartoniert 1 Mk. 441
15) **Wörterbuch** für **Tafel** und **Küche** zu E. v. Malorties »Menü« und A. Dumas usw., französisch-deutsch und deutsch-französisch, Hannover 1888, Preis gebunden 1 Mk. 2616
16) **Brunfaut, G.,** Handbuch der modernen Kochkunst, französische Titel, Text deutsch, Berlin 1891, Preis gebunden 20 Mk. 3681

Speisen:

17) **Weber, J.,** Universal-Lexikon der Kochkunst, 5. Auflage, Leipzig 1894, Preis (2 Bände) gebunden 20 Mk. 8664

18) **Malortie, E. v.,** Die feine Küche (2. Band des »Menu«), französische Titel, Text deutsch, 3. Auflage, Hannover 1887, Preis gebunden 11 Mk. 1504

19) **Gouffé, J.,** Die feine Küche, übersetzt aus dem Französischen, deutsch, 2. Auflage, Leipzig 1893/4, Preis (2 Bände) gebunden 24 Mk. 2564

20) **Rottenhöfer, J.,** Großes illustriertes Kochbuch, deutsch, 7. Auflage, München 1894, Preis gebunden 14 Mk. 2315

21) **Kurth (Henry) & Petit,** Illustriertes Kochbuch, deutsch, Breslau 1894, Preis gebunden 8 Mk. 3787

22) **Kurth, L.,** Illustriertes Kochbuch, deutsch, 12. Auflage, Leipzig 1890, Preis gebunden 6 Mk. 1782

23) **Hauptner, F. V.,** Kochbuch für alle Stände, deutsch, 11. Auflage, Berlin 1895, Preis gebunden 5,50 Mk. 2430

24) **Schünemann, W.,** Praktisches Kochbuch, deutsch, 11. Auflage, Frankfurt a/M. 1891, Preis gebunden 4,50 Mk. 1723

25) **Strasser, A.,** Deutsches Preis-Kochbuch, deutsch, Leipzig 1894, Preis gebunden 4 Mk. 1063

26) **Klein, C. F.,** Die Küche, Handbuch der Kochkunst usw., deutsch, 5. Auflage, Leipzig 1892, Preis gebunden 4 Mk. 2181

27) **Dubois & Bernard,** Cuisine classique, französisch, 16. Auflage, Paris 1895, Preis (2 Bände) gebunden 45 Mk. 3602

28) **Dubois, U.,** Cuisine de tous les pays, französisch, 6. Auflage, Paris 1893, Preis gebunden 18 Mk. 2039

29) **Dubois, U.,** Cuisine d'aujourd'hui, französisch, 3. Auflage, Paris 1893, Preis gebunden 15 Mk. 2075

30) **La cuisine moderne,** par Une réunion des cuisiniers, französisch, Paris 1893, Preis gebunden 6 Mk. 2384

31) **La cuisinière de la campagne,** par Audot, französisch, 71. Auflage, Paris 1893, Preis gebunden 3 Mk. 1036

32) **366 menus** du Baron Brisse, französisch, 12. Auflage, Preis gebd. 4 Mk. 980

33) **La petite cuisine** du Baron Brisse, französisch, 6. Auflage, Paris 1884, Preis gebunden 4 Mk. 759

34) **Favre, J.,** Dictionnaire universelle de cuisine, französisch, alphabetisch, Paris 1892—95, gebunden (erscheint in Lieferungen, gegenwärtig bis Terrine fertig, 5307 Speisen), Preis (4 Bände) gebunden ca. 75 Mk., ca. 6000

35) **Rauhofer, Chas.,** The Epicurean, studies on the culinary art, englisch-amerikanisch, New York 1894, Preis (1 Band) gebunden in Ganz-Marocco 70 Mk. 3699

36) **Cassell's** New Universal Cookery Book, englisch, neueste Auflage, London 1895, Preis gebunden 12 Mk. 6443

37) **Déliée, Félix J.,** Franco-American Cookery Book, englisch-amerikanisch, 7. Auflage, New York und London 1893, Preis gebunden 16 Mk. . . 2932

38) **Filippini, A.,** The Table, New York 1890, Preis gebunden 10,50 Mk. . 1504

39) **Jungius, L. F.,** Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirtschaft, oder Gastronomisches Lexikon, deutsch, Leipzig 1848 (vergriffen), Preis 5 Mk. (antiquarisch) 1107

40) **Senn, Chas. H.,** Practical Gastronomy and Culinary Dictionary, französische Titel, englischer Text, London 1892, Preis gebunden 8 Mk. . . 2887

Speisen:

41) **Hélouis, Éd.,** Royal-Dîners, französisch, Paris 1878, Preis gebd. 16 Mk. 381

42) **Staffe,** la baronne, Traditions culinaires, l'art de manger »toute chose« à table, französisch, 10. Auflage, Paris 1894, Preis gebunden 4 Mk.. . 604

43) **Dumas, Alexandre,** Grand dictionnaire de cuisine, französisch, Paris 1873, Preis gebunden 23 Mk. 2541

44) **Blüher und Petermann,** Rechtschreibung der Speisen und Getränke, 1. Auflage, Leipzig 1888 (längst gänzlich vergriffen), enthält im V. Abschnitt 161 Suppen, 244 Hors-d'oeuvre, 60 verschiedene Gerichte, 258 Fischgerichte, 96 Gerichte von Rind, 93 von Hammel, 181 von Kalb, 39 von Lamm, 61 von Schwein, 140 von Geflügel, 232 von Wild, 203 Gemüse, 46 Eier-Speisen, 27 Salate, 27 Kompotte, 11 eingemachte Früchte, 42 Gefrorene, 177 Süßspeisen, 55 Backwerke, 25 Käse, 41 Nachtisch, 15 Sosen, zusammen 2234 Gerichte, dazu 87 Fußbemerkungen, außerdem noch die Getränke, Gerichte mit Phantasie-Namen, Menü-Sammlung, Wörterbuch usw. in anderen Abschnitten, alles in französischer, deutscher und englischer Benennung.

Dagegen enthält das vorliegende »Meisterwerk« allein in seinem V. Abschnitte, in französischer, deutscher und englischer Sprache (und in anderen Sprachen):

Suppen			3371,	mit Fußbemerkungen	1282
Fische und Krusten-Tiere			4742,	„ „	2674
Gerichte von Lamm		5417	527,	„ „	265
„ „ Rind			1551,	„ „	940
„ „ Ziege			33,	„ „	15
„ „ Hammel			773,	„ „	347
„ „ Schwein			972,	„ „	450
„ „ Kalb			1561,	„ „	585
„ „ Hausgeflügel			2888,	„ „	1199
„ „ Wildgeflügel			2304,	„ „	1255
„ „ Haarwild			2212,	„ „	888
Gemüse			2783,	„ „	1897
Pilze (Schwämme)			192,	„ „	188
Eier-Speisen			1006,	„ „	704
Sosen (warme, kalte, süße und englische)			934,	„ „	559
Füllsel (Farcen)			98,	„ „	86
Garnituren			306,	„ „	275
Salate			377,	„ „	319
Früchte (frische, eingemachte, Kompotte, Gallerten, Marmeladen usw.)			738,	„ „	353
Süßspeisen, warme			1110,	„ „	671
„ kalte			900,	„ „	579
Gefrorenes (Eis)			740,	„ „	524
Gefrorene Punsche (Scherbetts usw.)			188,	„ „	116
Kuchen-Bäckereien			2620,	„ „	1233
Zucker-Bäckereien			219,	„ „	51
Brotbäckereien			63,	„ „	26
Butter			44,	„ „	22
Käse			527,	„ „	355
	Zusammen		33 779,	„ „	17 858

Außerdem enthält der VI. Abschnitt »Speisen, nach Gängen (Trachten) geordnet, in französischer Sprache mit Verweisung auf den V. Abschnitt« 4571 Gerichte.

Hierbei sei darauf aufmerksam gemacht, daß die Fußbemerkungen außer Bereitungs-Vorschriften, geschichtlichen Belehrungen, Aussprache von Fremdwörtern, Angabe von falschen, veralteten und landschaftlichen (mundartlichen) Bezeichnungen und vielen anderen bemerkenswerten Mitteilungen auch dazu dienten, die Wiederholung ähnlicher Gerichte von gleicher Bereitungsweise zu vermeiden; sonst hätte sich die Anzahl der Gerichte leicht verzehnfachen lassen. Rechnet man, daß jedes der Gerichte in mindestens drei Sprachen aufgeführt ist, so kommen mithin über 100 000 Bezeichnungen von Gerichten vor, ohne die in den Fußbemerkungen enthaltenen weiteren vielen Tausende. Aus demselben Grunde, d. h. um Wiederholungen zu vermeiden und den Umfang so viel als irgend möglich zu beschränken, wurden auch zahlreiche »Verweisungen« auf bereits gegebene Erklärungen angebracht.

Allerdings läßt sich nicht zwischen jedem der vorgenannten Fachwerke, weil dieselben teilweise anderen Zwecken dienen (z. B. die Kochbücher), und dem »Meisterwerke« nach der Zahl der Gerichte und Höhe der Preise allein ein zutreffender Vergleich ziehen. Es kommt hinzu, daß einige der aufgeführten Werke höchst fehlerhaft sind und daß sie mehr oder weniger alle dieselben, also die meistbekannten Gerichte aufführen, während die Anführung weiterer Gerichte und deren Erklärung um so schwieriger wird, je seltener sie sind und je mehr ihre Anzahl wächst. Also ergibt sich wohl auch für die Uneingeweihten und oberflächlich Vergleichenden, daß sowohl in Bezug auf Umfang, Preis und Gediegenheit keines der vorstehenden Werke auch nur annähernd dem »Meisterwerke« gleichkommt, und einige derselben sind in Rücksicht auf ihren dürftigen, nichtsnutzigen, fehlerhaften, mithin geradezu schädlichen Inhalt sogar unsinnig teuer; es ist um jeden dafür weggeworfenen Pfennig schade.

Ein einfaches Rechen-Exempel ergibt folgendes: Wenn man z. B. für Brendels fehlerhaften »Gastronom« (vergl. S. 1507, Ziffer 10) mit seinen 1973 Speisen 4,50 Mk. zahlt, so müßte das »Meisterwerk« mit 37 779 Speisen (ohne die 17 858 Fußbemerkungen) etwa fünfzehnmal soviel, also 67,50 Mk. kosten, während der Preis für diesen Teil noch nicht die Hälfte beträgt. Heinrich, »Wissenschaft« der Speisekarte (vergl. S. 1507, Ziffer 4) mit 412 Speisen (und nicht einmal mit englischer Übersetzung) kostet 1,40 Mk. Nach demselben Maßstabe müßte das Meisterwerk mit 77-mal soviel gegen 100 Mk. kosten. Man beachte ferner, wie sich die Amerikaner, Engländer und Franzosen ihre Werke bezahlen lassen, den einfachen, weitläufigen, also billigen Satz anderer Werke und den schwierigen, engen, also kostspieligen Satz des »Meisterwerks«, das deshalb in einer der ersten Druckereien hergestellt wird.

☞ Mithin ist das **»Meisterwerk« im Verhältnis zu seiner Reichhaltigkeit nicht nur das billigste, denkbar praktischste, vollständigste, sondern vor allem zuverlässigste und nützlichste Fachwerk der Gegenwart.**

Explications des signes. — Erklärung der Zeichen. — Explanations of Convential Signs.

( ) runde Klammer — für doppelte Schreibweise: *vol(e)-au-vent* (mit oder ohne *e*), *à la ta(r)tare* (mit oder ohne *r*), *à la moldav(iqu)e* (*à la moldave* oder *moldavique*), *gigue (de chevreuil)* (*gigue* allein bedeutet dasselbe wie *gigue de chevreuil*); gekochtes Wildschwein(efleisch) (gekochtes Wildschwein oder Wildschweinefleisch), mit Kardonen(=Artischocken) (Kardonen oder Kardonen=Artischocken); roe(buck)-venison (roe-venison oder roebuck-venison).

[ ] viereckige Klammer — für falsche Schreibweise. Falsche Schreibweise ist nur dann angegeben, wenn dieselbe so oft (in Kochbüchern usw.) vorkommt, daß der Unkundige in die Lage kommen kann, sie für die richtige zu halten: *ris [riz] de veau, à la Benoit [Benoy], à la Villeroi [Villeroy]*, Grieß [Gries].

= Gleichheitszeichen — gleich, ebenso: *pratincole = perdrix de mer, chameau à une bosse = dromadaire, cerf cochon = babiroussa, sarcelle d'hiver = petite sarcelle, rossignol d'hiver = rouge-gorge, rossignol de muraille = rouge-gorge.*

; Semikolon — Ende der gegebenen Bedeutung, neue mit der ersten in keiner Verbindung stehende Bedeutung; z. B. *Grisette.* Gelbes Dütchen; Trauerente. Dotterel; black duck. — *Cul-blanc.* Heerschnepfe; Grünbeinchen. Snipe; green sandpiper. — *Cervicapre.* Bezoarziege; Bezoarantilope. Wild goat; bezoar antelope. — *Élan du Cap.* Elenantilope; Kaama. Eland; caama. — *Racanette.* Knä(c)kente; Kri(e)kente. Garganey; teal duck.

Signes généraux pour la prononciation figurée. — Allgemeine Aussprache=Zeichen. — Explanation of the Respelling for pronounciation.

˘ Kürzezeichen — für kurze Vokale; z. B. *Desaix de Voigoux* (Dössäh dö Wŏăguh), *Choiseul* (Schŏăsöl), *Providence* (Prŏwĭdenz, amerik. Stadt), *Montholon* (mongtŏlong', franz. General), *château-Yquem* (schato=ïkä m und schato=ïkäng', feiner weißer Bordeauxwein).

¯ Längezeichen — für lange Vokale; z. B. *Rosebery* (Rōsbĕri), *Périgord* (perïgō r, ehm. Provinz im Südwesten Frankreichs), *Hautes-Pyrénées* (ot=pirenē', Hoch=Pyrenäen), *barigoule* (bärigūl, provençalischer Name eines eßbaren Pilzes).

´ Betonungszeichen — zur Bezeichnung der zu betonenden Silbe; z. B. *Rosebery* (Rōsbĕri), *Providence* (Prŏwĭdenz).

‿ Bogen — über zwei Vokalen deutet an, daß beide schnell hintereinander, wie eine Silbe derart auszusprechen sind, daß der zweite Vokal stärker hervortritt als der erste; z. B. *Villeroi* (Wilröă), *Choiseul* (Schŏăsöl), *Beauvilliers* (bowilie', berühmter franz. Koch), *Montesquieu* (mongtăßkiŏ', franz. Schriftsteller).

Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations.

Nous avons omis tous les abréviations que le lecteur pouvait lui-même s'expliquer.

Allgemein bekannte oder sich aus dem Zusammenhange von selbst ergebende Abkürzungen sind hier nicht aufgeführt.

Abbreviations universally known and such as are sufficiently explained by the context, are not given here.

Ala. = *Alabama* (nordamerik. Freistaat).
Alex. (im Engl.) = *Alexander* (Vorname).
altengl. = altenglisch.
althochd. = althochdeutsch.
amerik. = amerikanisch.
angels. = angelsächsisch.
arab. = arabisch.
Ariz. = *Arizona* (nordamerik. Freistaat).
Ark. = *Arkansas* (nordamerik. Freistaat).
Atlant. = Atlantischer (Ozean).
Atty, Att. = *Attorney* (Anwalt).
Av., Ave. = *Avenue* (Längsstraßen in New York und anderen Städten Nordamerikas).
bayr. = bayrisch.
bbl. = *barrels* (Mehrz.; Einz. *bar.*, Faß, Maß für Bier, Ale, auch Gewicht für Zement).
bedeut. = bedeutend.
belg. = belgisch.
Benj. = *Benjamin.*
ber. = berühmt.
Bezeichn. = Bezeichnung.
böhm. = böhmisch.
bras. = brasilianisch.
brit. = britisch.
Cal. = *California* (Kalifornien, nordamerik. Freistaat).
Can. = *Canada* (Kanada, britisches Kolonialland in Nordamerika).
cf. = *confer* (vergleiche).
Chas. = *Charles* (Karl).
chines. = chinesisch.
Co. = *County* (Grafschaft).
Col., Colo. = *Colorado* (nordamerik. Freistaat).
Conn. = *Connecticut* (nordamerik. Freistaat).
corn. = cornisch (im vorigen Jahrh. ausgestorbene Gruppe der keltischen Sprache: Die Sprache der ursprünglichen Bewohner der englischen Landschaft Cornwall).
ct. = *cent* (amerik. Münze = 0,042 Mk.).
Dak. = *Dakota* (nordamerik. Freistaat).
dän. = dänisch.
das. = daselbst.
dass. = dasselbe.
D. C. = *District of Columbia* (nordamerik. Freistaat).
Del. = *Delaware* (nordamerik. Freistaat).
Doll. ($) = *Dollar* (amerik. Münze = 4,197 9222 Mk.).
Dr. = *Doctor* (Titel).
dtsch. = deutsch.
E. = *East* (Ost, bei Straßen-Bezeichnungen: *E. 9th Str.*).
ebendas. = ebendaselbst.
e. g. (im Engl.) = *exempli gratia* (unser »z. B.« vertretend).
ehm. = ehemals.
Einw. = Einwohner.
Eng. (im Engl.) = *England.*
engl. = englisch.
etc. (im Engl.) = *et caetera* (unser deutsches »usw.« vertretend).
Fla. = *Florida* (nordamerik. Freistaat).
franz. = französisch.
Fred. (im Engl.) = *Frederic(k)* (Friedrich).
Fußbem. = Fußbemerkung.
Ga. = *Georgia* (nordamerik. Freistaat).
gal. = *gallon* (Gallone, engl. und amerik. Flüssigkeitsmaß für Ale, Bier, Wein usw.).
gäl. = gälisch (ein auch das Irische umfassender Zweig der keltischen Sprache).
geb. = geboren.
Gen. (im Engl.) = *General.*
Geo. (im Engl.) = *George* (Georg).
gest. = gestorben.
got. = gotisch (die Sprache der Goten, älteste in Schriftstücken erhaltene germanische Sprache).
Gov. = *Governor* (Gouverneur).
gräfl. = gräflich.
Grafsch. = Grafschaft.
griech. = griechisch.
grönl. = grönländisch.
Hauptst. = Hauptstadt.
heb. = hebräisch.
hochdtsch. = hochdeutsch.
holl. = holländisch.
Ia. = *Iowa* (nordamerik. Freistaat).
i. e. (im Engl.) = *id est* (das heißt).
Ill. = *Illinois* (nordamerik. Freistaat).
Ind. = *Indiana* (nordamerik. Freistaat).
ind. = indisch.
Ind. Ter. = *Indian Territory* (nordamerik. Freistaat).
Io. = *Idaho* (nordamerik. Freistaat).
irl. = irländisch.
isl. = isländisch.
it. = italienisch.
Jahrh. = Jahrhundert.
Jas. (im Engl.) = *James* (Vorname).
Jos. (im Engl.) = *Joseph* (Vorname).
Jr., jr. (im Engl.) = *Junior* (der Jüngere, im Gegensatz zu *Senior*).
Kan. = *Kansas* (nordamerik. Freistaat).
kaukas. = kaukasisch.
Ky. = *Kentucky* (nordamerik. Freistaat).
La. = *Louisiana* (nordamerik. Freistaat).
lat. = lateinisch.

Lt. = litauisch.
Mass. = *Massachusetts* (nordamerik. Freistaat).
Md. = *Maryland* (nordamerik. Freistaat).
Me. = *Maine* (nordamerik. Freistaat).
Mehrz. = Mehrzahl.
Mex. = *Mexico* (Mexiko, Republik im südlichen Nordamerika).
mex. = mexikanisch.
Mich. = *Michigan* (nordamerik. Freistaat).
Minn. = *Minnesota* (nordamerik. Freistaat).
Miss. = *Mississippi* (nordamerik. Freistaat).
Mo. = *Missouri* (nordamerik. Freistaat).
Mont. = *Montana* (nordamerik. Freistaat).
namentl. = namentlich.
N. B. = *New Brunswick* (britische Provinz in Nordamerika, seit 1867 mit der Dominion of Canada vereinigt).
N. C. = *North Carolina* (nordamerik. Freistaat).
N. D. = *North Dakota* (nordamerik. Freistaat).
neapolit. = neapolitanisch.
Neb. = *Nebraska* (nordamerik. Freistaat).
Nev. = *Nevada* (nordamerik. Freistaat).
N. H. = *New Hampshire* (nordamerik. Freistaat).
N. J. = *New Jersey* (nordamerik. Freistaat).
N. M. = *New Mexico* (nordamerik. Freistaat).
nördl. = nördlich.
nordwestl. = nordwestlich.
N. Y. = *New York* (nordamerik. Freistaat; auch Stadt).
O. = *Ohio* (nordamerik. Freistaat).
Ont. = *Ontario* (Provinz in der britisch-amerikanischen Dominion of Canada, früher Ober-Kanada, nach dem Ontariosee benannt).
Oreg. = *Oregon* (nordamerik. Freistaat).
östl. = östlich.
p. (Mehrz. *pp.*) = *page* (Mehrz. *pages*, Seite, Seiten).
Pa. = *Pennsylvania* (nordamerik. Freistaat).
per. = peruanisch.
pl. = *pluralis* (Mehrzahl).
poln. = polnisch.
port. = portugiesisch.
Pres. (im Engl.) = *President* (Präsident).
Prof. (im Engl.) = *Professor*.
Prov. = Provinz.
prov. = provinziell.
qt. = *quart* (engl. und amerik. Hohlmaß für Bier, Ale auch Gemüse usw., wenig mehr als ein deutsches Liter).
Queb. = *Quebec* (Provinz in der britisch-amerikanischen Dominion of Canada, früher Unter-Kanada).
Reg.-Bez. = Regierungs-Bezirk.
R. I. = *Rhode Island* (nordamerik. Freistaat).
Robt. (im Engl.) = *Robert* (Vorname).
R. R. = *Railroad* (Eisenbahn).
russ. = russisch.
S. = Seite.
S. = *South* (Süden).
Sam. (im Engl.) = *Samuel* (Vorname).
S. C. = *South Carolina* (nordamerik. Freistaat).
schwed. = schwedisch.
S. D. = *South Dakota* (nordamerik. Freistaat).
(s. d.) = (siehe das).
skt. = sanskritisch.
slaw. = slawisch.
sog. = sogenannter, sogenannte(s).
span. = spanisch.
spez. = speziell.
St., Ste. = *Saint, Sainte* (je nach Geschlecht des nachstehenden Eigennamen männlich *Saint* oder weiblich *Sainte: Saint-Denis, Sainte-Menehould).*
südl. = südlich.
Tenn. = *Tennessee* (nordamerik. Freistaat).
Tex. = *Texas* (nordamerik. Freistaat).
Theo. (im Engl.) = *Theodore* (Theodor).
Thos. (im Engl.) = *Thomas* (Vorname).
u. a. = und andere (gewöhnlich am Schlusse eines Satzes, oft das lateinische *etc.* vertretend).
u. dergl. = und dergleichen.
ung. = ungarisch.
U. S. A. = *United States of America* (Vereinigte Staaten von Nordamerika).
usw. = und so weiter.
Va. = *Virginia* (nordamerik. Freistaat).
Vergl., vergl. = Vergleiche, vergleiche.
Ver. St. = Vereinigte Staaten (von Nordamerika).
Viz., viz. (im Engl.) = *videlicet* (nämlich).
vol. (im Engl.) = *volume* (Band, Teil).
W. = *West* (Westen).
wall. = wallisisch (wichtigste lebende Sprache der kymrischen oder britannischen Gruppe der keltischen Sprachen-Familie).
Wash. = *Washington* (nordamerik. Freistaat).
westl. = westlich.
Wis. = *Wisconsin* (nordamerik. Freistaat).
wissensch. = wissenschaftlich.
W. Va. = *West Virginia* (nordamerik. Freistaat).
Wyo. = *Wyoming* (nordamerik. Freistaat).
zool. = zoologisch.

Table des Matières. — Inhalts-Verzeichnis. — Contents.

Seite

Friedrich Baumann, der deutsche Carême 7. 8
Die Verfasser und Mitarbeiter dieses Werkes 9. 10
Vorwort zur 1. Auflage . . . . . 11—14
Vorwort zur 2. Auflage . . . . . 15—20

I. **Abschnitt:** Sprachregeln bei der Rechtschreibung (Grammatik) der französischen, deutschen und englischen Tafel- und Speise-Karten, Getränke-Karten usw. Anhang: Aussprache französischer und englischer Wörter. Übersicht hierüber: . . . . . 21—58

II. **Abschnitt:** Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntweine, Punsche). Anrichten und Herumreichen. Erster Anhang: Mund-Spülen. Zweiter Anhang: Braten-Zeit . . . . . 59—74

A) Die Hauptmahlzeit *(Dîner)* . . . . . 59—66
Entwerfen der Tafel-Karte. — Möglichste Mannigfaltigkeit beim Entwerfen derselben. — Berücksichtigung der Jahreszeit. — Speisen so ordnen, daß sie sich in ihren Eigenarten bez. des Nährwertes ergänzen. — Allgemeines über Fleischarten, Fische, Schaltiere, Sosen, Gemüse, Umlagen *(garnitures)*. Vermeidung von Wiederholungen. — Der Braten *(rôt)*. — Die den Braten begleitenden Neben-Speisen, Salate usw. — Die Gemüse *(entremets de légume)*. — Die Süßspeisen *(entremets de douceur)*. — Der Nachtisch *(dessert)*. — Der Käse *(fromage)*. — Zusammenstellung und Reihen-Folge der Speisen und Gänge einer Tafel-Karte: a) einer französischen, b) einer englischen und amerikanischen, c) einer deutschen, d) einer skandinavischen und russischen.

B) Das Frühstück *(Déjeuner)* 66. 67
Gabel-Frühstück. — Das sogen. *déjeuner dînatoire. — Wedding breakfast. — Déjeuner à la diplomate.*

C) Die Abend-Mahlzeit *(Souper)* 67. 68
Abend-Essen im allgemeinen. — Die Zusammensetzung desselben.

D) Das Büffett *(Buffet)* 68. 69
Wahl der Speisen und Getränke zu demselben. — Aufstellen derselben. — Bedienung. — Warme Gerichte. — Weine.

E) Stellung der Weine bei Tafel . . . . . 69—71
Auswahl der Weine. — Ordnung derselben zu den Speisen. — Der Schaumwein. — Das Bier. — Ale und Porter. — Branntweine. — Halbgefrorene Punsche (Sorbet, Granit usw.).

F) Über Anrichten und Herum-Reichen . . . . . 71—73
Das russische Service *(service à la russe)*. — Das englische

Seite

Service *(service à l'anglaise)*. — Das altenglische Service. — Das französische Service *(service à la française)*: a) altfranzösisches, b) neufranzösisches. — Deutsche Speisen-Folge.
Erster Anhang: Mundspülen. Finger-Bassin 73. 74
Zweiter Anhang: Bratenzeit verschiedener Gerichte . . . 74

III. Abschnitt: Herstellung und Ausstattung von Tafel- und Speise-Karten, Getränke-Karten usw. . . . . 77—88
Entstehung der Speise- und Tafel-Karten. — Unterschied zwischen Speise-Karte (Speis-Zettel) und Tafel-Karte. — Vorrätige Formulare bei kleinen Festmahlen. — Ist Papier oder Karton zu wählen? — Farbe desselben. — Schrift und Format. — Entfernung der Schreiblinien von einander. — Anzahl der anzufertigenden Speise-Karten. — Verzierung der Tafel- und Speise-Karten, je nach der Gelegenheit. — Tafel-Karten an Fürstenhöfen. — Was wird neben Papier und Karton noch zur Herstellung von Tafel-Karten verwendet? — Eßbare Tafel-Karten. — Verschiedene Formen der Tafel-Karten (Hufeisen, Herz, Zeitung, Abreiß-Kalender usw.). — Menü-Sammlungen. — Speisekarten-Sammlungen. — Fast alle Speise- und Tafel-Karten enthalten Fehler gegen die Regeln der Rechtschreibung. — Stellung der Speisen und Getränke. — Namen seitens des Schreibers und Druckers. — Besondere Stellung der Weine und Liköre auf Tafel-Karten. — Vervielfältigung von Tafel- und Speise-Karten.

IV. Abschnitt: Ausschmücken und Anrichten der Speisen. Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische. Decken und Ausstattung der Tafel. Tischbedienen . . . . . 91—150
Ausschmücken und Anrichten der Speisen . . . . . 91— 95
Allgemeines über Ausschmücken der Schüsseln (bei Suppen, bei Fleischspeisen, bei kalten Gerichten). — Spießchen *(hâtelets)*. — Schüssel-Ränder *(bordures)*. — Papier-Hülsen, Papier-Krausen, -Manschetten *(papillotes)*. — Sockel von Fett- und Stearin-Masse. — Anrichten der Suppe, der Neben-Gerichte *(hors-d'oeuvre)*, der Zwischen-Gerichte *(relevés)*, der Sosen. — Anrichten von gemengten Speisen, Gemüsen, Salaten, saueren Speisen, Mehlspeisen und Aufläufen, Gefrorenem. — Anrichten von Butter zu Fisch, Gemüse und Käse. — Anrichten der Früchte, sowie des Nachtisches. — Aufstellung von Schalen mit Eisstücken im Sommer.
Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische . . . . . 95—106
Abstammung des Wortes »Tranchieren«. — Die Tranchierkunst im Altertume, im Mittelalter. — Die Tranchierkunst im 17. Jahrh. unerläßlich für den guten Ton. — Tranchierkunst in England. — Anatomische Kenntnis notwendig. — Gute Werkzeuge unerläßlich. — Französische Tranchiermesser-Schere. — Englischer Braten *(Roastbeef)*. — Rindschwanzstück. — Kalbskeule. — Kalbsnieren-Braten. — Hammel-Rücken. — Ziemer von Wild. — Hase. — Truthahn (Puter). — Gans. — Kapaun. — Junge Hühner, Rebhühner, Haselhühner, Tauben, Schnepfen. — Krammetsvögel, Wachteln, Fettammern, Lerchen, Sumpfschnepfen (Bekassinen). — Fisch.

Seite

Decken und Ausstatten der Tafel. Tischbedienen . . . . . 106—150

Tafel-Decken in früheren Zeiten. — Bedecken der Tafel. — Das Tafeltuch. — Entfernung der Gedecke von einander. — Aufstellen von Teller, Messer, Gabel, Löffel usw. — Das englische Tischgedeck. — Mundtücher (Servietten). — Stellung der Wein- und anderer Gläser. — Tafel-Aufsätze. — Blumen als Schmuck. — Bunter Tafelschmuck. — Selbst die Speisen werden nach der Farbe des Tafel-Schmuckes ausgewählt. — Scharlachrotes Festmahl. — Tafel-Verzierung in goldgelb. — Weiße Mahlzeiten *(dîners au blanc)*. — Mephistophelische Tafel-Verzierung. — Aschenbrödelschmuck. — Rosenrotes Festmahl. — Lilien-Mahlzeit. — Sirenen-Festmahl. — Schmuck durch Arrangement der Blumen je nach ihren Schattierungen. — Die Hochebene *(plateau)*. — Tropische Mahlzeit. — Inscenierung einer Wasserhose bei Tafel. — Pariser Fischmahlzeiten. — Figuren-Mahlzeit. — Kerzen-Träger mit verschiedenfarbigen Lichtschirmen. — Ein Festmahl beim Präsidenten Arthur im »Weißen Hause« in Washington. — Ein Festmahl bei dem Präsidenten Grover Cleveland in Washington. — Ein Diamanten-Ball bei Vanderbilts. — *The progressive dinner*. — Gastmahl eines reichen englischen Grundbesitzers auf seinem Landgute in Schottland. — Festtafel von einem Londoner Ruderklub. — Tafelschmuck bei einem Balle der »Oberen Zehntausend« in Paris. — Gastmahl bei einem englischen Lord. — Muschel-Verzierung. — Tafelschmuck bei einem Hochzeits-Mahle von sechzehn Personen. — Hochzeit eines Seeoffiziers. — Hochzeit eines Rechtsanwaltes. — Andere Hochzeits-Tafeln. — Verzierung der Tafel mit Handzeichnungen und Weglassen des Tafel-Tuches. — Vier Arten von Tafel-Verzierungen in Paris. — Ausschmückung einer chinesischen Tafel. — Japanische Tafel-Verzierung. — Tafel der Abessinier, Ägypter und der übrigen Völker Afrikas. — Tafel-Verzierungen der Griechen und Römer. — Gastmahl des Trimalchio. — Luxus der alten Römer zur Kaiserzeit. — Tafeln der alten Griechen, der Perser, Meder, Babylonier und alten Ägypter. — Tafeln der alten Gallier und Franken. — Mittelalterliche Tafel-Verzierungen. — Die Klöster im Mittelalter. — Frankreich in seiner Vorzeit den Nachbar-Ländern keineswegs voran. — Altenglische Küche und Tafeln. — Rußland. — Spanien. — Schwedische Tafeln. — Einige Punkte über die Anwendung von Tafelschmuck. — Wo haben die Tafel-Karten zu liegen? — Feststellung der Sitzordnung. — Beleuchtung der Tafel. — Temperatur in einem Speise-Saale. — Temperatur der Speisen und Getränke. — Aufwarten bei Tafel. — Kleidung der Dienerschaft. — Anbieten der Speisen und eingeschenkter Weine auf Platten. — Einsetzen der Suppe und sämtlicher bereits auf Tellern angerichteten Speisen. — Einschenken der Getränke und Einsetzen gefüllter Gläser, Tassen usw. — Körperhaltung des Bedienenden beim Darreichen. — Wechseln der Teller und Bestecke. — Reichen der Weine. — Tafel-Musik. — Toaste (Tafel-Reden). — Einteilung der Bedienung in Bedie-

Seite

nungs-Gruppen *(Service)*. — Sitzordnung und Bedienungsplan bei einem Festmahle im Hôtel Kasten zu Hannover. — Tafel-Ordnung bei einem Parade-Dîner im Königlichen Schlosse zu Berlin. — Tisch-Ordnung bei der Vermählungs-Feier des Herzogs Wilhelm von Urach mit der Prinzessin Amalie, Herzogin in Bayern.

V. Abschnitt: Speisen, nach Hauptbestandteilen und Bereitungsart geordnet, in französischer, deutscher und englischer Sprache . . . . . 153—919

I. Abteilung: Potages. — Suppen. — Soups . . . . . 155—288

a) Consommés. — Kraftbrühen. — Broths. } Potages clairs. — Klare Suppen. — Clear soups } . . . . 155—181

b) Potages liés. — Gebundene Suppen. — Thickened soups . . 181—193

c) Potages passés. — Durchgestrichene Suppen. — Strained soups 193—233

d) Potages maigres. — Fasten-Suppen. — Lent-soups . . . . 233—266

Potages de poissons. — Fischsuppen. — Fish-soups . . . 233—251

Potages à l'eau. — Wasser-Suppen. — Water-soups . . 251—257

Potages au lait. — Milchsuppen. — Milk-soups . . . . 257—260

Potages à la bière. — Biersuppen. — Beer-soups . . . 260—262

Potages au vin. — Weinsuppen. — Wine-soups . . . . 262—264

Soupes chaudes aux fruits. — Warme Fruchtsuppen. — Hot soups of fruits . . . . . 264—266

e) Soupes froides. — Kalte Suppen. — Cold soups . . . . . 266—269

f) Potages nationaux. — National-Suppen. — National soups . 269—288

Potages africains. — Afrikanische Suppen. — African soups 269—270

Potages allemands. — Deutsche Suppen. — German soups 270. 271

Potages américains. — Amerikanische Suppen. — American soups . . . . . 271—273

Potages anglais. — Englische Suppen. — English soups . 273. 274

Potages autrichiens. — Österreichische Suppen. — Austrian soups 275

Potages danois. — Dänische Suppen. — Danish soups . . 275

Potages écossais. — Schottische Suppen. — Scottish soups 276

Potages espagnols. — Spanische Suppen. — Spanish soups 277

Potages français. — Französische Suppen. — French soups 278—280

Potages grecs. — Griechische Suppen. — Greek soups . 280

Potages hollandais. — Holländische Suppen. — Dutch soups 280. 281

Potages hongrois. — Ungarische Suppen. — Hungarian soups 281. 282

Potages irlandais. — Irische Suppen. — Irish soups . . 282

Potages italiens. — Italienische Suppen. — Italian soups . 282. 283

Potages orientals. — Morgenländische Suppen. — Oriental soups 283. 284

Potages polonais. — Polnische Suppen. — Polish soups . 284. 285

Potages russes. — Russische Suppen. — Russian soups . 286—288

Potages à la juive. — Jüdische Suppen. — Jewish soups . 288

II Abteilung: Poissons. — Fische. — Fish . . . . . 289—446

Poissons. — Fische. — Fish . . . . . 289—413

Crustacés. — Schaltiere. — Crustacea . . . . . 413—446

Seite

III. Abteilung: Boucherie. — Bankfleisch. — Butchery . . . . . 447— 652
a) Agneau. — Lamm. — Lamb . . . . . 447— 465
b) Boeuf. — Rind, Ochs. — Beef . . . . . 466— 528
c) Chevreau. — Ziege. — Kid . . . . . 528— 529
d) Mouton. — Hammel, Schaf, Schöps. — Mutton, sheep . . 530— 561
e) Porc. — Schwein. — Pork . . . . . 562— 596
f) Veau. — Kalb. — Veal . . . . . 596— 652
IV. Abteilung: Volaille. — Hausgeflügel. — Poultry, fowl . . . . 653— 752
a) Canard. — Ente. — Duck . . . . . 653— 657
Caneton. — Junge Ente. — Duckling . . . . . 657— 659
Canette. — Entchen. — Ducky 659
b) Chapon. — Kapaun. — Capon . . . . . 660— 666
c) Coq. — Hahn. — Cock . . . . . 666— 667
d) Dinde. — Truthenne. — Hen-turkey . . . . . 667— 675
Petite dinde. — Truthühnchen. — Young hen-turkey . . 675
e) Dindon. — Truthahn. — Cock-turkey . . . . . 675— 677
Dindonneau. — Truthähnchen. — Spring turkey . . . . 677— 678
f) Oie. — Gans. — Goose . . . . . 679— 690
Oison. — Junge Gans, Gänschen. — Green goose, gosling 690
g) Paon, paonne. — Pfau-hahn, -henne. — Peacock, peafowl 691
Paonneau. — Pfauhähnchen. — Peachick, young peacock . 691
h) Pigeon, pigeonne. — Taube. — Pigeon . . . . . 691— 697
Pigeonneau. — Junge Taube. — Young pigeon . . . . 697— 698
Innocents. — Junge Täubchen. — Squabs 698
i) Pintade. — Perlhuhn. — Guinea-fowl . . . . . 699— 700
Pintadeau. — Perlhühnchen. — Young guinea-fowl . . . 700
k) Poularde. — Mast-huhn, -hühnchen. — Poularde . . . . 700— 708
l) Poule. — Huhn. — Chicken . . . . . 708— 709
m) Poulet, poulette. — Hähnchen, Hühnchen. — Chicken, pullet 710— 733
Poulet de grain. — Mit Korn gemästetes Hähnchen. — Stall-fed chicken, pullet . . . . . 733— 734
Poulet gras. — Masthähnchen. — Fattened chicken, pullet 734
Poulet nouveau. — Junges Hähnchen. — Spring chicken . 735
Poule(t) vierge. — Gemästetes Huhn. — Fattened spring chicken 735
Petit poulet. — Junges Hähnchen. — Spring chicken, pullet 735— 736
Poussin. — Küchlein, Kücken. — Chickling, peeper . . 736
n) Volaille. — Geflügel. — Fowl . . . . . 736— 752
V. Abteilung: Gibier. — Wild(bret). — Game . . . . . 753— 919
a) Gibier à plumes. — Wildgeflügel. — Game birds . . . 753— 836
b) Gibier à poil. — Haarwild. — (Haired) game . . . . . 837— 919

An Stelle der jetzigen Seiten 920—960 (vergl. am Schlusse dieses) sollen später Ergänzungen (Supplément) der Abteilungen I—V kommen.

Conserves alimentaires. — Konserven. — Preserves . . . . . — 964
a) Conserves de viande et de poisson. — Fleisch- und Fisch-Konserven. — Meat- and fish-preserves . . . . . —
b) Conserves de légumes et de fruits. — Gemüse- und Frucht-Konserven. — Vegetable- and fruit-preserves . . . . . —
VI. Abteilung: Légumes et Farinages. — Gemüse und Mehlspeisen. — Vegetables and Farinaceous dishes . . . . . 965—1072

Seite

Champignons comestibles. — Eßbare Pilze. — Eatable mushrooms . . . . . 1073—1080
VII. Abteilung: Oeufs. — Eier-Speisen. — Eggs . . . . . 1081—1124
Omelettes. — Eierkuchen. — Omelets . . . . . 1115—1122
Oeufs divers. — Verschiedene Eier. — Other eggs . . . 1122—1124
VIII. Abteilung: Sauces. — Sosen. — Sauces . . . . . 1125—1158
a) Sauces chaudes. — Warme Sosen. — Hot sauces . . . 1125—1148
b) Sauces froides. — Kalte Sosen. — Cold sauces . . . . 1148—1152
c) Sauces sucrées. — Süße Sosen. — Sweet sauces . . . . 1152—1157
Sauces anglaises. — Englische Sosen. — English sauces . 1157—1158
IX. Abteilung: Farces et Garnitures. — Füllsel und Garnituren. — Forcemeats and Garnishes . . . . . 1159—1178
a) Farces. — Füllsel. — Forcemeats . . . . . 1159—1162
b) Garnitures. — Garnituren. — Garnishes . . . . . 1163—1177
Salpicons. — Würfel-Ragouts. — Salpicons . . . . . 1177—1178
Bordures. — Ränder. — Borders 1178
X. Abteilung: Salades. — Salate. — Salads . . . . . 1179—1194
XI. Abteilung: Fruits. — Früchte, Obst. — Fruits . . . . . 1195—1214
a) Fruits frais. — Frische Früchte. — Fresh fruits . . . . 1195—1205
b) Compotes. — Kompotte. — Compotes . . . . . 1206—1209
c) Fruits confits. — Eingemachte Früchte. — Preserved fruits 1210—1213
Fruits à l'eau-de-vie. — Branntwein-Früchte. — Brandy fruits 1211
Fruits glacés au caramel. — Überzuckerte Früchte. — Candied fruits 1211
Fruits secs. — Getrocknete Früchte. — Dried fruits . 1211
Fruits au vinaigre. — Essig-Früchte. — Pickled fruits 1211
Gelées de fruits. — Fruchtsulzen. — Fruit-jellies . . 1212
Marmelades. — Marmeladen. — Marmalades . . . . 1212—1213
Pâtes de fruits. — Fruchtpasten. — Fruit-pastes . . 1213
Purées de fruits. — Obstmus. — Purées of fruits . . 1213
Jus de fruits. — Fruchtsäfte. — Fruit-juices 1212
Sirops de fruits. — Fruchtsirupe. — Fruit-sirups . . 1213—1214
Vinaigres de fruits. — Fruchtessige. — Fruit-vinegars 1214
XII. Abteilung: Entremets de douceur. — Süße Zwischengerichte. — Sweet entremets, Puddinge, Aufläufe etc., Mehlspeisen 1215—1298
a) Entremets de douceur chauds. — Warme süße Zwischengerichte. — Hot sweet entremets . . . . . 1215—1261
b) Entremets de douceur froids. — Kalte süße Zwischengerichte. — Cold sweet entremets . . . . . 1262—1298
XIII. Abteilung: Glaces. — Gefrorenes. — Ices . . . . . 1299—1338
Punchs glacés. — Gefrorene Punsche. — Iced punches . 1331—1338
XIV. Abteilung: Pâtisserie, Confiserie, Boulangerie. — Kuchen-, Zucker-, Brotbäckerei. — Pastry, Confectionery, Bakery 1339—1420
Appareils. — Kuchen-Massen. — Preparations . . . . 1339—1343
Crèmes. — Cremes. — Creams 1343
Glaces. — Glasuren. — Icings, frostings . . . . . 1343—1345
Pâtes. — Teige. — Pastes . . . . . 1345—1349
Cuisson de sucre. — Zucker-Kochen. — Cooking of sugar 1349

Seite

Sucres. — Zucker-Arten. — Sugars . . . . . 1350—1351
Deutsches und österreichisches Backwerk . . . . . 1351—1353
English and American cakes . . . . . 1353—1354
Deutsche und österreichische Biskuits 1354
English and American biscuits 1355
a) Pâtisserie internationale. — Allgemeine Kuchen-Bäckerei. — International pastry . . . . . 1356—1414
b) Confiserie. — Zucker-Bäckerei. — Confectionery . . . . 1414—1419
c) Boulangerie. — Bäckerei. — Bakery . . . . . 1419—1420
XV. Abteilung: Beurre et Fromage. — Butter und Käse. — Butter and Cheese . . . . . 1421—1444
a) Beurre. — Butter. — Butter . . . . . 1421—1422
b) Fromage. — Käse. — Cheese . . . . . 1422—1444
VI. Abschnitt: Speisen, nach Gängen (Trachten) geordnet, in französischer Sprache . . . . . 1445—1506
Inhalts-Übersicht . . . . . 1507—1510
Explication des signes. — Erklärung der Zeichen. — Explanation of Convential Signs 920
Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations . . . . . 921—922
Schlußwort zum ersten Bande . . . . . 923—937
Wie entsteht das »Meisterwerk«? . . . . . 937—941
Urteile der Tages- und Fachpresse . . . . . 942—950
Inhalts-Verzeichnis (für den 1. Band) . . . . . 951—955
Einschlägige Fachwerke (Anhang) . . . . . 956—960

Schluss des ersten Teiles.

Druck von C. G. Röder in Leipzig.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.
Band 22 und 23.

Meisterwerk

der

Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Encyclopédie de Cuisine de tous les Pays.

International Encyclopaedia of Food and Drink.

Vierte, wesentlich verbesserte Stereotyp-Auflage.

Herausgegeben von **Dr. P. M. Blüher.**

Leipzig.
Verlag von P. M. Blüher.
1904.

Nachdruck (auch teilweiser) verboten.

Übersetzungsrecht vorbehalten.

Tous les droits de reproduction sont reservés.

All rights reserved.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.

Band 23.

Zweiter Teil.

Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Zuverlässigstes und grösstes Fachwerk,

enthaltend:

Sämtliche Weine und Schaumweine der Erde,

nach Ländern und alphabetisch geordnet,

Obst- und Beeren-Weine, Limonaden

Liköre, Branntweine (Schnäpse),

Biere und bierähnliche Getränke,

Tafel- und Medizinal-Wässer,

Bowlen, Punsche und Amerikanische Getränke (mixed drinks),

Punsch- und Grog-Essenzen,

Heisse und kalte Getränke anderer Art,

Kaffees, Thees, Kakaos (Schokoladen).

(Hierzu ein Portrait und eine deutsche Weinbau-Karte.)

Pierre Pommelle

Pierre Ponnelle.

(Hierzu sein Bildnis in Autotypie.)

Wenn wir hier an erster Stelle das Bildnis eines französischen Gelehrten und Weinguts-Besitzers bringen, so geschieht dies, um einem treuen und uneigennützigen Mitarbeiter besonders zu danken. Mit grosser Mühe und peinlicher Gewissenhaftigkeit hat dieser das grosse Kapitel der Burgunder-Weine bearbeitet und uns mit Rat und That während der ganzen Drucklegung zur Seite gestanden.

Pierre Ponnelle ist am 20. Sept. 1847 in Maligny bei Beaune geboren und entstammt einer alten hochangesehenen Familie dieser Gemeinde. Einer seiner Vorfahren, *Pierre Ponnelle*, war Ratgeber König Ludwigs XIV. und Prokurator in Arnay-le-Duc. Im Alter von 18 Jahren trat P. in ein kaufmännisches Kontor ein. Die Eintönigkeit des kaufmännischen Lebens sagte aber dem strebsamen, nach höherer Bildung ringenden Jünglinge wenig zu. Mit regem Eifer widmete er sich in seinen Musse-Stunden dem Studium der neuen Sprachen und der modernen Kultur, bis schliesslich das Soll und Haben des kaufmännischen Wesens im Kampfe mit den Bildungs-Bestrebungen des jungen Mannes auf wissenschaftlichem Gebiete gänzlich unterlag.

Genügend vorbereitet, begab sich P. ins Ausland, wo er viele Jahre auf deutschen und skandinavischen Universitäten abwechselnd Philosophie, Pädagogik, Medizin und Philologie studierte. In Heidelberg war er Schüler des berühmten Philosophen Karl Stoy. Auf den vielen Reisen, die P. später sowohl in seiner Eigenschaft als Professor, wie auch zu Geschäfts-Zwecken unternahm, verbrachte er seine freien Stunden mit Vorliebe auf Universitäten, Bibliotheken, Museen, Laboratorien. Nachdem er noch drei Jahre einen Lehrstuhl für moderne Litteratur in Russland innegehabt hatte, kehrte er, mit reichen Kenntnissen ausgestattet, in sein Heimatland zurück, wo er noch unentgeltlich jahrelang docierte und bei seinen Landsleuten ein besonderes Interesse für deutsche und skandinavische Schul- und Universitäts-Einrichtungen zu erwecken suchte. Sein Werk *»Universités Scandinaves«*, von der *Société de l'Enseignement Supérieur* in der »Revue internationale de l'Enseignement« 1880/82 herausgegeben, enthält eine äusserst gediegene Vorrede über »Enseignement supérieur« und »Pédagogie philosophique«. Darin werden die Hauptschwächen und Fehler des französischen Gymnasial- und Universitäts-Unterrichts auseinandergesetzt und mit den besseren deutschen Methoden verglichen.

In einer im Februar 1896 veröffentlichten pädagogischen Schrift macht P. auf den traurigen Zustand des französischen Volksschul-Unterrichts aufmerksam. In seiner Eigenschaft als Sekretär der Handels-Kammer wirkt er unermüdlich für das Volkswohl wie für das Aufblühen des französischen Handels und der heimatlichen Industrie. Mit unanfechtbaren Beweisen und in schwungvollen Reden tritt er den unhaltbaren Zuständen im Schulwesen entgegen, empfiehlt er Reformen; voll von echter Vaterlands-Liebe fordert er alle wahren Vaterlands-Freunde auf, der Jugend das zu verschaffen, was anscheinend der Staat nicht vermöge.

Mit der ihm eigenen Energie wandte sich der inzwischen durch mehrere, von tiefer Gründlichkeit des Studiums zeugende Dissertationen in weiteren Kreisen bekannt gewordene Gelehrte önologischen Studien zu, deren praktische Nutzanwendung bei der Errichtung verschiedener Cuveries,*) in denen jährlich mehrere Tausend Hektoliter Wein aus den ersten

*) *Cuveries* sind Gärräume für rote Trauben.

Burgunder Gewächsen gekeltert werden, eine treffliche Probe bestand. Nach langem, eifrigem Studium der Trauben-Gärung und Heuerwein-Pflege entdeckte P. nach und nach neue Prozesse, die zu hervorragenden Resultaten führten; durch gänzliche Entfernung aller Bestandteile der Traube erreichte er, dass der natürliche Alkohol-, Frucht- und Farben-Gehalt des Weines bedeutend vermehrt wurde. Die von ihm persönlich angewendete Methode zur vollständigen Gärung seiner schon kräftigen Heuer-Fassweine gewährt den nicht zu unterschätzenden Vorteil, dass dadurch die Heuer-Weine vor späterer innormaler Gärung geschützt und bald trinkbar werden.

Bei allen seinen Fortschritten auf önologischem Gebiete bleibt Pierre Ponnelle ein wahrer Freund und Schützer der Natur, dagegen ist er ein Künstler ohne Scheu, wenn es sich um pädagogische Reformen handelt.

Den Deutschen ist er besonders dadurch sympathisch, dass er zu den wenigen Franzosen gehört, die sich frei hielten von dem politisch-chauvinistischen Treiben der Pariser Pöbel-Presse, die an dem Deutschen das Gute erkennen und ehren, das ihm eigen ist, vor allem die nur dem Deutschen eigene tiefe wissenschaftliche Gründlichkeit, die er auch an diesem Werke anerkannte und die allein ihm Anlass zur Mitarbeiterschaft gab.

☞ Da die Herausgabe des Bogens 101, der früher gedruckt ist als dieser, drängte, konnten einige neuere Mitteilungen unseres verehrten Mitarbeiters über Burgunder Weinbau leider keine Aufnahme mehr finden; wir tragen diese jedoch, da sie für den Weinhandel von grossem Interesse sind, an dieser Stelle nach.

Beaune (siehe S. 1616): Hauptstadt des Arrondissements, zählt 12470 Einwohner, ist in Bezug auf Weinbau der wichtigste Platz des Dép. Côte-d'Or. Sie ist der Mittelpunkt der Hochgewächse Oberburgunds und besitzt eine Fläche von 1100 ha. Davon sind 260 ha als Têtes und 1res cuvées, 110 ha 2es, 180 ha 3es und 4es cuvées mit Pinot, 550 ha mit Pinot de Pernand und Gamay bepflanzt. Der jährl. Ertrag beläuft sich auf 12—20000 hl. Die sog. Côte de Beaune fängt bei Comblanchien an. Dieser Landstrich erzeugt die berühmten Rotweine von Corton, Savigny, Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey, Meursault, Chassagne und Santenay, feine weisse Weine liefern Montrachet, Meursault und Pernand.

Aloxe-Corton: Wie schon erwähnt (siehe S. 1616), gehört zu dieser Gemeinde der berühmte Wein *Corton*, der als das erste Hochgewächs der Côte de Beaune gilt. Der Corton ist körper- und zugleich farbreich, markig und wegen seines Tannin-Gehaltes auch sehr haltbar.

Vorwort.

Nach jahrelanger, mühevoller Arbeit liegt, dem ersten Teile ebenbürtig, nunmehr auch der zweite Teil des »Meisterwerks« in zweiter Auflage vollendet vor. Welches unermüdlichen Fleißes und welcher Ausdauer bedurfte es, das ungeheure Material zu diesem Werke herbeizuschaffen, zu ordnen, zu sichten! Allerdings ist auch das gesteckte Ziel, das denkbar Vollkommenste zu schaffen, erreicht worden: Das Meisterwerk der Getränke ist das größte, zuverlässigste Fachwerk der Gegenwart. Die tüchtigsten Fachmänner zählen zu seinen Mitarbeitern, von mehr als tausend Landrats-, Bürgermeister-, Schultheiß-Ämtern, Ortsvorständen usw. wurde auf behördlichen Erhebungen beruhendes, neuestes statistisches Material geliefert, unzählige in- und ausländische Winzer-Vereine, Wein- und Ackerbau-Schulen, landwirtschaftliche Verbände usw. sandten Berichte über die Weinbau-Verhältnisse ihrer Gegend, über Anbau-Flächen, Erträge usw. ein.

Kein einziger Abschnitt des ganzen Werkes ist nach unsicheren Notizen bearbeitet oder etwa aus den zahlreich vorhandenen Fachwerken zusammengestellt worden; Alles beruht auf direkten Quellen. Nur auf diese Weise konnte ein Werk entstehen, das schon, als kaum einige Hefte erschienen waren, von den bedeutendsten Fachleuten als »zuverlässig und praktisch, der Neuzeit Rechnung tragend« empfohlen wurde. Das Meisterwerk der Getränke gibt ein wahres, getreues Bild über den Stand des Weinbaues in den verschiedenen Ländern, fern von Bevorzugung des einen oder anderen Gebiets.

Wo die behördlichen statistischen Angaben uns aus gewissen Gründen[1]) veraltet erschienen, ließen wir diese von mehreren anerkannten Fachautoritäten prüfen und den gegenwärtigen Verhältnissen entsprechend korrigieren. Freilich soll auch nicht verschwiegen werden, daß es uns trotz der größten Bemühungen in einigen Fällen nicht gelang, den einen oder anderen Abschnitt so reichhaltig zu gestalten, wie es geplant war. Sollte man uns deshalb den

[1]) Die *Associazione vinicola e viticola del Trentino,* in Trient (Südtirol) schreibt am 17. Nov. 1895 unter anderem: Wir halten die angegebenen Produktions-Ziffern (behördliche Erhebungen) für Italienisch-Tirol für zu niedrig gegriffen. Das ist übrigens sehr leicht begreiflich; die einzelnen Gemeinden haben ein großes Interesse daran, die vollständig antiquierten Ziffern des Steuer-Katasters bestehen zu lassen, um deren Rektifizierung, und damit eine andere Klassen-Einteilung des bebauten Bodens hinauszuschieben. Auf Daten, die im amtlichen Wege erhalten werden, darf man also bei einer Statistik des Weinbaues, wenigstens in unserem Landes-Teile, nicht recurrieren.

Vorwurf einer ungleichen Bearbeitung machen, so wolle man bedenken, daß dies bei einem Werke, zu dem Hunderte von Fachleuten Beiträge lieferten, nicht anders möglich ist. Während der eine lebhaftes Interesse an der Sache hat und durch Verbreitung entsprechender Kenntnisse nicht allein der Wissenschaft, sondern auch seiner engeren Heimat wesentliche Dienste leistet, zeigt der andere weniger Entgegenkommen. Hörten wir doch einen gebildeten Weinhändler sagen: »Ich habe meine paar Weine im Kopfe; wie sie geschrieben werden, ist mir gleich. Ich bekomme sie vom Großhändler, und weiter brauche ich nichts!« Ein anderer erblickt in dem Erscheinen solcher Werke sogar einen Nachteil für sein Geschäft; er sieht es ungern, wenn weite Kreise von den »Geheimnissen« des Weinhandels, vor allem von der Klassifikation und dem Rangverhältnis der einzelnen Weine unterrichtet werden. Einem großen Teile unseres deutschen Weinhandels wohnen aber, trotz mancher Anfechtungen und Verdächtigungen, noch immer die alten deutschen Tugenden der Ehrlichkeit und Gewissenhaftigkeit bei; es ist daher für diese kein Schaden, wenn der Nichtfachmann einen Einblick in die großen Schwierigkeiten dieses edlen Gewerbes erhält. Einzelne statistische Beiträge von süddeutschen Behörden, sowie einige Notizen von ausländischen Fachvereinen und Fachautoritäten konnten leider wegen zu späten Eintreffens keine Aufnahme mehr finden, ohne daß aber dadurch Nachteile für das Gelingen des Ganzen entstanden wären. Jedenfalls ist in dieser neuen Auflage des Meisterwerks das Menschenmöglichste gethan, um die größte Vollständigkeit und Zuverlässigkeit herbeizuführen; zu wünschen wäre es aber, wenn uns etwa gefundene Lücken oder Unrichtigkeiten bekannt gegeben würden, damit solche Mitteilungen bei einer späteren Auflage (Neusatz) Verwendung finden könnten.

Getreu den Grundsätzen, die das ganze Meisterwerk durchziehen, richteten wir unser Hauptaugenmerk wiederum auf größtmögliche Zuverlässigkeit in der **Rechtschreibung;** denn der Zweck dieses Werkes soll nicht nur der sein, dem Leser zu zeigen, wie viele und welche Getränke es gibt, sondern auch, wie sie richtig geschrieben werden. Es haben sich leider im Laufe der Jahre darin so viele Fehler eingeschlichen, daß selbst der geübteste Fachmann oft nicht mehr weiß, was richtig, was falsch ist. Provinzialismen, Übertragung in andere Sprachen, Schreib- und Satzfehler von Buchdruckern, Lithographen, Weinhändlern, Kaufleuten und deren Angestellten usw. haben redlich dazu beigetragen, die Schreibweise vieler Getränke vollständig zu verwirren. Man denke nur an Namen wie Clicquot, Sauternes, Château-Beychevelle, Dhroner, Vollradser und unzählige andere! Wie viele und welche Schreibweisen findet man dafür nicht auf Weinkarten! Wie steht es aber erst mit den weniger bekannten Lagen der einzelnen Weinberge? Ruppertsberger »Geisböhl«, »Gaisböhl«, »Geißböhl« oder »Gaisbühl«, Wormser »Katterloch« oder »Kattenloch«, Hochheimer »Neuberg« oder »Neuenberg«, Rauenthaler »Gehre«, »Gehren« oder »Gihrn« usw.? Um die richtige Schreibweise der unzähligen Weinlagen zu ergründen, scheuten wir weder Mühe noch Kosten. In mehr als hundert Fällen richteten wir diesbezügliche Anfragen an Weinberg-Besitzer, Weinhändler, landwirtschaftliche Vereinigungen, Polizei- und Bürgermeister-Ämter, Archiv-Verwaltungen usw. Nichts blieb unversucht, um Klarheit in das herrschende Dunkel zu bringen; wenn uns dies trotz aller aufgewendeten Mühe und Kosten nicht immer gelang, so sind wir doch frei von aller Schuld, da in solchen Fällen die richtige Schreibweise einfach nicht zu ermitteln war. Für die Rechtschreibung der Ortsnamen wurden nur die neuesten und als zu-

verlässig bekannten geographisch-statistischen Werke[1]) und Landkarten benutzt. Der Weinberg-Besitzer, der Weinhändler, der Kaufmann, Lithograph, Buchdrucker, Hotelier, Cafetier, Koch, Oberkellner, Restaurant-Kellner, der Küfer, der private Weinkenner usw., sie alle sollen, wie im ersten, so auch in diesem zweiten Teile des Meisterwerks einen zuverlässigen Ratgeber finden, der in größter Vollständigkeit, dabei aber in übersichtlicher, leicht faßlicher Darstellung alles bringt, was sie in ihrem Spezialfache zu wissen notwendig haben, um keine Schreibfehler zu begehen, wenn sie ein Zirkular, eine Rechnung, ein Preisverzeichnis, eine Weinkarte, ein Spirituosen-Verzeichnis, eine Getränk-Karte usw. auf- oder richtigzustellen haben.

Die **Mitarbeiter** des Werkes, soweit sie nicht aus besonderen Gründen ungenannt zu bleiben wünschten, sind folgende:

I. *Afrika:* Otto Thomas, Gesireh Palace in Kairo; E. Schill, Hôtel Continental in Mustapha-Alger; E. Plaut in Kapstadt; Bertagna & Co. in Soukel-Arba; Paul Schwiesau, Taoro Hotel in Teneriffa; Lung frères in Algier.

II. *Amerika:* W. Friedrichs, Hôtel Iturbide in Mexiko; George Husmann in Napa, Cal.; Adolfo Bauer in Mendoza (Argentinien).

III. *Asien:* Ign. Müller & Co. in Smyrna; Kaiserl. Deutsches General-Konsulat Smyrna; Kaiserl. Deutsches Konsulat Aleppo; Deutsche Weinbau-Gesellschaft Sarona-Jaffa; Kaiserl. Deutsches Konsulat Beirut; Gebr. Imberger und Emanuel Berner in Jerusalem; Fürst Dschordschadse & Co. und Fürst Bagration-Muchranskij in Tiflis.

IV. *Australien:* Maurice Steiner i/Fa. Fred. Grosse & Co., Melbourne.

V. *Europa:* 1. Deutschland. a) Baden: Herm. Blankenhorn & Co. in Müllheim; C. Th. Koch in Ortenberg; J. F. Lang in Gemmingen; Louis Mayer & Co. in Kenzingen; J. F. Menzer in Neckargemünd; Großherzogl. Bad. Domänenamt Meersburg; Winzer-Verein Meersburg; ferner die Bürgermeister-Ämter von Auggen, Baden-Baden, Dangstetten, Eichstetten, Kenzingen, Leimen, Ludwigshafen, Lützelsachsen, Neckargemünd, Neusatz, Neuweier, Niederheimbach, Pforzheim, Radolfzell, Rothweil, Schriesheim, Stockach, Weinheim und Wertheim. — b) Franken: Bürgermeister Wiegand in Homburg; Magistrat der Stadt Schweinfurt; ferner die Magistrate oder Bürgermeister-Ämter von Forchheim, Kitzingen, Obernburg, Rothenburg, Staffelstein, Volkach, Wasserlos, Windsheim. — c) Pfalz: Lehrer Gg. Adrian in Freinsheim; Gg. Böhme in Wachenheim; Gebr. Eckel in Deidesheim; H. Häusser in Gimmeldingen; O. Michels, Hotel Löwen in Neustadt a/d. H.; C. Witter ebendas.; Kgl. landw. Bezirksamt Kusel; ferner die Bürgermeister-Ämter oder Gemeinde-Vorstände von Bobenheim, Deidesheim, Dürkheim, Ellerstadt, Forst, Gleisweiler, Großkarlbach, Herxheim, Königsbach, Lauterecken, Neustadt, Rockenhausen, Ruppertsberg, Sausenheim, Wachenheim, Weisenheim, Winnweiler, Wolfstein, Zweibrücken. — d) Elsaß: Landwirtschaftl. Kreisverein Rappoltsweiler; die Bürgermeister-Ämter von Barr, Bergheim, Colmar, Gebweiler, Heiligenstein, Kienzheim, Rappoltsweiler, Rufach, Zellenberg. — e) Lothringen: Bürgermeisteramt von Metz. —

[1]) *Ritters* geographisch-statistisches Lexikon, VIII. Aufl.
Neumanns Ortslexikon des Deutschen Reiches, III. Aufl.
Didot-Bottin, Annuaire-Almanach du Commerce.
Janos, Magyar korona Országainak Helységnévtara (für Ungarn).
Grissinger, Ortslexikon der Österreichisch-Ungarischen Monarchie.
Vollständiges Ortschaften-Verzeichnis der im Reichsrate vertretenen Königreiche und Länder usw.

f) Rheinhessen: C. Bittong in Nierstein; Hoflief. C. F. Eccardt in Kreuznach; C. A. Kurtz in Osthofen; J. Langenbach & Söhne in Worms; P. Jos. Valckenberg in Worms; Großherzogl. Direktion der Wein- und Obstbau-Schule Oppenheim, Großherzogl. Kreisamt Mainz; ferner die großherzoglichen Bürgermeistereien von Alsheim, Bodenheim, Budenheim, Büdesheim, Dienheim, Dromersheim, Friesenheim, Horrweiler, Ockenheim, Osthofen, Selzen, Worms. — g) Hessische Bergstraße: Großherzogl. Kreisamt Bensheim, G. F. Schöner in Seeheim, ferner die großherzoglichen Bürgermeistereien von Alsbach, Auerbach, Bensheim, Heppenheim, Zell, Zwingenberg. — h) Ahrweine: Gebr. Heuser in Westum; die Bürgermeistereien von Altenahr, Arbach, Erpel, Hönningen, Sinzig. — i) Lahnweine: Jos. Friederichs in Obernhof; Bürgermeister Hahn in Obernhof; ferner die Bürgermeister-Ämter von Ems, Holzappel, Villmar. — k) Nahe-Weine: C. F. Eccardt, Hoflieferant in Kreuznach. — l) Mosel-Weine: Bauer & Lehnert in Dhron; Pet. Jos. Berres in Ürzig; Pet. Jos. Drathen in Aldegund; Paul Schmidt in Boppard a/Rh.; A. Seith in Traben; Landratsamt des Kreises Wittlich; ferner die Bürgermeister-Ämter oder Ortsvorstände von Becherbach, Brodenbach, Coblenz-Land, Cobern, von Dhron, Graach, Piesport, Reil, Ruwer, Traben, Winningen, Zeltingen. — m) Saarweine: Mich. Hain in Piesport; Landratsamt des Kreises Saarburg; Bürgermeisterei Conz. — n) Rheinweine: Kgl. Domänenrat Czéh in Wiesbaden; P. A. Holler in Horchheim; Bürgermeister Hottenroth in Wiesbaden; Albrecht Hummel (Mitinhaber der Weinfirma Gebr. Fleischhauer) in Leipzig, der der alten Hochheimer Weinbau-Familie Hummel angehört; Gotth. Monreal in Vallendar; Schneider & Pfeiffer in Schierstein; C. Schumacher in Königswinter; Jos. Strohschnitter in Winkel; Joh. Bapt. Sturm in Rüdesheim; Verwaltung des Schlosses Vollrads; Bernh. Walch in Hochheim; A. Wilhelmj in Hattenheim; Winzer-Verein Königswinter; die Landrats-Ämter der Kreise Coblenz, Rüdesheim, St. Goar und St. Goarshausen; ferner die Magistrate, Bürgermeister-Ämter oder die Ortsvorstände von Bacharach, Bendorf, Boppard, Brodenbach, Caub, Coblenz-Land, Delhofen, Geisenheim, Hallgarten, Nieder- und Oberhammerstein, Hönningen, Kostheim, Mittelheim, Neudorf, Niederheimbach, Oberlahnstein, Oberwesel, Polch, Rauenthal, Rüdesheim, St. Goar, Schierstein, Vallendar, Wiesbaden. — o) Württemberg: Al. Braun in Markelsheim; Kanzlei der Kgl. Württembergschen Centralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart; Kgl. Oberamt Reutlingen; Landw. Bezirks-Verein Cannstatt; Städt. Kelter-Inspektor Carl Fleiner in Heilbronn; Güterbuchsamt Heilbronn; Kgl. Weingarten-Inspektor Warth in Untertürkheim; Landes-Ökonomierat Mühlhäuser von der Kgl. Weinbau-Schule Weinsberg; ferner die Schultheiß-Ämter von Adolzfurt, Baumerlenbach, Belsenberg, Berlichingen, Bönnigheim, Braunsbach, Cannstatt, Crispenhofen, Dörzbach, Ebersthal, Eckardtsweiler, Edelfingen, Enslingen, Gnadenthal, Hall, Harsberg, Heilbronn, Hemigkofen, Heslach, Honsbronn, Igersheim, Ingelfingen, Künzelsau, Langenbeutingen, Laudenbach, Markelsheim, Maulbronn, Mergentheim, Michelfeld, Möglingen, Morsbach, Mulfingen, Mundesheim, Münster, Nassau, Nonnenbach, Öhringen, Ohrnberg, Rengershausen, Reutlingen, Schorndorf, Simprechtshausen, Steinkirchen, Tettnang, Untermünkheim. — p) Norddeutschland: Gewerbe- und Gartenbau-Verein Grünberg; Grempler & Co. in Grünberg; Bürgermeisteramt Bomst; Magistrat der Stadt Freyburg a/d. U.; Amts-

gerichtsrat A. Thränhart, Vorsitzender der Naumburger Weinbau-Gesellschaft in Naumburg; die Kgl. Landrats-Ämter der Kreise Gelnhausen und Hanau; das Direktorium der Landwirtschaftlichen Schule in Meißen; Hofküchenmeister Emil König in Weimar.

2. Frankreich: Weinguts-Besitzer und Sekretär der Handels-Kammer Pierre Ponnelle in Abbaye de St.-Martin (Beaune); Société d'Agriculture de la Gironde; Syndicat des vins, spiritueux et liqueurs de Lyon et du Rhône in Lyon; Louis Latour in Beaune.

3. Griechenland: »Achaia«, Deutsche Aktien-Gesellschaft für Weinproduktion in Patras; Konsul Alb. Hamburger (Weinfirma: Hamburger & Co., Nachf. von Fels & Co.) in Patras; Kaiserl. Deutsches Konsulat Syra; Kaiserl. Deutsches Konsulat Athen.

4. Italien: Hotelier und Weinexporteur Pietro Weinen in Palermo; Giuseppe Pavoncelli in Cerignola b/Barletta; Kaiserl. Deutsches Vize-Konsulat Girgenti; Circolo Enofilo Ital. und Camera di Commercio in Milano; Kaiserl. Deutsche Konsular-Agentur Pisa; ferner die Kaiserl. Deutschen Konsulate von Bologna, Catania, Genua, Livorno und Venedig; De Col & Cie. in Milazzo.

5. Österreich. a) Nieder-Österreich: Weingarten-Besitzer und k. k. beeid. Weinschätzmeister Joh. Faseth in Vöslau; Vinc. Liebl & Sohn in Retz; Fürstl. Lichtensteinsches Oberkelleramt in Feldsberg; k. k. landwirtschaftl. Bezirks-Verein in Mistelbach; R. Schlumberger, Eigentümer der Besitzung Goldeck in Vöslau; Jos. G. Wieninger, Weingut Johannesstein in Gumpoldskirchen. — b) Steiermark: Brüder Kleinoscheg in Gösting bei Graz. — c) Krain: R. Dolénc, Direktor der krainischen Landes-Wein-, Obst- und Ackerbau-Schule in Stauden bei Rudolfswert. — d) Küstenland: Consiglio Agrario Provinciale dell'Istria in Parenzo. — e) Tirol: Prof. E. Mach, k. k. Regierungsrat und Direktor der landw. Landes-Lehranstalt und Versuchs-Station; S. Michele, Associazione vinicola e viticola del Trentino in Trento. — f) Böhmen: Jos. Victorin, Besitzer des Weingutes St.-Julien in Melnik; Weinbau-Verein für das Königreich Böhmen. — g) Mähren: Mährischer Obstwein- und Gartenbau-Verein in Brünn.

6. Ungarn. a) Ungarn: Viktor Koslinsky, Direktor der Vinczellér Iskola (Winzer-Schule) in Tarczal-Tokay. — b) Siebenbürgen: Weinguts-Besitzer und Weinhändler Josef B. Teutsch in Schäßburg-Segesvár. — c) Kroatien-Slawonien: Prof. Ivan von Radič, Direktor der höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz. — d) Fiume und Gebiet: Prof. Ivan von Radič in Kreuz.

7. Portugal: Konsul W. Katzenstein (Kaiserl. Deutsches Konsulat) in Porto; Wiese & Krohn in Porto; Konsul H. Dähnhardt (Kaiserlich Deutsches Konsulat) in Lissabon.

8. Rumänien: Kgl. Ackerbau-Ministerium; Kaiserlich Deutscher Vize-Konsul G. Burkhardt in Craiova; Kaiserl. Deutsches Konsulat Jassy; Kaiserl. Deutsches Konsulat Bukarest; Kaiserl. Deutsches Konsulat Braila; Consulat général de Roumanie in Leipzig.

9. Rußland: Alfr. Noemm, Laborant am önochem. Laboratorium zu Magaratsch-Nikita, Yalta in der Krim; Bessarabische Wein- und Weinbau-Gesellschaft in Kischinew; Kaiserlich Deutsches Vize-Konsulat Kischinew; Kaiserl. Deutsches General-Konsulat Odessa; Kaiserl. Deutsches Konsulat Rostoff.

10. Schweiz: Prof. Krauer-Widmer, Dozent für Weinbau am eidgenössischen Polytechnikum in Zürich; Pfarrer Dr. Kübler, Präsident des Landwirtschaftlichen Vereins Neftenbach.

11. Serbien: M. Savitz, Dir. der Obst- und Weinbau-Schule Negotin.

12. Spanien. a) Andalusien: Die Kaiserl. Deutschen Konsulate in Huelva, Almeria, Sevilla; J. P. Pemartin in Jerez de la Frontera. — b) Baskische Provinzen: Kaiserlich Deutsches Konsulat Bilbao. — c) Kastilien: Kaiserl. Deutsches Konsulat Madrid. — d) Katalonien: Kaiserlich Deutsches Konsulat Tarragona. — e) Valencia: Kaiserlich Deutsches Konsulat Valencia.

13. Türkei: L. Hensels Erben in Konstantinopel; Kaiserlich Deutsches Vize-Konsulat Adrianopel; Kaiserl. Deutsches Konsulat Smyrna; Paul Milberg in Samos; Aug. Schwend in Kreta.

Allen diesen Mitarbeitern, die uns mit der größten Bereitwilligkeit bei der schwierigen Bearbeitung des Werkes zur Seite standen, sowie allen den hier nicht genannten Herren, die uns durch Einsendung zahlreicher mehr oder weniger wertvoller Beiträge während der Drucklegung unterstützten, sei an dieser Stelle unser wärmster Dank abgestattet. Möge die Anerkennung, die das Werk bereits gefunden hat und noch finden dürfte, ihr schönster Lohn sein!

Zur Erleichterung bei der Benutzung wollen wir hier noch einiges über die **Einteilung** des Meisterwerks der Getränke erwähnen. Das große, umfangreiche Kapitel der Getränke überhaupt wurde in neun Abschnitten behandelt: I. Weine nach Ländern geordnet; II. Schaumweine (Champagner); III. Obst- und Beeren-Weine, Limonaden; IV. Liköre, Branntweine; V. Biere; VI. Tafel- (Mineral-) Wässer; VII. Bowlen und Punsche, mixed drinks und andere gemischte Getränke, Punsch- und Grog-Essenzen; VIII. Kaffees, Thees, Kakaos (Schokoladen); IX. Internationales Weinlexikon. Als Anhang wurde eine Tabelle der besten Weinjahre, ein Verzeichnis der Fachausdrücke und eine übersichtliche Zusammenstellung der Flüssigkeits-Maße, endlich eine vergleichende Tabelle der verschiedenen Thermometer-Grade aufgenommen.

Um das Auffinden der Weine zu erleichtern, wurden alle Weine, die im I. Abschnitt in geographischer Reihenfolge gruppiert sind, am Schlusse des Werkes nochmals in alphabetischer Ordnung wiederholt. Würde der Laie z. B. »Puligny«, »Musigny«, »Montrachet« in dem geographisch geordneten Weinverzeichnis suchen, und setzen wir voraus, daß er weiß, diese Weine sind französische, so müßte er alle Weingebiete Frankreichs durchblättern, um das Gesuchte schließlich unter Oberburgund zu finden. Oder jemand will wissen, wo der *vino d'oro* wächst. Das klingt ja italienisch: Schnell schlägt er unter Italien nach, aber vergebens; denn der vino d'oro ist ein Libanon-Wein. So ließen sich Hunderte von Beispielen anführen, die die Notwendigkeit eines alphabetischen Weinverzeichnisses beweisen. (Vergl. S. 1534.)

Was nun die **geographische Ordnung der Weinländer** betrifft, so mußte natürlich nach einem bestimmten System verfahren werden. Als das vorteilhafteste erschien uns zunächst eine alphabetische Ordnung der Erdteile, ganz abgesehen von ihrer Bedeutung für den Weinbau. Jeder Erdteil wurde dann wieder geographisch in Länder, jedes Land wieder in einzelne Staaten zerlegt. Bei dieser inneren Teilung konnte eine alphabetische Reihenfolge nicht innegehalten werden, vielmehr mußte die Ordnung je nach der

größeren oder geringeren Bedeutung des betr. Landes für den Weinbau erfolgen. Es war dabei zu beachten, daß vermöge ihres Charakters zusammengehörige Weingruppen nicht auseinandergerissen werden durften.

Die Zuteilung der Inseln erfolgte stets vom geographischen, niemals vom politischen Standpunkt aus; man suche deshalb die an der Westküste Afrikas liegenden Kanarischen Inseln nicht unter Europa, also bei Spanien, sondern bei dem Erdteil Afrika, die Azoren, Kapverdischen Inseln, Madeira, Porto Santo nicht bei Portugal, Pantellaria nicht bei Italien, also Sizilien, sondern diese alle bei Afrika. Selbst der, dem die notwendigsten geographischen Kenntnisse fehlen, kann sich in dem Buche ohne Schwierigkeit zurecht finden, da vor jedem Erdteil eine tabellarische Übersicht der zu diesem gehörigen Länder und Inseln und hinter jedem Land wieder eine tabellarische Übersicht der zu diesem gehörigen kleineren Staaten oder Weinbau-Bezirke angegeben ist. Auf diese Weise ist das Meisterwerk der Getränke zugleich ein recht praktisches, übersichtliches und zuverlässiges geographisches Nachschlagebuch geworden, ähnlich den Briefmarken-Albums.

Bei jedem einzelnen Lande wurde zunächst kurz seine Geographie, in vielen Fällen auch ein kurzer geschichtlicher Abriß gegeben, dann folgen Erörterungen über den Weinbau des Landes, leicht faßliche, übersichtliche statistische Tabellen über die Weinbau-Flächen, deren Erträge und Erlöse, weiterhin die Namen der größeren Besitzer nebst Angaben über die Größe ihres Besitzes, dessen Wert usw.

Die Beschaffenheit des Bodens und Untergrundes im allgemeinen, sowie auch die in gewissen Boden-Arten vorkommenden Unterschiede, die der Hauptsache nach die große Mannigfaltigkeit des »Buketts« der verschiedenen Weine aus den einzelnen Lagen einundderselben Gemarkung bedingen, wurden nach Gebühr berücksichtigt.

Wo die Boden-Arten besprochen werden, auf denen die Reben wachsen, müssen auch die Rebsorten aufgeführt werden. Diese sind nicht bloß namentlich aufgeführt, sondern es wird auch über die Zeit ihrer Einführung, über ihre Herkunft, über ihre Verteilung auf die verschiedenen Weinberge und Distrikte, über ihre Erträge, ihre Vorzüge und Fehler berichtet. Endlich wurde auch — dies ist besonders für den Laien von Wichtigkeit — angegeben, welchen Wein eine Rebe liefert, ob ein edles oder geringes Gewächs, ob roten, weißen oder sog. Schiller. Es wurden natürlich nur die gebräuchlichsten Rebsorten, die Trauben zur Weinbereitung liefern, nicht die Tafel-Trauben, aufgenommen.

Im Anschluß an die Reben wurde auch über die Verheerungen, die sie durch ihren größten Feind, die Reblaus *(phylloxera vastatrix)* zu erleiden haben, bis auf die neueste Zeit berichtet. Infolge dieser Verheerungen wird auch die Statistik manches Weinbezirks schon in kurzer Zeit eine Veränderung erleiden; immerhin aber werden unsere Angaben dem Leser Aufschluß über die größere oder geringere Bedeutung eines Weinbezirks geben.

Die Charakteristik und Klassifikation der Weinsorten ist zunächst nach Ländern, unter diesen wieder nach Lagen und Arten bemessen worden, sodaß sich die Rangstufen teils auf größere Länder, wie Deutschland, Frankreich, Ungarn usw., teils auf Weingattungen, wie Franken-, Rhein-, Ungar-, Bordeaux-Weine usw. beziehen. Es muß jedoch ausdrücklich darauf hingewiesen werden, daß die Zahlen-Folge der einzelnen Gewächse, die sie in den Verzeichnissen der einzelnen Gemeinden einnehmen, keineswegs immer für

ihren Wert bestimmend ist. Die Güte eines Jahrganges, die größere Sorgfalt bei der Rebsortenwahl, bei der Bearbeitung und der Bereitung, sowie viele andere Dinge vermögen die Werte der einzelnen Gewächse sehr zu verschieben, sodaß zuweilen auch das sorgfältigste und gewissenhafteste Schema hinfällig wird. Über die amtliche Klassierung der Bordeaux- und Médoc-Weine findet man näheres auf den SS. 1644 und 1645.

Die Farbe der Weine wurde, wo nicht geradezu aus dem Namen ersichtlich, immer angegeben und durch *r, w, rbr, hg* und ähnliche Abkürzungen, die auf S. 2014 erklärt sind, bezeichnet.

Der Geschmack der Weine, ob süß, herb usw., ist ebenfalls durch *s, h* und ähnliche Abkürzungen (siehe S. 2014) angegeben worden.

Was aber die **Weinnamen** selbst betrifft, so mußte bei dem ohnehin großen Umfange des Werkes von einer Aufführung der unzähligen Phantasie-Namen abgesehen werden.

Ein Urteil über die Vollständigkeit des Buches erhält man, wenn man hört, daß das alphabetische Verzeichnis, das nur die nackten Weinnamen, nicht die Lagen oder Sorten angibt, allein 16986 Weine enthält!

Da Weine oftmals, außer unter dem Namen der Gemarkung oder der Ortschaft, wo sie wachsen, auch unter dem Namen der betreffenden Lage selbständig auf Weinkarten aufgeführt sind, so hielten wir es für notwendig, bekanntere Weinlagen unter entsprechender Verweisung im alphabetischen Weinregister nochmals selbständig aufzuführen. Da ist z. B. auf der Weinkarte einer Rheingauer Firma ein »Mannberger« verzeichnet. Der »Mannberg« ist eine Weinlage von Hattenheim und unter H auch aufgeführt; wer dies nicht weiß, sucht den »Mannberger« in der Abteilung »Rheinweine« unter dem Buchstaben M, findet ihn dort nicht und glaubt nun, der Wein fehle in dem Werke gänzlich. Um solchem vergeblichen Suchen und den daraus entspringenden irrigen Ansichten über Unvollständigkeit entgegen zu treten, wurde die Lage, hier der »Mannberger«, im alphabetischen Verzeichnis nochmals unter M aufgenommen und auf Hattenheim verwiesen. Daß, wie schon erwähnt, nur die bekannteren Lagen selbständig wiederholt werden konnten, ist leicht begreiflich; denn sonst hätte schließlich alles doppelt aufgeführt werden müssen, und die klare Übersicht, die bei diesem, in so großem Maßstabe angelegten Werke nur durch eine einheitliche Gruppierung aller Weine zu ermöglichen war, wäre arg beeinträchtigt worden.

Während alles Nähere über den Weinbau der Erdteile und Länder im Text durchgehend aufgenommen wurde, fand die Form der **Fussbemerkungen** wieder Anwendung bei kurzen Erklärungen über die Schreibweise einzelner Weinnamen, bei Angaben über örtliche Weinbau-Verhältnisse dieser oder jener Gemeinde usw. So findet man z. B. auf S. 1590 in der einen Fußbemerkung eine Erklärung über »Vollrads«, in einer anderen eine Beschreibung des »Steinberges«, an anderer Stelle ist der »Neroberg« beschrieben, auf Seite 1576 warnt uns die Fußbemerkung 3 vor falscher Schreibweise des »Liebfraumilch« usw. So unscheinbar diese kleinen Fußbemerkungen bei oberflächlicher Durchsicht des Werkes erscheinen, so unendlich lehrreich sind sie doch. Wie viele Irrtümer werden durch sie richtig gestellt, wie viele Fehler vermieden von dem, der sie aufmerksam durchliest!

Was den zweiten Abschnitt anbetrifft, so enthält dieser die **Schaumweine** (Champagner). Eine recht lehrreiche Abhandlung über die Geschichte und Entstehung des Champagners, aus der Feder eines Reimser Champagner-

Fabrikanten, leitet diesen Abschnitt ein. Daran anschließend finden wir in übersichtlicher Ordnung die für den Weinhandel wichtigsten Champagner-Fabriken aller Länder und Erdteile. Es ist wohl selbstverständlich, daß hier eine Auslese unter den zahlreichen Champagner-Firmen getroffen werden mußte; ganz unmöglich aber war es, die verschiedenen Hausmarken und Spezial-Cuvées anzugeben, die fast alle Champagner-Fabriken bei größeren Bestellungen einer Weinhandlung anfertigen oder »reservieren«.

Der III. Abschnitt bringt die **Obst-** und **Beeren-Weine,** die in alphabetischer Reihenfolge, je nach ihrer Herkunft in deutscher, in englischer oder französischer Sprache aufgeführt sind. Der zweite Teil dieses Abschnittes umfaßt die Fruchtlimonaden.

Im IV. Abschnitt begegnen wir den **Likören** und **Branntweinen.** Eine lehrreiche Abhandlung über die Erfindung des Alkohols und die Entstehung der Liköre leitet diesen Abschnitt ein. In dem nun folgenden alphabetischen Verzeichnis sind die meisten im Handel vorkommenden Liköre aller Länder verzeichnet, und zwar nicht nur namentlich, sondern vielfach mit Erklärungen über Art und Beschaffenheit der betr. Schnäpse, deren abweichende Schreibweise in fremden Sprachen, die sprachliche Abstammung ihrer Namen usw. usw. Auch die großen altbekannten Likör-Fabriken werden genannt. Von Branntwein-Firmen der Stadt Cognac sind allein 185 aufgeführt, ebenso sind von den englischen, schottischen, irischen und amerikanischen Whisky-Firmen die hauptsächlichsten verzeichnet.

Der V. Abschnitt behandelt die **Biere**; er beginnt mit einer Einleitung über die Entstehung des Bieres und führt uns dabei bis ins Jahr 1960 v. Chr. zurück. Mit einer Statistik der Produktion der größten Brauereien des In- und Auslandes und einer Übersicht über die Biererzeugung und den Bierverbrauch in den verschiedenen Ländern schließt diese kulturgeschichtliche Abhandlung. In dem dann folgenden alphabetischen Verzeichnis der Biere aller Länder der Erde konnten wir natürlich nicht das Bier jeder Brauerei der Erde und jede Sorte, die gebraut wird, anführen; wir mußten uns vielmehr auf die Biere von Ruf beschränken. Der Vollständigkeit halber und weil immerhin von kulturhistorischem Werte, nahmen wir auch die alten Bezeichnungen für Biere mit auf, nebst besonderem Hinweis auf die Orte, wo sie gebraut wurden.

Der VI. Abschnitt enthält die **Tafel- (Mineral-) Wässer.** Nachdem in der Einleitung der Versuch zu einer allgemeinen Gruppierung aller Mineral-Wässer gemacht worden ist, schließt sich ein alphabetisches Verzeichnis aller bekannteren Tafel- und auch Medizinal-Wässer des In- und Auslandes an. Von den Medizinal-Wässern fanden aus leicht erklärlichen Gründen nur die wichtigsten Aufnahme. Die zahlreichen Fußbemerkungen in diesem Abschnitt geben dem Leser nähere Erklärungen über bekannte Quellen und warnen ihn vor falscher Schreibweise, wie z. B. auf S. 1877 die Fußbemerkungen über »Selterser« Wasser, über »Selzer«-Brunnen (Okarben), Spa, Rhens usw. Die mineralische Beschaffenheit des Wassers wurde, wo nicht allbekannt, in Klammer hinzugefügt. Um für den Bezug von künstlichen Tafel-Wässern einen Wegweiser zu geben, wurden die bedeutendsten in- und ausländischen Mineralwasser-Fabriken genannt.

Der VII. Abschnitt unterrichtet uns zunächst in einer Einleitung des in der Fachwelt weit bekannten Managers des vornehmen Montauk Clubs in Brooklyn, *Gustav Brehme*, über die **Punsche, Bowlen** und **gemischten**

Getränke, letztere mehr unter dem englischen Namen »mixed drinks« bekannt. An diese Einleitung schließt sich ein alphabetisches Verzeichnis aller in einem der vorhergehenden Abschnitte nicht schon verzeichneten Getränke an, als Bowlen, Punsche, mixed drinks, gemischte Getränke anderer Art, exotische Getränke usw. Wie reichhaltig dieser Abschnitt ist, dafür bietet der Umstand einen Beweis, daß allein mehr als 400 Punsche angeführt sind. Den Schluß dieses Abschnittes bildet ein alphabetisches Verzeichnis der gangbarsten Punsch- und Grog-Essenzen nebst den bewährtesten Bezugs-Quellen.

Der VIII. Abschnitt belehrt uns zunächst über den **Kaffee** als Pflanze, wobei die gangbarsten Handels-Sorten genannt werden, dann über ihn als Getränk, über die Erfindung dieses Getränkes im Morgenlande usw. Es folgen dann die verschiedenen Bereitungs-Arten des Kaffees, und den Schluß bildet ein Verzeichnis der Kaffee-Surrogate. — Dem Kapitel über Kaffee schließen sich Abhandlungen über den **Thee** als Pflanze, dann als Getränk an, es folgen die verschiedenen Bereitungs-Arten des Thees, den Schluß bilden die Surrogate. — Der dritte Teil dieses Abschnittes umfaßt die **Kakaos** und **Schokoladen.** In einer Einleitung wird der Kakao zunächst als Pflanze, dann als Getränk betrachtet, dann finden die verschiedenen Bereitungs-Arten des Kakaos und der Schokolade Erwähnung, an die sich wieder die Surrogate und die sogenannten Gewürz-Schokoladen anschließen. Den Schluß bildet ein alphabetisches Verzeichnis der bedeutendsten Kakao- und Schokolade-Fabriken aller Länder der Erde.

Den IX. Abschnitt bildet das **„Internationale Weinlexikon".** Seinen Zweck haben wir bereits auf den SS. 1532 und 1534 dargelegt.

Über die Kunst, die Weine zu trinken, sowie über die Stellung der Getränke bei Tafel, deren richtige Auswahl für die einzelnen Gänge usw. ist auf S. 69, über die Temperatur, das Einschenken der Weine usw. auf S. 142, über die Aufstellung der Gläser bei einem Gedeck usw. auf S. 107 im I. Teil dieses Werkes ausführlich berichtet.

Einen vielwillkommenen Anhang bildet eine Tabelle, die die besten Weinjahre aufführt und die namentlich allen denen, die feine Menüs zusammenzustellen haben, bei der Auswahl der dazu gehörigen Weine und der verschiedenen Jahrgänge ein sicherer Führer sein soll. — Mehr für den Weinhändler ist die Tabelle der Flüssigkeits-Maße bestimmt, die von uns nach den Mitteilungen in- und ausländischer Fachleute mit größter Sorgfalt und in bisher unerreichter Vollkommenheit zusammengestellt wurde. — Endlich ist ein Verzeichnis der im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke zu erwähnen, für dessen Zuverlässigkeit und Originalität die an der Spitze desselben genannten Fachautoritäten die beste Gewähr bieten. — Eine vergleichende Tabelle der verschiedenen Thermometer-Grade bildet eine vom Fach- wie Nichtfachmann gleich gern gesehene Beigabe.

Diese wenigen Andeutungen mögen genügen. Es läßt sich dieses von den hervorragendsten Fachleuten empfohlene Werk weder durch einen flüchtigen Einblick beurteilen, noch durch die ausführlichste Beschreibung klarlegen. Dagegen wird jeder, der Muße zu genauerer Einsicht in das Werk selbst findet, bald die Vorzüge würdigen, die es gegen alles Bisherige bietet: Größte Reichhaltigkeit, übersichtliche Gruppierung des kolossalen Materials und größte Zuverlässigkeit.

Leipzig, im August 1900.

Der Herausgeber.

I. Abschnitt.

Weine,

nach Ländern (geographisch)

geordnet,

in französischer, deutscher und englischer Sprache.

Übersicht.

Afrique. Afrika. Africa.

I. Abyssinie. Abessinien. Abyssinia.

II. Egypte. Ägypten. Egypt.

III. Algérie. Algerien. Algeria.

IV. Colonie du Cap. Kapland. Cape Colony.

V. Maroc. Marokko. Morocco.

VI. Tripoli. Tripolis. Tripoli.

VII. Tunis. Tunis. Tunis.

Îles de l'Atlantique. A. Inseln des Atlantischen Ozeans. Atlantic Islands.

(Westafrikanische Küste.)

I. Açores. Azoren. Azores.

II. Les Canaries. Kanarische Inseln. Canary Islands.

III. Iles du cap Vert. Kapverdische Inseln. Cape Verd Islands.

IV. Madère. Madeira. Madeira.

V. Porto Santo. Porto Santo. Porto Santo.

Iles de l'Océan Indien. B. Inseln des Indischen Ozeans. Indian Ocean Islands.

(Ostafrikanische Küste.)

I. Comores. Komoren. Comoro Isles.

II. Madagascar. Madagaskar. Madagascar.

III. Mascareignes. Maskarenen. Mascarene Isles.

Iles de la Méditerranée. C. Inseln des Mittelländischen Meeres. Mediterranean Islands.

(Nordafrikanische Küste.)

I. Malte. Malta. Malta.

II. Pantellaria. Pantellaria. Pantellaria.

Afrique. Afrika. Africa.

Afrika, dritter Erdteil, das Südwestglied der Alten Welt, eine kompakte, fast rings vom Meer umflossene, nur durch die Landenge von Suez mit Asien zusammenhängende Masse, vom Äquator durchschnitten, 29 202 030 qkm, mit den umliegenden Inseln 29 822 664. Die Bevölkerung beträgt 169 Mill. Einw.

I. Abyssinie. Abessinien. Abyssinia.

Abessinien, Habesch, im Altertum Äthiopien, Reich in Ostafrika, südlich und östlich von Nubien, am Roten Meer, seit 1889 unter italienischem Schutz, 508 000 qkm mit 4½ Millionen Einwohnern. Dieses Land war ehedem für den Weinbau nicht unbedeutend, doch gingen fast sämtliche Weinstöcke im Jahre 1855 an der Trauben-Krankheit (Phylloxera) zu Grunde.

Ab(a)i [1]).
Beg(u)emeder.
Enarea.
Enderta.
Godjam.
Gurague.
Hamasen.
Schoa.
Tigre(h).

II. Égypte. Ägypten. Egypt.

Ägypten, koptisch *khemi*, arab. *masr*, türk. *gipt*, hebr. *mizraim*, der nordöstlichste Teil Afrikas zwischen der Libyschen Wüste und dem Arabischen Meerbusen oder das untere Stufenland des Nils, im Altertum ein selbständiges Reich und Kulturland, jetzt Vize-Königreich unter türkischer Oberhoheit; 994 300 qkm. — Die Weinkultur Ägyptens ist die älteste uns berichtete. Schon im ersten Buche Mosis lesen wir, daß der Mundschenk dem Joseph seinen »Kellertraum« zur Auslegung vorträgt. Neben dem arsinoischen war der von Mareotis der berühmteste altägyptische Wein. Durch den Genuß des letzteren steigerten Antonius und die schöne Kleopatra ihre üppige Einbildungskraft.

Altägyptische Weine.

(Nach den Überlieferungen von Herodot, Theophrast, Strabo und Plinius.)

Arsinoë.
Bacchis.
Koptos.
Mareotis. *s.*
Mendes.
Möris.
Nomos.
Osiris.
Sebenytos. *s.*

Neuägyptische Weine.

Assuan od. Eswan.
Damiette, arab. Dumyât.
Dar Fur.
Dattelwein [2]).
Denderah.
Dschedieh.
Fajum od. Fayum.
Kous.
Marach.
Medine(t) el Fajum.
Meroë.
Siwah od. Siuah.

III. Algérie. Algerien. Algeria.

Vormals türkischer Vasallenstaat, seit 1830 französische Kolonie, auf der Nordküste Afrikas zwischen Marokko und Tunis, 477 913 qkm; zerfällt in den Küstensaum, das waldreiche Gebirgs-Plateau und in den Wüstensaum. Algerien zerfällt in drei Departements: Alger (Algier), Oran und Constantine. — Algerische Weine, welche den kleinen Languedoc-Weinen ähneln, waren sowohl auf der Londoner Weltausstellung 1862, als auch auf der Pariser 1867 vertreten und fanden viel Beifall. Neuerlich sind sie infolge sorgfältigerer Behandlung noch besser geworden und gehen meist als Bordeaux.

Affreville. *Dép. Alger.*
Ahmed Ben Ali.
Ain-Tédelès. *Dép. Oran.*
Alger [3]). *r.*
— grenache [4]).
— madère.
Alger malaga.
— malvoisie.
Assi-Ben-Okba. *Dép. Oran.*

[1]) Name des Oberlaufs des Blauen Nil bei den Abessiniern.

[2]) Ein gegohrenes Getränk von Datteln mit einer Beimischung von getrockneten Trauben.

[3]) Franz. *Alger*, deutsch Algier, engl. *Algiers*, span. *Argel, Arjel*, arab. *Algazair.*

[4]) *Grenache blanc, grenache noir* (ital. *granaccio*), geschätzte großbeerige Reben-Sorten.

Baba-Hassem. *Dép. Alger.*
Birmandreïs. *Dép. Alger.*
Bla di Touaria.
Blidah. *Dép. Alger.*
Boa-Sfer.
Bone[1]). *Dép. Constantine.*
Boufarik. *Dép. Alger.*
Bouzariah malvoisie.
Bréa. *Dép. Oran.*
Cheragas. *Dép. Alger.*
Cherchell. *Dép. Alger.*
Coléah. *Dép. Alger.*
Constantine.
— malvoisie.
— muscat.
Dellys. *Dép. Alger.*
Dely-Ibrahim. *Dép. Alger.*
Denis-du-Sic. *Dép. Oran.*
Douaouda. *Dép. Alger.*
Douéra. *Dép. Alger.*
Fouka. *Dép. Alger.*
Gastu. *Dép. Constantine.*
Guebar bou Aoun. *r.*
Héliopolis. *Dép. Constantine.*
Joinville. *Dép. Alger.*
Kléber. *Dép. Oran.*
Kouba. *Dép. Alger.*
Lourmel. *Dép. Oran.*
Mahelma. *Dép. Alger.*
Maison-Carrée. *Dép. Alger.*
Mangin. *Dép. Oran.*
Mascara.
Mazagran. *Dép. Oran.*
Médéah. *Dép. Alger.*
Meurad. *Dép. Alger.*
Milianah. *Dép. Alger.*
Millesimo. *Dép. Constantine.*
Misserghin. *Dép. Oran.*
Mostaganem. *Dép. Oran.*
Mustapha. *Dép. Alger.*
Orléansville. *Dép. Alger.*
Pélissier. *Dép. Oran.*
Philippeville. *Dép. Const.*
— muscat du Zeramna.
Randon. *Dép. Constantine.*
Rouffach. *Dép. Constantine.*
Saint-Charles. *Dép. Const.*
Saint-Cloud. *Dép. Oran.*
Saoula. *Dép. Alger.*
Senia. *Dép. Oran.*
Tafna.

IV. Colonie du Cap. Kapland. Cape Colony.

Kapland, Kapkolonie, britische Kolonie, die Südspitze Afrikas umfassend, mit Einschluß von Ost- und Westgriqualand, dem Transkeidistrikt und Tembuland, 573 171 qkm und 1 525 739 Einwohner. Die Einwohner bestehen aus Kaffern, Hottentotten, Betschuanen usw. und ungefähr 380 000 Weißen: Engländer, Franzosen (Weinbauer), Holländer (Ackerbauer und Viehzüchter), Deutsche, außerdem Chinesen, Malaien, Inder usw. — Der Weinbau am Kap wurde 1660 von französischen Hugenotten begonnen, welche die Kolonie Drakenstein besiedelten. Bis in die neueste Zeit galt der Kapwein als das edelste Getränk der Erde. Baron Vaerst schreibt in seiner »Gastrosophie«, daß der Kap-Madeira dem besten der Insel Madeira nicht nachstehe. Den Constantiawein hat schon Klopstock in einer Ode besungen, andere Dichter nannten den Kapwein einen »Götterwein«. Gegenwärtig weiß man, daß das Kapland zwar vortreffliche Likör-Weine erzeugt, daß diese aber von den ersten Sorten der europäischen übertroffen werden, welche auch bei weitem nicht so teuer sind. Im Handel unterscheidet man die edeln Produkte als »Kapweine«, während die leichteren, die sich durch Säure-Freiheit auszeichnen, »Südafrikanische Weine« heißen. — Trauben-Sorten: *Groene-druif* (Grüntraube), welche den Kap-Madeira liefert; *steen-druif* (Steintraube), aus welcher der Kap-Rheinwein hergestellt wird, und *hanepoot* (persische Traube), welche den vortrefflichen Konstantia-Wein (vergl. die Fußbem. zu *Constantia)* liefert. Letzterer wurde vom holländischen Gouverneur Van der Stule bezogen, welcher auch die Weinpflanzungen der Landgüter Great- und Little-Constantia anlegte und auf den Namen seiner Gattin »Constantia« taufte. Stulenbosch (Stellenbosch) ist ebenfalls von ihm gegründet. — Leistungsfähige Firma für den Bezug von Kapweinen: *E. Plaut,* Kapstadt.

Cape Burgundy.
— Frontignac[2]).
— hanepoot. *h. s.*
— hermitage. *r. w.*
— hock[3]).
— lacrymae Christi[4]). *hr.*
Cape Madeira.
— malmsey[5]).
— muscatel[6]). *r. w.*
— Pearl vergl. Paarl.
— Pontac[7]). *r.*
— port.
Cape sherry.
— Steen.
— zwart berg[8]).
— zwellendam.
Constantia[9]). *rbr.*
Drakenstein[10]). *r. w.*

[1]) Deutsch Bona, arab. *Blaid-el-Aneb.*

[2]) Im Englischen schreibt man oft auch *Frontiniac,* nicht selten *Frontignan,* welch' letzteres eigentlich das Richtigere wäre, da die franz. Stadt, nach welcher der Wein benannt wird, *Frontignan* heißt. Letztere liegt im Dép. *Hérault* und hat 2000 Einwohner, welche Weinbau (ehemals berühmter Muskatwein, in den letzten Jahren großenteils durch die Phylloxera zerstört) und Branntwein-Brennerei betreiben.

[3]) Deutsch »Kap-Hochheimer«, allgemeiner »Kap-Rheinwein«.

[4]) Wörtlich »Thränen Christi«; engl. *lacrymae Christi,* sonst auch *lagrimae Christi* und *lacrimae Christi* geschrieben. Letztere beiden Schreibweisen sind die italienischen. Die italienischen Wörterbücher geben sämtlich für das Wort »Thräne« die Formen *lagrima* (auch spanisch) und *lacrima.* Die nur selten vorkommende Form *lagryma* (daher auch *lagrymae Christi)* ist veraltet. — Der *Lacrimae Christi* ist ein neapolitanischer Wein, so genannt von der Lacrima-Traube und dem Kloster auf dem Vorsprunge des Vesuvs. Er wächst nur in der nächsten Umgebung des genannten Klosters, hat eine hellrote Farbe, ist feurig und würzhaft und gilt deshalb als einer der edelsten Likör-Weine.

[5]) Altengl. *malvesie,* franz. *malvoisie,* deutsch auch Malvasier; griechischer Likörwein, nach der Stadt *Napoli di Malvasia* in Lakonien benannt. Auch Weine von Madeira, Tinos, den Azoren, Teneriffa, Sardinien und Sizilien gehen unter dem Namen »Malvasier«. Ein vortrefflicher Malvasier wächst bei Martigny im schweizerischen Kanton Wallis.

[6]) Auch *moscatel, muscadel, moscadel* geschrieben.

[7]) *Pontac,* im vorigen Jahrhundert in Deutschland gebräuchlicher Name der Bordeaux-Weine, nach einer Familie *de Pontac* benannt, welche große Weinberge in Médoc (Vigneau, Bommes) besaß. — *Pontacq,* Stadt im franz. Dép. Basses-Pyrénées, hat Merino- und Bienenzucht und Handel mit in der Umgegend gebautem guten Rotwein.

[8]) Kapwein vom »schwarzen Berge« *(zwart,* schwarz; *berg,* Berg).

[9]) Die Constantia-Weine sind rote und weiße Likör-Weine erster und zweiter Klasse, von köstlichem Gewürz und einer Süßigkeit, welche in vollkommenem Einklang zum Alkohol-Gehalt steht.

[10]) Die trockenen Weißweine, welche im Thal von Drakenstein, besonders beim Dorfe Paarl, erzeugt werden, gehen meist als Kap-Rheinweine (in England *Cape hock* genannt).

Malmesbury.
Paarl[1]). *r. w.*
Prince Albert.
Riebeek Kasteel.
Rota (Stulenbosch). *r.*
Tintara.
Wellington. *w.*
Witteboom. *w.*

V. Maroc. Marokko. Morocco.

Marokko, *Maghreb-al-aksa*, »das Äußerste des Westens«, von den arabischen Gelehrten *El-Gharb el-Djoani* genannt, Sultanat in Nordafrika, wird im Norden von dem Mittelmeer, im Westen von dem Atlantischen Ozean, im Osten von Algerien und im Süden von der Sahara begrenzt. Die Größe wird, bei der Unbestimmtheit der Grenzen gegen Süden, annähernd gegen 800 000, ohne Tuat und die Sahara auf 439 000 qkm berechnet. Das Land zählt ungefähr 8 Millionen Einwohner.

Alkassar.
Magador od. Mogador.
Marocco Malaga[2]).
Tafilelt od. Tafilett.
Tagodast.
Tanger.
Taroudante.
Uadnum.
Wazzan Muskat.

VI. Tripoli. Tripolis. Tripoli.

Tripolis, Tripolitanien, türk. *Tarablusi Gharb*, Land an der Nordküste Afrikas, unter türkischer Regentschaft, umfaßt das größtenteils wüste eigentliche Tripolis zwischen der Kleinen und Großen Syrte, das Hochland Barka und die fruchtbaren Oasen Ghadames, Fezzan, Audschila; 1 033 400 qkm und 1 Mill. Einwohner (Mauren, arabische Beduinen und Berber).

Barka.
Sidra.
Sokna.

VII. Tunis. Tunis. Tunis.

Tunis, Tunesien, franz. Schutzstaat in Nordafrika, am Mittelmeer, der kleinste, aber fruchtbarste der ehemaligen »Raubstaaten«, 116 300 qkm und 1½ Mill. Einw. (meist Araber und Mauren).

Almahadiah.
Blanco.
Goletta.
Medscherda.
Mellech od. Mellach.
Mustafa.

Les îles de l'Atlantique. A. Die Inseln des Atlantischen Ozeans. (Westafrikanische Küste.) Atlantic Islands.

Auf den Inseln Ascension, St. Helena und den Inseln des Meerbusens von Guinea werden zwar Reben gezogen, jedoch nur, um die Früchte derselben zu genießen. Da diese Inseln beinahe oder gänzlich unter dem Äquator gelegen sind, kann der Weinstock nicht gedeihen, um eine erfolgreiche Weinerzeugung zu ermöglichen.

I. Açores. Azoren. Azores.

Azoren, Habicht-Inseln, Westinseln, port. *Ilhas Açores*, auch *Ilhas Terceiras*, engl. *Western Islands*, eine als Provinz, nicht als Kolonie zum Königreich Portugal gehörige und von dem Festlande 1700 km entfernte Gruppe von neun Inseln und mehreren Klippen im Atlantischen Ozean, früher zu Afrika, jetzt zu Europa gerechnet. Administrativ zerfällt der Archipel in drei nach ihren Hauptstädten benannte Distrikte: Angra do Heroismo (Hauptstadt des ganzen Archipels, auf Terceira), 727,7 qkm, 74 266 Einw.; Horta (auf Fayal), 786,5 qkm, 63 421 Einw.; Ponta Delgada (auf San Miguel), 874 qkm, 131 714 Einw. Die wichtigeren Inseln der Azoren-Gruppe sind: San Miguel, 777 qkm mit 107 000 Einw., die größte und wichtigste Insel der Azoren. Hauptstadt ist Ponta Delgada. Südöstlich von San Miguel liegen Santa Maria (5880 Einw.) und die Felsen-Eilande Formigas. Pico, 447 qkm mit 27 904 Einw., reich an schöner Waldung, gutem Rindvieh und vortrefflichem Wein. Hauptstadt ist Lagens. Fayal, 179 qkm mit 26 265 Einw., so genannt nach dem bei der Entdeckung in Fülle angetroffenen Strauch myrica faya. Hauptstadt ist Horta. Dabei die kleineren Inseln Flores (10 700 Einw.) und Corvo (1000 Einw.). San Jorge, östlich von Fayal, 244 qkm mit 18 000 Einw. Hauptstadt ist Villa de Velhas. Graciosa, nördlich von San Jorge, 63 qkm mit 8718 Einw. Hauptstadt ist Santa Cruz. Terceira, die Mitte der Insel-Gruppe, 421 qkm mit 45 395 Einw. Hauptstadt ist Angra do Heroismo.

Die Weine dieser Inseln gehen hauptsächlich nach Nordamerika und Brasilien.

Corvo.
Corvo. *r. w.*
— tinto.

Fayal.
Horta.
— vino seco.

Flores.
Flores. *w.*
— ferral[3]).

[1]) Deutsch Perle, englisch *pearl*, holländisch *paarl, parel.*

[2]) Ein von den Juden im Innern des Landes bereiteter gekochter Wein, welcher dem Malaga sehr ähnlich ist und guten Geschmack haben soll.

[3]) Ist Wein aus der großen schwarzen Trauben-Sorte gleichen Namens, welche hauptsächlich auf der Insel Madeira (siehe S. 1543) gepflegt wird. Die Beeren sollen die Größe eines Tauben-Eies erreichen; nach anderen sollen sie noch größer werden.

Graciosa.
Graciosa. *w.*
— malvazia.
Santa Cruz. *w.*

San Jorge.[1])
Calheta sercial.
San Jorge. *hw.*
Velas.
— vidogna.

Santa Maria.
Santa Maria. *w.*
— Maria sercial.

San Miguel.
Ponta Delgada.
San Miguel. *w.*
— Miguel malvazia.

Pico.
Lagens malvazia.
Pico. *L.*
— malvazia.
— sercial.
— vino pasado.
— vino seco.

Terceira.
Angra. *w.*
Terceira. *w.*
Victoria. *w.*

II. Les Canaries. Kanarische Inseln. Canary Islands.

Kanarische Inseln, *Islas Canarias*, engl. *Canaries*, von den Alten *Insulae fortunatae* genannt, eine administrativ zu den Provinzen, nicht zu den Kolonieen Spaniens gehörende Insel-Gruppe im Atlantischen Ozean, an der Westküste von Afrika, besteht aus sechs kleineren unbewohnten Felsen-Inseln Graciosa, Allegranza, Montaña Clare, Isleta de Lobos, Rocque del Este, Rocque del Oeste, und den sieben größeren Inseln: Ferro, Palma, Gomera, Teneriffa, Gran Canaria, Fuerteventura und Lanzarote, welche eine westliche und eine östliche Gruppe bilden. Ihre gesamte Oberfläche beträgt 7624 qkm mit 291 625 Einw. Die Inseln werden in zwei Zivil-Provinzen, eine östliche mit Las Palmas als Sitz der Regierung und eine westliche mit Santa Cruz de Teneriffa als Hauptstadt, geteilt. — Die Kanarien-Weine gehören zu der Gattung derer von Madeira, sind aber nicht so körperlich. Früher waren die Kanarien-Weine, zu denen übrigens auch der Madeira gerechnet wurde, viel berühmter als heutzutage, wo sie meist unter fremder Etikette, als Madeira oder Sherry, in den Handel gelangen. Der größte Teil der Produktion geht nach Brasilien.
Bezugs-Quelle für Kanarische Weine: *Stasni & Gossi*, Frankfurt a/M.

Ferro[2]**.**
Ferro. *w.*
— malvazia.
Jolfo. *w.*
Valverde.

Fuerteventura[3]**.**
Antigua. *w.*
Betancuria. *w.*
— malvazia.
Fuerteventura. *w.*
Oliva.

Gomera[4]**.**
Gomera vidogna.
Herminga. *w.*
— madera.
Palmwein[5]).
San Sebastian.

Gran Canaria[6]**.**
Canaria lagrimae Christi.
— madera.
— malaga.
Canaria malvazia.
— Manzanilla.
— port.
— vidogna.
— vino de Jerez.
Las Palmas. *w.*
Nublo. *w.*
Sancillo.

Lanzarote[7]**.**
Arrecife.
Corona. *w.*
— malvazia.
Famara.
Lanzarote. *w.*
— madera.

Palma[8]**.**
Caldera.
Ced(e)ral.
Palma. *g.*
— malvazia.
Palma seco (Palmsekt).
— vidogna.
Tazacorte.

Teneriffa[9]**.**
Dante malvazia.
Guimar.
Laguna.
Leno.
Matanza.
Orotava.
Pico de Teyde[10]).
— de Teyde malvazia.
— de Teyde port.
— de Teyde vidogna.
Tagamana.
Tacaronte.
Teneriffa. *r. w.*
— madera.
— seco.
Val d'Icod.

---

[1]) Auch *San Giorgio*, engl. *Saint-George.*

[2]) Auch Hierro, die westlichste und unter den bewohnten die kleinste der Kanarischen Inseln, 275 qkm mit 5900 Einwohnern, liefert die schönsten kanarischen Feigen.

[3]) Südwestlich von Lanzarote, durch die 11 km breite Bocaynastraße von der letzteren getrennt, ist 100 km lang, durchschnittlich 24 km breit und hat, einschließlich der benachbarten Insel Lobos (4,6 qkm) 1721,6 qkm und 10 200 Einwohner.

[4]) Südwestlich von Teneriffa, 374 qkm mit 14 140 Einwohnern.

[5]) Aus Palmen und einem Aufguß von Wein geringerer Sorte hergestellt.

[6]) Die zweitgrößte der nach ihr benannten Gruppen der Kanarischen Inseln, 1667 qkm groß, mit 95 415 Einw. in 22 Ortschaften. Die Insel, von 56 km Durchmesser, ist ein domförmiger erloschener Vulkan; an der Nordostseite schließt die kleine Halbinsel Isleta von neuerer vulkanischer Bildung an.

[7]) Auch Lanzerota geschrieben; die östlichste und niedrigste der größeren Kanarischen Inseln, bedeckt mit den umliegenden Eilanden 806 qkm und zählt 16 409 Einwohner.

[8]) Die westlichste der Kanarischen Inseln, 726 qkm mit 32 000 Einwohnern, von dreieckiger, nach Süden zugespitzter Form. Haupterzeugnisse: Wein (Palm- oder Palmensekt), Südfrüchte, Mandeln, Zuckerrohr, Gemüse, Honig usw.

[9]) Teneriffa, Tenerife, die größte, reichste und bevölkertste der Kanarischen Inseln, an der Nordküste Afrikas zwischen Gran Canaria, Gomera und Palma gelegen, 2026 qkm groß mit 105 052 Einwohnern.

[10]) Ein Vulkan, welcher sich im südlichen Teile der Insel in gewaltiger Großartigkeit zu 3715 m Höhe erhebt. Die Abhänge sind mit Reben bepflanzt, welche den berühmten Kanariensekt liefern. Unter letzterem Namen bezeichnet man nicht selten alle Weine der Kanarischen Inseln, besonders auch die von Teneriffa.

III. Îles du cap Vert. Kapverdische Inseln. Cape Verd Islands.

Kapverdische Inseln oder Inseln des Grünen Vorgebirges, *Ilhas do Cabo Verde*, portugiesischer Archipel im Atlantischen Ozean, etwa 550 km von dem westafrikanischen Kap Verde entfernt, besteht aus zehn Inseln, wovon neun bewohnt, und vier Klippen, und zählt auf 3851 qkm 110926 Einwohner, wovon nur der 20. Teil Weiße, die übrigen freie Farbige sind. Die Inseln zerfallen in zwei Gruppen, eine südliche unter dem Winde (Sotavento) und eine nördliche über oder vor dem Winde (Barlavento). Sie sind gebirgig und geologisch älter als die Kanaren und Azoren. Man baut Reis, Mais, Hirse; ferner Wein, Zuckerrohr, Tabak, ausgezeichnete Orangen sowie mancherlei andere subtropische Früchte. Die Inseln wurden 1441 von den in portugiesischen Diensten stehenden Genuesen Antonio und Bartolomeo di Nolli zuerst entdeckt und 1456 von Cadamosto für Portugal besetzt.

Boavista[1]**.**

Boavista.
— malvazia.

Brava[2]**.**

Brava. *w.*
— vino seco.

Fogo[3]**.**

Pico do Fogo[4]).

São Antão[5]**.**

Corõa. *w.*
Ribeira.

São Nicolão[6]**.**

Preguizo.
São Nicolão.

São Thiago[7]**.**

Porto Praïa.
São Thiago malvazia.

São Vicente[8]**.**

São Vicente. *w.*

IV. Madère. Madeira. Madeira.

Portug. Madeira, span. Madera, falsch Madaira, westafrikanische Insel, die ihren Namen von den jetzt längst verschwundenen Waldungen *(madera* = Holz) hat. Sie liegt 700 km westlich von der marokkanischen Küste und 450 km nördlich von Palma und Teneriffa und bildet mit der 55 km nordöstlich gelegenen Insel Porto Santo (1800 Einw.) und den kleinen, südwestlich gelegenen Wüsten-Inseln (Ilhas desertas) eine portugiesische Provinz (815 qkm). Die durchweg vulkanische Insel ist 48 km lang und 21 km breit. Die Bevölkerung beträgt 134011 Einwohner und ist gemischt; Italiener, Juden, Mauren, als Sklaven eingeführte Neger, Engländer finden sich neben der herrschenden Rasse, den Portugiesen. — Wohl kein anderer Wein wird so verfälscht, wie der Madeira. Abgesehen von einigen Kapweinen, Teneriffa- und anderen südlichen Weinen, welche unter der Flagge »Madeira« segeln, finden geradezu Pantschereien dieses Weltweines Absatz. So erzeugt man in Neustadt-Magdeburg, Hamburg und Stettin gewerbsmäßig aus altem Weißwein mit Spritzusatz, Nußschalen-Extrakt und Kandis den »Elbmadeira«. In Frankreich (Marseille, Cette) verfertigt man Madeira aus Cider, welcher mit Honig versetzt, gekocht, abgeschäumt und filtriert, nach fünf bis sechs Monaten auf Flaschen gezogen wird. In Amerika stellt man »echten« Madeira aus einer Hopfen-Abkochung mit Schwefel-Säure, Honig, Jamaika-Rum und dergl. her. — Trauben-Sorten weiß: Alicante, Bagoual, Malvazia, Moscatel, Sercial, Verdelho, Vidogna. — Schwarz: Bastardo, Tinto, Ferral. — Blau: Pergola.

Madeira batardo[9]).
— Blackburn's reserve.
— Boal. *w.*
— Calheta.
— Cama do Lobos.
— Castle.
— dry, sec od. seco[10]).
— dry, vino de roda[11]).
— East India[12]).

Madeira Estreto.
— Fago de Pereira.
— full medium.
— Funchal.
— good sound.
— goutte d'or.
— Leacock[13]).
— London particular.
— malvazia[14]).

Madeira meridian.
— moscatel.
— Oliveiras.
— Ponta del Gada. *hw.*
— Ponta do sol.
— Porto da Cruz. *hw.*
— Portomoniz.
— Rainwater.
— Ribeira-Brava.

---

[1]) Ist 593 qkm groß, ziemlich sandig, wegen der vielen Riffe und Sandbänke schwer zugänglich, hat 3086 Einwohner.

[2]) Ziemlich gebirgig, mit dem Hafen Furna an der Ostküste; die Hauptstadt São João-Batista wird von den Weißen des Archipels als Sommer-Aufenthalt benutzt. Die Insel hat mehrere Mineral-Quellen und auf 61 qkm 9013 Einwohner.

[3]) Deutsch »Feuer«, 443 qkm groß, fruchtbar, aber ungesund, hat zwei Häfen und 16000 Einw.

[4]) An den Abhängen des Pic gezogen, dem Kanariensekt nicht unähnlich.

[5]) Die nordwestlichste und fruchtbarste der Kapverdischen Inseln, 720 qkm groß, mit dem 2253 m hohen Tope da Corõa, zählt 18351 Einwohner. Hauptstadt ist Ribeira-Grande mit 6000 Einwohnern.

[6]) Sehr fruchtbar, 375,5 qkm und 8815 Einw.

[7]) *San Jago, Sant Yago, San Yago, Santiago, Sãothiago*, die größte der Kapverdischen Inseln, zählt auf 967 qkm 45488 Einwohner. Hauptstadt ist Porto Praïa mit 21000 Einwohnern.

[8]) Ge-unde Insel, 207 qkm mit 7342 Einwohnern.

[9]) Madeira von geringer Güte, wird aus der Bastard-Traube *(batardo)* gewonnen.

[10]) Aller Madeira ist ursprünglich trocken *(dry)*. Diejenigen Qualitäten, die nicht als ganz trockene und helle Weine in den Handel kommen, sind mit etwas eingekochtem Weinmost, unvergorenem Wein oder sogar mit Rohrzucker versüßt und ein wenig gefärbt.

[11]) Früher pflegte man, um den Madeira rascher zu altern und zu veredeln, denselben auf große Seereisen nach heißen Ländern (Westindien) zu schicken. In neuerer Zeit läßt man die Weine in *Estufas do sol*, Magazinen mit Glasdach, ein Jahr an der Sonnen-Wärme liegen und sich entwickeln, oder sie bleiben in geheizten Räumen bei einer Temperatur von 40 bis 60° C je nach Güte drei bis sechs Monate liegen, wobei sie eine nicht geringe Menge ihres Flüssigkeits-Gehaltes verlieren, aber an Geschmack und Aroma ungemein gewinnen. Bleibt der Wein zum Altern auf gewöhnlichem Lager in den Magazinen, so heißt er *canteiro*.

[12]) Englische Bezeichn. für den *vino de roda*.

[13]) Von *Leacock & Co.*, Funchal.

[14]) Die besten Sorten des Malvasier kommen nicht in den Handel, da sie der Krone von Portugal gehören.

Madeira royal reserve.
— São Martinho.
— sercial. *hg.*
— Seycal do Norte.

Madeira South side.
— tinto, Insel-Burgunder. *r.*
— très-vieux, retour des Indes.

Madeira twice passed the line.
— Verdelho.
— Verdelho selecto
— Victoria.

V. Porto Santo. Porto Santo. Porto Santo.

Portugiesische Insel im Atlantischen Ozean, 50 km nordöstlich von Madeira, besteht aus zwei vulkanischen Gebirgs-Gruppen, zwischen denen sich eine sandige Ebene erstreckt, in der sich die meisten kleinen Ortschaften befinden; unter letzteren ist Balera die bedeutendste. Die Insel zählt 1800 Einw.

Porto Santo madera.
— Santo malvazia.

Porto Santo moscatel.
— Santo sercial.

Porto Santo tinto.
— Santo vino seco.

Îles de l'Océan Indien. B. Inseln des Indischen Ozeans. (Ostafrikanische Küste.) Indian Ocean Islands.

Die hier nicht angeführten Inseln, wie Seychellen, Amiranten, Tschagos-, Aldabra-, Nazareth-Inseln u. a. erzeugen zwar teilweise auch Wein, jedoch in so geringer Menge, daß sie hier ohne Bedenken weggelassen werden konnten.

I. Comores. Komoren. Comoro Isles.

Comoro-Inseln, *Ilhas de Comoro*, eine 1598 von Houtman entdeckte, aus vier größeren und mehreren kleineren Inseln bestehende Gruppe zwischen der Westküste Madagaskars und der Küste von Mozambique, sämtlich hoch und bergig, zum Teil vulkanisch, mit einem Gesamt-Umfang von 1972 qkm und 62 000 Einwohnern. Die Komoren stehen durch Vertrag vom 24. April 1886 unter dem Protektorat Frankreichs. Sie unterstehen dem Gouverneur von Mayotta und werden durch einen Residenten auf der Insel Johanna verwaltet. — Der Wein dieser Inseln ist von geringer Güte und wird nicht ausgeführt.

Gross-Comoro[1]**.**
Comoro. *w.*

Johanna[2]**.**
Nsuani.

Mayotta[3]**.**
Msapura.

Mohilla[4]**.**
Fumbuni.

II. Madagascar. Madagaskar. Madagascar.

Madagaskar, von den Eingeborenen Nosin-Dambo, Nossi-Ndambo, »Insel der wilden Schweine«, von den Eingeborenen der umliegenden Inseln Tani-be, »Großes Land«, von den Arabern Dschesiret-el-Komr, »Mondinsel« genannt, wurde 2. Februar 1506 von dem Portugiesen Fernando Soares entdeckt und seitdem lange als St. Lorenz-Insel, von den älteren französischen Ansiedlern auch als Dauphine bezeichnet. Madagaskar ist die größte afrikanische Insel, von der Ostküste durch den Kanal von Mozambique getrennt, seit 1885 unter französischem Protektorat, hat mit den kleinen umliegenden Inseln 591 964 qkm (ohne diese 591 563) und 3½ Mill. Einwohner. Die letzteren, welche sich selbst Malagassi nennen, woraus die Europäer Madagassen, Malagasch und Malgaschen gebildet haben, bestehen im Osten aus den Hovas oder Owas (800 000), im Westen aus den Sakalawas (½ Mill. Einw.), im Osten aus den Betsimisarakas, im Innern aus den Betsileos. — Die Früchte des Weinstockes galten hier früher für giftig (wahrscheinlich nach den Lehren des Muhammedismus), bis die Franzosen den Weinbau begannen und die Eingeborenen eines anderen belehrten.

Antananarivo[5].
Antomboka.
Betsileo[6].
Fianarantsoa.

Hovawein[7].
Madagaskar } [8].
Madagassischer }
Madagascar américain[9].

Madagascar français[10].
Mandritsara.
Sainte-Marie.
Tamatave.

---

[1]) Arabisch Angasija oder Ngazija, mit fruchtbarem vulkanischen Boden, 1002 qkm mit 35 000 Einwohnern.

[2]) Arabisch Nsuani, die blühendste der Inseln, 373 qkm mit 12 000 Einwohnern, ungemein fruchtbar.

[3]) Arabisch M'Ayata, 366 qkm mit 9598 Einwohnern (worunter nur 197 Franzosen). Hauptort ist Dsaudsi, Haupthandelsplatz Msapure.

[4]) Moheli, Moali, 231 qkm mit 6000 Einw.

[5]) Auch Tananarivo, »tausend Dörfer«.

[6]) Einheimischer, Charakter der Kapweine; sämtliche Weine gedeihen auf M. sehr gut.

[7]) Hova's, die herrschende einheimische Völkerschaft mit einer Königin an der Spitze.

[8]) Einheimischer, wie unter 6).

[9]) und [10]) Von eingeführten amerikanischen bez. algerischen Trauben.

III. Mascareignes. Maskarenen. Mascarene Isles.

Maskarenen, *Ilhas Mascarenhas,* die östlich von Madagaskar im Indischen Ozean gelegenen vulkanischen Inseln Réunion und Mauritius, wozu auch das 600 km östlich von der letzteren gelegene Eiland Rodriguez zählt. Die Inseln wurden 1505 von dem Portugiesen Pet. Mascarenhas entdeckt.

Mauritius[1].	**Réunion**[2].	**Rodriguez**[3].
Mauritius Burgundy.	Gros-Morne. *r. w.*	Rodriguez. *w.*
— muscat.	Saint-Paul. *w.*	— muscat.
Pittre-Booth.	Saint-Pierre. *w.*	— sercial.

Îles de la Méditerranée. C. Inseln des Mittelländischen Meeres. (Nordafrikanische Küste.) Mediterranean Islands.

I. Malte. Malta. Malta.

Britische Insel im Mittelländischen Meere zwischen Sizilien und der afrikanischen Küste, hat mit den kleineren Inseln Gozzo, Comino und den unbewohnten Cominotto und Filfoa 322,6 qkm, wovon auf Malta 249,2 qkm, auf Gozzo 70 qkm, auf Comino 2,6 qkm kommen. Die Inseln sind sehr dicht bevölkert und zählen 166 889 Einw. — Der Wein, welcher hier gebaut wird, gelangt nicht zur Ausfuhr.

Malta. *r. w.*	Malta malmsey.	Malta sherry.

II. Pantellaria. Pantellaria. Pantellaria.

Auch Pantelleria, im Altertum *Cosyra,* im Mittelalter *Cossura,* eine zur ital. Provinz und zum Kreis Trapani auf Sizilien gehörige Insel, 100 km von Sizilien und 69 km vom nächsten Küsten-Punkte Afrikas gelegen, umfaßt 145 qkm und ist vulkanischer Natur. Die Insel gehört als Fürstentum der Familie Requesens. Sie zählt 7315 Einwohner, die eine aus dem Arabischen und Italienischen zusammengesetzte Sprache reden. — Der Wein dieser Insel geht meistens nach Malta.

Pantellaria. *r. w.*	Pantellaria moscadella.	Pantellaria sherry.

[1]) Französisch *île de France, île Maurice,* eine englische, zu den Maskarenen gehörige Insel, 880 km östlich von Madagaskar und 184 km nordöstlich von Réunion, hat 1914 qkm Flächen-Inhalt und 371 655 Bewohner, darunter 250 000 Kuli und 3399 Chinesen. Die Insel gehörte seit ihrer Entdeckung (1505 durch den Portugiesen Mascarenhas) bis 1598 den Portugiesen, von da an den Holländern, die sie nach dem Prinzen Maurits benannten. Nachdem die Holländer die Insel 1710 verlassen hatten, wurde sie 1715 von den Franzosen besetzt und *île de France* genannt, 1810 eroberten sie die Engländer, welche ihr den alten Namen wiedergaben und sie im Wiener Vertrage von 1815 behaupteten. Hauptstadt ist Port-Louis.

[2]) Sprich »reünïong'«; vor der französischen Revolution und 1814 bis 1848 *île Bourbon,* 1809 bis 1814 *île Bonaparte,* seit 1848 *Réunion* genannt, südlichste der bei Afrika im Indischen Ozean gelegenen Maskarenen, 560 km östlich von Madagaskar, 1980 qkm Flächen-Inhalt, meist fruchtbarer Boden, 171 731 Einwohner (darunter 23 161 indische Kuli, 5617 Madagassen, 9769 Afrikaner und 412 Chinesen).

[3]) *Diego Rodriguez, Diego Ruys,* engl. *Rodriguez Island,* die östlichste der Maskarenen, im Indischen Ozean, etwa 600 km östlich von Mauritius gelegen, umfaßt 110 qkm mit 2210 (2068?) Einwohnern, meist Ansiedlern aus Mauritius, besitzt fruchtbaren Boden.

Übersicht.

Amérique. Amerika. America.

A. Amérique du Nord. Nordamerika. North America.

I. La Nouvelle-Bretagne. Britisch-Nordamerika. British North America.
II. Le Mexique. Mexiko. Mexico.
III. États-Unis. Vereinigte Staaten. United States.

B. Amérique centrale. Mittel-Amerika. Central-America.

I. Costa Rica. Costa Rica. Costa Rica.
II. Guatémala. Guatemala. Guatemala.
III Honduras. Honduras. Honduras.
IV. Nicaragua. Nicaragua. Nicaragua.
V. Salvador. Salvador. Salvador.

C. Amérique du Sud. Südamerika. South America.

I. République Argentine. Argentinische Republik. Argentine Republic.
II. La Bolivie. Bolivia. Bolivia.
III. Le Brésil. Brasilien. Brazil.
IV. Le Chili. Chili. Chile.
V. Colombie. Colombia. Columbia.
VI. République de l'Équateur. Ecuador. Ecuador.
VII. Guyane. Guayana. Guiana.
VIII. Paraguay. Paraguay. Paraguay.
IX. Le Pérou. Peru. Peru.
X. République de l'Uruguay. Uruguay. Uruguay.
XI. Le Vénézuéla. Venezuela. Venezuela.

D. Îles de l'Amérique. Inseln von Amerika. Islands of America.

I. Les Bermudes. Bermuda-Inseln. Bermudas.
II. Indes occidentales. Westindien. The West Indies.
a) Grandes Antilles. Grosse Antillen. Greater Antilles.
b) Petites Antilles. Kleine Antillen. Lesser Antilles.
c) Îles de Bahama. Bahama-Inseln. The Bahamas.

Amérique. Amerika. America.

Der Name Amerika wurde 1507 von dem deutschen Gelehrten Waldseemüller (oder Waltzemüller) zu St.-Dié in Lothringen in einer Flugschrift, »Cosmographiae introductio«, in der außer einer kurzgefaßten Erdbeschreibung auch eine lateinische Übersetzung der Schiffahrten des *Amerigo Vespucci* (ital. Seefahrer, geb. 9. März 1451 zu Florenz, gest. in Sevilla 22. Febr. 1512) enthalten war, vorgeschlagen, da Waldseemüller den Vespucci für den Entdecker des Festlandes von Südamerika hielt. Der Name bürgerte sich trotz dieses Irrtums rasch ein und verdrängte schließlich auch den in Spanien üblichen Namen »Neue Welt«. Die Behauptung, der Name Amerika rühre von einer amerikanischen Landschaft her, oder die Ansicht, Vespucci habe sie erst nach seinen Reisen nach einer solchen Gegend Amerigo genannt, ist völlig unhaltbar. — Amerika ist nach Flächen-Inhalt der zweite, hinsichtlich der meridionalen Längen-Ausdehnung der erste Erdteil.

A. Amérique du Nord. Nordamerika. North America.

I. La Nouvelle-Bretagne. Britisch-Nordamerika. British North America.

Gesamt-Name der britischen Besitzungen in Nordamerika, welche alles Land zwischen dem Atlantischen und dem Stillen Ozean einerseits und den Vereinigten Staaten und dem Eismeer andererseits umfassen, mit Ausnahme der kleinen Inseln Miquelon, St.-Pierre und Langlade bei Neufundland. Den Flächen-Inhalt dieses Gebietes schätzt man auf 9 145 000 qkm (wovon 110 670 qkm auf Neufundland kommen), die Bevölkerung auf 4 672 439 (wovon 179 509 in Neufundland). Politisch besteht dieses weite Gebiet aus der Dominion von Kanada und aus der Kolonie Neufundland.

Murchison. | Prince Albert. *w.* | Victoria[1]). *r.*

II. Le Mexique. Mexiko. Mexico.

Mexiko oder Mejico, *Estados Unidos de Mejico, Republica Mexicana,* Föderativ-Republik, im Norden von den Vereinigten Staaten, im Osten vom Mexikanischen Meerbusen, im Süden von Britisch-Honduras, Guatemala und dem Stillen Ozean, im Westen von diesem Meer allein begrenzt, bedeckt mit der Halbinsel Nieder-Kalifornien und den Inseln 1 946 523 qkm und hat 11 980 205 Einwohner.

Celaya. *w.*
Colima. *w.*
Guanajuato. *r. w.*
La Paz.
Parras de la Fuente. *r. w.*
Passa del Norte. *r. w.*
San Luis Potosi. *r. w.*

III. États-Unis. Vereinigte Staaten. United States.

Republikanischer Staatenbund (44 Staaten), das ganze nordamerikanische Festland zwischen den britischen Besitzungen im Norden und Mexiko im Süden einnehmend, 9 212 300 qkm und 62 453 930, mit den Indianern und Alaska 62 814 000 Einwohner. — Einige von den hier nicht aufgeführten Staaten, z. B. Indiana, Illinois u. a. bauen zwar Wein, doch gegenwärtig noch in so geringer Menge, daß dieselben hier, vorläufig wenigstens, weggelassen werden konnten.

California[2]).
Aliso. *r. w.*
Anaheim. *r. w.*
Angelica. *s.*
Burger, Chablis type.
Burgundy. *r. w.*
Burgundy »Cynthiana«.
— »Diogenes«.
— »Franklin«.

[1]) Von der *Wine Trading Co.,* Victoria (British Columbia). — British Columbia ist Provinz der Dominion von Kanada, erstreckt sich vom Stillen Ozean bis zum Felsen-Gebirge und von der Nordgrenze der Vereinigten Staaten bis zum Territorium Alaska und umfaßt außerdem Vancouver, die Queen Charlotte Islands und andere der Küste vorlagernde Inseln.

[2]) Vom spanischen *caliente fornalla,* »heißer Ofen«, nächst Texas der größte der Vereinigten Staaten von Amerika, hat eine Länge von etwa 1100 km und eine Breite von etwa 3300 km. Der Flächenraum beträgt 410 140 qkm, auf welchen 1 208 130 Menschen wohnen. Hauptstadt ist Sacramento. — Die kalifornischen Weine wachsen hauptsächlich nördlich von San Francisco im Sonoma- und Napathale; südlich von San Francisco finden sich ebenfalls noch größere Anlagen, und in Südkalifornien bei Los Angeles zeichnet sich Anaheim durch große Weinanlagen aus. Die Reben-Kultur wurde in Kalifornien schon vor mehr als zweihundert Jahren durch die spanischen Missionäre eingeführt. — Bezugs-Quellen für kalifornische Weine: Napa Valley Wine Co., Inglenook Wine Co., Kalifornische Weingesellschaft, Urbana Wine Co., San Francisco.

Burgundy »Golden Grape«. *r.*
— »J. P. Portal«. *r.*
Carbenet. *r.*
California. *r.*
California. *L. hg.*
Carignan. *r.*
Catawba. *w.*
Still Catawba. *w.*
Chasselas.
Claret. *r.*
El Cerrito. *w.*
El Molino. *r. w.*
Fountain Grove.
Glendale. *r. w.*
Grenache. *s.*
Gross Mancin »Golden Grape«.
Gutedel. *w.*
Hillcrest. *r. w.*
Hock. *r. w.*
Ives' Seedling.
Jumö Montes.
Madeira.
Malmsey.
Margaux Souverain. *r.*
Monterey.
Muscatel. *w.*
Petit-Bouchet.
Port.
— »Golden Crown«.
Riesling. *w.*
— Cabinet. *w.*
San Bernardino. *r. w.*
San Buenaventura.
San Diego.
San Gabriel.
San José.
Santa Barbara. *r. w.*
Santa Clara. *r.*
Sauternes. *w.*
Sauvignon. *w.*
Semillon. *w.*
Sherry.
Tokay. *w.*
Urbana Cockburn.
— dry.
— Sweet Catawba.
— »Gold seal« sparkling special dry.
— London Dock Port.
Vallejo.
Vine Cliff. *r. w.*
Xeres vergl. Sherry.
Zinfandel. *r.*
— »Golden Grape«. *r.*
— (La Rosa). *r.*
— (Napa). *r.*
— (Old Mountain). *r.*
— »Olivina Brand«. *r.*
— (Sonoma). *r.*
Zumo pasmoso. *r.*

Carolina[1]).
Scuppernong.

Colorado[2]).
Denver.
San Juan.

Delaware[3]).
Delaware. *w.*
Riesling. *w.*

Georgia[4]).
Riesling. *w.*

Kansas[5]).
Catawba. *w.*
Riesling. *w.*

Maryland[6]).
Catawba. *w.*
Claret. *r.*

Missouri[7]).
Catawba. *w.*
Claret. *r.*
Zinfandel. *r.*

New Jersey[8]).
Catawba. *w.*
Hock. *r.*
Zinfandel. *r.*

New York[9]).
HammondsportCatawba. *w.*
— Claret. *r.*
— Porto.
— Sherry.

Ohio[10]).
Burgundy. *r. w.*
Catawba. *w.*
Claret. *r.*
Cunningham. *r.*
Huntington. *r.*
Ives' Seedling.
Marietta. *w.*
Norton.
Riesling. *w.*
Zinfandel. *r.*

Pennsylvania[11]).
Catawba. *w.*
Port.

Virginia[12]).
Braxton.
Catawba. *w.*
Claret. *r.*
Hock. *w.*
Sauternes. *w.*
Virginia Seedling.

---

[1]) Nordamerikanische Landschaft, am Atlantischen Ozean, südlich von Virginia, seit 1729 englische Kolonie und in North und South Carolina geschieden, die jetzt selbständige Staaten der Union sind.

[2]) Grenzt im Norden an Wyoming und Nebraska, im Osten an Nebraska und Kansas, im Süden an das Indianer-Territorium und Neumexiko, im Westen an Utah, bedeckt 269 150 qkm mit 410 975 Einwohnern. Hauptstadt ist Denver.

[3]) Nächst Rhode Island der kleinste der Vereinigten Staaten von Amerika, umfaßt mit 5309 qkm nur den östlichen Teil der von der Delaware- und Chesapeakebai gebildeten Halbinsel und hat 168 493 Einwohner. Hauptstadt ist Dover.

[4]) Wird im Norden von North Carolina und Tennessee, im Westen von Alabama, im Süden von Florida, im Osten von dem Atlantischen Ozean und von South Carolina begrenzt, bildet ein unregelmäßiges Viereck mit 154 030 qkm Fläche und 1 837 353 Einwohnern (darunter 973 462 Weiße und 863 716 Farbige). Hauptstadt ist Atlanta.

[5]) Im Norden an Nebraska, im Osten an Missouri, im Süden an das Indianer-Gebiet und im Westen an Colorado grenzend, hat 212 580 qkm und 1 427 096 Einwohner. Hauptstadt ist Topeka.

[6]) Im Norden von Pennsylvania, im Osten von Delaware und dem Atlantischen Ozean, im Süden von Virginia, dem District of Columbia und der Chesapeakebai, im Westen von West Virginia begrenzt, umfaßt 31 620 qkm mit 1 042 390 Einwohnern. Hauptstadt ist Annapolis.

[7]) Wird im Norden von Jowa, im Osten von Illinois, Kentucky, Tennessee und dem Mississippi, im Süden von Arkansas und im Westen von dem Indianer-Territorium, von Kansas und Nebraska begrenzt, hat 179 780 qkm und 2 679 184 Einwohner. Hauptstadt ist Jefferson City.

[8]) Nordamerik. Freistaat, 20 240 qkm, 1 444 933 Einw., seit 1664 englisch, seit 1776 Unionstaat.

[9]) *The Empire State*, mit 127 350 qkm und 5 997 853 Einwohnern. Hauptstadt ist Albany.

[10]) Begrenzt im Westen von Indiana, im Norden vom Eriesee und Michigan, im Osten von Pennsylvania, im Süden durch den Ohio (Fluß) von West Virginia und Kentucky getrennt, umfaßt 106 340 qkm, zählt 3 672 316 Einwohner, darunter etwa 200 000 Deutsche und 80 000 Farbige. Hauptstadt ist Columbus.

[11]) Nächst New York der bevölkertste Staat der Vereinigten Staaten, wird im Norden vom Eriesee und dem Staate New York, im Osten von New York und New Jersey, im Süden von Delaware, Maryland und West Virginia und im Westen von West Virginia und Ohio begrenzt, hat 117 100 qkm mit 5 258 014 Einw. Hauptstadt ist Harrisburg.

[12]) Grenzt im Osten an das Atlantische Meer, im Süden an North Carolina und Tennessee, im Westen an Kentucky und West Virginia, im Norden an Maryland, bedeckt eine Fläche von 109 940 qkm und hat 1 655 980 Einwohner (darunter 640 867 Farbige). Hauptstadt ist Richmond. — West Virginia, 64 180 qkm und 762 794 Einwohner; Hauptstadt ist Charleston.

B. Amérique centrale. Mittel-Amerika. Central-America.

Das schmale Verbindungsglied zwischen Nord- und Südamerika, umfassend die fünf Freistaaten: Guatemala, Salvador, Honduras, Nicaragua und Costa Rica, die früher einen Staatenbund bildeten, später aber sich trennten, ferner Britisch-Honduras und Panama, 547 308 qkm und 3 231 400 Einwohner.

I. Costa Rica. Costa Rica. Costa Rica.

Costa Rica, »reiche Küste«, früher das südlichste Glied der Vereinigten Staaten von Mittel-Amerika, seit 1842 eine selbständige Republik, hat 54 070 qkm und 214 264 Einwohner, darunter etwa 5000 Indianer, 1200 freie Neger, 600 Chinesen und 6835 Ausländer; außerdem 2800 uncivilisierte Indianer.

Barba. | Irazu. | Orosi.

II. Guatémala. Guatemala. Guatemala.

Ursprünglich Quauhtematlan, »Ort der Holzhaufen«, oder herkommend von den Tzendal-Worten U-hate-z-mal-ha, »Berg, der Wasser ausbricht«, die reichste der fünf Republiken von Mittel-Amerika, hat 125 100 qkm und 1 452 003 Einwohner.

Culma. | Fuego. | Santa Catarina.

III. Honduras. Honduras. Honduras.

Einer der fünf Freistaaten von Mittel-Amerika, grenzt im Norden an die Hondurasbai des Antillen-Meeres, im Nordwesten an Salvador, im Süden an die Südsee, im Südosten an Nicaragua und bedeckt 119 820 qkm mit 381 938 Einwohnern.

Gracias. | La Paz. | Tegucigalpa.

IV. Nicaragua. Nicaragua. Nicaragua.

Zwischen Honduras im Norden, dem Antillenmeer im Osten, Costa Rica im Süden und dem Stillen Ozean im Westen. Den östlichen Teil des Staatsgebietes bildet die Mosquito-Küste, die 1860 wieder mit Nicaragua vereinigt wurde. Nicaragua hat 123 950 qkm und 287 845 Einwohner (mit den uncivilisierten Indianern 312 900).

Coseguina. | Momotombo. | Viejo.

V. Salvador. Salvador. Salvador.

Die kleinste, aber am dichtesten bevölkerte und am meisten kultivierte der fünf Republiken Mittel-Amerikas, am Stillen Ozean, 21 070 qkm und 777 895 Einw. (300 000 Indianer). Hauptstadt San Salvador.

San Salvador. | Santa Ana. | San Vicente.

C. Amérique du Sud. Südamerika. South America.

Ein rechtwinkliges Dreieck, größtenteils auf der südlichen Halbkugel, 17 870 100 qkm, ohne die Südpolar-Länder 17 732 130 (davon 95 497 qkm Inseln). Küsten-Länge 25 230 km.

I. République Argentine. Argentinische Republik. Argentine Republic.

Argentinische Konföderation, auch bloß Argentina oder Argentinien genannt, umfaßt etwa 2 894 000, nach anderen 2 789 400 qkm mit 3 874 000 Einwohnern (darunter 400 000 Italiener, 150 000 Spanier, 150 000 Franzosen, 35 000 Engländer, 25 000 Deutsche und 300 000 Mischlinge) und grenzt im Osten an den Atlantischen Ozean und die Staaten Uruguay und Brasilien, im Norden an Paraguay und Bolivia, im Westen an Chile, im Süden an Chile nnd das Eismeer.

Ambato.
Calchaqui.
Catamarca. *r. w.*
Mendoza.
— Malaga.
— Port.
Salta. *r. w.*
San Juan.
Tupungato.

II. La Bolivie. Bolivia. Bolivia.

Bolivia, so benannt zum Andenken an Simon Bolivar, den Befreier Südamerikas von der spanischen Herrschaft (geb. 24. Juli 1783 zu Caracas, gest. 10. Dez. 1830 in Santa Marta), grenzt im Norden und Osten an Brasilien, im Süden an Paraguay und Argentinien, im Südwesten an Chile, im Westen an Peru und Chile, hat 1 334 200 qkm und 1 192 000 Einwohner, ohne die wilden Indianer (etwa 245 000).

Chuquisaca. | Cinti. | Tomina.

III. Le Brésil. Brasilien. Brazil.

Vereinigte Staaten von Brasilien, die östliche Hälfte Südamerikas, grenzt im Norden an Guayana und an Venezuela, im Westen an Columbia, Peru, im Südwesten an Bolivia, im Süden an Paraguay, Argentinien und Uruguay, sodaß es mit allen südamerikanischen Staaten außer Chile und Ecuador zusammenstößt. Die Ostgrenze bildet der Atlantische Ozean. Der Flächen-Inhalt Brasiliens beträgt ungefähr 8 361 350 qkm. Die Einwohnerzahl beträgt ungefähr 14 Millionen.

Aranho. | Jacobina. | Santa Catharina.
Cantagallo. | Meia Ponte. | São Paulo.
Goyaz. | Muscatel. *w.* | Silva Braga.

IV. Le Chili. Chili. Chile.

Chile oder Chili, Republik an der Westküste Südamerikas, ehemals ein span. General-Kapitanat, über 4200 km lang, mit 776 000 qkm Flächen-Inhalt. Nach der Berechnung für Anfang 1893 belief sich die Zahl der Einwohner auf 2 867 375, einschließlich 50 000 Indianer und derjenigen, die sich der Zählung entzogen haben, auf 3 317 000.

Arauco. | Curico. | Quillota.
Atacama. | Mariscal. | Santiago. *s. w.*
Concepcion. | Muscat. | Vallemar.

V. Colombie. Colombia. Columbia.

Columbia, Colombia, Kolumbien: I. Früherer, aus dem spanischen Vicekönigreich Neugranada und der Generalkapitanie Caracas oder Venezuela gebildeter südamerikanischer Freistaat, der bis 1830 bestand (3 000 000 qkm mit etwa 3 Mill. Einw.). II. Seit 1861 die südamerik. Republik Neugranada, welche bis 1830 der in diesem Jahre aufgelösten großen Föderativ-Republik Colombia angehört hatte. Sie wird im Norden von Costa Rica und dem Karibischen Meer, im Osten von Venezuela und Brasilien, im Süden von Ecuador, im Westen vom Stillen Ozean begrenzt, hat 1 203 100 qkm und etwa 3 100 000 Einwohner.

Arauca. | Meta. | San Martin.

VI. République de l'Équateur. Ecuador. Ecuador.

Einer der drei aus der ehemaligen Republik Columbia gebildeten Freistaaten Südamerikas, grenzt im Westen an die Südsee, im Norden und Nordosten an Columbia, im Süden und Südosten an Peru, hat 299 600 qkm und 1 270 000 Einwohner, ohne die wilden Indianer.

Ibarra. | Loja. | Quito.

VII. Guyane. Guayana. Guiana.

Gu(a)yana, Guaiana, portug. Guianna, auch Guyana, der Teil des südamerikanischen Festlandes, der zwischen dem Orinoko, dem Amazonas und dem Atlantischen Ozean liegt. In dieser Umgrenzung besitzt Guayana eine Fläche von über 2 Mill. qkm. I. Britisch-Guayana, 229 600, nach englischer Angabe 281 220 qkm mit 288 328 Einw. II. Niederländisch-Guayana oder Surinam, 129 100 qkm mit 56 873 Einw. III. Französisch-Guayana, 78 900 qkm mit 29 637 Einwohnern.

Demerara. | Imerina. | Parima.

VIII. Paraguay. Paraguay. Paraguay.

Völlig binnenländische Republik Südamerikas, 253 100 qkm mit 333 000 Einwohnern; dazu kommen 60 000 halb- und 70 000 uncivilisierte Indianer. Hauptstadt ist Asuncion.

Asuncion. | Fogones. | Gran-Chaco.

IX. Le Pérou. Peru. Peru.

Spanisch *El Peru*, grenzt im Westen an die Südsee, im Norden an Ecuador, im Osten an Brasilien und Bolivia und im Süden an Chile, hat 1137000 qkm und 2629663 Einwohner. — Die Peru-Weine sind meistens von der Art der Madeiras und wirklich gut, obwohl von Kennern verschiedenartig beurteilt. Im Innern der Provinz Tarajaca wird am Fuße der Kordilleren schmackhafter Rot- und Weißwein bei Pica gebaut. Ein dem Madeira ähnlicher Wein wird auf dem Weingut des Señor Elias zu Hojos bei Pisco erzeugt. Eine andere große Weinpflanzung ist die von Señor Urrutias.

Callao. | Lima. | Pisco Madeira.
Elias vergl. Hojos. | Maniagua. | San Bento.
Hojos Madeira. | Pica. *r. w.* | Trujillo.
Ica. | Pisco. *r. w.* | Urrutias.

X. République de l'Uruguay. Uruguay. Uruguay.

Republica oriental del Uruguay, früher *Banda oriental* (»Ostseite«), Cisplatina, südamerik. Republik, am Atlant. Ozean, zwischen Brasilien und dem Rio de la Plata, 178700 qkm und 749000 Einwohner.

Maldonado. | Montevideo. | Rio Negro.

XI. Le Vénézuéla. Venezuela. Venezuela.

Republik, grenzt nördlich an das Antillenmeer, nordöstlich an den Atlantischen Ozean, östlich an das britische Guayana, südlich an Brasilien und westlich an Colombia, hat 1043900 qkm und 2323527 Einwohner. Die Küste von Venezuela ward 1498 von Kolumbus entdeckt und 1499 von Vespucci und Hojede Venezuela (»Klein-Venedig«) genannt. Doch hieß das Land auch Tierra Firma oder Castilla del Oro (»goldenes Kastilien«).

La Guaira. | Lara. | Zamora.

D. Îles de l'Amérique. Inseln von Amerika. Islands of America.

I. Les Bermudes. Bermuda-Inseln. Bermudas.

Auch Bermudas- (1515 von dem Spanier *Juan Bermudes* entdeckt) oder Somers-Inseln (der erste Bewohner 1609 war ein schiffbrüchiger Engländer mit Namen *Somers*), eine in britischem Besitz befindliche isolierte ozeanische Gruppe von mehr als 300 kleinen Eilanden, Riffen und Klippen im Atlantischen Ozean, zu Britisch-Nordamerika gehörig, 50 qkm groß, mit 15123 Einwohnern. Nur die 19 größeren Inseln sind bewohnt, darunter die Militär-Station St. Georg, Bermudas, Somerset, Watford, Gates, Ireland. — Obwohl das Klima der Kultur des Weinstockes günstig ist, finden sich doch nur wenige Weinpflanzungen. Der fruchtbare Boden bringt im Winter die Bermuda-Kartoffel, im Frühling Zwiebeln, im Sommer Mais und Pfeilwurz *(arrow-root)*.

Bermudas. | Hamilton. | St. George.

II. Indes occidentales. Westindien. The West Indies.

Die große Insel-Gruppe zwischen Nord- und Südamerika, die sich in weitem Bogen von Yucatan und Florida nach der Nordostküste Südamerikas erstreckt. Ihr Flächen-Inhalt beträgt 244478 qkm, die Bevölkerung 5,4 Mill. Einwohner. Früher unterschied man zwei Gruppen (die Großen und Kleinen Antillen), heute unterscheidet man fünf Gruppen, nämlich die Inseln Cuba, Haïti, Portoriko, Jamaika, die Caymans-Inseln mit 216674 qkm und 4,3 Mill. Einw.; die Bahama-Inseln, Caïcos- und Turks-Inseln mit 14535 qkm und 54000 Einw.; die Virginischen oder Jungfern-Inseln mit 693,7 qkm und 39000 Einw.; die Kleinen Antillen mit 11294 qkm und 1 Mill. Einw.; die Inseln unter dem Winde an der Nordküste von Venezuela mit 1281 qkm und 38000 Einw. Im Gegensatz zu den letzteren stehen die Inseln über dem Winde, von Portoriko bis Trinidad. Die Engländer nennen jedoch die Inseln von Dominica bis Portoriko Leeward Islands, die Franzosen Îles-sous-le-Vent; dagegen heißen Windward-Islands und Îles du Vent bei Engländern und Franzosen die Inseln von Dominica bis Trinidad. Alle Antillen-Inseln zusammen heißen auch Westindische Inseln; der Name Karibische Inseln für die Kleinen Antillen wird kaum noch gebraucht. — Es versteht sich von selbst, daß hier nur die für die Weinproduktion in Betracht kommenden Inseln erwähnt werden.

a) Grandes Antilles. Grosse Antillen. Greater Antilles.

Cuba [1].	**Haïti** [2].	**Jamaika** [3].
Abajo.	Gonaïves.	Port-Morant.
Arriba.	St.-Marc.	**Puerto Rico** [4].
		Arecibo.

b) Petites Antilles. Kleine Antillen. Lesser Antilles.

	Inseln über dem Winde.	
Dominica [5].	Guadeloupe [6].	Trinidad [8].
	Martinique [7].	
	Inseln unter dem Winde.	
Buen-Ayre od. Bonaire [9].	Curaçao [10].	Curaçao Willemstad.

c) Îles de Bahama. Bahama-Inseln. The Bahamas.

Spanisch Lucayos (*los cayos* = die Klippen), Lucayische Inseln, eine England gehörige Insel-Reihe Westindiens, zwischen Florida und Haïti. Man zählt 29 größere, darunter 10 unbewohnte, 661 Felsen-Inseln und 2387 Felsen und Riffe. Die Engländer haben den Archipel in zwei Verwaltungs-Gebiete geteilt: I. das Gouvernement der Bahamas, 13950 qkm mit 47565 Einw.; II. die Turks (Grand Turk und Salt Cay) und Caïcos-Inseln. Die wichtigsten Bahama-Inseln sind: New Providence, Groß-Bahama, Abaco, San Salvador, Andros, Eleuthera, Great Exuma, Long Island, Cat Island, Rum Cay, Watlings Island. — Auf einigen der Inseln wird schon länger, auf anderen neuerdings Wein gebaut, doch ist die Produktion ganz unbedeutend. Ananas und Orangen bilden ein Hauptstapelprodukt, ebenso Baumwolle, Reis, Mais.

Abaco.	Andros.	New Providence.

[1]) Die größte der Großen Antillen, die wertvollste spanische Kolonie, liegt in langgestreckter Form vor dem Mexikanischen Golfe. Die Straße von Yucatan trennt die Insel von der Halbinsel Yucatan, die von Florida von der gleichnamigen nordamerikanischen Halbinsel, der Alte Bahama-Kanal von den Bahama-Inseln und der Kanal von Jamaika von der Insel Haïti. Cuba hat einen Flächen-Inhalt von 112191 qkm mit 1631687 Einwohnern. — Die Insel ist heute noch reich an wilden Reben, welche einen leichten kühlen, aber scharf und sauer schmeckenden Wein liefern.

[2]) Hayti nach ihrem ursprünglichen, Santo Domingo nach ihrem spanischen, in der Handelswelt noch immer üblichen Namen, früher auch Hispaniola genannt, nach Cuba die ausgedehnteste unter den Großen Antillen, hat einen Flächen-Inhalt von 75074, mit den kleinen dazugehörigen Inseln Tortuga, Gonave, Grande Cayemite, Lavache, Saona und Beata von 77253 qkm. Die Bevölkerung wird auf 1377000 Einwohner geschätzt. Haïti zerfällt in zwei Republiken: I. Republik Haïti (Neger-Republik) im Westen, der ehemalige franz. Teil, 28676 qkm und 960000 Einw. II. Republik San Domingo (Republica Dominicana, Mulatten-Republik) im Osten, der ehemalige spanische Teil, 48577 qkm mit 417000 Einw. — Die Seeküsten und einige Berge dieser Insel sind, wie *Jullien* schreibt, mit Reben bedeckt, welche dicke lange Trauben hervorbringen, deren dunkelrote Beeren die Größe von Tauben-Eiern haben sollen.

[3]) Ursprünglich Yamaye oder Janahica genannt, wurde von Kolumbus auf seiner zweiten Reise 1494 entdeckt und 1514 auf königlichen Befehl mit dem Namen Isla de Santiago belegt. Die Insel liegt südlich von Cuba und ist durch ihre Lage und ihre Erzeugnisse die wichtigste englische Besitzung in Westindien. Sie bedeckt 10859, mit den Turks- und Caymans-Inseln 12018 qkm und hat 639491 Einwohner. Berühmt ist die Insel durch den Jamaikarum, während Wein nur in geringen Mengen erzeugt wird und nicht zur Ausfuhr gelangt.

[4]) Auch Portoriko, Porto Rico, Portorico, richtiger Puerto Rico (»reicher Hafen«), ursprünglich Boriquen oder Burenquen genannt, eine der Großen Antillen in Westindien. Die Insel wurde von Kolumbus auf der zweiten Reise entdeckt und erhielt von ihm den Namen Isla de San Juan Bautista (Johannes' des Täufers). Puerto Rico bildet mit den nahe östlich liegenden, zu den Virginischen Inseln gehörigen Eilanden Culebra, Culebrita und Vieques ein spanisches General-Kapitanat von 9315 qkm. Die Insel selbst bedeckt 9144,49 qkm und hat 798566 Einw., nach anderen 810394.

[5]) Franz. *la Dominique,* die größte der zum brit. Gouvernement der Leeward-Inseln gehörigen Kleinen Antillen in Westindien, zwischen Guadeloupe und Martinique, 754 qkm mit 29000 Einw. — Der hier erzeugte Wein gelangt nicht zur Ausfuhr.

[6]) Die größte der Kleinen Antillen, in französischem Besitz, besteht aus zwei Inseln (Basse-Terre, 946,3 qkm und Grande-Terre, 656,3 qkm). Guadeloupe bildet mit den naheliegenden kleinen Inseln Désirade, Îles des Saintes, Petite-Terre, Marie-Galante, Saint-Barthélemy und einem Teile von Saint-Martin ein Gouvernement von insgesamt 1870 qkm und 165899 Einwohnern. — Es wird hier ein sehr trinkbarer Likörwein in ganz geringer Menge erzeugt.

[7]) Nächst Guadeloupe die wichtigste der französischen Antillen in Westindien, zwischen Santa Lucia und Dominica, 988 qkm mit 175863 Einw. — Das wichtigste Produkt ist Zuckerrohr, doch wird auch Wein in geringen Mengen erzeugt.

[8]) Die südlichste und größte der Kleinen Antillen, an der östlichen Nordküste von Venezuela vor der Mündung des Orinoko gelegen, britisch.

[9]) Insel der Kleinen Antillen bei Curaçao, in niederländischem Besitz, 335 qkm mit 4701 Einwohnern. — Weinbau unbedeutend.

[10]) Niederländische, zu den Inseln unter dem Winde gehörige Felsen-Insel im Antillen-Meere Westindiens, 550 qkm mit 25994 Einwohnern. — Neben Zuckerrohr, Mais, Feigen, Zitronen usw. wird in ganz geringer Menge auch Wein gebaut.

Übersicht.

Asie. Asien. Asia.

I. Afghanistan. Afghanistan. Afghanistan.

II. L'Arabie. Arabien. Arabia.

III. Béloutchistan. Belutschistan. Beloochistan.

IV. La Chine. China. China.

V. Le Japon. Japan. Japan.

VI. L'Asie Mineure. Kleinasien. Asia Minor.

VII. Indes orientales. Ostindien. The East Indies.

VIII. Perse. Persien. Persia.

IX. La Syrie. Syrien. Syria.

X. La Transcaucasie. Transkaukasien. Transcaucasia.

a) Géorgie. Georgien. Georgia.

b) Iméréthie. Imeretien. Imeritia.

c) La Kachétie. Kachetien. Kachetia.

d) La Mingrélie. Mingrelien. Mingrelia.

XI. Turkestan. Turkestan. Turkestan.

A. Îles de l'Asie. Inseln Asiens. Islands of Asia.

I. Archipel Indien. Indischer Archipel. The Indian Archipelago.

a) Moluques. Molukken. Moluccas.

b) Îles Philippines. Philippinen. Philippine Islands.

c) Îles de la Sonde. Sunda-Inseln. Sunda Isles.

II. Ceylan. Ceylon. Ceylon.

Asie. Asien. Asia.

Größter Erdteil, die östliche Hauptmasse der Alten Welt, mit den Polar-Gebieten und dem russischen Ciskaukasien 44 172 870 qkm und 826 091 523 Einwohner.

I. Afghanistan. Afghanistan. Afghanistan.

Drangiana und Ariana der Alten, der nordöstliche Teil des iranischen Hochlandes, zwischen Persien und Vorder-Indien, 550 000 qkm mit etwa 4 Mill. Einwohnern.

Balch.	Herat.	Limdi-Kanah.
Ghurdschistan.	Kabul.	Serkar.
	Kundus.	

II. L'Arabie. Arabien. Arabia.

Von den Bewohnern Dschesiret-el-'Arab (»die Insel Arabiens«), von Türken und Persern Arabistan genannt, die südwestlichste große Halbinsel Asiens, mit der Sinai-Halbinsel und der Syrischen Wüste etwa 3 000 000 qkm groß.

Asir.	Hedschas.	Jemen.

III. Béloutchistan. Belutschistan. Beloochistan.

Der Südostteil des Hochlandes von Iran, zwischen Afghanistan und dem Arabischen Meere, das Gedrosia der Alten, 315 000 qkm mit 400 000 Einwohnern. — In den gut bewässerten Thälern gedeihen vorzüglich Trauben, Aprikosen, Pfirsiche, Mandeln, Pistazien, Datteln usw.

Gandawa.	Kelat.	Mekran.

IV. La Chine. China. China.

Sina, das größte Reich Asiens, besteht aus dem eigentlichen China und den Nebenländern (Mandschurei, Mongolei nebst Kobdo und Tarbagatai, die Thianschanländer mit Ili, Tibet mit den Kukunoo-Landschaften), zusammen 11 115 650 qkm mit 361½ Mill. Einwohnern, fast durchgängig mongolischer Rasse. — Der Weinstock und die Weintraube finden schon Erwähnung in dem Chi-King, einer der ältesten chinesischen Chroniken. Den Kaisern wurde Wein zum Geschenke gemacht. Nichtsdestoweniger wurde seine Gewinnung und Benützung durch wiederholte Gesetze streng verboten.

Fu-kien.	Kiang-si.	Pe-tsche-li.
Hami.	Kanton.	Schao-hing-fu.
Hwai-kwei-cu. *w.*	Kwang-tung.	Yin-chen-cu. *w.*

V. Le Japon. Japan. Japan.

Kaisertum in Ostasien, zwischen dem Japanischen Meer und dem Großen Ozean, umfaßt die Inseln Nippon (Hondo), Shikoku, Kiusiu, Jeso nebst den Kurilen und außerdem mehrere tausend kleine Eilande, 382 416 qkm mit 40 072 020 Einwohnern.

Innansimoura.	Kiola.	Mirin. *L.*
Ishikari.	Komakai.	Sappora.

VI. L'Asie Mineure. Kleinasien. Asia Minor.

Die große vorderasiatische Halbinsel zwischen dem Mittelländischen und dem Schwarzen Meer, 496 000 qkm; ein Hochland, von mannigfachen Bergreihen durchzogen und mit Randgebirgen rings umsäumt.

Brussa[1]). *ggr.*
Ilion-Bounarbaschi[2]).
Olymp(os) vergl. Brussa.
— Akschehr.
Olymp(os) Dollandscheh.
— Kerasli.
Lampsaki.
Prinkipo[3]).
Scala nova Ephesos.
Smyrna Muskat.
— Val de Paradiso.
Tenedos.

VII. Indes orientales. Ostindien. The East Indies.

Gesamtname für Vorderindien, Hinterindien und den Indischen Archipel, im engeren Sinne das britisch-indische Kaiserreich, das Vorderindien (mit Ausschluß der franz. und portug. Besitzungen) und die Westhälfte von Hinterindien umfaßt, zusammen 4 391 982 qkm und 288 Mill. Einw.

Agra.
Astor.
Bangalore.
Cawnpur.
Lahore.
Nepal.

VIII. Perse. Persien. Persia.

Reich in Vorderasien, der westliche Teil des iranischen Hochlandes, 1 648 195 qkm mit ungefähr 7½ Mill. Einwohnern. — Obgleich die muhammedanische Religion die herrschende ist, so wird doch in ganz Persien Wein erzeugt, welcher von den Muhammedanern ohne Gewissens-Bisse getrunken wird; denn sie sind überzeugt, daß ihnen diese Sünde wird vergeben werden, dafern sie nur den Wein nicht selbst bereiten. Der Wein muß stark sein, er muß einen gewaltigen Rausch hervorbringen, sonst ist er kein Getränk für die Perser. Deshalb setzen ihre Lieferanten, Juden und Armenier, demselben noch Kalk, Hanfblätter, Gewürze und dergl. zu. Der Weinbau ist größtenteils in den Händen der Gebern (Parsen), Juden und Armenier, welche sich die Erlaubnis erkaufen müssen. Wein kann in Persien bis 2300 m Höhe gezogen werden. — Es gibt eine Menge Trauben-Arten, darunter blaue, weiße, schwarze, rote. Die vorzüglichste Art heißt Kischmisch und hat gelbgrüne, mittelgroße, eirunde Beeren von angenehmem, süßem Geschmack. Eine andere Sorte ist Kischbaba, mit großen süßen Beeren ohne Kerne. Askeri ist eine Traube mit kleineren, aber ebenfalls süßen Beeren. Ihr zunächst steht die Malaga-Traube von Sendschan, dann die Kaiser-Traube von Tauris, die Donnas-Traube, welche den feinsten Rotwein liefert, die Kasvin-, Kasbin- oder Casbin-Traube.

Altpersische Weine.

Ariana (Iran).
Baktr(i)a (Balch).
Hyrkania.
Kirman.
Margiana (Merw).
Schiras.

Neupersische Weine.

Askeri. *s.*
Damas. *r.*
Dschulfa[4]). *w.*
Farsistan.
Hamadan. *hg.*
Irak Adschmi od. Adjeny[5]).
Ispahan.
— Malvasier.
Jesd od. Yesd[6]).
Kasbin, Casbin od. Casvin.
Kaschan.
Kischbaba. *s.*
Masenderan od. Masandaran.
Schiras od. gulari[7]). *r. w.*
— Zoucky Damas.
Täbris, Tauris od. Tebriz[8]).
— Malvasier.
Teheran.

IX. La Syrie. Syrien. Syria.

Soristan, asiatisch-türkische Provinz an der Ostseite des Mittelmeeres, zerfällt in das eigentliche Syrien und Palästina. — In Syrien wurde der Weinstock schon in den frühesten Zeiten der Geschichte gepflegt. Namentlich war Palästina und die Umgegend von Hebron (arab. El-Chalil) sowie das Gebirge Libanon berühmt als Weinland.

Damaskus Muskat.
Goldwein vergl. Libanon.
Hebron. *r.*
Libanon vino d'oro. *gg.*
— Zoucky-Much-Muché.
Monte-Oliveto (vom Ölberg).
Uhla[9]). *s.*
Vinum sanctum bethlehemitanum (la Rosée de l'Hermon).

---

[1]) In der Umgegend von Brussa gebaut; er ist den weißen Bordeaux-Weinen ähnlich, nur schwerer, gerbstoffreicher und von gelblichgrüner Färbung. Dieser Wein ist der bessere Tischwein der Christen im Orient. Auf den Weinkarten der konstantinopolitanischen Hotels ist er als »Wein vom Olymp« bezeichnet.

[2]) Wein aus Troja, Hauptstadt der kleinasiatischen Landschaft Troas, am Hellespont.

[3]) Eine der Prinzen-Inseln (Gruppe von neun Inseln im Marmarameer).

[4]) Südliche Vorstadt von Ispahan oder Isfahan.

[5]) Bildet den größten Teil des westlichen Persien, die wichtigste der Provinzen des persischen Reiches. Hier liegen die größten Städte des Landes, Hamadan, Ispahan und Teheran.

[6]) Zezed, Jezed, Jesed und ähnlich geschrieben, Handelsstadt fast im Mittelpunkte Persiens, in der Prov. Irak Adschmi, in einer Oase.

[7]) In Schiras nennt man den Wein Choller *(gulari)* und verkauft ihn nach dem Gewicht. Nur ein ganz geringer Teil davon wird ausgeführt; etwas davon geht nach Indien.

[8]) Hauptstadt der persischen Provinz Aserbeidschan (auch Adscherban, Aderbitschan und ähnlich geschrieben), erste Handelsstadt Persiens.

[9]) Wächst in der Umgegend von Smyrna, ist einer der vorzüglichsten Süßweine Syriens.

X. La Transcaucasie. Transkaukasien. Transcaucasia.

Kaukasien ist eine zusammenfassende Bezeichnung der Länder zwischen Schwarzem und Kaspischem Meer, wobei die nördlich des Kaukasus-Gebirges liegenden Ciskaukasien, die südlich desselben liegenden Transkaukasien heißen. Sie bilden den Übergang von Europa zu Asien und werden gewöhnlich zu Asien gezählt. Nimmt man jedoch den Hauptrücken des Kaukasus als Grenze beider Erdteile an, so gehört zu Asien nur Transkaukasien.

a) Géorgie. Georgien. Georgia.

Bei den Russen Grusien, bei den Eingeborenen Sakartwelo (Kartalinien), bei den Persern und Türken Gurdschistan, im Altertum Iberia, Landschaft im westlichen Teile Transkaukasiens, in der großen Einsenkung (60 000 qkm), die von den Flußgebieten des Rion, Tschoroch, Ingur und der Kura gebildet, im Norden vom großen Kaukasus, im Süden vom armenischen Hochland und dem Kleinen Kaukasus begrenzt und durch das Meschische Scheidegebirge in eine größere östliche, bis zur Vereinigung des Alasan mit der Jora reichende und eine kleinere westliche, an das Schwarze Meer grenzende Hälfte geteilt wird. Das Land war bis 1799 selbständiges Königreich, hat 60 000 qkm und 380 000 Einwohner.

Achalzych (georgisch Achalziche, türk. Achyska).
Aresch.
Dschebrail.
Dschewanschir.
Jelisawetpol.
Kasach.
Mokozange.
Nucha.
Sangesur.
Schuscha.
Signak.
Tiflis. *r. w.*
—er (Trsc. Djordjabza).
—er Riesling.
—er Schiras.
Tsinondal.
Vachery.

b) Iméréthie. Imeretien. Imeritia.

Landschaft in Transkaukasien, ehemals selbständiges Reich im Bassin der Kwirila und des Rion bis zum Zcheni-Zchali, umfaßte die jetzigen Kreise Scharopani, Kutais und Ratscha des russischen Gouvernements Kutais.

Odischi. | Scharopani. | Sodjovak Djani.

c) La Kachétie. Kachetien. Kachetia.

Französisch auch *Kak(h)étie* geschrieben; Landschaft im transkaukasischen Teile des russischen Gouvernements Kaukasien, einst das sog. Kachetinische Königreich, bekannt durch seinen Weinreichtum (etwa 360 000 hl im Werte von 8 Mill. Rubel jährlich). Leider aber erhält der sonst ausgezeichnete kachetinische Wein einen Nebengeschmack von den mit Steinöl präparierten Ziegen-Schläuchen, in welchen er auf den Markt gebracht wird.

Kacheti.
Marienfeld.
Petersdorf.
Sakatalsky.
Signachsky.
Telawsky.

d) La Mingrélie. Mingrelien. Mingrelia.

»Das Land der tausend Quellen«, früher ein Vasallenstaat Georgiens, Landschaft in Transkaukasien, bildet die Kreise Sugdidi, Senaki und Letschgum des russ. Gouvernements Kutais. Die Bewohner, die Mingrelier, die sich selbst Kadsariah nennen, 215 000 Seelen, gehören zum georgischen Stamm und sind griechisch-katholisch.

Adjalesch. | Senaki. | Sugdidi.

XI. Turkestan. Turkestan. Turkestan.

Turkestan, Turkistan, engl. auch *Toorkistan*, früher soviel wie Bucharei, zerfällt in Turan im Westen, Russisch-Turkistan und die russ. Prov. Samarkand und Semiretschensk im Norden und Ost-Turkestan im Südosten. Das russische General-Gouvernement Turkistan, 1867 aus dem im Kriege von 1864—65 dem turanischen Chanat Chokand bis jenseit des Sir Darja entrissenen Bezirk Namagan entstanden, welcher 1873 durch die Eroberung des Gebietes auf dem rechten Ufer des Amu Darja (von Chiwa), 1875—76 des Restes des Chanats Chokand und 1881 durch einen Teil des Ili-Gebietes (Tekesthal) bis zum Tienschan erweitert, 1887 aber auf die Provinzen Ferghana (Chokand) und Sir Darja beschränkt wurde, hat 597 000 qkm mit 1 817 363 Einwohnern.

Chokand.
Huseini. *s.*
Khalide.
Meske.
Sairan.
Sajeke.
Schiborgani.
Schirmani.
Taisi.

A. Îles de l'Asie. Inseln Asiens. Islands of Asia.

I. Archipel Indien. Indischer Archipel. The Indian Archipelago.

Auch Malaiischer Archipel, ostindischer, südostasiatischer Archipel, Indonesien, Insulinde, engl. *Malaysia*, franz. *la Malaisie* genannt, zusammenfassende Bezeichnung für die zahllose Menge größerer und kleinerer Inseln, welche teils isoliert, teils zu Gruppen vereinigt den Meeresraum zwischen dem südöstl. Asien und Australien ausfüllen. Das Areal aller Inseln, von denen einige zu den größten der Erde gehören, wird auf 2 000 000 qkm berechnet. Im Folgenden sind natürlich nur die Inseln hervorgehoben, welche für den Weinbau von Interesse sind.

a) Moluques. Molukken. Moluccas.

Auch Gewürz-Inseln genannt, der zwischen Celebes und Neuguinea gelegene Archipel, der östlichste Teil des niederländisch-ostindischen Inselreichs. Sie zerfallen in die nördlichen und die südlichen Molukken mit zusammen 52 900 qkm und etwa 375 000 Einwohnern. Zu letzteren gehören die dichtbevölkerten Banda-Inseln, die Amboina-Gruppe, Buru, Ceram mit Nebeninseln und die Inseln im Osten von Ceram wie Ceramlaut und die Watubela-Gruppe. Die nördlichen Molukken sind: Obi und Batjan, die sog. kleinen Molukken, wie Ternate, Tidur und Makjan, ferner Halmahera, Morotai usw.

Banda. | Batjan. | Halmahera od. Dschilolo.

b) Îles Philippines. Philippinen. Philippine Islands.

Spanische Insel-Gruppe, die nordwestlichste des Indischen oder Malaiischen Archipels, umfaßt mehr als 1000 größere und kleinere Inseln. Das Areal beträgt 293 726 qkm, mit den Sulu-Inseln 296 182 qkm. Die größten Inseln sind: Luzon (Manila) mit 109 206 qkm, Mindanao mit 97 968 qkm, dann Mindoro mit 10 000 qkm, Palauan mit 1400 qkm, Samar mit 13 386 qkm, Panay mit 12 560 qkm, Negros (12 098 qkm), Zebu (4697 qkm), Bohol (4124 qkm), Leyte (7923 qkm), Basilan (1283 qkm).

Luzon. | Mindanao od. Magindanao. | Mindoro.

c) Îles de la Sonde. Sunda-Inseln. Sunda Isles.

Ostindischer Archipel, zwischen dem Chinesischen Meer und dem Indischen Ozean, zerfällt in die vier Großen Sunda-Inseln (Sumatra, Java, Borneo, Celebes) und 39 Kleinen Sunda-Inseln (Bali, Lombok, Sumbawa, Floris, Sumba, Timor usw.), zusammen 1 626 669 qkm und 32 Mill. Einw.; größtenteils unter der Herrschaft der Niederländer.

Borneo[1]. | **Java**[3]. | **Sumatra**[4].
Limbang. | Argopuro. | Atschin.
Celebes[2]. | Surabaja. | Indrapura.
Menado. | Surakarta. | Merapi.

II. Ceylan. Ceylon. Ceylon.

Britische Insel im Osten der Südspitze Vorder-Indiens. Der Name ist entstanden aus Silan, der populären Abkürzung des Pali-Namens Sihalan, vom sanskritischen Sinhala (= »Löwen-Wohnort«), auch Sinhala-Dwipa. In den altindischen Gedichten heißt sie Lanka, bei den Griechen Taprobane. Der Flächen-Inhalt mit den dazu gehörenden kleineren Inseln beträgt 65 693 qkm, die Einwohnerzahl 2 761 396.

Adams Pik. | Pethigallakanda. | Point de Galle.

---

[1]) Von dem sanskritischen Bhourni, d. h. Land, Erde; die größte Insel des Ostindischen Archipels, nächst Neuguinea die größte der ganzen Erde. Der Flächen-Inhalt beträgt 733 329 qkm, mit einzelnen zugehörigen Insel-Gruppen 736 500 qkm, die Einwohnerzahl etwa 1 740 000.

[2]) Die drittgrößte der Großen Sunda-Inseln im Malaiischen Archipel, den Niederländern gehörig, bedeckt mit den zugehörigen kleineren Inseln 200 132 qkm. Die Einwohnerzahl wird auf etwa $1^1/_2$ Mill. geschätzt.

[3]) Die kleinste, aber wertvollste der Großen Sunda-Inseln in Niederländisch-Ostindien, zugleich eins der schönsten Länder der Erde. Die Länge von Java beträgt 1070, die Breite 67—208 km, der Flächen-Inhalt 125 896 qkm, mit Madura (4600 qkm) und anderen Nebeninseln 131 733 qkm. Java hat mit Madura 23 862 820 Einwohner.

[4]) Eine der Großen Sunda-Inseln, 1776 km lang, 296 km breit, 421 154 qkm (mit den umliegenden, besonders an der Westküste gelegenen Inseln 443 234 qkm), 3 572 000 Einwohner, im Westen gebirgig. Fast ganz Sumatra mit Umgebung ist im Besitz der Niederländer. Ein Teil der Batta-Länder im Innern (15 000 qkm mit 150 000 Einw.) ist noch unabhängig.

Übersicht.

Australie. Australien. Australia.

I. La Nouvelle Galles du Sud. Neusüdwales. New South Wales.

II. Victoria. Victoria. Victoria.

III. Queensland. Queensland. Queensland.

IV. Australie méridionale. Südaustralien. South Australia.

V. Australie occidentale. Westaustralien. West Australia.

VI. Tasmanie. Tasmania. Tasmania.

A. Océanie. Ozeanien. Oceania.

I. Mélanésie. Melanesien. Melanesia.

Bismarck-Archipel.
Neucaledonien.
Neuguinea.

II. Micronésie. Mikronesien. Micronesia.

Marianen.
Marshall-Inseln.
Palau-Inseln.

III. Polynésie. Polynesien. Polynesia.

Samoa.
Sandwich-Inseln.
Tonga-Archipel.

IV. La Nouvelle-Zélande. Neuseeland. New Zealand.

Australie. Australien. Australia.

»Südland«, der fünfte und kleinste Erdteil. Früher verstand man darunter im weiteren Sinne das ausgedehnte, im Stillen Ozean von den Grenzen Asiens und dem Indischen Ozean bis zu den Küsten Amerikas zerstreut liegende Insel-Gebiet, jetzt nur das große insulare Festland, ehedem Neuholland genannt, sowie die Insel Tasmanien, und bezeichnet die übrige hierher gehörige Inselwelt als Ozeanien. Die Engländer rechnen außerdem zu Australien noch Neuseeland. Der Erdteil hat eine Fläche von 7 627 832, mit Tasmanien 7 695 726, mit Tasmanien und Neuseeland (samt Chatham-Inseln) 7 965 158 qkm. Die Bevölkerung von Australien einschließlich Tasmanien beträgt 3 185 055 Einwohner. — Vor etwa 50 Jahren wurden die ersten Weinpflanzungen in Australien durch den Kolonisten Busby in Neusüdwales angelegt. Im Jahre 1862 betrug die Weinernte in Neusüdwales 85 000, in der Provinz Victoria 48 000, in Südaustralien 182 000 Gallonen, gegenwärtig beziffert sie sich um das fünf- bis zwölffache.

I. La Nouvelle Galles du Sud. Neusüdwales. New South Wales.

Britische Kolonie im südöstlichen Australien, umfaßt 799 139 qkm mit 1 197 650 Einwohnern.

Albury. *r.*
Branxton white Burgundy. *w.*
— Cabinet. *w.*
Camden.
Campelltown.
Carbenet od. carmenet. *r.*
Hunter River.
Parramatta.
Singleton white hermitage. *w.*
— Riesling. *w.*

II. Victoria. Victoria. Victoria.

Früher Port Phillip, *Australia Felix,* brit. Kolonie im südl. Australien, 229 078 qkm, 1 140 405 Einw.
Bezugs-Quelle für Victoria- und australische Weine überhaupt: Fred. Grosse, Melbourne.

Barabool Hills.
Beechworth.
Boroondora.
Bortherambo.
Burgundy. *r.*
Carbenet. *r.*
Castlemaine.
— Burgundy. *r.*
Chablis. *w.*
Chasselas. *w.*
Chewton.
Claret. *r.*
Conalto. *r.*
Echuca.
Fairfield. *r. w.*
Flemington.
Hawthorn.
Heidelberg.
Hermitage. *r. w.*
Hock. *w.*
Madeira. *w.*
Melbourne. *r. w.*
Pedro Ximenez od. Pero Jimen [1]).
Riesling. *w.*
Schiraz [2]). *r.*
South Yarra od. South Jarra.
Tintara.
Xeres od. Jerez.

III. Queensland. Queensland. Queensland.

Drittgrößte der britischen Kolonieen Australiens, im Nordosten des Festlandes, bedeckt einschließlich der Halbinsel York und der anliegenden kleineren Inseln 1 730 721 qkm mit 393 718 Einwohnern.

Bloomsbury.
Darling Downs.
Lyndhurst.
Queensland.
Surrenden Gutedel.
— Madeira.

---

[1]) Auch *Ximenes, Jimenes, Jimenez* und ähnlich geschrieben. Die Preisliste von *Fred. Grosse, Melbourne,* schreibt Pedro Ximenez. Aus der Traube gleichen Namens gezogener, gewöhnlich unter der Etikette »Malaga« versandter, feiner Likör-Wein von rötlich-goldgelber Farbe. Die ohnehin zuckerreichen Trauben werden nach der Reife noch einige Tage am Stock hängen oder an der Sonne liegengelassen, bis sie leicht einschrumpfen. Dadurch gewinnen sie einen so großen Gehalt von natürlichem Zucker, daß derselbe beim Gären nicht vollständig in Alkohol umgesetzt wird. An Güte weit hinter diesem stehend, sind die sog. dunkeln Malaga-Weine, welche durch Zusätze von gekochten Substanzen nebst dem nötigen Alkohol aus geringeren Weinsorten hergestellt werden. — Der Wein oder besser die Traube soll nach dem spanischen Kardinal gleichen Namens benannt worden sein, doch ist dies falsch, der deutsche Weinbauer Peter Simon hat die ersten solchen Reben von Madeira nach Malaga in Spanien gebracht. Der span. Kardinal hieß nicht Pedro, sondern Francisco Ximenez de Cisneros. Letzterer ist 1436 zu Torrelaguna geboren und 8. Mai 1517 gestorben.

[2]) Ein dem Schiraswein (s. d. auf Seite 1555) ähnlicher Rotwein, welcher auf der Preisliste von Fred. Grosse, Melbourne, verzeichnet ist.

IV. Australie méridionale. Südaustralien. South Australia.

Der ganze mittlere Teil des australischen Festlandes, besteht aus dem 983 655 qkm großen eigentlichen Südaustralien und dem 1 356 120 qkm großen Nordterritorium nördlich davon.

Adelaide[1]). *r. w.*
— Médoc.
— Riesling. *w.*
Alexandrina Muscat.
Auldana[2]).
— Ruby Cup. *r.*
Burgundy. *w.*
— »Emu«.
— »Fallon«. *r.*
— »Lindeman«. *r.*
— »Malbec«. *r.*
Cabinet old »Fallon«. *r.*
Cawarra »Lindeman«. *w.*
— Claret »Lindeman«. *r.*
Chablis »Wilkinson«. *w.*
— »Lindeman«. *w.*
Chasselas. *r.*
Claret »Fallon«. *r.*
— »Wilkinson«. *r.*
Coolalta »Wilkinson«. *r. w*
Ettamogah. *r. w.*
Frontignac. *w.*
Gouais. *w.*
Hanepoot. *s.*
Hermitage. *r.*
— »Fallon«. *r.*
— »Lindeman«. *r.*
— »Wilkinson«. *r.*
Highercombe Amber.
Hock »Fallon«. *w.*
— »Wilkinson«. *w.*
Irrawang.
Johannisberger.
Kaludah »Doyle«. *r. w.*
Lobethal.
Mataro.
Monalta.
Muscat »Fallon«. *w.*
Oaklands.
Payneham. *w.*
Porphyry »Carmichael«. *w.*
Port.
Riesling od. Reisling. *w.*
— Cabinet.
— »Ettamogah«. *w.*
— »Fallon«. *w.*
— »Lindeman«. *w.*
Sauvignon. *r.*
Shiraz »Fallon«. *r.*
Steinberger.
Tintara.
Tokay »Fallon«. *w.*
Verdeilho. *w.*
— Crown. *w.*
— »Fallon«. *w.*
— »Lindeman«. *w.*
Wattlesville.

V. Australie occidentale. Westaustralien. West Australia.

Früher Schwanfluß-Kolonie, britische Kolonie im südwestl. Australien, umfaßt den westlich vom 129. Längengrad gelegenen Teil des austral. Festlandes, ist 2527 283 qkm groß und hat nur 49 835 Einw.

Augusta Verdeilho.
Freemantle.
Perth.
Pinjarra.
Stirling.
Williamsburg Riesling.

VI. Tasmanie. Tasmania. Tasmania.

Früher Vandiemensland, franz. *la terre de (Van) Diémen*, auch *Diéménie*, engl. *Van Diemen's Land*, große britische Insel an der Südostspitze von Australien, wurde 24. Nov. 1642 von dem holländischen Seefahrer Tasman entdeckt und zu Ehren seines Auftraggebers, des indischen General-Gouverneurs Anton van Diemen, Vandiemensland genannt, ein Name, der 1856 in den jetzigen umgeändert wurde. Die Insel hat die Form eines unregelmäßigen Dreieckes, 146 667 Einwohner und einen Flächen-Inhalt von 64 644 qkm, wozu noch eine Anzahl von Nebeninseln kommen mit einem Areal von 4122 qkm. Von den letzteren sind bedeutender: am Ostende der Baßstraße die Fourneaux-Gruppe mit der Flinders-Insel, Cape Barren-, Clarke- und Chappel-Insel nebst der Kent-Gruppe, alle von Seehunds- und Alken-Fängern bewohnt; am Westende: Kings-, Robbins-Insel und die Hunter-Inseln. Andere größere Inseln sind: Waterhouse-, Swan-, Scouten-, Maria-, Bruni- und Huon-Insel.

Brighton.
Southport.
Tamar.

A. Océanie. Ozeanien. Oceania.

Inseln des Stillen Ozeans, die sämtlich im Stillen Meere von den Grenzen Asiens und dem Indischen Ozean bis zu den Küsten Amerikas zerstreut liegenden Inseln und Insel-Gruppen von 1 262 900 qkm Fläche. Ihrer Natur nach zerfallen die Inseln in hohe und niedere. Nach der verschiedenen Körperbildung, den Einrichtungen und Sitten, sowie den Sprachen der Eingeborenen unterscheidet man vier Abteilungen: Melanesien, Polynesien, Mikronesien und Neuseeland. Nach ihrer räumlichen Anordnung faßt man die Inseln zusammen in einen Binnen-Gürtel, einen Außen-Gürtel und in Zerstreute Inseln.

I. Mélanésie. Melanesien. Melanesia.

Bei den Engländern Westpolynesien, umfaßt die Inseln, die sich von Westen nach Osten und später nach Südosten kranzförmig um das australische Festland ziehen. Dazu gehören Neuguinea mit den anstoßenden Gruppen, der Louisiade-Archipel, der Bismarck-Archipel, die Salomon-Inseln, die Sta. Cruz-Inseln, die Neuen Hebriden, Tukopia, die Banks-Inseln, die Loyalty-Inseln, Neucaledonien und die Fidschi-Inseln.

[1]) Die besseren Adelaide-Weine stehen ungefähr im Range der europäischen zweiter Klasse.

[2]) Der Auldana-Weinberg im Bezirk von Adelaide ist die berühmteste Weinlage Südaustraliens.

Bismarck-Archipel[1].	**Neucaledonien**[2].	**Neuguinea**[3].
Neumecklenburg.	Nouvelle-Calédonie.	Konstantin.

II. Micronésie. Mikronesien. Micronesia.

Gesamt-Name für die Insel-Gruppen im nordwestlichen Ozeanien, wie die Ladronen (Marianen), die Karolinen, die Palau-, Marshall-, Gilbert-Inseln und der Magelhães-Archipel.

Marianen[4].	**Marshall-Inseln**[5].	**Palau-Inseln**[6].
Gua(ha)m.	Jaluit.	Babeldzuap.

III. Polynésie. Polynesien. Polynesia.

Bezeichnung für die in der Südsee, nordöstlich von Neuseeland, zwischen den Wendekreisen gelegenen Inseln und Insel-Gruppen. Hierzu gehören die Tonga-, Samoa-, Hervey-Inseln, die Gesellschafts-Inseln mit den Austral- oder Tubuai-Inseln, die Tuamotu-, Marquesas-, Sandwich-, Phönix-, Manihiki-, Fanning-, Mangarewa-Inseln.

Samoa[7].	**Sandwich-Inseln**[8].	**Tonga-Archipel**[11].
Upolu.	Hawai(i)[9].	Amarpurai.
Sawaii.	Hilo.	Vavau.
	Oahu[10].	

IV. La Nouvelle-Zélande. Neuseeland. New Zealand.

Insel-Gruppe südöstlich von Australien im südlichen Großen Ozean, eine der wertvollsten britischen Kolonieen, hat einschließlich der Chatam-Inseln 269432 qkm und einschließlich der politisch ebenfalls zu Neuseeland gerechneten Kermadec, Auckland-, Macquarie-, Campbell-, Antipoden- und Boundy-Inseln 280000 qkm. Die Einwohnerzahl beträgt 41993. Das eigentliche Neuseeland besteht aus der Nordinsel (bei den Eingeborenen Te-Ika-a-Maui, Ahinomaui, Ikaamaui, d. h. Fisch des Maui) und der Südinsel (Te-Wahi-Punamu, d. h. Ort des Grünsteins), der Stewart-Insel im Süden und der Großen Barrierinsel oder Otea.

Nelson Port.	New Zealand. *w.*	New Zealand Port.

[1]) Früher Neubritannien, eine zu Melanesien gehörige halbkreisförmige Gruppe schmaler Inseln im westlichen Großen Ozean, durch die breite Dampierstraße von der Ostseite Neuguineas getrennt, besteht aus Neupommern (früher das eigentliche Neubritannien, 24900 qkm groß), Neumecklenburg (früher Neuirland, 12950 qkm), Neuhannover (1476 qkm), den Admiralitäts-Inseln (486 qkm), Neulauenburg (früher Duke of York-Inseln, 58 qkm) und mehreren anderen kleinen Inseln.

[2]) Baladea, im südwestlichen Großen Ozean, 4. Sept. 1774 von Cook entdeckt und 24. Sept. 1853 von Frankreich in Besitz genommen, hat 17090, mit den Loyalty-Inseln 19823 qkm und 62752 Einw. Zum Gouvernement Neucaledonien gehören auch die Pinien-Insel, der Wallis-Archipel oder Uëa, die Chesterfield- und die Huon-Inseln.

[3]) Die größte Insel der Erde, nördlich von Australien, bedeckt etwa 785000, mit den der Küste vorgelagerten kleineren Inseln etwa 808000 qkm. Die Bewohner werden zur melanesischen Rasse gerechnet und jetzt allgemein Papua genannt. Die Zahl wird sehr verschieden, von 50000 bis auf $2^1/_2$ Mill. angegeben. Das Klima ist durchweg tropisch, an den Küsten infolge der Wassernähe und der herrschenden Seewinde sehr gleichmäßig. Hier befinden sich auch einige Weinpflanzungen, welche reiche Erträge liefern. Politisch ist Neuguinea unter Deutsche, Holländer und Engländer geteilt. Der niederländische Anteil ist 382140 qkm (mit den Papua-Inseln und den Inseln der Geelvinkbai 397202 qkm), der deutsche Anteil oder Kaiser-Wilhelms-Land 181650 qkm groß, während der englische Besitz, Britisch-Neuguinea, 221570 qkm, mit den Inseln an der Südostspitze jedoch 229100 qkm enthält.

[4]) Ladronen oder Diebsinseln, spanische Insel-Gruppe im Großen Ozean, zerfallen in eine südliche und eine nördliche Hälfte. Zu der südlichen gehören Guam (Guaham, Guajan, 514 qkm mit 8561 Einw.), Rota (Sarpan) und Seypan. Die zehn nördlichen Inseln (Gani) sind sämtlich unbewohnt und meist noch thätige Vulkane. Der Flächen-Inhalt beträgt 1140 qkm mit 10172 Einw.

[5]) Marschall- oder Marshall-Inseln, deutsche Insel-Gruppe im Großen Ozean, besteht aus zwei parallelen Reihen von Atolls der Ralik-Kette (277 qkm) und Ratak-Kette (133 qkm) mit insgesamt 15000 Einw., darunter 67 Europäer.

[6]) Spanisch Palaos, engl. Pelew-Inseln, einheimisch Pelju-Inseln, auch westliche Karolinen genannt, aus 26 hügeligen Eilanden mit 456 qkm Fläche bestehende Insel-Gruppe. Die größte derselben, Babeldzuap oder Babelthuap, umfaßt 300 qkm und zählt etwa 8000 Einwohner.

[7]) Schiffer-Inseln, nordöstlich von den Fidschi-Inseln, aus vier größeren (Sawaii, Upolu, Tutuila, Manua) und mehreren kleineren Inseln bestehende polynesische Gruppe, zusammen 2787 qkm. Die Bevölkerung beträgt ungefähr 34000, außerdem 300 weiße Fremde.

[8]) Inselreich in der nördlichen Hälfte des Stillen Ozeans. Es besteht aus 8 größeren Inseln (Hawaii, Oahu, Maui, Kaui, Niihau, Molokai, Lanai, Kahulaui) und 13 nordwestlich davon gelegenen wüsten Inselchen und Riffen. Der Gesamt-Flächeninhalt der Gruppe beträgt 17008 qkm, die Bevölkerung etwa 81000 (davon gegen 18000 Weiße). Die Europäer haben das Zuckerrohr, die Kartoffel, den Weinstock, die Olive u. a. eingeführt.

[9]) Die größte der Sandwich-Inseln, an der Südwestspitze des Archipels, hat 11356 qkm und 24991 Einwohner.

[10]) Die zweitgrößte, aber wichtigste und bevölkertste der Sandwich-Inseln, mit 1680 qkm und 28068 Einwohnern.

[11]) Englisch *Friendly Islands* (Freundschafts-Inseln), eine zum südlichen Polynesien gehörige Insel-Gruppe im Stillen Meer, südöstlich von den Fidschi- und südlich von den Samoa-Inseln, umfaßt im ganzen 32 größere Inseln und ungefähr 150 kleinere Eilande mit einem Gesamt-Flächenraum von 997 qkm.

Übersicht.

Europe. Europa. Europe.

I. La Belgique. Belgien. Belgium.

II. Bosnie. Bosnien. Bosnia.

III. Bulgarie. Bulgarien. Bulgaria.

IV. Allemagne. Deutschland. Germany.

V. France. Frankreich. France.

VI. Grèce. Griechenland. Greece.

VII. La Grande-Bretagne. Grossbritannien. Great Britain.

VIII. L'Italie. Italien. Italy.

IX. Le Luxembourg. Luxemburg. Luxemburg.

X. Monténégro. Montenegro. Montenegro.

XI. Les Pays-Bas. Niederlande. The Netherlands.

XII. Autriche-Hongrie. Österreich-Ungarn. Austria-Hungary.

XIII. Le Portugal. Portugal. Portugal.

XIV. La Roumanie. Rumänien. Roumania.

XV. La Russie. Russland. Russia.

XVI. La Suisse. Schweiz. Switzerland.

XVII. La Serbie. Serbien. Servia.

XVIII. Scandinavie. Skandinavien. Scandinavia.

XIX. Espagne. Spanien. Spain.

XX. Turquie. Türkisches Reich. Turkey.

Europe. Europa. Europe.

Der kleinste, aber wichtigste Erdteil der Alten Welt, 9 928 956 qkm Fläche mit 357 892 996 Einw.

I. La Belgique. Belgien. Belgium.

Königreich, an der Nordsee zwischen den Niederlanden, Preußen und Frankreich, 29 457 qkm und 6 136 444 Einw., das am dichtesten bevölkerte Land Europas. Das Land besteht aus neun Provinzen: Antwerpen, Brabant, Westflandern, Ostflandern, Hennegau, Lüttich, Limburg, Luxemburg, Namur. — Die Weinerzeugung Belgiens ist unbedeutend. Sie erstreckt sich nur über 166 ha, von welchen der größere Teil, 146 ha, die Höhenzüge im Umkreis der Städte Huy und Lüttich einnimmt.

Huy, vläm. Hoey. | Menin. | Mons.

II. Bosnie. Bosnien. Bosnia.

Bosna, mit der Herzegowina nominell die nordwestlichste Provinz der europäischen Türkei, in der That aber auf Grund des Berliner Vertrags vom 13. Juli 1878 seit August 1878 von Österreich-Ungarn militärisch besetzt und verwaltet. Der Flächen-Inhalt beträgt (ohne das Sandschak Novipazar) 51 100,08 qkm, die Bevölkerung einschließlich der Herzegowina, jedoch ohne Novipazar 1 336 091 Einw.

Suchopolje. | Terezovac. | Travnik. *w.*

III. Bulgarie. Bulgarien. Bulgaria.

Bulgarei, ein der Türkei tributpflichtiges Fürstentum, zwischen der Donau und dem Balkan, das alte Niedermösien, seit 1885 mit Ostrumelien vereinigt, zusammen 96 660 qkm mit 3 154 375 Einw. Das eigentliche Fürstentum Bulgarien grenzt im Norden an Rumänien, im Osten an das Schwarze Meer, im Süden an Ostrumelien und das türk. Wilajet Saloniki, im Westen an das türk. Wilajet Kossovo und an das Königreich Serbien. Bulgarien umfaßt 64 493 qkm, Ostrumelien 35 900 qkm.

a) Bulgarie. Bulgarien. Bulgaria.

Balčik (Baltschik).
Duprica.
Köstendil.
Lom.
Lovec (Lofča).
Nikopoli.
P(a)ravadi [1]).
Plevna (Plewna).
Rahovo (Rahowo).
Razgrad (Rasgrad).
Ruščuk (Rustschuk).
Sewliewo.
Silistria.
Sistov (Sischtow).
Sofia.
Staro-Zagorsk.
Šumen (Schumen, Swischtow. [Schumla]).
Tirnova (Tirnowo).
Vidin (Widdin). *r.*
Wratza (Wratscha).

b) Roumélie orientale. Ostrumelien. East-Roumelia.

Eine durch den Berliner Kongreß 1878 geschaffene autonome Provinz der Türkei, die im oberen Thrazien zwischen Balkan, Rhodope und der Küste des Schwarzen Meeres gelegen ist. Hauptstadt sollte Philippopel sein, die Verwaltung einem christlichen, von der Pforte mit Zustimmung der Großmächte stets auf fünf Jahre ernannten General-Gouverneur übertragen werden. Nach dem serbisch-bulgarischen Kriege ernannte der Sultan den Fürsten von Bulgarien auf fünf Jahre zum General-Gouverneur von Ostrumelien. Als aber diese Periode unter Fürst Ferdinand 1891 ablief, haben weder die Großmächte noch die Pforte sich mit der Frage einer Neuernennung des Fürsten beschäftigt. Das Fürstentum zahlt der Türkei jährlich 2 951 000 Frs. Sonst ist Ostrumelien in der Verwaltung mit Bulgarien verschmolzen; die Union ist aber bis heute noch durch keinen internationalen Vertrag anerkannt.

Burgas. | Kotel. | Slivno (Sliwno).

---

[1]) Auch Parawadi, Parawady, Provadia, im Mittelalter Provaton, ehemals befestigte Stadt im Distrikt Varna des Fürstentums Bulgarien, berühmt durch Weinbau.

IV. Allemagne. Deutschland. Germany.

A. Le Sud de l'Allemagne. Süddeutschland. Southern part of Germany.

Flächen-Inhalt 540 504 qkm; Bevölkerung (1. Dez. 1890) 49 428 470 Einwohner. Deutschland erhielt seinen Weinbau aus Gallien, indem gallische und hispanische Legionen am Rhein die Rebe anpflanzten. An der Mosel aber blühte schon damals der Weinbau und lieferte ein Erzeugnis, welches Ausonius mit dem italienischen verglich. Unter Karolingern und Hohenstaufen verbreitete sich der deutsche Weinbau namentlich auch nach Norden, der dreißigjährige Krieg, das Klima und die Verbesserung der Verkehrs-Mittel zogen die Grenzen wieder enger. Der Winter von 1437 vernichtete alle Weinberge an der Weichsel, und es wird ausdrücklich berichtet, daß sie nicht wieder angepflanzt worden seien. Den fränkischen Weinbau begründeten Herzog Priamus und die heilige Adelheid im Jahre 745. — Gegenwärtig verteilt sich der Weinbau Deutschlands über folgende Gebiete: Rheingau mit Taunus; Mosel mit Saar und Nahe; Ahr; Rheinhessen; Pfalz; Bergstraße; Main und Franken; Baden und Schwaben; Elsaß-Lothringen; Norddeutschland (an der unteren Saale, selbst vorgeschoben bis nach Potsdam und dann südlich geneigt nach Niederschlesien, an der Elbe usw.). Dem Flächenraum nach ist das deutsche Weingebiet das sechstgrößte der Welt, nach »Hamm, Weinbuch« mit etwa 1 500 000 ha Weinbergen. Davon kommen nach derselben Quelle auf Württemberg 26,38; Bayern 26,27; Preußen 5,5; Sachsen 1,47; Luxemburg 0,83; Thüringen 0,24 und Meisenheim 0,15 %. Nach *Hamm* beziffert sich das Gesamt-Erträgnis im Durchschnitt auf 2 130 000 hl. Nach *Brockhaus* erstreckt sich der Weinbau Deutschlands über 119 924 (120 300) ha mit einer Produktion von 748 462 hl, wovon im Jahre 1890 348 772 hl (1889 nur 281 313 hl) auf Preußen kamen. Nach derselben Quelle beträgt die Gesamt-Ernte in Deutschland in mittelguten Jahren etwa 1 Mill., in guten Jahren $1^1/_2$—2 Mill. hl. Nach *Meyer* betrug 1884 die Weinbergs-Fläche in Deutschland 119 973,6 ha und lieferte einen Ertrag von 2973,916 hl. Davon entfielen auf Preußen 17,040 ha mit 399 546 hl; Bayern 22 331 ha mit 384 101 hl; Württemberg 18 546 ha mit 524 024 hl; Baden 19 885 ha mit 309 141 hl; Elsaß-Lothringen 30 625 ha mit 886 700 hl; auf Hessen 10 346 ha mit 459 604 hl; auf die übrigen Staaten 1200 ha mit 11 000 hl. — Nach einer Statistik in »Neumanns Orts-Lexikon d. deutschen Reiches« umfaßt Deutschlands Weinbau eine Fläche von 118 292,4 ha mit 1 673 626 hl. Davon entfallen auf die Prov. Brandenburg 408.6 ha mit 1036 hl; die Prov. Posen 103,5 ha mit 603 hl; die Prov. Schlesien 1404,2 ha mit 4713 hl; die Prov. Sachsen 591,6 ha mit 2012 hl; Hessen-Nassau 3031,2 ha mit 34 848 hl; Rheinland 11 664,2 ha mit 182 195 hl; Hohenzollern 1,0 ha mit 2 hl; also auf Preußen zusammen 17 204,3 ha mit 225 409 hl; ferner auf Bayern 22 331,5 ha mit 169 866 hl; Sachsen 619,8 ha mit 2878 hl; Württemberg 17 556,1 ha mit 157 142 hl; Baden 18 005 ha mit 252 894 hl; Hessen 11 690,8 ha mit 132 109 hl; Sachsen-Weimar 200,5 ha mit 99 hl; Sachsen-Meiningen 16 ha; Sachsen-Koburg-Gotha 24,9 ha; Anhalt 8,4 ha; Schwarzburg-Rudolstadt 9,8 ha (ohne Angabe der hl), Sachsen-Altenburg 51 hl (ohne Angabe der ha), Elsaß-Lothringen 30 625,3 ha mit 733 178 hl.

a) Bade(n). Baden. Baden.

Großherzogtum im Südwesten Deutschlands, südlich und westlich vom Rhein begrenzt, 15 081 qkm oder einschließlich des Anteils am Bodensee 15 263 qkm und 1 657 867 Einwohner. Die Badischen Weine gehören im allgemeinen zu den mittleren und kleinen und sind in ihrer Heimat als Tischweine beliebt. Nur wenige haben ein größeres Absatz-Gebiet. Am bekanntesten sind der rote burgunderähnliche Affenthaler aus der Ortenau und der Markgräfler aus dem Markgrafentum. Von den Weinen der Bergstraße sind die weißen Riesling-Weine und der rote von Lützelsachsen hervorzuheben, unter den Main- und Tauber-Weinen der Marbacher und Wertheimer, unter den Weinen des Breisgaus der Kaiserstuhler und Glotterthaler, von denen des Seelandes der rote Meersburger. Der Weinbau Badens erstreckt sich über eine Fläche von 19 144 ha. Es entfallen auf den Bezirk Konstanz 2011 ha, auf den Bezirk Freiburg 9591 ha, auf den Bezirk Karlsruhe 2820 ha, auf den Bezirk Mannheim 4722 ha.

Achern. [stuhler). *w.*
Achkarren (Kaiser-
Affenthal[1]) (Ortenauer).
—er Auslese. *r.* *[r. 1.*
—er Beerwein. *r.*
—er Auslese Beerwein. *r.*
—er (Regiewein des Magiſtrats, München). *r.*
Affenthaler Weißherbst.
Ahausen.
Albersbach.
Allensbach.
Altdorf.
Altenberg. *w.*
Auggen (Markgräfler). *w.*
Baden.
Bahlingen.
Balm.
Bambergen.
Batzenberg.
Beckstein. *w.*
Bellingen.
Berghaupten.
Berghausen.

[1]) Dem weltberühmten Affenthaler, so schreibt die »Pfälz. Presse«, ist ein gefährlicher Konkurrent entstanden in jedem anderen Rotwein, im Italiener, ja sogar im Heidelbeerwein. Während seit Jahrhunderten der Affenthaler die feinste Marke unter den Rotweinen war, tritt jetzt die Erscheinung hervor, daß er keine Käufer mehr findet. »Affenthaler« wird überall getrunken und auch als solcher bezahlt. »Affenthaler« ist es der Etikette nach — aber der Inhalt! Wenn man sich vergegenwärtigt, daß Affenthaler nach Tausenden von Litern getrunken wird und das kleine Fleckchen Erde im Bühler Thal, von der Altschweierer bis zur Neuweierer Bachscheide betrachtet, auf dem er wächst, dann steht man bei der Frage, wo der Affenthaler, der waggonweise versandt wird, denn eigentlich herkommt, wie vor einem Rätsel. Die Lösung ist allerdings sehr einfach: unter der Etikette »Affenthaler« wird eben alles verkauft, was Rotwein ist. Das zeigt sich gegenwärtig in sehr scharfer Weise. In Affenthal liegen 600 Ohm Affenthaler — die Ohm zu 150 Liter — ohne Altschweier und Eisenthal, diese können nicht an den Mann gebracht werden, weil anderer Rotwein genug vorhanden ist, der als »Affenthaler« verzapft wird.

Bergsträßer[1]). *r. w.*
Bermatingen.
Bestenheid.
Bickensohl (Kaiserstuhler). *w.*
Biengen.
Binau. *w.*
Bischoffingen.
Blankenhornsberg (Ihringen). *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Bleichheim.
Bodman (Seewein). *r.*
Bottenau.
Bötzinger (Kaiserstuhler). *w.*
Breisgau[2]). *r. w.*
Britzingen.
Bruchsal.
Buchholz.
Bühl. *w.*
Bühlerthal. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Burkheim.
Dainbach.
Daisendorf.
Dangstetten.
Denzlingen.
Dinglingen.
Distelhausen.
Dreimännerwein vergl. Durbach. *w.* Seewein.
—er Clävner[3]). *w.*
—er Josephsberg. *w.*
—er Ruländer. *w.*
—er Weißherbst. *w.*
Eckartsberg (Kaiserstuhler). *w.*
Efringen (Markgräfler). *w.*
Egringen.
Ehrenstetten.
Eichstetten (Kaiserstuhler). *w.*
Eimeldingen (Markgräfler). *w.*
Eisenthal (Affenthaler). *r.*
Elsenz.
Emmendingen.
Endingen.
Engen.
Ettlingen.
Fahrenberg. *w.*
Feldberg (Markgräfler). *w.*
Finsterberg. [stuhler). *w.*
Föhrenberg (Kaiser-
Frankenweiler. *w.*
Freiburg.
Freudenberg. *r.*
Friesenheim.
Fürstenberg. *w.*
Gaisbach. *w.*
Gemmingen.
Gengenbach.
Gerlachsheim. *r. w.*
Glotterthal. *w.*
Gochsheim.
Gottenheim.
Grenzach (Markgräfler). *w.*
—er Auslese. *w.*
Grießen.
Grötzingen. *w.*
Grünsfeld.
Haltingen(Markgräfler). *w.*
Handschuhsheim.
Haslach.
Hassmersheim.
Hegne (Seewein). *r.*
Heidelsheim.
Heiligenzell. *w.*
Heitersheim.
Hemmenhofen.
Herbolzheim.
Herzthal.
Hochhausen.
Ihringen (Kaiserstuhler).
Impfingen. *w.* *r. w.*
Istein (Markgräfler). *w.*
Ittendorf. *w.*
Jechtingen (Kaiserstuhler). *w.*
Kaiserstuhl[4]).
Kandern.
Kappel.
Kappel-Rodeck. *w.*
Kappel-Windeck. *w.*
Kastelberg(Markgräfler). *w.*
Kenzingen.
Kinzigthal. *w.*
Kippenheim. *w.*
Kirchen (Markgräfler). *w.*
Kleinkems.
Köndringen.
Königheim.
Königschaffhausen.
Königshofen. *w.*
Konstanz.
Krautheim. [stuhler). *w.*
Küchlingsbergen (Kaiser-
Lahr (Breisgau). *r.*
Langenbrücken.
Lauda.
—er Tauberwein. *r. w.*
Laudenbach. *w.*
Laufen (Markgräfler). *w.*
Lautenbach.
Leimen.
Leiselheim (Kaiser-
Letten. [stuhler). *w.*
Leutershausen.
Liel.
Lindelbach.
Lörrach (Markgräfler). *w.*
Ludwigshafen.
Lützelsachsen (Bergsträßer). *r.*
—er Auslese. *r.*
—er Schnittberg. *r.*
Mahlberg.
Mainau (Meinau).
Malheim.
Malsch.

---

[1]) Seltener Bergsträßler. Die Bergsträßer oder Bergstraßen-Weine sind die Weine von der westlichen Abdachung des Odenwaldes und der badischen Bergstraße. Mit letzterem Namen bezeichnet man die ungefähr 52 km lange, auf dem rechten Rheinufer am Fuß des Odenwaldes sich hinziehende, vielleicht schon von den Römern angelegte Kunststraße (Platea montana), von Bessungen in der Nähe von Darmstadt bis Heidelberg, im weiteren Sinne aber den ganzen fruchtbaren Strich der nächsten Umgebung derselben. Die Bergsträßer Weißweine sind leichte Mittelweine und namentlich als Jungweine recht angenehm, doch mitunter etwas erdig schmeckend. Die Rotweine der Bergstraße finden einen sehr guten Absatz nach Norddeutschland, wo sie sich zumeist in französische verwandeln.

[2]) Der Breisgau umfaßt den Schwarzwald und das Rheinthal bis nördlich zum Kaiserstuhl (s. d.), etwa 1650 qkm, seit 1810 badisch. Die mit Reben bepflanzte Fläche beträgt etwa 2480 ha. Der Rebsatz besteht aus Gutedel, Krachmost, Burgunder, Elbling, Traminer, Ruländer und Riesling. Die vorzüglichsten Weine des Breisgaues sind der Buchholzer, Suggenthaler und Glotterthaler (Glotterthäler). Die übrigen Breisgauer Weine zählen zu den kleinen. Zu nennen sind noch: Lahr, Herbolzheim, Heiligenzell, Kippenheim, Freiburg, Kinzigthal, Kenzingen. Es werden vorzugsweise Weißweine, doch auch einige Rotweine im Breisgau erzeugt.

[3]) Oft auch Clev(e)ner, Clävener, Klev(e)ner geschrieben.

[4]) Der Kaiserstuhl ist ein isoliertes kleines vulkanisches Gebirge in Baden, in der oberrheinischen Tiefebene, unweit des Rheins, zwischen Altbreisach und Endingen, bestehend aus Dolerit- und Basalt-Kegeln, die schöne Thäler mit Weinpflanzungen und Obstgärten umschließen. Die mit Reben bepflanzte Fläche beträgt etwa 2450 ha. Die Weine des Kaiserstuhls, Kaiserstühler, richtiger aber Kaiserstuhler genannt, zeichnen sich durch Süße und Weichheit aus, weshalb sie auch vielfach zur Champagner-Bereitung verwendet werden. Die vorzüglichsten Sorten sind: Ihringen, Föhrenberg, Rothweil, Jechtingen, Malterdingen, Leiselheim, Achkarren, Küchlingsbergen, Eckartsberg, Bickensohl, Eichstetten.

Malterdingen (Kaiser-stuhler). *w.*
Marbach. *w.*
Marienberg. *w.*
Markdorf.
Markelfingen.
Markgräfler[1]). *w. 1.*
— Auggener (Ziegler & Groß, Konstanz).
— Auslese (F. Krafft-Vogt, Schallstadt).
— Ausstich. *w.*
— Edelwein. *w.*
— Edelwein Auslese. *w.*
— Efringer. *w.*
— Eimeldinger. *w.*
— Feldberger. *w.*
— Grenzacher. *w.*
— Gutedelwein. *w.*
— Haltinger. *w.*
— Isteiner. *w.*
— Kastelberger. *w.*
— Kirchener. *w.*
— Laufener. *w.*
— Lörracher. *w.*
— Müllheimer. *w.*
— Muskateller.
— Muskateller Auslese. *w.*
— Reckenhagener. *w.*
— Thumringer. *w.*
— Tischwein. *w.*
— Weiler. *w.*
Meersburg[2]) (Seewein). *r.*
Meisenbühl. *w.*
Mengen.
Mingolsheim.
Mosbach. *w.*
Müllheim[2]) (Markgräfler). *w.*
Münzesheim.
Munzingen.
Neckarelz.
Neckargemünd[4]).
Neckarzimmern.
Neudenau.
Neusatz. *w.*
Neusatzer Tischwein. *w.*
Neuweier. *w.*
Niederschopfheim.
Niefern.
Niklashausen. *w.*
Nimburg.
Oberkirch. *w.*
—er Klingelberg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Weißherbst. *w.*
Oberlauda. *w.*
Oberrothweil.
Odenheim.
Offenburg.
Ohlsbach.
Oos.
Opfingen.
Ortenau[5]). *r. w.*
Ortenberg. *r.*
—er Weißherbst.
Pfaffenberg.
Pforzheim.
Radolfzell. *r.*
Randegg (Markgräfler). *w.*
Reckenhagen. *w.*
Reichenau (Seewein). *r.*
Reicholzheim[6]). *w.*
Rheinweiler.
Riegel.
Rielasingen.
Ringelbach.
Rohrbach.
Rosenberg.
Rothweil (Kaiserstuhler). *w.*
—er Eichenberg.
Sasbach. *w.*
Sasbachwalden.
Satzenberg. *w.*
Schliengen.
Schönberg.
Schriesheim. *w.*
Schwarzer Herrgott (Cresc. Gutsbes. Golsen, Zell).
Schweigenberg. *w.*
Seewein[7]). *r. w.*
Singen.
Sinzheim.
Sipplingen.
Söllingen.
Sonnenberger Riesling. *w.* (Eig. Gewächs v. A. Schütt, Bühl).
Staufen. *w.*
—er Burghalden. *w.*
—er Schloßberg. *w.*
Stein.
Steinenstadt.
Steißlingen.
Suggenthal.
Sulz.
Sulzbach.
Sulzburg.
Tauberbischofsheim.
Thiergarten.
Thumringen (Markgräfler). *w.*
Überlingen.
Unterbalbach.
Unteröwisheim.
Urphar.
Varnhalt. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Waldulm. *r.*
Wasenweiler.
Weil (Markgräfler). *w.*
Weinheim[8]). *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Hubberg. *w.*
—er Weißherbst. *w.*
Wertheim. *w. 2.*
—er Steinwein. *w.*
Wiesloch. *w.*
Windschläg.
Wolfenweiler.
Wyhlen.
Zaisenhausen.
Zell (Ortenauer). *r.*
Zeuthern. *r.*
Zimmern.

---

[1]) Aus dem Markgrafenland, einem Landstrich in den badischen Kreisen Lörrach und Freiburg, bekannt durch seinen Weinbau. Das Weingebiet des Markgräflers umfaßt 3534 ha; er ist nebst dem Affenthaler der beliebteste Wein des Landes und wächst aus einem Rebsatz von hauptsächlich Gutedel oder Krachmost (Krachgutedel); neuerdings wird auch Riesling mit Erfolg gebaut.

[2]) Stadt im Amtsbezirk Überlingen des badischen Kreises Konstanz, in 445 m Höhe, am Bodensee, mit 1861 Einwohnern.

[3]) Stadt im gleichnamigen Amtsbezirk, mit 3187 Einwohnern, ist Mittelpunkt des Markgräfler Weinbaues.

[4]) Stadt im badischen Kreis und Amtsbezirk Heidelberg, am Neckar, mit 1819 Einwohnern, hat Obst-, Weinbau und Weinhandel.

[5]) Die Ortenauer Weine wachsen in den Ämtern Achern, Oberkirch, Bühl, Baden und Offenburg, auf 3480 ha granitischem und angeschwemmtem Boden. Die weißen Ortenauer Weine zeichnen sich durch Reichtum an Alkohol und reines Bouquet vor den meisten übrigen badischen Weinen aus. Die Rotweine der Ortenau, von blauen Burgundern, sind die berühmtesten Badens (z. B. Affenthaler, Zeller u. a.).

[6]) Oft fälschlich Reichholzheim(er) geschrieben.

[7]) Weißer und roter Seewein, führt den Namen von dem Bodensee, an dessen Ufern er namentlich zu Meersburg, Schloß Bodmann, Hegne, Konstanz und auf der Insel Reichenau gezogen wird. Die dem Seewein innewohnende eigenartige Säure hat ihm unter allen Weinen zuerst die Bezeichnung als »Dreimännerwein« eingetragen, weil man in früheren Zeiten behauptete, er sei so sauer, daß zwei Männer den Trinker halten müßten. Gegenwärtig ist durch gute Behandlung diese Verunglimpfung abgethan worden. Der Hauptrebsatz für den Seewein ist der blaue Sylvaner (Bodensee-Traube) für rote, der Ruländer für weiße Weine. Die Seeweine müssen jung getrunken werden, da sie durch langes Lagern merklich an Güte verlieren.

[8]) Stadt im badischen Kreis Mannheim, an der Weschnitz, am Fuße des Odenwaldes, die ansehnlichste Stadt an der Bergstraße, hat neben Weinbau auch Obstbau (besonders Nüsse und Kastanien).

b) La Bavière. Bayern. Bayern.

Der größte Staat Süddeutschlands, aus zwei getrennten Teilen, dem größeren östlichen Hauptteil und der Pfalz jenseit des Rheins, bestehend, bedeckt eine Fläche von 75865 qkm mit 5594982 Einwohnern.

1. Vins de Franconie. Frankenweine. Franconian wines.

Die im Mainthal mit seinen Seitenästen, von Hanau bis nach Staffelstein oberhalb Bamberg, gebauten Weine. Das Gebiet erstreckt sich also nicht bloß auf die drei fränkischen Kreise Bayerns, sondern auch auf Baden (speziell an der Tauber), Württemberg und Hessen. Der Weinbau beginnt in Ziegelanger, Schmachtenberg oberhalb Zeil, zieht sich längs des Mainflusses nach Schweinfurt, Volkach, Dettelbach, Kitzingen (seitwärts am Steigerwald, Rödelsee und Iphofen), Ochsenfurt, Würzburg bis Aschaffenburg in einer Länge von fast 400 km hin und tritt unterhalb Aschaffenburg an dem Ausgange des Spessarts in Hörstein, Wasserlos zurück. Auch an den Nebenflüssen des Mains, der Tauber, Wern und Saale (Schloß Saaleck liefert den hochgeschätzten Saalecker) wird der Weinbau in günstigen Berglagen betrieben. Der bayrische Anteil am Frankenweinland beträgt 9,414 ha Weinberge mit einem durchschnittlichen Jahres-Ertrag von 138710 hl. Es entfallen davon auf Unterfranken 8905 ha mit 133360 hl, auf Mittelfranken 465 ha mit 4870 hl, auf Oberfranken 44 ha mit 480 hl. Der Rebsatz für den Frankenwein ist: Elbling, Österreicher, Ruländer, Traminer, Ortlieber, Burgunder, Gutedel, Riesling; für Rotweine: Clävner, Frühburgunder, Laska, St.-Laurent, Portugieser, roter Ruländer usw. Der an der Tauber gebaute Wein ist, soweit nicht Weißwein, sogenannter »Schiller«, der nur leichte Färbung und wenig Gerbsäure-Gehalt hat; nur in einzelnen Gegenden wird ein dunklerer Wein, der sogenannte »Dickrote« erzeugt. Die eigentliche Berühmtheit Frankens liegt aber in seinen Weißweinen, welche sich überhaupt und vorzüglich in ihrer Jugend durch besonderes Feuer, Süßigkeit und viel Körper auszeichnen. — Hier sind nur die Franken-Weine Bayerns aufgeführt, während die zu Baden, Württemberg und Hessen gehörigen unter den betreffenden Ländern verzeichnet sind.

Oberfranken.

Bamberg.
Beringfeld. *w.*
Dörfleins. *w.*
Forchheim. *w.*
Hallstadt. *w.*
Hochstadt (Mainwein).
Langheim. *w.*
Oberhaid.
Reuth.
Staffelberg. *r. w.*
—er Löwenthaler. *r.*
Staffelstein. *w.*
Unterhaid.

Mittelfranken.

Einersheim. *w.*
Ergersheim. *w.*
Forst. *w.*
Iphofen. *w. 2.*
Mönchsberg (Eigenes Gewächs von C. F. Eccardt, Kreuznach).
Rothenburg.
Scheinfeld. *w.*
Uffenheim. *w.*
Westheim. *w.*
Windsheim.

Unterfranken.

Alzenau.
Arnstein.
Aschaffenburg. *w. 2.*
—er Pompejaner. *w. 2.*
Astheim. *r.*
Bonnland.
Böttigheim.
Büchold.
Bullenheim.
Burglauer.
Bürgstadt. *r. w.*
Collenberg. *w. 2.*
Dettelbach. *w. 2.*
Dettingen.
Duttenbrunn.
Ebelsbach.
Eibelstadt. *w. 2.*
Eichenbühl.
Eichfeld.
Elfershausen.
Eltmann.
Erlabrunn.
Escherndorf. *w. 2.*
—er Auslese. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Berg Auslese. *w.*
Euerdorf.
Fahr.
Feuerthal (Saalewein). *w.*
Frankenwinheim.
Frickenhausen.
Fröhstockheim.
Gaibach.
Gemünden.
Gerbrunn.
Gernach.
Gerolzhofen.
Glattbach.
Gochsheim.
Gössenheim.
Gressenwein (von der Harfe) vergl. Würzburg.
Greuth.
Grombühl vergl. Würzburg.
Gutenthal vergl. Würzburg.
Haard.
Hal(l)burger Riesling. *w. 2.*
Halsheim. [wein). *w.*
Hammelburg (Saale-
Harfe vergl. Würzburg.
Haßberg.
Haßfurt.
Hassloch. *w. 2.*
Heidingsfeld. [Würzburg.
Heiligengeistwein vergl.
Heubach. *w. 2.*
Heugrumbach.
Höchberg.
Hohenbug. *w. 1.*
Hohestadt.
Hollstadt.
Holzkirchen.
Homburg. *w. 1.*
—er Kalmut(h). *w. 1.*
Hörstein. *r. w.*
—er Abtsberg. *w. 1.*
—er Riesling. *w.*
Junkersdorf.
Kalmuth vergl. Homburg.
Karlburg. *w. 1.*
Kitzingen. *w. 2.*
Kleinlangheim.
Klingenberg. *r. w. 2.*
Kohlenberg od. Kollenberg.
Köhler.
—er Muskateller. *w.*
Krautheim.
Kreuzwertheim. *w. 2.*

Lämmerberg
vergl. Randersacker.
Leiste(n) vergl. Würzburg.
Lengfeld.
Lengfurt.
Lindelbach.
Lindlesberg vergl. Würzburg.
Maibacher. [burg.]
Mainaschaff.
Mainberg.
Mainbernheim. *w. 2.*
Mainsondheim.
Mainstockheim.
Margetshöchheim.
Marktbreit.
Marktheidenfeld.
Marktsteft.
Marktsteinach.
Marsberg vergl. Randersacker.
Mechenried. [acker.]
Michelau.
Michelbach. *w. 2.*
Miltenberg. *r. w.*
Münnerstadt.
Neu(en)berg vergl. Würzburg.
Nüdlingen. [burg.]
Obbach.
Obernburg.
Oberschwarzach. *w. 2.*
Ochsenfurt. [furt.]
Peterstirn vergl. Schweinfurt.
Pfaffenberg
vergl. Würzburg.
Pfaffenhausen. *w.*
Pfülben vergl. Randersacker.
Prichsenstadt.
Ramsthal (Saalewein). *w.*
Randersacker. *r. w.*
—er Lämmerberg. *w. 1.*
—er Lämmerberg Riesling. *w. 1.*
—er Marsberg. *w. 1.*
—er Pfülben. *w. 1.*
—er Spielberg. *w. 1.*
—er Spielberg Auslese. *w. 1.*
—er Spielberg Riesling
(Kgl. Bayr. Hofkellerei, Würzburg). *w. 1.*
Retzbach. *w. 2.*
Retzstadt.
Rimpar
—er Steige } vergl. Würzburg.
Rödelsee. *w. 2.*
—r Pfülben. *w.*
—r Rothenfels. *w.*
Rottendorf.
Rück.
Saaleck. *w. 1.*
—er Riesling. *w. 1.*
Salz. [burg.]
Schalksberg vergl. Würzburg.
Schloßberg
vergl. Würzburg.
Schmachtenberg. *w. 2.*
Schweinfurt (Mainleite).
—er Peterstirn. *w. 2.* [*w. 2.*]
Schweinheim.
Soden. *w. 2.*
Sommerach. *w. 2.*
—er Katzenkopf. *w. 2.*
Spielberg
vergl. Randersacker.
Ständerbühl
vergl. Würzburg.
Stein vergl. Würzburg.
Steinbach. *w.*
—er Mauerwein. *w.*
Stockheim.
Strohwein[1]).
Sulzbach.
Sulzfeld.
Sulzthal (Saalewein). *w.*
Tauberrettersheim.
Theilheim.
Thulba.
Thüngersheim. *w. 2.*
Trimberg.
Veitshöchheim.
Versbach.
Volkach. *w. 2.*
—er Kirchberg. *w. 2.*
Wasserlos. *r. w. 2.*
Weilbach.
Weyer. *w. 3.*
Wiebelsberg.
Wintershausen.
Wirmsthal (Saalewein). *w.*
Würzburg. *r. w.*
—er Abtsleite. *w. 2.*
—er Felsenleiste. *w. 2.*
—er Gressenwein (Harfe). *w. 1.*
—er Grombühl. *w. 2.*
—er Gutenthal. *w. 2.*
Würzburger Harfe
(in Bocksbeutel). *w. 1.*
— Harfe (Bürger-Spital zum Heiligen Geist). *w. 1.*
— Harfe Riesling. *w. 1.*
— Heiligengeistwein
vergl. Stein.
— Leisten[2]). *w. 1.*
— Leisten Auslese. *w. 1.*
— Leisten Riesling.
(Kgl. Bayr. Hofkellerei, Würzburg). *w. 1.*
— Innerer Leisten. *w. 1.*
— Roter Leisten. *r.*
— Lindlesberg. *w. 2.*
— Neu(en)berg. *w. 2.*
— Neu(en)berg Auslese. *w. 1.*
— Pfaffenberg. *w. 2.*
— Rimparer Steige. *w. 2.*
— Schalksberg. *w. 1.*
— Schalksberg Clävner. *w. 1.* [ling. *w. 1.*]
— Schalksberg Riesling.
— Schalksberg Ruländer. *w. 1.*
— Schloßberg. *w. 2.*
— Spielberg
vergl. Randersacker.
— Ständerbühl. *w.*
— Ständerbühler Riesling. *w.* [miner. *w.*]
— Ständerbühler Tra-
— Stein[3]). *w. 1.*
— Stein (Kgl. Bayr. Hofkellerei, Würzburg). *w. 1.*
— Stein (Bürger-Spital zum Heiligen Geist). *w. 1.*
— Stein (Julius-Spital). *w. 1.*
— Stein Auslese
(Julius-Spital). *w. 1.*
— Stein in Bocks-Beutel
(Bürger-Spital zum Heiligen Geist). *w. 1.*
— Stein Riesling. *w. 1.*
— Stein Riesling Auslese. *w. 1.*
— Steinthal. *w. 2.*
— Teufelskeller. *w. 1.*
Zeil. *w.*
Zell (Mainwein). *w.*
Zellingen. *w.*

---

[1]) Trockenbeerwein. Man verwendet dazu die reifsten Trauben und Beeren und läßt sie auf Stroh trocknen, bis der größte Teil des Wasser-Gehaltes verdunstet ist und das Keltern beginnt.

[2]) Der Leisten oder die Leiste umfaßt eine Fläche von 25 ha; die eigentliche Leiste wurde erst zu Anfang des 18. Jahrh., die äußere Leiste schon zu Beginn des 17. Jahrh. angelegt. Sie liegt an der Südseite der Festung Marienberg. Etwa ein Drittel ist Eigentum des Kgl. Fiskus, zwei Drittel Privat-Eigentum.

[3]) Von dem Berg Stein bei Würzburg, einem Berge von rein südlicher Lage, welcher zum Teil dem Kgl. Fiskus, dem Bürger-Spital zum Heiligen Geist, dem Julius-Spital und 45 Privaten gehört. Der vom Bürger-Spital zum Heiligen Geist erzielte Wein kommt in Bocksbeuteln (kugelförmigen, auf zwei Seiten abgeplatteten Flaschen) in den Handel, welche nun auch von anderen Firmen für den Steinwein angenommen wurden. Die von dem Bürger-Spital zum Heiligen Geist gelieferten Steinweine tragen im Glas und auf dem nach der Qualität verschiedenen Lackverschluß das Siegel des Hauses, den Heiligen Geist, weshalb man den Steinwein überhaupt Heiligengeistwein nennt.

2. La Basse-Bavière. Niederbayern. Lower Bavaria.

Eugenbach.
Landshut.
Mallersdorf. *w.*
—er Klosterberg. *w.*
Pfaffenberg. *w.*
Rimbach.

3. La Haute-Bavière. Oberbayern. Upper Bavaria.

Aichach.
Ebersberg.
Mühldorf.

4. La Souabe. Schwaben. Swabia.

Hiltenfingen.
Lindau (Seewein).
Nonnenhorn.

5. Haut-Palatinat. Oberpfalz. Upper Palatinate.

Berching.
Donaustauf.
Donaustaufer Kreuzberg.
— Walhallawein ob. Kruckenberger.
Stadtamhof. *w.*
Wörth.

6. Le Palatinat. Pfalz. Palatinate.

Rheinpfalz, Rheinbayern, Unterpfalz, franz. *la Bavière rhénane, le Bas-Palatinat,* engl. auch *Lower Palatinate,* bayrischer Regierungs-Bezirk links am Rhein, von dem Hauptland getrennt, ein Teil der alten »Pfalzgrafschaft am Rhein«, 5928 qkm und 728 339 Einwohner. — Pfälzer Weine, zuweilen Haardtweine genannt, die im östlichen Teile der Rheinpfalz, und zwar vorzugsweise auf den Vorhöhen und Geländen des mit dem Rheinstrom parallel ziehenden Haardtgebirges von Neustadt bis unterhalb Dürkheim wachsenden Weine. Die oberhalb Neustadt bis nach Landau, namentlich bei Hambach, Maikammer und Edenkoben erbauten Weine (Pfälzer Oberländer Weine) sind weniger gut. Die Pfalz ist das weinreichste Gebiet in Deutschland. Es sind darin mit Reben bestanden 12 750 ha (1892), deren Ertrag durchschnittlich auf 45 hl vom Hektar im Werte von 80 Mark pro Hektoliter berechnet wird. Im Haardtgebirge werden mindestens 6—10 000 Mark, in den besten Lagen bei Forst und Deidesheim aber bis 100 000 Mark für den Hektar Weinberg bezahlt. Der Rebsatz ist vorwiegend Traminer (in neuerer Zeit auch Gewürz-Traminer) und Riesling; nächstdem werden Sylvaner, Gutedel, weniger die Orléans-Traube angebaut. Auch der weiße Muskateller hat sich sehr verbreitet. Eigentümlich ist den Pfälzer Weinen der Mangel an Säure und Körper, sie fließen den Gaumen hinab »gleich einer Elle Sammet«, eine Eigenschaft, welche man mit dem Kunstwort »schmalzig« bezeichnet; »vom Wein am Rhein die Pfalz der Schmalz«, sagt das Sprichwort.

Albersweiler ob. Alertsweiler. *w. 3 (5?).*
Alsterweiler. *w. 3 (4?).*
—(er) Traminer. *w. 3.*
Annweiler. *r.*
Becherbach.
Berghausen.
Bergzabern. *r. w.*
Birkweiler[1]). *w. 3 (4?).*
—(er) Kastanienbusch. } Bobenheim. *w. 4.* [*w. 4.*
Bockenhausen.
Burrweiler[2]). *w. 3 (4?).*
Dackenheim. *w. 3.*
Deidesheim. *w.*
—er Ausbruch. *w. 1.*
—er Benn.
—er Bischofsberg.
—er Dopp Riesling. *w.*
—er Erdner.
—er Fleckinger. *w.*
—er Geheu. *w.*
—er Gewürz-Traminer. *w.*
—er Gewürz-Traminer Auslese. *w.*
—er Goldbächel. *w.*
Deidesheimer Grain ob. Grein. *w. 1.*
— Grain Ausbruch. *w. 1.*
— Grain Auslese. *w. 1.*
— Grain Riesling. *w. 1.*
— Gutenberg. *w.*
— Hahnenböhl.
— Hainschlait ob. Hain- } — Hassert. [schleid.]
— Hayern ob. Heyern.
— Herrgottsacker. *w.*
— Hild(e)brandsecker. *w.*
— Hild(e)brandsecker Auslese. *w.*
— Hofstück. *w.*
— Hofstück Auslese. *w.*
— Hofstück Gewürz-Traminer. *w.*
— Hohenmorgen. *w.*
— HohenmorgenRiesling } — Hunger. [Auslese. *w.*]
— Kalkofen. *w. 1.*
— Kapellenberg.
— Kehr.
— Kirch(en)wein. *w.*
— Kieselberg. *w. 1.*
Deidesheimer Kieselberg Auslese. *w. 1.*
— Kieselberg Gewürz-Traminer. *w. 1.*
— Kieselberg Gewürz-Traminer Ausbruch. *w. 1.*
— Kieselberg Gewürz-TraminerAuslese. *w. 1.*
— Kränzler. *w. 1.*
— Langenmorgen. *w.*
— Lautershöhe. *w.*
— Lautershöhe Auslese. *w.*
— Leinhöhle. *w.*
— Leinhöhle Gewürz-Traminer. *w.*
— Leinhöhle Gewürz-Traminer Auslese. *w.*
— Linsenbusch.
— Maishöhle. *w.*
— Martenweg. [höhle. *w.*] — Maushöhle ob. Mäus- }
— Michelsbrunnen.
— Mühle. *w.*
— Nonnenstück. *w.*

[1]) Auf Weinkarten sehr oft, aber unrichtig Birkenweiler geschrieben.

[2]) Auf Weinkarten sehr oft, aber unrichtig Burweiler geschrieben.

Deidesheimer Petershöhe.
— Pfort.
— Reiß. [pfad. *w.*
— Reit(er)- od. Renn-
— Riesling. *w.*
— Riesling Auslese. *w.*
— Ring. *w.*
— Schafböhl od. Schafböl.
— Schloßberg. *w.*
— Schloß Tokayer.
— Schnepfenpflug.
— Spitzacker. *w.*
— Straße. *w.*
— Thal.
— Thaleck. *w.*
— Tokayer.
— Traminer. *w.*
— Untergrain.
— Vogel(ge)sang. *w.*
— Waldberg od. Wall-
— Weinbach. [berg.
— Weißkreuz. *w.*
— Zaubertröpfchen. *w.*
Diedesfeld. *w. 3 (4?).*
Dirmstein. *w. 3.*
Dürkheim. *w.*
—er Benn. *w.*
—er Benn Riesling.
—er Eberacker.
—er Feuerberg. *w. 2.*
—er Feuerberg Sportwein. *w. 2.*
—er Feuerberg Traminer. *w. 2.*
—er Forst. *w. 2.*
—er Frohnhof. *w.*
—er Fuchsmantel.
—er Geißböhl. *w.*
—er Gerth.
—er Halsberg. *w.*
—er Heidfeld od. Haid-
—er Hochbenn. [feld. *w.*
—er Hochmeß.
—er Letten. *w.*
—er Meß. *w. 2.*
—er Michelsberg vergl. St.-
—er Neuberg. *w.* [Mich.
—er Nonnengarten (unterer St.-Michaelsberg).
—er Ostwingert.
—er Portugieser.
—er Riesling.
—er St.-Michaelsberg Gewürz-Traminer.
—er St.-Michaelsberg Riesling. [Traminer.
—er St.-Michaelsberg

Dürkheimer Schenkenböhl.
— Schlamberg. *w.*
— Spielberg. *w. 2.*
— Spielberg Traminer.
Edenkoben. *w. 3 (5?).*
Edesheim. *w. 5.*
Ellerstadt. *w. 3.*
—er Feuerberg.
Erpolzheim od. Erpolsheim. *w.* 3.
Eschbach. *w. 3.*
Eschenau. *r. w.*
Forst[1]). *w. 1.*
—er Alser Langenmorgen.
—er Altenberg.
—er Ausbruch. *w. 1.*
—er Auslese. *w. 1.*
—er Berg.
—er Bergelsweg.
—er Bienengarten. *w.*
—er Boländer.
—er Dollinger.
—er Elster. *w.*
—er Fleckinger. *w.*
—er Fleckinger Auslese (Gew.d.Bürgerm.Schellhorn). *w.*
—er Freundstück. *w. 1.*
—er Freundstück Ausbruch (König d. Weine). *w. 1.*
—er Freundstück Auslese (Perle der Pfalz). *w. 1.*
—er Gerling.
—er Hahnenböhl.
—er Hofstück.
—er Hölle. *w.*
—er Hölle Auslese. *w.*
—er Hüttenwingert.
—er Jesuitengarten. *w. 1.*
—er Jesuitengarten Ausbeerung (Cresc. v. F.P.Buhl).
—er Jesuitengarten Auslese (Perle der Pfalz). *w. 1.*
—er Jesuitengarten Auslese (König-Wilhelm-Wein). *w. 1.*
—er Jesuitengarten Scheffelwein. *w. 1.*
—er Kirchenstück od. Kirchenbuckel[2]). *w.* 1.
—er Kirchenstück Ausbruch. *w. 1.*
—er Kirchenstück Auslese (Perle der Pfalz). *w. 1.*
—er Kirchenstück Auslese (König-Wilhelm-Wein). *w. 1.*
—er Kirchenstück Auslese (Krone der Pfalz). *w. 1.*

Forster Kirchenstück Auslese (Cresc. von F. P. Buhl.
— Kirchenstück Edellese. *w. 1.*
— Kirchenstück Riesling. *w. 1.*
— Kirchenstück Riesling Ausbruch. *w. 1.*
— Kirchenstück Riesling Auslese. *w. 1.*
— Kopfstück vergl. Pech-
— Kranich. [stein.
— Kränzler. *w.*
— Langenacker. *w.*
— Langenböhl. *w.*
— Langenböhl Riesling. *w.*
— Langenmorgen.
— Langkammert Ausbruch. *w.*
— Langkammert Auslese. *w.*
— Linsenstück.
— Mandelacker. *w.*
— Mandelgarten. *w.*
— Mirrhöhe.
— Mühlweg. *w.*
— Musenhang. *w.*
— Orléans. *w.*
— Pechstein. *w.*
— Pfeiffer-Riesling. *w.*
— Riesling. *w. 1.*
— Riesling (Beeren-) Auslese. *w. 1.*
— Sechsmorgen.
— Sorgenbrecher. *w.*
— Stift.
— Stift Traminer.
— Straße.
— Traminer. *w. 1.*
— Traminer (Crescenz Spindler). *w. 1.* [*w. 1.*
— Traminer (Kaiserwein).
— Traminer Auslese. *w. 1.*
— Trift. *w.*
— Ungeheuer. *w. 1.*
— Ungeheuer Ausbruch. *w. 1.* [*w. 1.*
— Ungeheuer Auslese.
— Wahlshöhle.
— Ziegler. *w. 1.*
Frankenthal. *w. 3.*
Frankweiler. *w. 3.*
Freinsheim. *w. 3.*
Friedelsheim. *w. 3.*
Friesenheim. *w.*
Germersheim.

---

[1]) Pfarrdorf im Bezirksamt Neustadt an der Haardt des bayrischen Reg.-Bez. Pfalz, 2 km nördlich von Deidesheim, mit 608 meist katholischen Einwohnern. Forst gehört zu den berühmtesten Weinorten Deutschlands und liefert die edelsten Pfälzer Weine, doch stammt kaum ein Zehntel der unter dem Namen Forster verkauften Weine dorther, zumal die guten Lagen von Ruppertsberg und Deidesheim fast ebenso gute Weine liefern, daher häufig als Forster bezeichnet werden.

[2]) Preis des Hektars Weinland dieser Lage 100—130 000, des Stückes Wein 12—15 000 Mark.

Gimmeldingen-Lobloch. *2 (3?). r. w.*
Gleisweiler. *w. 5.*
Godramstein. *w. 3.*
Gönnheim. *w. 3.*
Gräfenhausen. *r. w. 3.*
Großkarlbach. *w. 4.*
Grünstadt.
Haardt. *w. 3.*
—er Breunchelweg Gewürz-Traminer.
—er Grain.
—er Guckinsland.
—er Pfad.
—er Schloßberg. *w.*
—er Strohwein. *gg.*
Hainfeld. *w. 5.*
Hallgarten. *w.*
—er Auslese. *w.*
Hambach. *w. 3 (4?).*
Heiligenstein.
Herxheim. *w. 2 (3?).*
—er Goldberg. *w.*
—er Himmelreich. *w.*
Hessheim.
Hohenöllen. *r. w.*
Hundheim. *r. w.*
Ingenheim.
Kallbach. *w. 4.*
Kallstadt. *r. w. 1 (3?).*
Kirchheimbolanden.
Kirrweiler.
Kleinkarlbach. *w. 4.*
Königsbach. *w. 2.*
—er Bender.
—er Idig. *r.*
—er Idig Auslese. *r.*
—er Jungfernwein.
—er Schlößle. *r.*
—er Schloß Riesling. *w.*
—er Traminer.
—er Wingertsberg.
Kusel. *r. w.*
Lambsheim. *w. 3.*
Landau.
Lauterecken. *r. w.*
Leimersheim.
Leistadt. *w. 3.*
Lohnweiler. *r. w.*
Maikammer. *w. 3 (4?).*
Meckenheim. *w. 4.*
—er Traminer. *w. 3.*
Mußbach. *w. 2 (3?).*
—er Traminer. *w.*
Neustadt.
—er Berg.
—er Böhl.
—er Erkenbrecht (Bismarckwein). *w.*
Neustadter Gewürz-Traminer. *w.*
— Grain od. Grein.
— Gutleuthaus.
— Haardtwein.
— Hüttbaum.
— Kies.
— Klausenberg. *w. 2.*
— Mandelring.
— Prinzregenten-Trunk.
— Schanz.
— Vogelsang. *w. 2.*
Niederkirchen. *w. 2.*
Nußdorf. *w. 5.*
Oberweiler.
Odenbach.
Otterberg. [birges. *w.*
Perle des Haardtge-
Rhodt. *w. 3 (4?).*
Roßbach. *r. w.*
Ruppertsberg. *w.*
—er Achtmorgen. *w.*
—er Diedel.
—er Geisböhl (auch Gaisböhl, Geißböhl). *w.*
—er Goldschmitt. *w.*
—er Gutgeistel.
—er Hausbrunnen. *w. 3.*
—er Hinterhaardt.
—er Hofstück. *w.*
—er Hoheburg. *w.*
—er Kafft, auch Kaft.
—er Kieselberg. *w. 3.*
—er Königsbacherweg.
—er Kreuz.
—er Kreuz Auslese. *w.*
—er Kreuz Traminer. *w.*
—er Linsenbusch.
—er Löwengarten.
—er Mandelacker. *w.*
—er Mandelgarten.
—er Mühlweg. *w. 3.*
—er Nußbien.
—er Pforte.
—er Pfortegarten.
—er Quelle.
—er Rauhenerde. *w. 3.*
—er Rehberg.
—er Reiterpfad[1]). *w. 1.*
—er Riesling. *w.*
—er Schloß. *w.*
—er Spieß. *w.*
—er Steinbruch.
—er Stoppelgewann. *w. 3.*
—er Taubenrausch. *w. 3.*
—er Traminer. *w.*
—er Traminer Auslese. *w.*
—er Weinbach.
—er Wiesenweg. *w. 3.*
Ruppertsberger Weiß- [lich. *w.*
St.-Julian. *r. w.*
St.-Martin. *w. 3 (4?).*
Sausenheim. *w. 4.*
Seebach.
Siebeldingen. *w. 3 (5?).*
Standenbühl. *w.*
—er Traminer. *w.*
Tiefenthal. *w.*
Ungstein. *w. 1 (2?).*
—er Brenner.
—er Edelknecht.
—er Feuerberg. *w.*
—er Feuerberg Auslese. *w.*
—er Herrenberg. *w.*
—er Koppnert od. Kob- [nert. *w.*
—er Kreuz.
—er Kreuzmorgen.
—er Langsteig.
—er Nußriegel. *w.*
—er Obere Durlach.
—er Osterberg.
—er Riesling. *w.*
—er Rissel od. Rüssel.
—er Rotherd.
—er St.-Michaelsberg.
—er Spielberg.
—er Traminer.
—er Viehgasse.
—er Weilberg. *w.*
Wachenheim. *w. 1 (2?).*
—er Altenberg (fälschlich Altenburg).
—er Bächel.
—er Belz.
—er Böhlig.
—er Dürkheimer Weg.
—er Engeweg.
—er Flüssel.
—er Gerichtspfad.
—er Gerümpel. *w.*
—er Gewürz-Traminer.
—er Goldbächel. *w.*
—er Grabhöckel. *w. 1.*
—er Hägel.
—er Hauenstein.
—er Hehnhausen.
—er Höhe.
—er Jages.
—er Kacher.
—er Kirchenwein. *w.*
—er Kissel.
—er Krebsbächel. *w.*
—er Lange(n)bächel.
—er großer Letten.
—er kleiner Letten.
—er Luginsland.
—er Rechbächel.
—er Rennacker.

[1] Das Bürgermeisteramt von Ruppertsberg, welchem wir die Mitteilung der dortigen Weinlagen verdanken, schreibt über den Reiterpfad, daß bei einer jüngst stattgehabten Versteigerung von 1893-er Weinen für ein Fuder (1000 l) Auslese aus dem Reiterpfad 12030 Mk. bezahlt wurden.

Wachenheimer Ried-
— Rübel. [brunnen.
— Schenkenböhl. *w. 1.*
— Sorgenbrecher. *w.*
— Speyerer Weg.
Wachenheimer Völker.
— Wolfsdarm.
— Zimmerplatz. *w.*
Weisenheim am Berg. *w. 4.*
Weyher. *w. 4.*
Winnweiler.
Winterbach.
Winzingen. *w. 3.*
Wolfstein. *r. w.*
Zweibrücken.

c) Alsace-Lorraine. Elsaß-Lothringen. Alsace-Lorraine.

Deutsches Reichsland, 14509 qkm mit 1603506 Einwohnern. Im Weinbau nimmt Elsaß, was den Gesamt-Ertrag betrifft, im Deutschen Reiche den ersten Rang ein. Von 32686 ha Weinbergen wurden (1891) 30625 ha bebaut und lieferten 292261 hl Wein (Ertrag 9 hl von 1 ha, Mittelpreis 28,33 M. für 1 hl). Im Jahre 1890 gab es 92964 Weinbauer, 547 Weingroßhändler, 9116 Weinkleinverkäufer. Als jährlicher Ertrag können im Durchschnitt 1,4 Mill. hl, etwa 45 hl von 1 ha, als Mittelpreis 24 M. für 1 hl angenommen werden. Hauptsitz des Weinbaues sind die östlichen Vorberge der Vogesen und die Südseite der meisten ihrer Thäler. Im Elsaß wird zum weitaus größten Teile Weißwein, in Lothringen fast ausschließlich Rotwein gebaut.

1. Alsace. Elsaß. Alsace.

Elsaß umfaßt die Bezirke Unter- und Oberelsaß. Der Bezirk Unterelsaß hat 4778,53 qkm und 621505 Einwohner; der Bezirk Oberelsaß bedeckt 3508,60 qkm mit 471609 Einwohnern. Trauben-Arten im Elsaß: Riesling, weiß; Traminer, weiß und rot; Clävner, weiß, grau und schwarz; Muskateller, weiß, rot und schwarz; Gutedel oder Süßling, weiß und rot; Knipperle (durch Ortlieb in Reichenweier als Ortlieber nach Deutschland gelangt); Sylvaner, weiß, rot, blau; Elbling oder Burger; Räuschling; Trollinger; Olber oder Olwer.

Oberelsaß.

Altthann. *w.*
Ammerschweier od. Ammersweier. *w. 2.*
—(er) Strohwein. *gg.*
Äschgrisler od. Eschgris- ⎫
Bebelnheim. *w.* [ler[1]). ⎭
—er Strohwein. *gg.*
Bergheim. *w.*
—er Altenberg. *w.*
—er Kanzelberg. *w.*
Bergholz-Zell[2]). *w. 2.*
Dreikönig(s)wein vergl. Elsässer.
Egisheim. *w.*
Elsässer. *r. w.*
— Dreikönigswein. *gg.*
— Edelwein. *w.*
— Muskateller. *w.*
— Riesling. *w.*
— Rotwein. *r.*
— Strohwein[3]). *gg.*
Geberschweier *w.*
Gebweiler (franz. Guebwiller)[4]). *w. 2.*
—(er) Kitterle. *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
—(er) Wanne (Wangen). *w.*
Habsheim. *w*
Hunaweier[5]). *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
—(er) Zwicker. *w.*
Hüsseren-Wesserling. *w.*
Ingersheim. *w.*
Isenheim. *w.*
Katzenthal. *w.*
Kaysersberg[6]). *r. w.*
—er Strohwein. *gg.*
Kienzheim. *r. w.*
—er Strohwein. *gg.*
Kolmar. *w.*
—er Strohwein. *gg.*
Leberau.
Masmünster (französisch Massevaux). *w.*
Mittelweier. *w.*
Niedermorschweiler. *w.*
Ober-Sulz. *w.*
Orschweier. *w.*
Pfaffenheim. *w. 2.*
Rangen vergl. Thann.
Rappoltsweiler (franz. Ribeauvillé, Ribeauvillers). *w. r.*
—(er) Geißberg. *w.*
—(er) Muskateller. *w.*
—(er) Riesling. *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
—(er) Tokayer. *gg.*
—(er) Trottacker. *gg.*
—(er) Zahnacker. *gg.*
Reichenweier. *r. w.*
—(er) Edel. *w.*
—(er) Riesling. *w.*
—(er) Schönenburg. *w.*
—(er) Sporen. *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*

---

[1]) Eine Spezialität des südlichen Oberelsässer Weingebietes, in Geruch und Geschmack an frische Nüsse erinnernd. Das eigenartige Aroma dieses Weines soll von einer noch unbekannten Krankheitsform des Weines herrühren. Im übrigen sind die Äschgrisler sehr geschätzt, wohlschmeckend, aber von äußerst berauschender Wirkung.

[2]) Auf manchen Weinkarten falsch Berghotzeil, Bergothzell, Bergholzell.

[3]) Zu der Herstellung von Strohweinen werden im Elsaß namentlich die besseren Gutedel-Sorten verwendet. Die vollreifen Trauben, bei recht trockenem Wetter gelesen, werden auf Stroh gelegt oder an Fäden in einem luftigen Zimmer aufgehängt; die faulen Beeren werden sorgfältig und wiederholt ausgelesen und entfernt. So verwahrt man die Trauben bis in den April und keltert dann erst. Durch dieses lange Liegenlassen vollzieht sich in der Beere eine Konzentration des Mostes, der wässerige Inhalt verdunstet zum größten Teil, und der aus diesen Strohtrauben gewonnene Wein erhält dadurch einen wunderschönen Goldglanz und ist ganz ölflüssig. Dies ist der eigentliche Strohwein, er muß jahrelang liegen, ehe er auf die Flasche kommt; nach halbjährigem Flaschenlager ist er fertig. Derjenige, der schon anfangs Januar gekeltert und meistens Dreikönigswein genannt wird, hat noch eine Gährung durchzumachen und ist daher weniger likörartig, dafür aber alkoholreicher. Daß der Strohwein auch teuer bezahlt wird, versteht sich aus dem Vorhergehenden.

[4]) Auf manchen Weinkarten falsch Gübwiller (die richtige franz. Bezeichnung ist *Guebwiller*), Gübweiler und ähnlich geschrieben.

[5]) Auf verschiedenen Weinkarten sind folgende falsche Schreibweisen zu finden: Hennevoyer, Hunneveyer, Hunneweyer, Hunneweier.

[6]) Oft fälschlich Kaisersberg geschrieben

Riedweier[1]). *w. 2.*
Riespach.
Rixheim[2]). *w.*
Rodern. *r.* [*w.*]
Rufach (franz. Rouffach)[3]).
—er Schloß Isenburg. *w.*
St.-Pilt. *r. w.*
Sierenz.
Sigolsheim[4]). *w.*
Sulz (franz. Soultz, Sultz)[5]).
Sulzmatt. *w.*
Thann. *w. 2.*
—er Rangener. *gg. 2.*
Türkheim (franz. Turckheim). *w.*
—er Brand. *gg.*
—er Strohwein. *gg.*
—er Tischwein. *r. w.*
Uffholz. *w.*
Walbach. *r.*
Weiler.
Westhalten. *w.*
Winzenheim. *r.*
Zellenberg.
—er Edel. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Strohwein. *gg.*

Unterelsaß.

Andlau. *w.*
Barr. *w.*
—er Kirchberg. *w.*
Bergbieten. *w.*
Bischofsheim. *r. w.*
Blienschweiler. *w.*
Brumath. *w.*
Clävner. *gg.*
— Ruländer. *r.*
Dambach. *w.*
Dorlisheim. *w.*
Ernolsheim. *w.*
Goxweiler. *w.*
Heiligenstein[6]). *w.*
—er Clävner. *w.*
—er Muskat. *w.*
—er Strohwein. *gg.*
Heiligensteiner Traminer. *w.*
Hochfelden. *w.*
Imbsheim. *w.*
Kestenholz (franz. Châtenois). *w.*
Kleeburg. *w.*
Marlenheim. *r. w.*
Maursmünster.
Mittelbergheim. *w.*
Molsheim. *w. 2.*
—er Finkenwein. *gg. 1.*
Mutzig. *w.*
Neuweiler (franz. Neuvillers)[7]). *r. w.*
Niederbronn.
Niederhaslach.
Oberehnheim (franz. Obernai, Obernay). *w.*
Ottrott. *r.*
Ottweiler. *r. w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
Rosheim. *w.*
Rott. *r.*
Scharrachbergheim.
Scherweiler. *r.*
Schiltigheim.
Schlettstadt.
Truchtersheim.
Waldolwisheim. *w.*
Wangen. *w.*
Wasselnheim
Weiler.
Wisch.
Wolxheim. *r. w. 2.*
—er Muskat.
—er Riesling.

2. Lorraine. Lothringen. Lorraine.

Einen Bezirk des deutschen Reichslandes Elsaß-Lothringen bildend, 6222,28 qkm und 510392 Einw. Trauben-Arten in Lothringen: Auxerrois oder Pineau gris; Pineau noir oder Petit-noir; Aubin blanc und Aubin jaune; Pétracine oder Pétrécine; Hemme verte und jaune; Malvoisie; Meunier; Beclan, schwarz; Noir de Lorraine; Gamay oder Gamet de Bourgogne; Liverdun; Varenne.

Ars a. d. Mosel. *r.*
Avelane vergl. Vin d'Avelane.
Avricourt. *r.*
Bussière (Pussière?).
Château-Salins (deutsch Salzburg). *r.*
Dalheim.
Diedenhofen. *r.*
Dornot. *r.*
Falkenberg. *r.*
Habudingen. *r.*
Jouy.
Jussy. *w.*
Kirweiler. *r.*
Lessy. *r.*
Longeville. *r.*
Lorry-lès-Metz. *r.*
Lothringer Burgunder. *r.*
Loupmoul.
Magny.
Metz.
—er Burgunder. *r.*
Mörchingen.
Moulins-Longeville.
Moyenvic.
Nebing.
Novéant. *r.*
Peltre. *r.*
Plantières.
Rodemachern. *r.*
Rozérieulles. *r.*
Saaralbe (franz. Saaralbe, Sarralbe, Sarrealbe).
Sainte-Ruffine. *r.*
St.-Louis.
Salzburg vergl. Château-Salins.
Saulny. *r. w.*
Scy. *r.*
Sierck.
Vallières.
Vaux. *r.*
Vic. *r.*
Vin d'Avelane[8]).
Woipy. *r.*

---

[1]) Auf einigen Weinkarten fälschlich Ribweiler, Rickweiler, Rikeweiler geschrieben.

[2]) Auf manchen Weinkarten falsch Rischheim geschrieben.

[3]) Stadt und Kantonshauptort im deutschen Bezirk Oberelsaß, Kreis Gebweiler, das Rubeacum der Römer, ist um einen Hügel gebaut, auf dem ehemals das alte Schloß Isenburg stand, von welchem der Keller unter dem daselbst neuerrichteten Schloß noch vorhanden ist.

[4]) Sehr oft falsch Siegolsheim und Sigelsheim geschrieben.

[5]) Obersulz, Stadt und Kantons-Hauptort im deutschen Bezirk Oberelsaß, Kreis Gebweiler; westlich davon der 1432 m hohe Sulzer Belchen *(ballon de Soultz, ballon de Guebwiller)*, der höchste Gipfel der Vogesen.

[6]) Auf einigen Weinkarten des Elsaß findet man eine französisierte, aber keineswegs zur Nachahmung empfohlene Schreibweise *Héligensten*.

[7]) Auf einigen Weinkarten findet man falsch Neuwillers, eine französisierte Schreibweise.

[8]) Die lothringischen Weinberg-Besitzer wollen die Erinnerung an den Besuch des russischen Geschwaders (Herbst 1893) dadurch festhalten, daß sie dem reichlichen und ausgezeichneten Gewächs von 1893 den Namen *Vin d'Avelane* (dieser Admiral war Befehlshaber der russischen Flotte während der sog. Russenfeste in Toulon, Paris und anderen französischen Städten) geben.

d) Hesse. Hessen. Hesse.

Ein zum Deutschen Reich gehöriges Großherzogtum, seinem Flächen-Inhalt nach der siebente, seiner Einwohnerzahl nach der sechste Bundesstaat, umfaßt 7681,84 qkm. Es besteht aus zwei durch preuß. Gebiet von einander geschiedenen Hauptteilen und elf kleineren, in benachbartem Gebiet gelegenen Teilstücken. Den südlichen Teil, durch den Rhein getrennt, bilden die Provinzen Starkenburg und Rheinhessen, den nördlichen die Provinz Oberhessen. Hessen hat 992883 Einwohner. Weinbau kommt vorzugsweise in der Provinz Rheinhessen, aber auch in Starkenburg, wenig in Oberhessen vor.

1. La Haute-Hesse. Oberhessen. Upper Hesse.

Provinz im Großherzogtum Hessen, liegt vom Hauptlande getrennt mitten in der preuß. Provinz Hessen-Nassau und ist aus verschiedenen, früher reichsunmittelbaren Gebieten zusammengesetzt, hat 3287,85 qkm und 265912 Einwohner. Die Provinz zerfällt in die Kreise Gießen, Alsfeld, Büdingen, Friedberg, Lauterbach, Schotten.

Alsfeld. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Büdingen. *r. w.*
—er Marienborn.
Langenbergheim.
Lauterbach.

2. Hesse rhénane. Rheinhessen. Rhein-Hessen.

Provinz des Großherzogtums Hessen, gehörte 1801—1814 zum franz. Dép. Mont-Tonnerre (Donnersberg), zerfällt in fünf Kreise: Mainz, Alzey, Bingen, Oppenheim, Worms. Die Provinz hat 1374,76 qkm und 307329 Einw. Das Land gehört zu den am reichsten bebauten und am frühesten kultivierten. Die Weinberge umfassen etwa 10105 ha, der jährliche Ertrag ist etwa 360000 hl. Hauptsächlich wird Weißwein gebaut, Rotwein nur bei Oberingelheim. Der Rebsatz ist in den guten Lagen Riesling und Traminer, sodann Burgunder, Österreicher, Orléans. Die Qualität der rheinhessischen Weine ist sehr verschieden; die Weine aus den berühmten Lagen und von guten Jahrgängen erreichen fast die guten Rheingau-Weine. Im allgemeinen stehen diese Weine den Rheinweinen an Mark und Bouquet nach. Die meisten rheinhessischen Weine gehen unter der Allgemein-Firma »Niersteiner«.

Alsheim. *w. 3 (4?).*
Alzey. *w.*
—er Backem. *w.*
—er Geierstein. *w.*
—er Hühnerberg. *w.*
—er Kesselring. *w.*
—er Langenstück. *w.*
—er Pfaffenberg. *w.*
—er Sulzbecher. *w.*
—er Wulfen. *w.*
Armsheim. *w. 4.*
Aspisheim. *w.*
Bechtheim. *w. 3 (4?).*
—er Atzelgarten. *w.*
—er Galgengrund. *w.*
—er Geiersberg. *w.*
—er Grauborn. *w.*
—er Käferthal. *w.*
—er Katzenloch. *w.*
—er Löwenberg. *w.*
—er Rech. *w.*
—er Stiel. *w.*
Biebelsheim. *w.*
—er Kreuzweg. *w.*
Bingen. *w. 1 (3?).*
—er Eisel. *w.*
—er Eisel Hintere. *w.*
—er Eisel Vordere. *w.*
—er Gänsberg Auslese. *w.*
—er Hungerborn. *w.*
—er Jungfeld. *w.*
—er Kemptener Berg vergl. Kempten.
—er Mainzer Weg. *w.*
—er Mittelpfad. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Rochusberg. *w.*
Bingener Ruländer Auslese. *w.*
— Scharlachberg. *w. 2.*
— Schloß. *w.*
— Schloßberg. *w.*
— Schloßberg Auslese. *w.*
— Schwätzerchen. *w.*
Bodenheim. *w. 2.*
—er Ahlände (Eig. Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Burgweg (Eig. Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Burgweg Auslese. *w.*
—er Ebersberg (Eig. Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Heitersklotz (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Hoch. *w.*
—er Hoch Auslese. *w.*
—er Hüttstedte (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Kahlenberg. *w.*
—er Kapellengarten (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *r. w.*
—er Katzenacker (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *r.*
—er Kirschhecke (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Kuhhirten (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *r.*
—er Leidheck (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Leinen (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Leiseberg (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
Bodenheimer Neuberg (Gew. v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
— Riesling. *w.*
— Rohrzahn (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *r. w.*
— Sandkraut. *r.*
— Westrum. *w.*
Bosenheim. *w. 3.*
—er Berg (Eig. Gewächs von C. F. Eccardt, Kreuznach). *w.*
—er Riesling. *w.*
Bubenheim. *w. 5.*
Budenheim. *w. 5.*
Büdesheim. *w. 2 (3?).*
—er Rotwein. *r.*
—er Ruländer. *w.*
—er Salzflecken. *r.*
—er Scharlachberger. *w.*
—er Schwarzgewann. *r.*
—er Setzling. *w.*
Dalheim. *w.*
—er Altdörr (Alldörr, Altern?). *w.*
Dienheim. *w. 4 (2?).*
—er Grasweg. *w.*
—er Neuweg. *w.*
Dittelsheim. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Hagerweg. *w.*
—er Sand. *w.*
Dorn-Dürkheim. *w.*
Dromersheim. *w.*
—er Hütte. *w.*
—er Mainzer Weg. *w.*
—er Neuberg. *w.*
—er Neuberg Auslese. *w.*
—er Professor. *w.*

Dromersheimer Rochus-Ebersheim. *w. 3.* [berg. *w.*
Eichloch. *w.*
Eiseler vergl. Bingen.
Elsheim. *w. 4.*
—er Neuberg. *r. w.*
Engelstadt. *r. w. 5.*
Ensheim. *w. 4.*
Essenheim. *w.*
Flonheim. *w. 3.*
—er Binger Berg. *w.* 3.
—er Friedrichsberg. *w. 3.*
Friesenheim. *w.*
—er Basemer Auslese. *w.*
—er Goldgrub. *w.*
—er Hollerheck. *w.*
—er Hollerheck Auslese. *w.*
—er Sott. *w.*
Gaualgesheim. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Frohnpfad. *w.*
—er Goldberg (Gew. v. Gebr. Seligmann, Gaualgesheim). *w.*
—er Hasensprung. *w.*
—er Honiggarten. *w.*
—er Kreuz. *w.*
—er Sand. *w.*
—er Steinert (Gewächs v. Gebr. Seligmann, Gaualgesheim). *r.*
Gaubickelheim. *w. 3 (4?).*
Gaubischofsheim. *w. 4 (2?).*
Gensingen. *w. 4.*
Großwinternheim. *w.*
Gumbsheim.
Gundersheim. *r.*
—er Auslese. *r.*
Guntersblum. *w. 4 (3?).*
Hackenheim. *w.*
Hahnheim. *w. 3 (4?).*
—er Knopf. *w.*
—er Kuh. *w.*
—er Mosberg. *w.*
—er Pfaffenröt(h)er. *w.*
Harxheim. *w. 3 (4?).*
Hechtsheim. *r. w.*
Heidesheim. *r.*
Hessloch. *w.*
—er Aupern. *w.*
—er Bechtheimer vergl. Bechtheim.
—er Obere Bende. *w.*
—er Untere Bende. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Steckweiler Felsenwein. *r.*
Horrweiler. *r. w.*
Ingelheim vergl. Oberingel-Jugenheim. [heim.
Katterloch vergl. Worms.
Kempten.
Kemptener Berg. *w.*
— Berg Riesling. *w.*
Kostheim. *w. 4 (2?).*
Kriegsheim. *r.*
Laubenheim. *w. 2 (3?).*
—er Auslese. *w.*
—er Ay (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Daubenberg. *w.*
—er Distelfink (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Häuschen (Eig. Gewächs von H. Ditt, Wiesbaden). *w.*
—er Häuschen Auslese. *w.*
—er Hitz. *w.*
—er Klinke (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Koppern (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Platte (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Steig (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Steinkreuz (Gewächs v. C. F. Eccardt, Kreuznach). *w.*
Liebfraumilch vergl. Worms.
Lörzweiler. *w. 4.*
— Fießerstiel. *w.*
— Hohberg. *w.*
— Laute. *w.*
— Sandmorgen. *w.*
Luginsland vergl. Worms.
Mainz. *r. w. 4.*
Mettenheim. *w.*
Mölsheim. *r. w.*
—er Hengstgewann. *w.*
—er Hinter dem Kirchhof. *w.*
—er Holzschnitt. *w.*
—er Kiefernhammerweg.
—er Pflänzer. *r.* [*w.*
—er Rot(h)enbusch. *w.*
—er Silberberg. *w.*
Mommenheim. *w. 4.*
Morgenbachthal. *w.*
Nackenheim. *w. 4 (2?).*
—er Auslese. *w.*
—er Engelsberg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Rothenberg[1]). *w.*
—er Rothenberg (Crescenz des Bürgermeisters Mann). *w.*
—er Rothenberg Riesling Auslese (Crescenz des Simmern'schen Weingutes). *w.*
Niederingelheim. *r. 2.*
—er Auslese (Gewächs des Bürgermeisters Wetzel, Niederingelheim). *r.*
Niederingelheimer Salzborn. *r. w.*
Niederolm. *r.*
Nieder-Saulheim. *w. 4 (5?).*
Nierstein. *w.*
—er Auflangen. *w. 3.*
—er Auflangen Auslese. *w.*
—er Auflangen Riesling. *w. 3.* [*w. 3.*
—er Untere Auflangen.
—er Domthal. *w. 3.*
—er Glöck[2]). *w. 2.*
—er Hipping. *w. 3.*
—er Kranzberg. *w. 3.*
—er Nochern. *w. 3.*
—er Ölberg. *w. 3.*
—er Orbel. *w. 3.*
—er Orbel Auslese (Cresc. v. Heinr. Schlamp, Nierstein). *w.*
—er Pettenthal. *w. 3.*
—er Pfuhl. *w. 3.*
—er Rehbach. *w. 3.*
—er Rehbach Auslese. *w.*
—er Rehbach Riesling Auslese (Crescenz von Fritzdorf Erben). *w.*
—er Rehbach Riesling Beeren-Auslese (Crescenz von Ed. Krätzer, Nierstein). *w.*
—er Rohr (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w. 3.*
—er Rohr Riesling Auslese. *w.*
—er Taubennest. *w. 3.*
—er Thal (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w. 3.*
—er Vockenberg (Gewächs v. A. Angermeyer, Frkft). *w. 3.*
Oberhilbersheim. *w.*
Oberingelheim. *r. 2*, auch *w.*
Oberingelheimer Atzel. *r.*
— Atzel Ausbruch. *r.*
— Berg. *r.*
Ockenheim. *r. w.*
—er Bürgerweg. *w.*
—er Füllkopf. *w.*
—er Hang. *w.*
—er Hölle (Eig. Gewächs von H. Ditt, Wiesbaden). *w.*
—er Jakobsberg. *w.*
—er Kuhweg. *w.*
—er Laberstall. *w.*
—er Österreicher. *w.*
—er Ruländer (Eig. Gewächs von H. Ditt, Wiesbaden). *w.*
—er Siegpfad. *w.*
Oppenheim. *w. 3.*
—er Berglage. *w. 3.*
—er Burgunder. *r.*
—er Goldberg. *w. 3.*

[1]) Auf einer Weinkarte war ein Nackenheimer Rothheerde angegeben.

[2]) Auf einigen Weinkarten findet man die falsche Schreibweise Kleck.

Oppenheimer Goldeck. *w. 3.*
— Gontenbrunner[1]). *w. 3.*
— Herrenberg. *w. 3.*
— Kantelberg. *w. 3.*
— Kett. *w. 3.*
— Kreuz. *w. 3.*
— Kreuz Auslese. *w.*
— Krötenbrunn. *w. 3.*
— Kugel. *w. 3.*
— Reisekahr. *w. 3.*
— Sackträger. *w. 3.*
— Schloßberg. *w. 3.*
— Siliusbrunnen. *w. 3.*
— Steig. *w. 3.*
— Zuckerberg. *w. 3.*
Osthofen. *w. 3 (4?).*
—er Goldberg. *w. 3.*
—er Hasenbiß. *w. 3.*
—er Hinter d. Kirche. *w. 3.*
—er Schnapp. *w. 3.*
Partenheim. *w. 5.*
Pfaffenschwabenheim. *w. 3.*
Pfeddersheim. *w. 4.*
Planig.
Sauerschwabenheim. *r. w.*
—er Dreimorgen. *w.*
—er Geißberg. *w.*
—er Häuserweg.
—er Hochstaffel. *r.*
—er Am Landgraben. *w.*
—er Leer. *r.*
Scharlachberg[2]) vergl. Büdesheim.
—er (Eig. Gewächs von Gebr. Seligmann, Gaualgesheim). *w. 2.*
—er Auslese. *w.*
Scharlachberger Ausstich. *w.*
— Riesling. *w. 2.*
— Riesling Auslese. *w.*
— Rochusberg. *w. 2.*
— Steinkantweg. *w. 2.*
Schwabsburg. *w.*
—er Riesling. *w.*
Selzen. *w. 4 (3?).*
Siefersheim. *r. w.*
—er Sandkraut vergl. Bodenheim.
Sörgenloch. *w. 3.*
Spiesheim. *w.*
Sprendlingen. *w. 5.*
Stadecken. *w.*
Undenheim. *w.*
Vendersheim.
Wachenheim. *r. w. 4.*
—er Held. *r.*
—er Heldenberg. *w.*
—er Rot(h)enbusch. *w.*
Wackernheim. *r.*
Wahlheim. *w.*
Weinheim. *r. w.*
—er Villa Heiligenblut. } Weinolsheim. *r. w.* [*r. w.*]
Weisenau.
Welgesheim. *r. w. 4.*
Wendelsheim.
Westhofen. *w. 3 (4?).*
Wöllstein. *w.*
Worms. *w.*
—er Kattenloch od. Katterloch (Gewächs v. J. Langenbach & Söhne, Worms). *w. 1.*
Wormser Liebfraumilch[3]). *w. 1.*
— Liebfraumilch (Eig. Gewächs von J. Langenbach & Söhne, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Ausbruch. *w. 1.*
— Liebfraumilch Auslese (Crescenz v. Manheim & Dosenheim Nachf., Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Auslese (Gewächs von P. J. Valckenberg, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Kapuzinergarten. *w. 1.*
— Liebfraumilch Kirchenstück. *w. 1.*
— Liebfraumilch Kirchenstück Auslese. *w. 1.*
— Liebfraumilch en clos Klostergarten (Gewächs v. P. J. Valckenberg, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Stiftsweg. *w. 1.*
— Liebfraumilch Stiftswein (Gewächs v. J. Langenbach & Söhne, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Stiftswein Auslese. *w. 1.*
— Liebfraumilch Thomas. *w. 1.*
— Luginsland. *w. 1.*
— Am steinernen Bock. } Wörrstadt. *w.* [*w.*]
Zornheim. *w. 3.*
Zotzenheim. *w. 4.*

3. Starkenbourg. Starkenburg. Starkenburg.

Provinz des Großherzogtums Hessen, umfaßt 3019 qkm mit 419 642 Einwohnern, hat sieben Kreise: Bensheim, Darmstadt, Dieburg, Erbach, Groß-Gerau, Heppenheim, Offenbach. Die Starkenburger Weine nennt man im allgemeinen die Weine der Hessischen Bergstraße. (Über Bergstraße siehe Fußbemerkung 1 auf Seite 1565.)

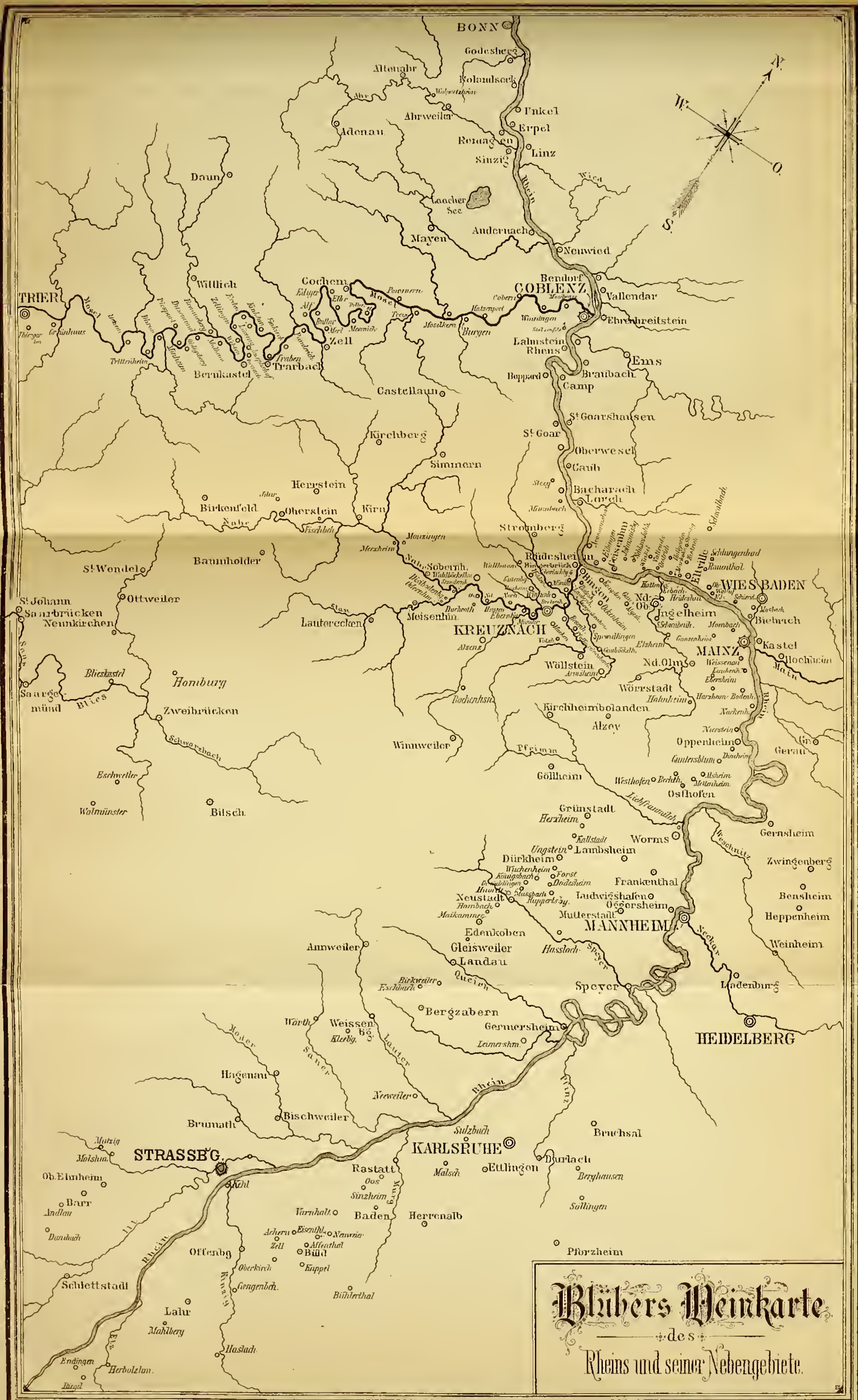
Auerbach. *w. 3.*
—er Pfaffenstein. *w.*
—er Rott. *w.*
—er Schloßberg. *w.*
Bensheim. *w.*
—er Hohberg. *w.*
—er Kirchberg. *w.*
—er Mühlweg. *w.*
—er Rangert. *w.*
Brensbach.
Großrohrheim.
Großumstadt. *w.*
Heppenheim. *w.*
—er Bergstraße. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Schloßberg. *w.*
—er Steinkopf. *w.*
Jugenheim.
Jugenheimer Marienberg.
— Riesling. *w.*
Lampertheim.
Mombach.
Reichelsheim. *r.*
—er Reichenberger. *r.*
Rohrbach.
Schönberg.
Zwingenberg.

---

[1]) **Auf einigen Weinkarten falsch Gontenburger geschrieben.**

[2]) Bei Büdesheim an der Nahe unweit Bingen.

[3]) Die Marke der Original-Flaschen ist Liebfraumilch, nicht Liebfrauenmilch. Dieser ausgezeichnete, rheinhessische Riesling-Wein wächst um die Kirche des Liebfrauenstifts in Worms, großenteils auf dem Schuttboden einer Kloster-Ruine und in dem daran stoßenden sog. Kapuziner-Garten, im ganzen auf einer Fläche von $3^5/_8$ ha. Der Liebfraumilch-Weingarten selbst umfaßt nur $^3/_8$ ha, der an diesen stoßende große Kapuziner-Garten $^3/_4$ ha, während $2^1/_2$ ha anderes Weingelände zwischen ähnlichen Mauern liegt. Es sind daher die letztgenannten $3^1/_4$ ha eigentlich nicht mehr als ganz echt zu betrachten. Im Jahre 1831 wurde das Stück 1828er Liebfraumilch mit 6500 Mark verkauft. Was als Liebfraumilch verkauft wird, ist fast nie echt, sondern im günstigsten Falle nur ein guter Wein aus anderen Wormser Lagen, allenfalls mit etwas echtem Liebfraumilch verschnitten. Dem Liebfraumilch nahe steht der Luginsland, die zweitbeste Wormser Lage, ein geschützter Garten von nur 1 ha Flächenraum. Geringer sind die Erzeugnisse des Kattenlochs, etwa $12^1/_2$ ha im Süden der Stadt Worms.



 Diese Karte ist besonders zu haben. Nachdruck verboten.

e) Hohenzollern. Hohenzollern. Hohenzollern.

Hohenzollern oder die Hohenzollernschen Lande, die durch den Vertrag vom 7. Dez. 1849 dem preuß. Staatsverbande einverleibten Fürstentümer Hohenzollern-Hechingen und Hohenzollern-Sigmaringen in Schwaben, bilden zusammen den Reg.-Bez. Sigmaringen, der unter dem Oberpräsidium der Rheinprovinz steht. Von Württemberg und Baden umgrenzt, hat der Reg.-Bez. 1142,24 qkm und 66 085 Einw. Das Land zieht sich als ein langer, schmaler Streifen vom Neckar über die Donau bis in die Nähe des Bodensees und wird durch die Rauhe Alb in das Oberland an der Südseite und das Unterland an der Nordseite geteilt. In letzterem wird auf etwa 230 ha Weinbau getrieben, dessen Produkte sich von denjenigen der umgrenzenden württembergischen Bezirke nicht unterscheiden.

Haigerloch. | Hechingen. | Stetten.

f) Le Rhin et affluents. Rhein und Nebenflüsse. Rhine and affluents.

1. Vins de l'Ahr. Ahrweine. Ahr wines.

Ahr, linker Nebenfluß des Rheins im preußischen Regierungs-Bezirk Koblenz. Ahrweine, Weine, die im Thale der Ahr im preußischen Rheinlande von Hönningen bis Sinzig und Remagen wachsen. Mit Ausnahme der bei Mayschoß, Rech und Dernau gebauten weißen Sorten sind die Ahrweine Rotweine oder Bleicharte (daher auch Ahrbleicharte), die sich durch vortrefflichen, aber etwas erdigen Geschmack auszeichnen und eine eigentümliche dunkelblaurote Farbe besitzen. Jedoch wird unter diesem Namen eine weit größere Menge Wein verkauft, als das Ahrthal überhaupt erzeugt. Die Fläche des Ahrweinbaues beläuft sich auf 840 ha. Die Ahrtrauben werden auch vielfach zur Bereitung von Schaumweinen verwendet.

Ahrbleichart[1]). *r.*
— Dom-Lei[2]). *r.*
— Finkenstein. *r.*
— Sonnenberg. *r.*
Ahrblümchen. *r.*
Ahrburgunder Auslese. *r.*
Ahrweiler. *r.*
—(er) Auslese. *r.*
—(er) Berg. *r.*
—(er) Kalvarienberg.
—(er) Rosenthal. *r.*
—(er) Taubhaus. *r.*
—(er) Weierberg. *r.*
Ahrweißer. *w.*
Altenahr. *r.*
Altenburg. *r.*
—er Schloßwein. *r. w.*
Arbach. *r.*
Bodendorf. *r. 1.*
Coisdorf vergl. Koisdorf.
Dernau. *r. w. 2.*
Ehlingen. *r. 2.*
Erpel. *r.*
—er Lei[3]). *r. 1.*
Heimersheim. *r.*
—er Berg. *r.*
—er Berg Auslese.
Hönningen[4]). *r. 3.*
—er Auslese.
Koisdorf. *r. 2.*
Kreuzberg. *r.*
Laach. *r.*
—er Berg. *r.*
—er Berg Auslese.
—er Sonnenscheide. *r.*
Landershagen. *r.*
Löhndorf. *r. 3.*
Lohrsdorf. *r.*
Marienthal. *r. 2.*
—er Trotzenberg.
Mayschoß. *w.*
Neuenahr. *r.*
Putzfeld. *r. 3.*
Rech. *w. 2*
Sinzig. *r. 3.*
Stenz. *r.*
Turmberg.
Wadenheim. *r.*
Walporzheim. *r.*
— Sparkling (in England).
—er Auslese. *r.* [nei. *r.*
—er Auslese Domdecha-
—er Beatrixberg.
—er Berg Auslese. *r.*
—er Dom-Lei od. Kloster-
—er Gärkammer. [lei. *r.*
Westum. *r. 2.*

2. Vins de Lahn. Lahnweine. Lahn wines.

Lahn, rechter Nebenfluß des Rheins, entspringt auf dem Jagdberg (674 m) des Rothaar-Gebirges im preuß. Reg.-Bez. Arnsberg, 15 km östlich von Siegen. Sie berührt in einem meist engen und felsigen, durch seine Natur-Schönheiten, Schlösser, Burgen und Ruinen berühmten Thale die Städte Marburg, Gießen, Wetzlar, Weilburg, Limburg, Nassau und Bad Ems, trennt in ihrem westlichen Laufe den Taunus vom Westerwald und mündet bei Niederlahnstein nach einem Laufe von 218 km. Die Weine des Lahnthals sind meist untergeordneten Ranges. Vergleiche auch die Weine von Hessen-Nassau.

Balduinstein. *r. w.*
Dausenau. *w.*
Ems. *r.*
—er Kurberger. *w.*
Fachbach. *w.*
Holzappel.
Kalkofen. *r. w.*
Mühlthal.
Nassau. *r. w.*
Niederbrechen.
Obernhof. *w.*
Runkel. *r.*
Schadeck.
Villmar.
Weinähr. *r.*

[1]) Der Name Ahrbleichart (Ahrbleichert, Ahrbleicher) rührt von der hellrötlich bleichen Farbe her, welche die Ahrweine früher hatten, solange das Keltern bald nach dem Zerquetschen der Beeren vorgenommen wurde. In neuerer Zeit befolgt man jedoch an der Ahr die französische Methode, indem man den in den Hülsen enthaltenen Farbstoff vor dem Keltern durch den Saft ausziehen läßt.

[2]) Öfters auch Domley, seltener Dom-Lay geschrieben.

[3]) Ein 200 m hoher Basaltberg bei dem Flecken Erpel im preuß. Reg.-Bez. Koblenz, an dessen Abhängen der vortreffliche Leiwein wächst.

[4]) Nicht zu verwechseln mit Hönningen am Rhein, im preußischen Regierungs-Bezirk Koblenz, welches durch seinen Arenfelser Bleichart (Dollenberger) bekannt ist.

3. Vins de la Moselle. Mosel-Weine. Moselle wines.

Mosel, lateinisch *Mosella*, linker Nebenfluß des Rheins, entspringt im südlichsten Winkel der Vogesen, zwischen dem Welschen Belchen und dem Drumont aus drei Quellbächen, fließt westlich durch das lothringische Hügelland über Toul und Metz, dann gegen Nordosten an Trier vorüber und mündet bei Koblenz. Die Hauptzuflüsse der Mosel sind die Meurthe und Saar. Das ehemalige franz. Dép Moselle ist jetzt zum größten Teile deutsch. — **Mosel-Weine** sind die an den Ufern der Mosel deren nächsten Seiten-Thälern, namentlich an der Saar und in anderen Umgebungen gewonnenen Weine. Das Haupterzeugungs-Gebiet des Mosel-Weines fällt auf die preußische Mosel von Trier bis Koblenz, das größte Weinland des Staates und eins der bedeutendsten in Deutschland. Dasselbe umfaßt 5513 ha und 43 Prozent alles Weinlandes der preuß. Rheinprovinz. Die jährliche Produktion wird im Durchschnitt auf 165400 hl geschätzt; als durchschnittlichen Ertrag rechnet man 30 hl Wein auf den Hektar. Der Mosel-Weinbau ist der älteste in Deutschland. Man baut an der deutschen Mosel fast nur **Weißweine**, welche immer ganz hell, grünlich-gelb schimmernd, den ganz leichten jungen rheinhessischen Weinen ähnlich und an einem eigentümlichen, leisen, aber unverkennbaren Erdgeschmack erkenntlich sind. Unter den europäischen Weinen stehen die Mosel-Weine aus den besten Lagen erst im dritten Range. Der Rebsatz ist jetzt vorwiegend Riesling, während früher der Elbling vorherrschend war. Daneben werden noch gebaut: Ruländer, Österreicher, Traminer und weißer Burgunder. **Rote Mosel-Weine** liefern Maring, Piesport und das Untermosel-Gebiet; sie sind den Ahrweinen (siehe S. 1563) ähnlich, erreichen diese an Körper aber nicht. Bei Trier ist der Umfang des Weinbaues noch gering; er beginnt in größerem Maßstabe erst unterhalb Schweich. Von hier bis Burg unterhalb Trarbach wachsen die guten oder **Obermosel-Weine**, weiter abwärts bis Koblenz nur leichte oder **Untermosel-Weine**. — Das Mosel-Gebiet des Großherzogtums Luxemburg baut ebenfalls auf etwa 820 ha mit meistens Kalkboden leichte Weine (jährlich etwa 30—40000 hl; der bekannteste ist der Wormeldinger). Auch an der Obermosel, in den früheren franz. Dép. Moselle und Meurthe, wird nicht unbedeutender Weinbau getrieben, namentlich in der Gegend von Metz und bei Château-Salins an der Seille.

Aldegund. *w.* 4.
Alf. *r.* 4.
Andel. *w.* 3.
Augenscheiner.
Avelsbach. *w.*
—er Auslese. *w.*
Becherbach. *r. w. 2.*
Becond. *w.*
Beilstein. *w. 4.*
Bernkastel oder Berncastel[1]). *w. 1.*
—er Badestube (Crescenz Bischöfl. Hospital, Kues). *w.*
—er Doktor. *w. 1.*
—er Doktor Auslese (Cresc. Dr. Thanisch). *w. 1.*
—er Doktor Vorlese. *w. 1.*
—er Graben. *w.*
—er Graben Auslese.
—er Lei (Crescenz Bischöfl. Hospital, Kues). *w.*
—er Pfaffenberg. *w.*
—er Rosenberg. *w.*
—er Schloß. *w.*
—er Schwanen. *w.*
—er Schwanen Auslese. *w.*
—er Spitz. *w.*
Bitburg.
Brauneberg[2]). *w. 1.*
—er Auslese (Crescenz Frdr. Kroté, Koblenz). *w.*
—er Auslese (Cresc. Ed. Puricelli, Trier). *w.*
—er Falkenberg (Crescenz Conr. Fehres Erben). *w.*
—er Falkenberg (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsgesellschaft, Trier). *w.*
—er Hasenläufer (Crescenz Conr. Fehres Erben). *w.*
—er Hasenläufer (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsgesellschaft, Trier). *w.*
—er Juffer (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsges., Trier). *w.*
—er Juffer Auslese. *w.*
—er Leopold. *w.*
—er Lei (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsgesellschaft, Trier). *w.*
—er Nonnenlei. *w.*
—er Thornay (Gew. d. Moselwein-Vertriebsges., Trier). *w.*
Bremm. *w. 3.*
Briedel. *w. 3.*
Bruttig. *w. 4.*
Bullay. *w. 4.*
Burg. *w. 3.*
Carden vergl. Karden.
Casel vergl. Kasel.
Clotten vergl. Klotten.
Clüsserat(h) vergl. Klüsserat(h).
Cobern vergl. Kobern.
Cochem vergl. Kochem.
Crettnach vergl. Krettnach.
Cröv vergl. Kröv.
Cues vergl. Kues.
Detzem. *w. 4.*
Dhron[3]). *w. 2.*
—er Hofberg (Cresc. Bischöfl. Priester-Seminar). *w.*
—er Hofberg (Eig. Gewächs v. Bauer & Lehnert, Dhron). *w.*
—er Hofberg Auslese.
Dieblich. *w.*
Dusemond. *w. 1.*
—er Brauneberger. vergl. Brauneberg.
Ediger. *w. 3.*
—er Feuerberg. *w.*
—er Feuerberg Auslese. *w.*
Edingen.
Eitelsbach. *r. w.*
—er Auslese. *r.*

---

[1]) Rechts an der schiffbaren Mosel, romantisch in einem engen Thale gelegen, berühmt durch seinen »Bernkasteler Doktor«. Obwohl häufig genug vorkommend, ist es zu empfehlen, die Form **Bernkastler** nicht anzuwenden, da gegen die Sprachregeln verstoßend. Schreibt man Bernkastel, so muß man der Konsequenz halber auch Doktor schreiben; wählt man die lat. Form Berncastel, so ist folgerichtig Doctor zu schreiben. Der Bernkasteler Doktor hat seinen Namen von einem Ritter, der unheilbar krank, von seinem Arzte aufgegeben, sich noch einmal vor seinem Ende satt trinken wollte und sich gesund trank.

»Zapft an den echten Doktorwein,
Ihr kranken Brüder, schenkt euch ein,
Der ist der beste Doktor!« — —

[2]) Der **Brauneberg**, mitunter **Braunenberg** geschrieben, gehört größtenteils den Bewohnern von Dusemond und ist Hauptursache von des Dorfes Wohlstand. Nicht zu verwechseln mit dem Brauneberg der Mosel ist der **Braunenberg**, der höchste Berg (726 m) des Härtfeldes in Württemberg.

[3]) Der Gemeinde-Vorsteher von Piesport, Herr Veit, antwortete auf eine wegen der Schreibweise von **Dhron** an ihn gerichtete Anfrage in liebenswürdiger Weise folgendes: »Auf Ihre werte Anfrage beehre ich mich, Ihnen zu erwidern, daß die Schreibart **Dhron**, also **Dhroner Hofberg**, richtig ist. Die Stelle, welche mit Dhroner Hofberg bezeichnet wird, gehört meistens dem Bischöfl. Priester-Seminar zu Trier.«

Eitelsbacher Kartäuser Hofberg vergl. Kart(h)aus.
Elisenberg. *w. 1.*
—er Auslese (Wachstum v. M. F. Richter, Mülheim). *w.*
Ellenz. *w. 3.*
Eller. *w. 3.*
—er Auslese. *w.*
Enkirch. *w. 2.*
—er Hinterberger. *w. 2.*
Erden. *w. 2.*
—er Berg. *w.*
—er Lösenicher (Cresc. Gräfl. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Treppchen. *w.*
—er Treppchen Auslese (Crescenz Bischöfl. Priester-Seminar). *w.*
Ernst. [berg u. Piesport.]
Falkenberg vergl. Braune-
Falkenlei vergl. Piesport.
Fankel. *w. 4.*
Feilser (Crescenz Erben Witwe Rheinart, Saarburg).
Feuerberg vergl. Ediger.
Filzen. *w.*
Gondorf.
Graach. *w. 1.*
—er Abtsberg. *w.*
—er Auslese (Crescenz Gymnasialfond, Trier). *w.*
—er Auslese (Cresc. E. Puricelli, Trier). *w.*
—er Domprobst. *w.*
—er Göhr. *w.*
—er Goldtröpfchen. *w.*
—er Goldwingert. *w.*
—er Himmelreich. *w.*
—er Hochstück. *w.*
—er Jordan. *w.*
—er Josephshöfer vergl. Josephshof.
—er Münzlei. *w.*
—er Riesling. *w.*
Grevenmacher. *w.*
Grünhaus. *w. 2.*
Grünhäuser) Crescenz Walther Mittelstraß, Trier). *w.*
— Auslese (Cresc. Frdr. Kroté, Koblenz). *w.*
Grünhäuser St.-Maximin (Cresc. Frhr. v. Solemacher, Antweiler). *w.*
— St.-Maximin Auslese (Crescenz Frhr. v. Stumm-Halberg'sche Ritterguts-Verwaltung, Grünhaus). *w.*
— St.-Maximin Herren- Güls. [berger.]
Gutenthal.
Hatzenport. *w. 2 (3?).*
Herrenberg vergl. Grünhaus.
Hinterberg vergl. Enkirch.
Josephshof[1]). *w. 1.*
—er oder Josephshöfer Ausbruch. *w.*
—er Auslese (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Kloster.
—er Königsmosel.
Kaisermosel vergl. Königs-
Karden. *w. 4.* [mosel.]
Kart(h)aus. *w. 2.*
Kartäuser Hofberger (Cresc. W. Rautenstrauch). *w.*
Kasel. *w. 3.* [Trier). *w.*
—er (Cresc. Walther Mittelstraß,
—er (Cresc. Erben von Beulwitz, Trier). *w.*
—er Auslese (Crescenz Graf v. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Auslese (Crescenz d. Geschwister Schmahl). *w.*
Katzenbach.
Kenn.
Kesten. *r. w. 2 (3?).*
—er Auslese. *r.*
Kinheim. *w. 2.*
—er Rosenberg. *w.*
Klotten. *w. 3.*
Klüsserat(h). *w. 3.*
Kobern. *w.*
—er Weißenberg. *w.*
Kochem. *w. 3.*
Königsmosel[2]). *w.*
Krettnach (Crescenz Landrat Tobias, Trier). *w.*
Kröv. *w. 2.*
—er Niederberg Vorlese.
Kues. *w. 2.*
Landfuhrberg. *w.*
Lay. *w. 4.*
Leiwen. *w. 4.*
—er Laurenziusberg. *w.*
Lieser. *w. 2.*
—er Goldtropfen. *w. 2.*
—er Niederberg. *w. 2.*
Litzerhecker(?). *w. 2.*
Litzig.
Longuich. *w. 4.*
Lösenich. *w. 2.*
—er Auslese. *w.*
Maring. *r.*
Martinshof. *w.*
Mehring. *w. 3.*
—er (Cresc. Gymnas., Trier). *w.*
Merl. *w. 3.*
Mesenich. *w. 4.*
Minheim. *w. 2.*
—er (Crescenz v. Friedr. Krot[5],
Möden. *w.* [Koblenz). *w.*
Molkern. *w. 3.*
Monzel. *w. 3.*
Moselblümchen[3]). *w.*
Moselkern. *w. 3.*
Mosel-Muskateller oder Muskateller-Mosel[4]).
Moselweiß. *w.*
—er Hamm.
Müden. *w. 4.*
Mülheim. *w. 2.*
Neef. *w. 4.*
Neuberg. *w. 1.*
—er Ausbruch. *w. 1.*
Neumagen. *w. 2.* [Lieser.]
Niederberg vergl. Kröv und
Niederemmel. *w. 2.*
Noviand. *w. 4.*
Ohligsberg. *w.* 1.
—er (Cresc. E. Puricelli, Trier). *w.*
—er Auslese. *w.*
Olewig. *r. w.* 2.
Osann. *w. 4.*
Paulinsberg. *w.*
—er Auslese (Cresc. Peter Lieli).
Pfaffenberg vergl. Bernkastel.
Piesport[5]). *r. w. 1.*
—er (Crescenz Bock & Herzing, Piesport).

---

[1]) Rechts von Graach (s. d.), ehemals der Abtei Sankt Martin in Trier gehörig.

[2]) Willkürliche Bezeichnung für gewürzten Moselwein. Vergl. »Moselblümchen«.

[3]) Willkürliche Bezeichnung für gewürzten Moselwein.

[4]) Willkürliche Bezeichnung für gewürzten Mosel. Muskateller-Trauben kommen in den Mosel-Weinbergen nur vereinzelt vor.

[5]) Um die richtige Schreibweise dieses Ortes (Piesport oder Pisport) zu ergründen, schrieben wir an den Gemeinde-Vorsteher des Ortes, welcher uns umgehend folgende Antwort übermittelte: »Auf die gefällige Anfrage der verehrten anderseits gezeichneten Redaktion beehre ich mich, zu erwidern, daß die richtige und gebräuchliche Schreibart unseres Ortes Piesport (also mit e) ist; jedoch wird der Ort von Fremden manchmal ohne e geschrieben, was von den Einwohnern Piesports für fehlerhaft erachtet wird.« Der Stempel lautet: Gemeinde Piesport, Kreis Wittlich. Als Kuriosum erwähnen wir noch, daß wir uns vorher aus dem Weinkeller einer hiesigen großen Weinhandlung zwei Flaschen mit Piesporter Original-Füllung im Preise von 16 und 24 Mk., unzweifelhaft echte Marken, darunter eine der berühmten von Kesselstattschen Dominial-Verwaltung, aus dem Keller holen ließen — und siehe da, die eine lautete Pisporter, die andere Piesporter! Die Etiketten der Weinhandlungen, Preiskurante und Weinkarten sind übrigens, wie schon oft beobachtet, nicht maßgebend.

Piesporter (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier).
— (Cresc. Frdr. Kroté, Koblenz).
— Auslese (Graf von Kesselstatt'sches Majorat, Trier). *w.*
— Ausstich. *r.*
— Falkenberg.
— Falkenlei.
— Goldtröpfchen (Graf von Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
— Großwingert.
— Güntherslei.
— Kirchelgruft Auslese.
— Pastorat.
— Taub(en)garten.
Platten. *w. 4.*
Poltersdorf. *w. 2.*
Pommern. *w. 3.*
Prüm. *w.*
Pünderich. *w. 3.*
Rachtig. *w. 3.*
Reil. *w. 3.*
Remich. *w. 3.*
Rickelsberg vergl. Traben.
Risbach (lat. Risus Bacchi).
Riol. *w. 3.*
Rosenberg vergl. Bernkastel und Kinheim.
Rüber. *w.*
—er Berg Auslese. *w.*
Rützen. *w. 2.* [Traben.
Schimmelsberg vergl.
Schweich.
Senhals. *w.*
Senheim. *w. 4.*
—er Lei.
Starkenburg.
Steiningen. *w.*
Stephansberg. *w.*
—er Ausbruch. *w.*
—er Auslese (Eig. Wachstum v. J. W. Hüsgen). *w.*
—er Riesling Auslese. *w.*
Taub(en)garten vergl.
Thörnig. *w.* [Piesport.
Tiergarten. *w. 1.*
Tiergärtner Auslese. *w. 1.*
— Ausstich. *w. 1.*
Traben. *w. 2.*
—er Rickelsberg. *w.*
—er Schimmelsberg. *w.*
—er Schimmelsberg Auslese (Eig. Gewächs v. Frz. Wm. Langguth, Traben). *w.*
Trarbach. *w. 2.*
—er Schloßberg.
—er Ungsberg.
Treis. *w.*
Treppchen vergl. Erden.
Trier. *w. 2.* [Avelsbach.
—er Avelsbach vergl.
—er Grünhäuser vergl. Grünhaus.
—er Tiergärtner vergl. Tiergarten.
Trittenheim. *w. 2.*
—er Auslese (Cresc. Priester-Seminar, Trier). *w.*
—er Auslese (Cresc. Gymnasium, Trier,. *w.*
—er Tiergärtner vergl. Tiergarten. *w.*
Ürzig. *w. 2.*
—er Granlei.
—er Herzlei.
Ürziger Krankenlei oder Krankenlage.
— Würzgarten.
Valwig. *w. 2.*
—er Berg. *w. 2.*
Veldenz. *w. 2 (3?).*
—er Riesling. *w. 2.*
Wahlenau. *w. 3.*
Waldrach. *w. 3.*
Wehlen. *w. 2.*
—er Münzlei. *w.*
—er Nonnenberg.
Weißenberg vergl. Kobern.
Winningen. *w. 2.*
—er oder Winninger Auslese. *w.*
Winterich. *w. 2.*
—er Geierslayer. *w.*
—er Neuberger vergl. Neuberg.
—er Ohligsberger vergl. Ohligsberg.
Wolf. *r. 2.*
Zell. *r. w. 3.*
—er Auslese. *r.*
Zeltingen. *w. 1.*
—er od. Zeltinger (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Ausstich. *w.*
—er Burg. *w.*
—er Burg Auslese. *w.*
—er Schloßberg Auslese (Cresc. Priester-Sem., Trier). *w.*
—er Seminar Auslese (Cresc. Ed. Puricelli, Trier). *w.*
—er Sonnenuhr. *w.*
—er Sonnenuhr Auslese (Cresc. Ed. Puricelli, Trier). *w.*

4. Vins de la Sarre. Saarweine. Saar wines.

Saar, lat. *Saravus*, Hauptzufluß der Mosel (von rechts), seit 1871 ein ganz deutscher Fluß, entsteht bei Hermelingen aus der Weißen und roten Saar, von denen jene am Donon in den Vogesen, diese östlich von demselben entspringt, mündet unterhalb Konz nach einem 246 km langen Laufe. — Die Saarweine, Weine von der Saar in Rheinpreußen, entsprechen ziemlich den Mosel-Weinen, unter deren Namen sie meistens in den Handel kommen, haben aber mehr Bouquet, Körper und Feuer, als die letzteren. Bei guter Behandlung und in guten Jahrgängen bringen die besseren Lagen der Saar nicht selten ein noch besseres, hoch aromatisches Produkt als diejenigen der Mosel hervor. Der nicht unbedeutende Saar-Weinbau erstreckt sich im preuß. Gebiet auf etwa 500 ha, sodaß er etwa 4% der rheinpreußischen Weinkultur ausmacht. Der jährliche Ertrag beträgt durchschnittlich 12 000 hl.

Agritiusberger vergl.
Ayl. *w.* [Oberemmel.
—er Herrenberg. *w.*
—er Herrenberg Auslese.
—er Kupp. *w.* [*w.*
Beckingen. *w. 2.*
Bibelhausen. *w.*
Blittersdorf. *r.*
Bocksteiner vergl. Schoden.
Canzemer vergl. Kanzem.
Cobern. *w. 2.*
Conz vergl. Konz.
Euchariusberger vergl. Niedermennig.
Geisberger vergl. Schoden.
Kanzem. *r. w.*
—er (Cresc. Landrat Pfeffer von Salomon, Saarburg).
—er Auslese (Cresc. Bischöfl. Priester-Seminar, Trier).
—er Herrenberg.
Kleinblittersdorf. *r. w. 2.*
Konz. *w.*
Krettnach. *w.*
Langweiler.
Merzig.
Niedaltorf. *w. 2.*
—er Guittienn's Berg (Cresc. v. P. Gsell, Saarlouis).
Niedermennig. *w.*
Niedermenniger Euchariusberg (Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier). *w.*
— Euchariusberg (Crescenz L. R. Mohr, Oberemmel). *w.*
— Herrenberg. *w.*
— Sonnenberg. *w.*
— Zuckerberg (Graf von Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
Oberemmel.
—er Agritiusberger (Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier).
—er Agritiusberger (Cresc. Kommerzienrat L. R. Mohr, Oberemmel).

Oberemmeler Agritiusberger Auslese.
— Agritiusberger Ausstich.
— Rauler.
— Rauler Auslese (Crescenz Kommerzienrat L. R. Mohr, Oberemmel).
— Rosenberg.
Obermennig.
Ockfen[1]). *w. 3.*
—er Auslese.
Offenbach. *r.*
Ottweiler. *w.*
Perl. *r.*
Ponten. *w. 2.*
Rauler vergl. Oberemmel.
Saarbrücken (franz. Sarrebruck). *w.*
Saarburg (franz. Sarrebourg). *w. 3.*
—er Auslese (Cresc. R. Orth Wwe., Saarburg).
—er Fröhner. *w.*
Saarlouis (franz. Sarrelouis). *w.*
Sankt Wendel. *w.*
Scharzberger vergl. Wiltingen.
Scharzhofberger vergl. Wiltingen.
Schoden.
Schodener (Cresc. Erben Witwe Rheinart, Saarburg).
— Bockstein. *w. 1.*
— Bockstein (Crescenz R. Orth Wwe., Saarburg). *w.*
— Bockstein (Crescenz Erben Wwe. Rheinart, Saarburg). *w.*
— Bockstein Auslese (Cresc. Wwe. Amlinger). *w. 1.*
— Bockstein Auslese (Cresc. Erben Wwe. Rheinart, Saarburg). *w. 1.*
— Geisberg. *w. 1.*
— Geisberg Auslese. *w. 1.*
Sonnenberger vergl. Niedermennig.
Waldrach. *w. 3.*
Wavern. *w. 3.*
—er Herrenberger (Crescenz J. Lintz, Trier). *w. 3.*
Wiltingen. *w.*
—er od. Wiltinger Scharzberger. *w. 2.*
—er Scharzberger Auslese (Cresc. v. L. R. Mohr, Trier).
—er Scharzberger Auslese (Cresc. v. Wwe. Graach, Trier).
—er Scharzberger Auslese (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier).
Wiltingener od. Wiltinger Scharzberger Auslese (Cresc. Erben Wwe. Rheinart, Saarburg).
— Scharzberger Muskateller (Cresc. D. Leiden).
— Scharzhofberger. *w. 1.*
— Scharzhofberger (Crescenz Dom zu Trier).
— Scharzhofberger (Cresc. E. Müller-Scharzhof).
— Scharzhofberger (Crescenz Graf von Kesselstatt'sches Majorat, Trier).
— Scharzhofberger Auslese (Cresc. Kommerzienrat L. R. Mohr, Trier).
— Scharzhofberger Auslese (Cresc. Dom zu Trier).
— Scharzhofberger Ausstich.
— Scharzhofberger Impérial (Cresc. D. Leiden).
— Scharzhofberger Kupp (Cresc. Bischöfl. Priester-Sem.).
— Scharzhofberger Kupp Auslese (Cresc. d. Hospitals, Trier).
Zuckerberg vergl. Niedermennig.

5. Vins de la Nahe. Nahe-Weine. Nahe wines.

Nahe, lat. *Nava*, linker Nebenfluß des Rheins, entspringt 366 m hoch bei Selbach im Süden des Fürstentums Birkenfeld, fließt meist nordöstlich, zuerst bis Oberstein durch eine rauhe Hochfläche, dann mit starkem Gefälle in tiefem, malerischem Thale, das weiterhin reich an Weinpflanzungen ist und mündet nach einem 111,8 km langen Laufe bei Bingen. Links fließen der Nahe nur kleinere Bäche, rechts Glan, Alsenz usw. zu. — Nahe-Weine heißen die im Kreise Kreuznach des preuß. Reg.-Bez. Koblenz entlang der Nahe bis Bingerbrück preußischerseits und Büdesheim (Scharlachberg) hessischerseits, in dem homburgischen Oberamte Meisenheim und in dem oldenburgischen Fürstentume Birkenfeld gebauten Weine. Die Nahe-Weine, welche mit den Pfälzer-Weinen verwandt, weich und voll sind, nehmen ungefähr den Rang von mittleren Rheinweinen ein. Ein Vetter von Rhein- und Mosel-Weinen, hat er von beiden etwas. Feuer und kräftige Blume sind besonders den Riesling-Weinen der Nahe eigen. Die Nahe-Weinberge erstrecken sich über ungefähr 2400 ha Fläche und liefern durchschnittlich einen Jahres-Ertrag von 66000 hl. Sie haben beinahe eine südliche, wenige eine südwestliche Lage; sie sind sanft hügelig und nirgends höher als 80—100 m. Der Rebsatz besteht aus Riesling, Elbling, Österreicher, Traminer, Ruländer und Spätburgunder. Die Weine des unteren Nahe-Thales, die um Kreuznach und weiter abwärts erzeugten Gewächse sind meistens sorgfältig gepflegt und werden als rheinische und rheinhessische Weine, neuerdings auch unter ihrem eigenen Namen in den Handel gebracht.

Birkenfeld.
Blume der Nahe (Gewächs v. C. F. Eccardt, Kreuznach). *w.*
Böckelheimer vergl. Schloß.
Bosenheim.
Bretzenheim. *w.*
Disibodenberg.
Ebernburg. *w.*
Glan. *w.*
Gutenberg. *w.*
Heddesheim.
Hüffelsheim. *w.*
Kreuznach. *r. w.*
—er Belz.
—er Breiteweg.
—er Brückes.
—er Forst.
—er Hinkelstein.
—er Ka(h)lenberg.
—er Kapellenpfad.
—er Klosterberg (Eig. Gewächs v. C. F. Eccardt, Kreuznach).
Kreuznacher Kronenberg.
— Narrenkappe.
— St. Martin.
— Schloß Kauzenberg.
— Schönefeld.
Langenlonsheim.
Laubenheim[2]). *w.*
—er Steinkreuz.
Mandel.
Meddersheim. *w.*
Meisenheim[3]). *w. 3.*

[1]) Sehr oft falsch Okfen(er) geschrieben.
[2]) Nicht zu verwechseln mit dem berühmten rheinhessischen Laubenheimer.
[3]) Kreis im preuß. Reg.-Bez. Koblenz, hat 176,33 qkm und 13419 Einwohner. Der Kreis gehörte früher zum Herzogtum Zweibrücken, seit 1816 zu Hessen-Homburg, kam 24. März 1866 an Hessen-Darmstadt und 3. Sept. 1866 an Preußen. Es sind hier ungefähr 375 ha Weinberge vorhanden, die einen jährlichen Ertrag von etwa 4400 hl Wein liefern, welcher im Lande selbst verbraucht wird. — Meisenheim, Kreisstadt im Kreis M.

Merxheim. *w.*
Monzingen. *w. 3.*
Münster bei Bingen. *w.*
Münsterer Kapellenberg.
— Langenberg.
Münster am Stein. *w.*
Niederhausen.
Niederhäuser Hermannshöhle.
Norheim. *w.*
—er Hasselberg.
—er Hinterberg.
Rotenfels[1]). *w.*
Roxheim. w.
—er Birkenberg.
—er Höllenpfad.
Sarmsheim.
Schloß Böckelheimer. *w.*
Sobernheim.
Waldböckelheim.
Wallhausen.
Weinsheim.
Winzenheim. *w. 3.*
—er Berg. *w. 3.*
—er Brauen.
—er Metzler.
—er Setzling.

6. Vins du Rhin. Rheinweine. Rhine wines.

Rheinweine, im weiteren Sinne sämtliche im Flußgebiete des Rheins, von Basel bis zu dem Siebengebirge erbaute Weine, einschließlich aller Seitenländer und der einmündenden Flußthäler. Besonders wieder unterscheidet man: **Rheingau** (das eigentliche Rheinwein-Gebiet), **Mainthal**, **Taunus-Gebiet**, **Rheinthal**, **Unterrhein**, **Ahr**, **Mosel** (s. S. 1578), **Saar** (s. S. 1580), **Nahe** (s. S. 1581), **Rheinhessen** mit **Bergstraße** (s. S. 1574), **Pfalz** (s. S. 1569). Das **oberrheinische Weinland** umfaßt die bayrische Pfalz und Rheinhessen mit der Bergstraße; zu dem **unterrheinischen Weingebiet** gehört das ganze Rheinthal von Bingen bis Bonn, mit den Seitenthälern und Höhen der Nahe, der Ahr, der Mosel und der Saar. Der **Rheingau** steht für sich in der Mitte. Die Weine des Neckars, Badens und des Elsasses, welche oft zu dem oberrheinischen Weinland gerechnet werden, gehören nicht dazu, sondern bilden selbständige Gruppen. Das gesamte Gebiet der Rheinweine (mit Ausschluß der Bergstraße) umfaßt ein Areal von 30 000 ha mit einem durchschnittlichen Jahres-Ertrag von 1 400 000 hl. Die besten Rheinweine erzeugt der Rheingau mit Hochheim (Taunus). Im Jahre 1893 waren in der Rheinprovinz 11 540 ha Fläche mit einem Ertrage von 305 103 hl im Werte von 16,8 Mill. Mark, dann folgen im Range die Hochgewächse der Pfalz und Rheinhessens. Die Weinberge der preuß. Domäne liegen in den hervorragendsten Weinbau treibenden Gemarkungen des Rheinthales und befinden sich fast durchweg in deren besten Lagen. Ihr gesamter Umfang beträgt 76,8 ha, und diese Fläche, die in den letzten 25 Jahren nur unwesentliche Veränderungen erfahren hat, verteilt sich mit rund 6,7 ha auf Hochheim, 5,9 auf Wiesbaden (Neroberg), 8,3 auf Hattenheim ausschließlich Steinberg, 26 auf den Steinberg (Gemeinde Hattenheim), 3,4 auf Erbach (Markobrunnen), 1,1 auf Kiedrich (Gräfenberg), 8,1 auf Rüdesheim, 3,5 auf Eibingen und mit 13,6 ha auf Aßmannshausen. Der annähernde Geldwert des ganzen Besitzes wird von der Verwaltung auf 2515 037 Mk. berechnet, das macht auf den ha 32 897 Mk. Dem Bau von Rotwein dienen nur rund 12 ha bei Aßmannshausen; sie sind mit Spätburgunder (Klebrot) bepflanzt. Alle übrigen Flächen dienen dem Bau von Weißwein, und in diesen besteht der Rebensatz zum größten Teil aus Riesling. Der gesamte Herbstertrag der Domanial-Güter belief sich in den 25 Jahren von 1866—1890 auf 29 250 hl oder 2437 Stück, der Erlös und der Wert der verbliebenen Bestände auf 4 905 335 Mk. Durchschnittlich brachte demnach das Jahr 1170 hl oder 97½ Stück und einen Erlös oder Wert von 196 213 Mk. Die Jahrgänge sind jedoch außerordentlich verschieden. Den geringsten Ertrag lieferten die Jahre 1872 und 1879 mit 204 und 343 hl, den höchsten die Jahre 1866 und 1868 mit 1972 und 2171 hl. Den höchsten Gelderlös brachte das Jahr 1884 mit 847 437 Mk. für 1511 hl, die niedrigste Einnahme hatte die Domäne im Jahre 1882, da man für 505 hl nur 22 622 Mk. einstreichen konnte. — Die Mehrzahl der Rheinweine ist weiß; die roten Rheinweine haben bei weitem nicht die Vorzüge der hellen Sorten, mit Ausnahme des Aßmannshäusers. Der Charakter der Rheinweine ist ein eigentümlicher. Sie zeichnen sich aus durch ein köstliches Bouquet, welches kein anderer Wein in solcher Fülle besitzt, sodann durch eine eigentümliche hervorstechende Säure, welche ihren gesundheitlichen Wert, ihren nachhaltigen Geschmack und ihre Haltbarkeit bedingt. Bis über hundert Jahre hinaus gewinnen die Rheinweine bei richtiger Behandlung immer mehr an Kraft und Güte; sie werden nicht fett, bleiben auch stets klar und vertragen, ohne umzuschlagen, die weitesten Wasser-Reisen.

D. = Reg.-Bez. Düsseldorf. K. = Reg.-Bez. Köln. Kb. = Reg.-Bez. Koblenz.
M. = Mainwein. NR. = Niederrhein. Rhg. = Rheingau. T. = Taunus. UR. = Unter-Rheinthal.
W. = Reg.-Bez. Wiesbaden.

Arenfels, Schloß vergl. Hönningen.
Altenberg. M. T. W. *w.*
Altenhain. T. W. *w.*
Andernach. NR. Kb. *r. w. 3.*
Arabi[2]).
Arzheim. NR. Kb. *r.*
—er Clävner. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Riesling Auslese.
Aßmannshausen[3]).
Rhg. W. *r. 1*, auch *w.*
Aßmannshäuser Aulhauserberg. *r.*
— Auslese.
— Ausstich.
— Bad. *w.*
— Bamberg. *r.*
— Oberer Berg. *w.*
— Unterer Berg. *w.*
— Bingerloch. *w.*
— Bohren. *r.*
— Domäne.
— Eckerstein. *r.*
Aßmannshäuser Frankenthal. *r.*
— Frühburgunder.
— Heidenberg. *w.*
— Hermannssey. *w.*
— Hinterkirch. *r.*
— Hinterkirch Auslese.
— Höllenberg.
— Kabinett.
— Keßrich. *w.*
— Mousseux.
— Mühstück. *r.*

[1]) Falsch auch **Rothenberg** zu finden.

[2]) Bezeichnung für geringwertigen und sauren Wein am Rhein. Ähnliche Ausdrücke sind ferner: **Flickschneider**, **Flöhpeter**, **Garibaldi**, **Rambaß**, **Saurach**, **Rachenputzer** (auch für schlechten Schnaps), **Turko** usw.

[3]) Dorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, rechts des Rheins, am Niederwald. Der Ort ist berühmt durch den auf dem nahen Schiefer-Gebirge wachsenden Wein. Besonders bevorzugt ist der rote **Aßmannshäuser** (**Aßmannshauser**, selten **Aßmannshausener**).

Aßmannshäuser Pfarrgut.
— Platte. *r.*
— Rotweiß (Kgl. Preuß. Dom.-Kellerei).
— Silberberg. *w.*
— Spasbach. *w.*
— Spätrot.
— Spätrot Auslese.
— Steil. *r.*
Aulhausen. Rhg. W. *w. 4.*
—er od. Aulhäuser Blei.
—er Dell.
—er Frenz.
—er Gibel.
—er Hanseborn.
—er Kaisersteinfels.
—er Lorsberg.
—er Orlenz.
—er Pferdskopf.
Bacharach. NR. Kb. *r. w.*
Bachem. NR. K. *r.*
Bendorf. NR. Kb. *r. w.*
—er Burgunder. *r. w.*
—er Riesling. *w.*
Biebernheim. NR. Kb. *w.*
Biebrich. T. W. *w. 3.*
Boppard. NR. Kb. *w.*
—er Hamm.
—er Oberspay.
—er Riesling.
—er Riesling Auslese.
—er Salzig.
—er Spay.
—er Weiler.
Bornich. UR. W.
Braubach. UR. W. *w. 3.*
Breckenheim. M. T. W.
Bruchhausen. NR. Kb. *r.*
Burgbrohl. NR. Kb. *r. w.*
Burgen. NR. Kb. *w.*
Burgsponheim. NR. Kb.
Camp vergl. Kamp.
Casbach vergl. Kasbach.
Caub vergl. Kaub.
Damscheid. NR. Kb. *w.*
Dattenberg. NR. Kb. *r. 2.*
—er Burgberg.
Delhofen. NR. Kb. *w. 3.*
—er Kandelweg. *w.*
—er Krotenbrunn. *w.*
Delkenheim. T. W. *w. 3.*
Diedenbergen. T. W. *w. 3.*
Dörrscheid. UR. W.
Dottendorf. NR. K. *r. w.*
Dotzheim. T. W.
Drachenfels[1]). NR. K. *r.*
—er Drachenblut. *r.*
Ehrenbreitstein. NR. Kb. *w.*
—er Burgunder. *w.*
—er Riesling. *w.*
Ehrenthal. UR. W.
Eibingen. Rhg. W. *w. 3 (4?).*
—er od. Eibinger Backhaus.
—er Bein.
—er Böhl.
—er Dechanei (Cresc. von J. F. Moos, Rüdesheim).
—er Dümmchen.
—er Flecht.
—er Geisenheimerweg.
—er Hangeloch.
—er Kießel.
—er Lei.
—er Mühlpfad.
—er Pfeilersbaum.
—er Rück.
—er Sandgrube.
—er Stiehl.
—er Strehlkampf.
—er Tafel.
—er Wüst.
Eltville od. Elfeld. Rhg. W. *w. 3 (2?).*
—r Albus.
—r Altebach.
—r Auf'm Ehr.
—r Bunken.
—r Freienborn.
—r Grimmen.
—r Hanach.
—r Hub.
—r Hühnerfeld.
—r Kalbspflicht.
—r Klümpfchen.
—r Langenstück.
—r Meßwingert.
—r Neuweg.
—r Pallet.
—r Sandgrube.
—r Setzling.
—r Sonnenberg. *w. 2.*
—r Steinchen.
Eltviller Steinmächer.
— Tauberberg. *w.*
— Wagenkehr.
Engehöll. NR. Kb. *w.*
—er Riesling. *w.*
Erbach[2]). Rhg. W. *w. 3 (2?).*
—er Bachfelle.
—er Brühl.
—er Gemark.
—er Herrenberg (Crescenz Prinz Albrecht v. Preußen).
—er Hoherhein.
—er Honigberg.
—er Honigberg Auslese (Cresc. Prinz Albr. v. Preußen).
—er Karlich.
—er Klosterberg.
—er Klosterberg Auslese.
—er Klostergarten.
—er Langenmorgen (Cresc. Prinz Albrecht v. Preußen).
—er Langenwingert.
—er Markobrunnen.
—er Michelmark.
—er Rheinhelle.
—er Schloß.
—er Seelgaß.
—er Siegelberg.
—er Sonnenberg.
—er Wormloch.
Erbenheim. T. W. *w. 3.*
Filsen. UR. W. *w.*
Flickschneider[3]).
Flöhpeter[4]).
Flörsheim. T. W. *w. 3.*
Frauenstein. T. W.
Friesdorf. NR. K. *r.*
Fürstenwein vergl. Rauen-Garibaldi[5]). } thaler.
Geisenheim[6]). Rhg. W. *w.*
—er Altbaum. *w.*
—er Breidert.
—er Hoher Decker.
—er Unterer Decker.
—er Fuchsberg. *w.*
—er Hinkelsstein.
—er Kapellenberg. *w. 2.*
—er Kapellengarten. *w.*
—er Katzenloch. *w.*
—er Kies.
—er Kilsberg.

---

[1]) Der steilste der sieben Trachyt-Kuppen des Siebengebirges bei Königswinter, rechts am Rhein, 325 m hoch. An der Domkaul wächst ein roter Wein, der unter dem Namen Drachenblut bekannt ist. Auf halber Höhe, oberhalb der Weinberge, befindet sich die Drachenhöhle, in welcher nach der Sage der Drache hauste, welchen Siegfried erschlug.

[2]) Dorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, 2 km westlich von Eltville, hat vortrefflichen Obst- und Weinbau (auf dem Markobrunnerberg wächst der schon 1104 erwähnte Markobrunner); Schloß Reinhartshausen dem Prinzen Albrecht von Preußen gehörig.

[3]) Bezeichn. für sauerenWein im Rheingebiete.

[4]) Bezeichn. für sauerenWein im Rheingebiete.

[5]) Jetzt die allgemeine Bezeichnung für saueren Krätzer, früher für saueren Wein überhaupt.

[6]) Stadt im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, rechts am Rhein, hat eine königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau, seit 1869 mit Versuchs-Station, Schlösser der Grafen von Ingelheim und von Schönborn, die Villa Monrepos mit den berühmten Obstgärten des Herrn von Lade, des Gründers der genannten Lehranstalt, und viele andere schöne Villen. Der hier, namentlich auf dem Rothenberge gebaute Wein gehört zu den besten des Rheingaues.

Geisenheimer Kirchgrube.
— Kläuserweg oder Klauserweg. *w.*
— Kosakenberg. *w. 2.*
— Lickerstein. *w.*
— Mäuerchen. *w.*
— Morschberg. *w. 2.*
— Morschberg Auslese.
— Mückenberg.
— Platt.
— Rothenberg. ***w. 1.***
— Schorchen.
— Silzen.
— Spitzenlehn.
— Stallen.
— Steinacker. *w.*
— Stiftswein. *w.*
— Theilers.
— Winkeler Weg.
Gielsdorf. NR. K. *r.*
Goch. NR. D.
Godesberg. NR. K. *r. 3.*
Gräfenberg[1]). Rhg. W.
—er Domäne. *w. 1.*
—er Kabinett. *w. 1.*
Grieth. NR. D. *w.*
Hallgarten. Rhg. W. *w. 2.*
—er od. Hallgarter od. Hallgärtner Auslese. *w.*
—er Biegels.
—er Deutelsberg, auch [Teufelsberg.
—er Diez.
—er Egersberg.
—er Geckenberg.
—er Haide.
—er Hasenlauf.
—er Hemmelberg od. Himmelberg.
—er Hitze.
—er Jungfer. *w.*
—er Kies.
—er Kirchengarten. *w.*
—er Kirschenacker.
—er Möhrhölzchen, auch Mehrhölzchen.
—er Neufeld.
—er Pfad.
—er Rauscheberg.
—er Rheinhardt.
—er Sandgrube.
—er Schönhelle. ***w.***
Hattenheim[2]). Rhg. W.
—er Berg. *[w. 2.]*
—er Bergweg.
—er Bitz.
—er Box- od. Bocksberg.
—er Boden.
—er Boß.
—er Deutelsberg.
—er Dillmetz. [Kellerei).
—er Domäne (Kgl. Pr. Dom.-
—er Engelmannsberg.
—er Gassenweg.
—er Geiersberg.
—er Grabenfeld.
—er Hassel.
—er Heiligeweg.
—er Hinterhausen.
—er Kabinett.
—er Kiedricherweg.
—er Kilb.
—er Lohrfeld.
—er Mannberg.
—er Möhrhölzchen.
—er Nußbrunnen.
—er Pfaffenberg.
—er Oberer Pflänzer.
—er Unterer Pflänzer.
—er Riesenfaß.
—er Schaaf. [chen.
—er Ob. Schützenhäus-
—er Unt. Schützenhäus-
—er Siegelsberg. [chen.
—er Speich od. Spaig.
—er Stabel.
—er Steinberg.
—er Strüht od. Strieht.
—er Weiher.
—er Weißerd od. Weiserd.
—er Wissel-, auch Wiesel-
—er Willborn. [brunn.
Heddesdorf. NR. Kb.
Heimbach. T. W. *w.*
Hersel. NR. K.
Hirzbach. NR. Kb.
Hirzenach vergl. Nieder- und Oberhirzenach.
Hochheim[3]). M. T. W. ***w.***
—er Im Bangert.
—er In der Bein.
—er Kurze Bein.
Hochheimer Lange Bein.
— Berg.
— Berg Auslese.
— Auf der Berggasse.
— Im Bettelmann.
— In der Bickei.
— Blume.
— Im Damel.
— Im Daubhaus.
— Oberes Daubhaus.
— Domdechanei. *w. 1.*
— Dompräsenz. *w. 1.*
— Im Dornbusch.
— Im Eberland.
— Im Eberlandsmörsch.
— Im Eichen.
— Im Eichengehrn.
— Im Eichenmörsch.
— Am Eselsberg.
— Im Falkenberg.
— Im Froschrück.
— In der oberen Gans.
— In der unteren Gans.
— Gehitz.
— Gehitz Auslese.
— Im Gehrn.
— Im Geisenberg.
— Goldberg.
— Grafenberg.
— Im Hangelstein.
— Am Heiligen Häuschen.
— Im Hofmeister.
— In der Hölle.
— Vorm Holz.
— Vorm Hühnerberg.
— Kandelborn.
— Kirch(en)stück. *w. 1.*
— Kirch(en)stück Ausl.
— Im Kittel. *[w. 1.]*
— Im Knackfuß.
— In der Kohlkaut(e).
— Hinterm Kolben.
— Im Kopf.
— Im Langensand.
— Im Langeweiler.
— In der Langgewann.
— Im Langmörsch.
— Im Lännert.
— Im Lattenberg.
— In der Laut.

---

[1]) Berühmter Weinbegr im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, bei dem alten Wallfahrtsorte Kiedrich mit der Burgruine Scharfenstein, liefert vorzüglichen Rheinwein. Die Burg, Ende des 12. Jahrh. von Mainzer Erzbischöfen erbaut, wurde 1632 von den Schweden und 1682 von den Franzosen zerstört.

[2]) Marktflecken im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, 4 km westlich von Erbach, rechts am Rhein, hat Weinbau (besonders auf dem Steinberge) und Weinhandel (hier befinden sich die Kellereien der Weltfirma A. Wilhelmj). Nahebei ist die Cistercienser-Abtei Eberbach.

[3]) Stadt im preuß. Reg.-Bez. und Landkreis Wiesbaden, 6 km im Osten von Mainz, 1,5 km rechts von dem Main, hat Branntwein-Fabriken, zwei Schaumwein-Fabriken (deren Erzeugnisse als Sparkling Hock hauptsächlich nach England gehen), Weinbau und große Weinhandlungen. Hochheim gehörte 1273—1803 dem Domkapitel zu Mainz. Der berühmte Hochheimer wächst nahe der Stadt an den gegen Süden sanft absteigenden Hügel-Ketten. Die Weine von Hochheim und Umgegend werden allgemein zu den Rheingau-Weinen gezählt, obgleich ihre Lage zum eigentlichen Rheingau gar nicht gehört. Der Rebsatz ist hauptsächlich Riesling; neben diesem findet sich Ostereicher, in den geringeren Lagen Elbling und Burgunder (zur Schaumwein-Fabrikation). Die Weinbergs-Fläche der Gemarkung Hochheim umfaßt 165 ha, wovon jährlich 250—400 Stück Wein geerntet werden.

Hochheimer Im Lochmörsch.
— Am Mainzer Thor.
— Im Mäuerchen.
— Mäuerchen Auslese.
— Im Mörsch.
— Im Mörschweidchen.
— Im Mummhänschen.
— Im Neu(en)berg.
— Im oberen Neuenberg.
— Ober der Straße.
— Im Orben.
— Im Ovalemorgen.
— Pfändloch.
— Pincernat.
— Querfalkenberg.
— Querkohlkaut.
— Im Raber.
— Im Rauchloch.
— Reichesthal.
— Riesling.
— Im Roßgänger.
— Vorm Rothensee.
— Rothensee Auslese.
— Im Rüsselsheimer.
— Im Sand.
— Im hintern Sand.
— Auf der Schlicht.
— Schloßberg.
— Schloßberg Auslese.
— Auf der Schmalau.
— In der Sommerheil.
— Squat.
— Im Stein. *w. 1.*
— Stein Auslese.
— Steinern Kreuz.
— Steinkaut (Steinbruch).
— Am Stielweg.
— Viktoriaberg.
— In der Wandkaut(e).
Hochheimer In der Weid.
— Im Weiler.
— Im Weißenhaus.
— Im Wiener.
— Im oberen Wiener.
— Die Wies.
Höchst. T. W.
Hofheim. T. W.
Honnef. NR. K. *r. w.*
Hönningen[1]). NR. Kb. *r.*
—er od. Hönninger Arenfels (Bleichart).
—er Schloß Arenfelser Berg (Bleichart).
—er Dollenberg (Bleichart). *[r. w.*
Horchheim[2]). NR. Kb.
—er Frühburgunder. *r.*
—er Spätburgunder. *r.*
—er Roland. *w.*
Igstadt. T. W.
Jakobsberg. NR. Kb. *w.*
Johannisberg[3]). Rhg. W. *w.*
Fürstl. v. Metternich'scher Besitz:
—er Kabinett. *w. 1.*
—er Klaus. *w. 1.*
—er Schloß. *w. 1.*
Schloß Johannisberger Kehr. [Kippelacker.
— Johannisberger
— Johannisberger Langenberg.
— Johannisberger Nonnenhöll.
— Johannisberger Oberberg. [weinberg.
— Johannisberger Oster-
— Johannisberger Rothsang. [garten.
— Johannisberger Siech-
Dorf Johannisberger.
— Johannisberger Bangert.
— Johannisberger Bein.
— Johannisberger Ebschenberg.
— Johannisberger Hinter den Eichen. *w. 3.*
— Johannisberger Im Erntebringer.
— Johannisberger Fischerhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Goldatzel. *w. 3.*
— Johannisberger Hansenberg. *w. 3.*
— Johannisberger Im Hippaum. [der Höll.
— Johannisberger Auf
— Johannisberger Höllenkopf. *w. 3.* [lenberg.
— Johannisberger Kah-
— Johannisberger Kemmersberg.
— Johannisberger Im Kerzenstück.
— Johannisberger Kochsberg. *w. 2.*
— Johannisberger In der Mittelhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Nonnenhöll (Cresc. Joh. Klein, Johannisberg). *w. 3.*
— Johannisberger Im Otzensang. *w. 3.*
— Johannisberger Steinacker (Cresc. Joh. Klein, Johannisberg).
— Johannisberger In der Steinhöll. *w. 3.*

---

[1]) Die Mitteilung der Weindistrikte im Verwaltungs-Bezirke Hönningen (Gemeinden Leutesdorf, Ober- und Niederhammerstein, Rheinbrohl, Hönningen) verdanken wir der Güte des Bürgermeisters von Hönningen, Herrn Conrad. Von Bezugsquellen für Hönninger Weine sind uns neben dem Winzer-Verein noch die Firma Alex. Schoop und die Gräflich-Westerholt'sche Kellerverwaltung als besonders zuverlässig bekannt.

[2]) Die Mitteilung der in der Bürgermeisterei Horchheim gelegenen Weinberge verdanken wir der Güte des Herrn Weingutsbesitzers P. A. Holler in Horchheim.

[3]) Johannisberg (früher Bischofsberg), Dorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, nördlich von Geisenheim, ist ein beliebter Luftkurort. Im Ort und in der Nähe desselben liegen mehrere schöne Schlösser und Villen, darunter Schwarzenstein, Johannisburg. Südöstlich, auf einem mit Reben bedeckten Vorberge, in 185 m Höhe, 104 m über dem Rhein, liegt das durch seinen Wein berühmte Schloß Johannisberg. Dieses, 1757—59 (1717?, 1722—32?) von Adalbert von Walderdorf (Walderndorff), Fürstabt von Fulda, auf den Ruinen eines 1090 gegründeten und 1563 aufgehobenen Benediktiner-Klosters erbaut, kam 1802 an Wilhelm von Oranien, 1803 an den Herzog von Nassau, 1807 durch Napoleon an den Marschall Kellermann, 1816 als »kaiserlich österr. Lehen« an den Fürsten Klemens Metternich, dessen Sohn es jetzt gehört. Die östlich anstoßende Schloßkapelle ist jetzt Pfarrkirche des Dorfes Johannisberg. Die zugehörigen Weinberge, welche den berühmten Schloß-Johannisberger liefern, haben heute 24,71 ha Umfang; 19,02 ha sind gewöhnlich in tragfähigem Zustande. Früher betrug das Weingarten-Areal etwa 15 ha; erst in dem letzten Jahrzehnt ist es durch Neuanlagen vergrößert worden. Der Johannisberger gilt vielfach noch als der beste Rheingauer Wein, allein andere Weine, wie Steinberger, Markobrunner, Rüdesheimer Berg, Rauenthaler Berg, Geisenheimer Rothenberg können demselben ebenbürtig zur Seite gestellt werden. Unter Dorf-Johannisberger werden die Weine im ganzen weiten Umkreis des Schloßberges verstanden; es finden sich darunter gleichfalls sehr edle Sorten. Die besten Lagen hiervon sind im Besitz des bekannten Weinhandlungshauses Mumm. Auch der auf dem Bergvorsprung zwischen dem Schloßberg und Geisenheim, Klaus(e) genannt, wachsende Wein heißt Johannisberger. Man unterscheidet also: Kabinett, Schloß, Klaus(e), Dorf. — Die Mitteilungen über Johannisberg gingen uns teils von Herrn Bürgermeister Hottenroth, teils von Herrn Königl. Domänenrat Czéh in Wiesbaden zu.

Dorf Johannisberger Steinstück.
— Johannisberger In der Unterhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Obere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Mittlere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Untere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Weiher.
Kamp od. Camp. UR. W. *r. w.* [NR. Kb. *w.*]
Kapellen od. Capellen.
—er Brückbach.
—er Im Hasenberg.
—er Kirchenberg.
—er An der Königsbach.
—er In der Niederhorst.
—er Im Waag.
—er In der Weiß.
—er Im Wellenberg.
Kasbach od. Casbach. NR. Kb. *r.*
Kaub od. Caub[1]). UR. W.
—er Allenfels.
—er Au.
—er Auer-Nack.
—er Bacherweg.
—er Oberer Bacherweg.
—er Backofen.
—er Birnbaum.
—er Dandeler.
—er Dembach.
—er Dörscheider Weg.
—er Ergestell.
—er Eve.
—er Fischstuhl.
—er Gänsborn, auch Gens-
—er Gaul. [born.]
—er Graffenbettche.
—er Herrenberg.
—er Herrenberg Auslese.
—er Hesselborn.
—er Hutsberg.
Kauber Kalitan.
— Kalkgrube.
— Knebel.
— Krotzen.
— Kupferfloß.
— Langetrepp.
— Leitersberg.
— Loch vergl. Silbernagel.
— Mannenweg.
— Mühlenberg.
— Mühlenstein.
— Niederthal.
— Ölseite.
— Pfannenstiehl.
— Rafaelsberg.
— Rauschelay.
— Rech.
— Rheingräbe.
— Rinn.
— Roßstein.
— Rutsch.
— Scheib.
— Schenkelbach.
— Obere Schenkelbach.
— Scherb.
— Schloßberg.
— Schloßberg Auslese.
— Schneeblock.
— Schott.
— Schützennack.
— Seifenberg.
— Silbernagel (Loch).
— Wallmerich.
— Weierchen.
— Wolfsnack.
Kelzenberg. NR. D.
—er Riesling.
—er Riesling Auslese (Cresc. C. Dötsch, Wiesbaden).
Kessenich. NR. K. *r. w.*
Kestert. UR. W.
Kiedrich[2]). Rhg. W. *w. 3.*
—er Bein.
—er Berg. *w.*
—er Brücke.
Kiedricher Brücke Auslese.
— Dietenberg.
— Dippenerd.
— Gräfenberg.
— Gräfenberg Auslese.
— Grünbach.
— Langenberg.
— Langenberg Auslese.
— Oberberg.
— Oberberg Auslese.
— Osbach.
— Platte.
— Sandgrube.
— Schäferberg.
— Steeg.
— Turmberg. *w.*
— Turmberg Auslese.
— Wasserroß. *w.*
— Weiberpfad. *w.*
— Weihersberg.
— Weihersberg Auslese.
Kloppenheim. T. W.
Koblenz od. Coblenz[3]). NR. Kb.
—er Aveberg (Affenberg).
—er Kartäuser Hof.
Königswinter[4]). NR. K. *r. w. 2.*
—er Berg. *w.*
—er Drachenblut. *r.*
—er Drachenblut Auslese.
—er Drachenfels. *r.* [*r.*]
—er Goldenfüßchen. *w.*
—er Perle des Siebengebirges. *w.*
—er Rheinbleichart. *r.*
—er Rheinblümchen. *w.*
Kostheim[5]). M. T. *w. 2.*
Kreuzberg. NR. Kb. *r. 3.*
—er Auslese. *r.*
Kronberg. T. W. *w.*
Kutscher[6]).
Lammersdorf. NR. K. *r.*
Langscheid. NR. Kb. *w. 3.*
Langschied. T. W. *w.*

---

[1]) Die Namen sämtlicher Weindistrikte nebst den näheren Angaben über Trauben-Sorten und Lagen der Gemarkung Kaub (Caub) verdanken wir der Güte des Herrn Bürgermeisters Epelleken von Caub. Danach verdienen folgende Distrikte die Bezeichnung »gering«: Seifenberg, Oberer Bacherweg, Hutsberg, Mühlenberg, Rafaelsberg, Knebel. Als »mittel« bezeichnet Herr Bürgermstr. Epelleken folgende: Niederthal, Au, Ergestell, Auer-Nack, Fischstuhl, Scherb, Dandeler, Obere Schenkelbach, Ölseite, Schott, Weierchen, Herrenberg. »Gut« sind folgende: Bacherweg, Heßelborn, Schenkelbach, Birnbaum, Pfannenstiehl, Langetrepp, Eve, Rinn, Kalkgrube, Schloßberg, Leiterberg, Rech, Mannenweg, Allenfels, Graffenbettche, Rauschelay, Mühlenstein, Dembach, Wallmerich, Kupferfloß, Rutsch, Gänsborn, Rheingräbe, Dörscheider Weg, Wolfsnack, Backofen, Krotzen, Schützennack, Roßstein. Der Rebsatz in den Distrikten Niederthal, Aue und Ergestell besteht aus Riesling, Österreicher, Traminer und Kleinberger, auf dem Seifenberg ebenfalls aus gemischtem Satz, vorwiegend Kleinberger. Der Fischstuhl, Obere Bacherweg, Scherb und alle anderen, mit Ausnahme des Bacherwegs, ziehen außerdem die Fleischtraube.

[2]) Vergleiche Fußbem. zu »Gräfenberg«.

[3]) Es soll hier nicht unerwähnt bleiben, daß wir dem Kgl. Landratsamt zu Koblenz für die thätige und wirksame Unterstützung, welche diese Behörde uns durch gewissenhafte Mitteilungen über dortige Weinbau-Verhältnisse zu teil werden ließ, zu großem Dank verpflichtet sind.

[4]) Die Weinberge von Königswinter wurden uns von dem dortigen Winzer-Verein mitgeteilt.

[5]) Der Wein von Kostheim, in dem Mündungs-Winkel von Rhein und Main, steht dem Hochheimer unter den sog. Taunus-Weinen am nächsten und kommt meist nur unter dem Namen »Hochheimer« in den Handel.

[6]) Spitzname für saueren (Rhein-)Wein. Auch Rambaß, Saurach, Flöhpeter, Rachenputzer, Turko (1871-er), Arabi (1882-er), Garibaldi sind solche Namen.

Laubsdorf. NR. Kb. *r.*
Lengsdorf. NR. K. *r. w.*
Leutesdorf[1]). NR. Kb.
—er Engwetter. *w. [r. w.]*
—er Olterberg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Riesling Auslese.
Liebenstein[2]). NR. Kb.
Liebfrauthal. *r. w.*
Lierschied. UR. W.
Linzhausen. NR. Kb. *r.*
Lorch. Rhg. W. *r. w.*
—er Ausbruch. *[3 (4?).]*
—er Bodegrube.
—er Bodenthaler.
—er Bodenthaler Auslese.
—er Flur.
—er Geisberg.
—er Geisberg Auslese.
—er Kappenberg.
—er Kappenberg Auslese.
—er Krone.
—er Lehn. *w.*
—er Neuweg.
—er Niederflur.
—er Pfaffenwiese.
—er Pfaffenwiese Auslese.
Lorchhausen. Rhg. W. *w. 4.*
—er od. Lorchhäuser Auerloch. } I.
—er Futtersack.
—er Hahnenweg.
—er Lach.
—er Laienweg.
—er Niederflur.
—er Rosenberg.
—er Rosenberg Auslese.
—er Schild.
—er Wand.
—er Wannen.
—er Wannen Auslese.
—er Edesberg. } II.
—er Galgenpfad.
—er Hales. [berg.]
—er Häuschenswein-berg.
—er UntererHechen-berg.
—er Kadrich.
—er Scheib.
—er Steinbruch.
—er Werben.
Lorchhausener Abgel. } III.
— Bacherweg.
— Domm.
— Engweg.
— Habenthal.
— Oberer Hechen-berg.
— Pfied.
— Pfiedgrund.
— Rabenlei.
— Obere Scheib.
— Schönberg.
Lorsbach. T. W.
Lützingen. NR. Kb. *r. w.*
Mallendar. NR. Kb.
Manubach. NR. Kb. *r. w.*
Marienberg. M. W. *w.*
Markobrunnen[3]).
Rhg. W. *w. 1.*
Markobrunner Auslese.
— »Braut«. *w. 1. [w. 1.]*
— Kabinett. *w. 1.*
— Schönborn. *w. 1.*
Marxheim. T. W. *w. 3.*
Massenheim. M.T.W. *w. 3.*
Mayen. NR. Kb.
Mittelheim[4]). Rhg. W. *w.*
—er Backhausweg. *w. 4.*
—er Börnchen. *w. 4.*
—er Burkart, auch Burkard. *w. 3.*
—er Edelmann. *w. 2.*
—er Gansbaum, auch Gensbaum. *w. 2.*
—er Gessel. *w. 4.*
—er Gesselstein. *w. 4.*
—er Glockerstrang. *w. 2.*
—er Goldberg. *w. 4.*
—er Gottesthal. *w. 3.*
—er Graswaid, auch Grasweide. *w. 2.*
—er Guckuksloch. *w. 4.*
—er Heydl. *w. 4.*
—er Honigberg. *w. 3.*
—er Kaiser. *w. 4.*
—er Keßler. *w. 3.*
—er Lett. *w. 2.*
—er Leyenhöllchen. *w. 3.*
—er Löwenstein. *w. 4.*
—er Neuberg. *w. 3.*
—er Oberberg. *w. 2.*
Mittelheimer Sändchen. *w. 4.*
— Sandkaut. *w. 4.*
— Schledorn. *w. 3.*
— Schwarzhans. *w. 2.*
— Silgret. *w. 4.*
— Stein. *w. 3.*
— Sterzelpfad. *w. 3.*
Mosbach. T. W.
Muffendorf. NR. K. *r.*
Mühlberg. *w.*
—er Riesling (Gewächs von C. Dötsch, Wiesbaden). *w.*
—er Riesling Auslese.
Münstermaifeld. NR. Kb.
Neroberg[5]). T. W.
—er Auslese.
Neuberg vergl. Wiesbaden
Neudorf[6]). Rhg. W. *w. 3.*
—er Ammelbach.
—er Bangert.
—er Boden.
—er Eisenkübel.
—er Geisberg.
—er Geisberg Auslese.
—er Grauenberg.
—er Grenzern.
—er Haßlof, auch Haßeloff.
—er Heck.
—er Hohlweg.
—er Hühnerberg.
—er Hühnerberg Auslese.
—er Kirchweg.
—er Kirschgarten.
—er Kleimetthal.
—er Langenberg.
—er Langenberg Auslese.
—er Mauer.
—er Mittelpfad.
—er Mückenberg.
—er Niederborn.
—er Pfaffenberg.
—er Pfaffenberg Auslese.
—er Platt.
—er Rädchen.
—er Riesling.
—er Riesling Auslese.
—er Sand.
—er Schlenzenberg, auch Schlenßenberg.

[1]) Neben dem Winzer-Verein sind hier als bessere Firmen Fr. Masberg u. N. Knopp zu nennen.

[2]) Rechts von dem Dorfe Salzig thronen auf zwei malerischen Felsen die Burgruinen Liebenstein und Sterrenberg (auch die Brüder genannt), zu deren Füßen das 1679—1684 vom Erzbischof Hugo von Orsbeck erbaute Kloster Bornhofen mit einer gotischen Kirche liegt. Liebenstein kam 1793 an die Freiherren von Preuschen.

[3]) Markobrunn(en), Marcobrunn(en), eigentlich Markbrunn(en), ein Brunnen auf der Grenze der Gemarkungen von Erbach und Hattenheim, in roter Sandsteinfassung von Pfeilern umgeben, mit einer in Stein gehauenen Überschrift. Der Name deutet auf »Mark«, »Grenze«, obwohl der Brunnen beim Volke der Marktbrunnen, der Berg aber, auf welchem der Markobrunner wächst, Strahlenberg heißt. Der größere Teil des berühmten Weinbezirkes Markobrunn, das schon in einer Urkunde von 1104 erwähnt und jetzt von der Eisenbahn durchschnitten wird, gehört zu der Gemarkung Hattenheim.

[4]) Sämtliche Mitteilungen über Mittelheimer Weinbau verdanken wir der Güte des dortigen Herrn Bürgermeisters.

[5]) In der nächsten Umgebung von Wiesbaden. Seinem Charakter nach zählt dieser feine, zarte Weißwein mehr zu den Rheingau-, als zu den Taunus-Weinen.

[6]) Für die Mitteilung der Weindistrikte Neudorfs sind wir Herrn Bürgermeister Krechel von Neudorf zu Dank verpflichtet.

Neudorfer Steinberg.
— Vorderberg.
— Wasserrolle.
— Wiesenrech.
— Wildsau.
— Zehnthaus.
— Zimmers.
Neuenhain. T. W.
Neuwied. NR. Kb.
Niederbachem vergl. Bachem. [r. w.]
Niederberg. NR. Kb.
—er Kreuzberg. w. [r. w.]
Niederbreisig. NR. Kb.
Niederdollendorf. NR. K. r. w. [NR. Kb. w.]
Niederhammerstein[1]).
—er Riesling. w.
Niederheimbach. NR.
—er Kleinberger. [Kb. w.]
—er Riesling.
—er Sylvaner.
Niederhirzenach. NR. Kb.
Niederlahnstein. UR. W.
Niederspay. UR. W.
Niederwalluf. Rhg. W. w.
—er Bach.
—er Gottesacker.
—er Jungenstück.
—er Mittelberg.
—er Oberberg.
—er Platt.
—er Steingarten.
—er Steinritz.
—er Unterberg.
—er Walkenberg. w. 4.
Nordenstadt. T. W. w. 3.
Oberbreisig[2]). NR. Kb. r. w.
Oberdiebach. NR. Kb.
—er Clävner. r. [r. w.]
—er Riesling. w.
Oberdollendorf. NR. K. r. w. [NR. Kb.]
Oberhammerstein[3]).
—er Karrenberg. w.
—er Schloßberg. w.
Oberhirzenach. NR. Kb.
Oberkassel. NR. K. r. w.
—er Lei.
Oberlahnstein[4]). UR. W.
—er Bauernthal. [w.]
—er Burgberg.
—er Leimgrube.
—er Girstel.
—er Grenbach.
—er Hasenberg.
—er Helmesthal.
—er Imschied.
—er Kerstel.
—er Koppelstein.
—er Mainzberg.
—er Stürzenthal.
Oberspay. UR. W. w.
Oberwalluf. Rhg. W. w. 3.
—er Fitusberg.
—er Kirschbaum.
Oberwesel[5]). NR. Kb. r. w. 2.
Oberwinter. NR. Kb. r.
Ockenfels. NR. Kb. r.
Ödekoven. NR. K. r.
Ohlenberg. NR. Kb. r.
Osterspay od. Osterspai od. Osterspei. UR. W.
—er Lieschen. w.
Östrich. Rhg. W. w. 2.
—er Aliment. w. 2.
—er Alteck. w. 4.
—er Bechtholdsteich. w. 2.
—er Behl. w. 4.
—er Berg (Cresc. von Joh. Klein, Johannisberg a/Rh.).
—er Berg Auslese.
—er Deez. w. 1.
—er Dosberg od. Doosberg. w. 1.
—er Dosberg Auslese.
—er Eich. w. 3.
—er Eiserberg. w. 1.
—er Eiserberg Auslese.
—er Eiserpfad. w. 3.
—er Eiserweg. w. 1.
—er Heinzenböhl. w. 3.
—er Hitz. w. 3.
—er Hölle.
—er Honigberg. w.
Östricher Kellerberg. w. 1.
— Kerbersrech. w. 2.
— Landpflecht. w. 2.
— Löhnchen. w.
— Magdalenengarten. w.
— Mauerweg. w.
— Mühlberg. w. 2.
— Pflänzer. w. 2.
— Rauschenberg. w. 2.
— Rummesgasse. w. 3.
— Sandkaut. w. 2.
— Saserweg. w. 2.
— Seckerweg. w. 2.
— Teich. w. 2.
— Wasem. w. 2.
— Winkeler. w.
— Winkeler Auslese. w.
Patersberg. UR. W. w.
Perscheid. NR. Kb. w. 2.
—er Riesling. w.
Pfaffenberg vergl. Reichartshausen.
Pfaffendorf. NR. Kb. r. w.
—er Kleinberger. w.
—er Spätburgunder. r.
Polch. NR. Kb. w.
Presberg[6]). Rhg. W.
Rachenputzer[7]).
Rambaß[8]).
Rauenthal[9]). Rhg. W.
—er Abighell. [w. 1.]
—er Alzern.
—er Baike(n).
—er Berg.
—er Bienengarten.
—er Burggraben.
—er Ehr.
—er Famel. [od. Gihrn.]
—er Gehrn od. Gehren
—er Geierstein.
—er Geishorn.
—er Großenstück.
—er Auf dem Hilbitz.
—er Im Hilbitzloch.
—er Hinterhaus.
—er Hühnerberg.
—er Humes.
—er Kesselring.

---

[1]) Als zuverlässige Firmen sind in Niederhammerstein Gebr. Trimborn u. Joh. Peter Zwick zu nennen.

[2]) Der aus dem »Kleinberger« gezogene Weißwein findet als Federweißer viel Verwendung.

[3]) Die besten Oberhammersteiner Weine sind von dem dortigen Pfarrgut erhältlich.

[4]) Sämtliche Angaben über Oberlahnsteins Weine wurden uns bereitwilligst auf eine diesbez. Anfrage von dem dortigen Magistrat zugesandt. In den obengenannten Distrikten Oberlahnsteins kommt Burgunder, Österreicher, Kleinberger und Riesling zum Anbau.

[5]) Stadt im Kreis St. Goar des preuß. Reg.-Bez. Koblenz, links am Rhein. Hinter dem Ort mündet das durch seinen guten Wein bekannte Engehöller Thal.

[6]) Gemarkung mit nur 0,4 ha Weinberg-Fläche.

[7]) Volksbezeichnung für saueren Rheinwein.

[8]) Am Rhein Bezeichnung für saueren Wein.

[9]) Pfarrdorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, 5 km nördlich von Eltville, auf einem Vorberge des Taunus, ist berühmt durch Weinbau. Die nahe Bubenhäuser Höhe (268 m) gewährt einen prächtigen Überblick über den Rheingau. Das ehemalige Kloster Tiefenthal nahe dem Wallufbach ist jetzt Schloß, der ältere Teil Mühle. Der Rauenthaler nimmt eine der ersten Rangstufen in der Reihe der Rheingau-Weine ein; er wächst südöstlich vom Dorfe auf einem Bergsattel an der Straße von Walluf nach Schwalbach. Im August 1863 bewirtete die Stadt Frankfurt die Mitglieder des deutschen Fürsten-Kongresses mit Rauenthaler, der 9 Thaler per Flasche kostete. Aus diesem Anlaß erhielt der Rauenthaler den Namen Fürstenwein.

Rauenthaler Langenstück.
— Im Maaßborn.
— Meßwein.
— Nonnenberg.
— Oberfeld.
— Pfaffenberg.
— Roseneck.
— Rothenberg.
— Schollenberg.
— Siebenmorgen.
— Solzbecher.
— Steil.
— Steinmächer.
— Stubenrauch.
— Taubenberg.
— Wagenkehr.
— Wißhell.
— Wulfen (Wülfen).
— Zwerghilbitz.
Schloß Reichartshausen[1]). Rhg. W. *w.*
Remagen. NR. Kb. *r. w.*
Rheinbleichart[2]). *r.*
Rheinböllen. NR. Kb. *r.*
Rheinbrohl[3]). NR. Kb.
—er Lay. *w.*
Rheindiebach. NR. Kb. *w.*
Rhense od. Rense od. Rheinse[4]). NR. Kb. *w.*
—r Alber.
—r Vordere Blender.
—r Boden.
—r Borngasse.
—r Brünings Hohl.
—r Cornelius-Graben.
—r Daubus.
—r Im Eien.
—r Eisenberg.
—r Eisenthür.
—r Ewigbach.
—r Gassenberg.
—r Gassenkümpel.
—r Geierslei.
—r Geisemers Berg.
Rhenser Geisfeld.
— Graben.
— Hakmak.
— Hasloch.
— Huf.
— Imer.
— Kahlen.
— Kiehr.
— Klamen.
— Königsstuhl.
— Im Kreuzstück.
— Kukuksberg.
— Lei.
— Malmering.
— Nicolaus.
— Oppertsberg.
— Philippsberg.
— Robertsthal.
— Ruselör.
— Obere Samberg.
— Untere Samberg.
— Schamberg.
— Scharfenstein.
— Schimings.
— Schröderdäll.
— Trap.
— Wolfsdäll.
— Zech.
Rolandseck. NR. Kb. *r.*
Rosenburg. NR. K. *w.*
Rüdesheim[5]). Rhg. W. *w.*
—er Berg. *w. 1.*
—er Berg Brunnen.
—er Berg Burgweg.
—er Berg Dickestein.
—er Berg Eisenenger.
—er Berg Hellpfad.
—er Berg Lei.
—er Berg Orléans.
—er Berg Pares.
—er Berg Roseneck.
—er Berg Schloßberg.
—er Berg Stumpfenort.
—er Berg Zinnegießer.
Rüdesheimer Berg Zollhaus.
— Bienengarten.
— Bremer Rosewein.
— Burg od. Schloß Ehrenfels (Weinberg: Schloßberg-Domäne).
— Dachsloch.
— Hinterhaus. *w. 1.*
— Hinterhaus Auslese.
— Hinterhaus Ausstich Kabinett.
— Kaiserweier.
— Katerloch.
— Kirchweg.
— Oberfeld. *w. 1.*
— Oberfeld Bein.
— Oberfeld Bischofsberg.
— Oberfeld Bischofsberg Auslese.
— Oberfeld Engerweg.
— Oberfeld Engerweg Auslese.
— Oberfeld Fahrgessel.
— Oberfeld Gessel.
— Oberfeld Hohlweg.
— Oberfeld Kießel.
— Oberfeld Platz I.
— Oberfeld Platz II.
— Oberfeld Ruländer.
— Oberfeld Stauch.
— Oberfeld Wilgert.
— Oberfeld Wüst.
— Ringmauer.
— Rosengarten.
— Rosengarten Auslese.
— Rottland.
Salzig[6]). NR. Kb. *r.*
—er Klaus.
—er Rabenhöhle.
—er Rheinhell.
—er Stuhl.
—er Winkelholz.
Sankt Goar[7]). NR. Kb. *w. 3.*
Sankt Goarshausen[8]). Saurach[9]). [UR. W.

---

[1]) Das in der Chronik des Rheingauer Weinbaues altberühmte ehemalige Kloster-, jetzige Schloßgut Reichartshausen, früher Richardeshusen, wurde im Sommer 1889 samt den dazu gehörigen hervorragenden Reben-Geländen des Pfaffenberges von A. Wilhelmj in Hattenheim käuflich erworben. Diese Weltfirma bringt die von ihr gezogene Crescenz als »Schloß Reichartshausen« in den Handel.

[2]) Die roten Weine des Unterrheins von Bacharach, Lahnstein, Boppard, Oberwesel usw. gehen außerhalb ihrer Distrikte gewöhnlich unter dem Namen Rheinbleichart.

[3]) Neben dem Winzer-Verein ist hier noch die Firma G. Aug. Fröbus als Bezugsquelle für Rheinbrohler Weine zu nennen.

[4]) Flecken im preuß. Reg.-Bez. und Landkreis Koblenz, am Rhein, berühmt durch Obst- und Weinbau und einen alkalisch-muriatischen Säuerling, mit einem 1892—94 in 340 m Tiefe erbohrten mächtigen Sprudel, der bereits 1680 als Rhenser Sauerbrunnen erwähnt wird. Ziemlich weit unterhalb des Ortes, unter Obstbäumen versteckt, steht der Königsstuhl, 1798 von den Franzosen zerstört, 1843 aber in gleicher Form von einigen Koblenzern wieder aufgebaut.

[5]) Es ist hier zu bemerken, daß uns sowohl vom Kgl. Landratsamt des Kreises Rüdesheim, wie vom Bürgermeisteramt der Stadt Rüdesheim wichtige Mitteilungen über die dortigen Weinbau-Verhältnisse bereitwilligst gemacht wurden.

[6]) Die Mitteilung der Salziger sowie Bopparder Weine verdanken wir der Güte des Herrn Bürgermeisters Brandt zu Boppard.

[7]) Über Weinbau-Verhältnisse im Kreise Sankt Goar wurde uns von dem Kgl. Landratsamt dieses Kreises jede Auskunft gern gewährt, auch sei den Herren Bürgermeistern von Niederheimbach, Bacharach, Oberwesel, Sankt Goar, Boppard und Brodenbach an dieser Stelle für ihre thätige Beihilfe an dem Werke gedankt.

[8]) Es sei hier erwähnt, daß uns vom Kgl. Landratsamt in Sankt Goarshausen recht ausführliche und gewissenhafte Mitteilungen über den Weinbau dieses Kreises zugingen.

[9]) Am Rhein Bezeichnung für saueren We'

Schierstein[1]). T. W. *w. 3 (4?).* [Bismarck). *w.*
—er Berg (Cresc. Graf v.
—er Berg Auslese.
—er Dachsberg.
—er Dachsberg Auslese.
—er Ennerst.
—er Ennerst Auslese.
—er Guckuksloch.
—er Höllberg.
—er Höllberg Auslese.
—er Hölle.
—er Hölle Auslese.
—er Kranz. *w. 3.*
—er Kranz Auslese.
—er Kremberg.
—er Schweinsberg.
—er Sonnenberg.
—er Sonnenberg Auslese.
—er Steinberg.
—er Steinberg Auslese.
—er Zäunchen.
Soden. T. W.
Steeg. NR. Kb. *r. w.*
—er Clävner. *r.*
—er Riesling. *w.*
Steinberg[2]). Rhg. W. *w. 1.*
—er Ausbruch Kabinett.
—er Auslese.
—er Domäne.
—er Domäne Auslese.
—er Goldener Becher.
—er Goldener Becher Auslese.
—er Hahnenschritt.
—er Hahnenschritt Auslese.
—er Kabinett.
—er Kabinett Auslese.
—er Kabinett »Die Braut«.
—er Kabinett »Impérial«.
—er Langezeilen.
—er Langezeilen Auslese.
—er Neuweg.
Steinberger Neuweg Auslese.
— Oberhöhe.
— Oberhöhe Auslese.
— Pflänzer.
— Pflänzer Auslese.
— Rosengarten.
— Rosengarten Auslese.
— Steinpforte.
— Steinpforte Auslese.
— Zehntstück.
— Zehntstück Auslese.
Trechtingshausen. NR.
Turko[3]). [Kb.
Unkel. NR. Kb. *r. 3.*
Unkelbach. NR. Kb. *r. w.*
Urbar. NR. Kb. *w.*
Urchern. UR. W.
Vallendar. NR. Kb.
Vollrads[4]). Rhg. W. *w. 2.*
—er Kabinett Auslese.
—er Schloß Auslese.
Wallau. T. W.
Weilbach. T. W. *w. 3.*
Weiler. NR. Kb. *r. w.*
—(er) Bach.
Wellmich. UR. W. *w.*
Werlau. NR. Kb.
Weyer. UR. W.
Wicker. T. W. *w.*
—er Junkern.
—er Nonnenberg. *w. 2.*
—er Nonnenberg Auslese.
Wiebelsheim. NR. Kb. *w.*
Wiesbaden[5]). T. W.
—er Langelsweinberg.
—er Langelsweinberg Auslese.
—er Neroberg.
—er Neroberg Auslese.
—er Neuberg.
—er Neuberg Auslese.
Winkel. Rhg. W. *w. 2.*
—er Bellersweg.
Winkeler Bellersweg
— Berg. [Auslese.
— Berg Auslese.
— Bienenberg.
— Bienenberg Auslese.
— Claus vergl. Klaus.
— Dachsberg.
— Dachsberg Auslese.
— Eckenberg.
— Eckenberg Auslese.
— Edelmann.
— Ensing.
— Gutenberg (Cresc. Joh. Grün, Winkel).
— Gutenberg Auslese.
— Gutenberg Riesling.
— Hasensprung.
— Hellersberg.
— Hellersberg Auslese.
— Honigberg.
— Honigberg Auslese.
— Jesuitengarten.
— Jesuitengarten Auslese.
— Klaus od. Claus.
— Kreuzweg.
— Lett.
— Neuberg.
— Neuberg Auslese.
— Oberberg.
— Obere Ansbach.
— Pfröffen.
— Plankner.
— Ratskeller-Tropfen (Wachst. Gebr. Simon, Wiesbdn.)
— Rheinpflicht.
— Saut.
— Schaftritt.
— Scharbel.
— Steinacker (Cresc. Joh. Klein, Johannisberg).
— Steinacker Auslese.
— Steinchen.
— Steinkaut.

---

[1]) Dorf im preuß. Reg.-Bez. und Landkreis Wiesbaden am Rhein, hat eine große Schaumwein-Fabrik sowie Wein- und Obstbau. Schierstein gehörte im Mittelalter den Rheingrafen. — Die Mitteilung sämtlicher Weindistrikte von Schierstein verdanken wir der Güte des dortigen Bürgermeisters Herrn Wirth.

[2]) Eines der edelsten Hochgewächse, mit dem berühmten Johannisberger nahe verwandt, in guten Jahrgängen diesen an Feuer übertreffend, wächst eine Stunde vom Rhein, zwischen den Gemarkungen Hattenheim und Hallgarten, hat Thonschiefer zum Boden und Riesling zum Rebsatz. Ehemals herzoglich nassauischer Besitz, sind die Weingelände dann zum größten Teil Eigentum der preußischen Krondomäne geworden; durch die kreuzenden Wege sind sie in einzelne Abteilungen geschieden und führen wieder die besonderen Namen: Rosengarten, Goldener Becher, Pflänzer usw. Wie durch die Tages-Zeitungen hinreichend bekannt sein dürfte, sandte der deutsche Kaiser dem Fürsten Bismarck eine Flasche Steinberger Kabinett, 1842-er Jahrgang, von dem sich nur noch wenige Flaschen im kaiserlichen Weinkeller befinden.

[3]) Am Rhein Bezeichnung für saueren Wein.

[4]) Da dieser Wein sehr oft Vollrat(s), Vollrath und ähnlich geschrieben wird, so richteten wir an die Verwaltung des Schlosses Vollrads eine diesbez. Anfrage und erhielten umgehend folgende Antwort: »Ihre gefl. Anfrage vom 24. c. beehre ich mich dahin zu beantworten, daß in den ältesten Zeiten (1100) von der Burg und den Rittern Vollrades die Rede ist. Später findet man sowohl Vollratz wie Vollraths. Seit dem Jahre 1860, als der Besitz an den Grafen Matuschka-Greiffenclau fiel, schreiben wir Vollrads«. Eine Etikette, welche beilag, trägt das gräfl. Wappen und lautet: »Schloß Vollrads im Rheingau. 1862 Cabinet aus dem Keller des Grafen Matuschka-Greiffenclau.«

[5]) Auf eine diesbezügliche Anfrage teilte uns der Magistrat zu Wiesbaden bereitwilligst näheres über die dortigen Weinbau-Verhältnisse mit. Demnach umfaßt der Neroberg rund 9 ha Weinbergland. Unterbenennungen nach einzelnen Lagen gibt es dort nicht; der größere Teil, 5 ha 40 a, gehört dem Königlich Preußischen Domänen-Fiskus. Der Neuberg umfaßt 1½ ha und der Langelsweinberg, erst in neuerer Zeit wieder angelegt, 1⅙ ha. Haupt-Traubensorte auf allen drei Weinbergen ist Riesling.

Die einzelnen Gruppen des Rheinweines.

1. Le Rh(e)ingau. Rheingau. Rheingau.

Landstrich im preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, nördlich vom Rheingau-Gebirge, einem Zweig des Taunus, ein herrlicher, 22 km langer und 10 km breiter Landstrich. Seit der 1886 erfolgten Kreiseinteilung umfaßt der Rheingaukreis sämtliche Weinbau-Gebiete von Niederwalluf unterhalb Mainz bis zum Niederthal unterhalb Lorchhausen. Der geschichtliche Begriff des Rheingaues in früherer Zeit stimmt hiermit völlig überein. Es sollte derselbe daher auch in weinbaulicher Hinsicht als zu Recht bestehend gelten und nicht, wie es hin und wieder geschieht, den unterhalb Rüdesheim liegenden Orten des Kreises gegenüber bestritten werden, daß sie zum Rheingaue gehören. — Die Weine des Rheingaues sind weltbekannt; sie nehmen unter den Weinen der Welt mit die erste Stelle ein. Die Annahme, daß die Oberfläche des Rheines nicht ohne Einfluß auf die Güte des Rheingauer Weines sei, ist vielfach verbreitet, und es dürfte schwerlich zu widerlegen sein, daß der durch dieselbe bedingte Feuchtigkeits-Gehalt der Luft gerade in denjenigen Jahren, in welchen die sog. Edelsäule sich einstellt, eine besondere Bedeutung hat. — Was den Beginn der Weinkultur betrifft, so wird der Streit darüber, ob schon die Römer den Weinstock in dem Gebiete des dermaligen Rheingaues zu Zwecken der Weinbereitung anpflanzten, wegen Mangel überzeugenden Beweis-Materiales schwerlich entscheidend mit einer Bejahung oder Verneinung dieser Frage enden. Wenn auch eine gewisse Wahrscheinlichkeit für die damals erfolgte Anlage von Weingelände vorhanden ist, so läßt sich doch annehmen, daß die hierzu benutzte Fläche unter den obwaltenden Umständen nur eine sehr beschränkte gewesen sein kann. Aus der früh nachweisbaren Beschäftigung der Franken mit dem Weinbau und namentlich daraus, daß zur Zeit Karls des Großen in mehreren Orten des Rheingaues ausgedehnte Rebenanpflanzungen vorhanden waren, kann man den Schluß ziehen, daß der Rheingauer Weinbau seinen Anfang in größerem Maßstabe zu oder vor der Zeit der Merowinger genommen habe. Karl der Große, welcher sich um die Hebung des Weinbaues in Deutschland große Verdienste erworben hat, würde nach dem eben Gesagten nicht als Begründer des Weinbaues im Rheingau zu bezeichnen sein. — In Bezug auf den Weinbau wird der Rheingau in die obere und untere Gemarkung eingeteilt, d. h. in die Dörfer auf der Höhe und die am Ufer. Was die Boden-Arten im Rheingau betrifft, so sind es besonders zwei verschiedene derselben. Zunächst die kalireichen, leicht verwitterbaren Sericit- (Taunus-) Schiefer der älteren Gebirgs-Schichten, welche in verschiedener Färbung vorkommend, am Gräfenberg, am Rauenthaler Berg, am Steinberg, am Rothenberg, am Rüdesheimer Berg, am Johannisberg, in den Aßmannshäuser Rotweinbergen den Untergrund der Weinberge bilden; zweitens der tertiäre Cyrenen-Mergel, welcher über dem Markobrunnen, zwischen Erbach und Hattenheim, bei Eltville, Hallgarten usw. vorkommt. Es würde zu weit führen, auf die in gewissen Boden-Arten wiederum vorkommenden Unterschiede einzugehen, welche der Hauptsache nach die Mannigfaltigkeit des Bouquets der verschiedenen Weine aus den einzelnen Lagen einer und derselben Gemarkung bedingen. — Während in anderen Weinbautreibenden Gegenden eine verhältnismäßig größere Menge von Rebsorten zur Weinbereitung angepflanzt wird, kommen im Rheingau wenige in Betracht. Diese sind: Riesling (der Stolz des Rheingaues, die Rebe, welche den Weltruhm der Rheingauer Weine begründet hat); Orléans; Traminer; Ruländer; Österreicher (Sylvaner); Kleinberger. Für den Rotweinbau kommt nur Spätburgunder (Klebrot) in Betracht. — Es wurden geherbstet im Rheingau im Jahre 1890 56190,6 hl Weiß- und 862,0 hl Rotwein, 1889 47041,4 hl Weiß- und 910,0 hl Rotwein, 1888 48877,93 hl Weiß- und 918,0 hl Rotwein, 1887 41619,9 hl Weiß- und 854,0 hl Rotwein, 1886 28770,62 hl Weiß- und 711,8 hl Rotwein, 1885 24115,45 hl Weiß- und 286,2 hl Rotwein, 1884 60324,0 hl Weiß- und 1178,0 hl Rotwein, 1883 51475,8 hl Weiß- und 857,2 hl Rotwein, 1882 26078,0 hl Weiß- und 281,6 hl Rotwein, 1881 51076,0 hl Weiß- und 683,2 hl Rotwein, 1880 10586,8 hl Weiß- und 189,6 hl Rotwein. Die hauptsächlichsten Besitzer von Weinbergen im Rheingau sind neben dem Preußischen Domänen-Fiskus: A. Wilhelmj (Hattenheim); Prinz Albrecht von Preußen; Fürst von Metternich (Johannisberg); Graf von Schönborn-Wiesentheid (Hattenheim); Joh. Bapt. Sturm (Rüdesheim); C. J. B. Steinheimer (Östrich); Freiherr Langwerth von Simmern (Eltville); Graf von Matuschka-Greiffenclau (Schloß Vollrads); Graf zu Eltz (Eltville); Freih. von Ritter (Rüdesheim); Freih. von Zwierlein (Greifenheim); H. Mumm von Schwarzenstein (Johannisberg); Graf von Walderdorff (Lorch); H. J. Fendel (Lorch). Dies sind die Besitzer von mehr als 10 ha Fläche; die übrigen zahlreichen kleineren Besitzer hier aufzuführen, würde zu weit führen. Wer sich über die Besitz-Verhältnisse im Rheingau und dergleichen genau unterrichten will, dem sei das vortreffliche statistische Werk »Der Rheingaukreis in den Jahren 1869—1890, herausgegeben von dem Kreisausschusse des Rheingau-Kreises (Rüdesheim)« angelegentlichst empfohlen. Es sind hier noch einige Angaben über die Weingüter der Preußischen Domäne von Wichtigkeit; diese bieten auch insofern ein besonderes Interesse als über die Einnahmen und Ausgaben der Verwaltung derselben genaue Zahlen vorhanden sind. Der Umfang beträgt $76_{,8099}$ ha, wovon jedoch die in den Gemarkungen Hochheim und Wiesbaden vorhandenen Weingüter mit zusammen $12_{,5770}$ ha nicht für den Rheingaukreis in Betracht kommen. Der annähernde Geldwert des ganzen Besitzes beträgt 2515037 Mark oder im großen Durchschnitt 32897 Mark für 1 ha. Der Gesamt-Ertrag sämtlicher Domänen-Güter belief sich 1866 auf 1971,80 hl (Wert: Mk. 93025,71), 1867 auf 1642,07 hl (77442 Mk.), 1868 auf 2171,34 hl (640992,06 Mk.), 1869 auf 1002,38 hl (87827,40 Mk.), 1870 auf 1466,32 hl (190572,15 Mk.), 1871 auf 758,49 hl (34419 Mk.), 1872 auf 203,99 hl (38505 Mk.), 1873 auf 655,77 hl (100357,25 Mk.), 1874 auf 1638,77 hl (360441 Mk.), 1875 auf 1827,21 hl (267387,80 Mk.), 1876 auf 1443,68 hl (264438 Mk.), 1877 auf 1368,44 hl (97095 Mk.), 1878 auf 606,68 hl (69362 Mk.), 1879 auf 342,62 hl (29590 Mk.), 1880 auf 408,41 hl (101372 Mk.), 1881 auf 1512,07 hl (292963 Mk.), 1882 auf 505,15 hl (22620 Mk.), 1883 auf 1546,20 hl (256016 Mk.), 1884 auf 1510,91 hl (847437,26 Mk.), 1885 auf 523 hl (63574,10 Mk.), 1886 auf 657,77 hl (164946 Mk.), 1887 auf 1387,13 hl (128252,40 Mk.), 1888 auf 1376,44 hl (195820 Mk.), 1889 auf 1470,61 hl (309770 Mk.), 1890 auf 1253,04 hl (171100 Mk.); für diese 25 Jahre also auf 29250,29 hl (4905335,13 Mk.). — Die Korrektur und Durchsicht der Abteilung über Rheinweine hat mit der größten Bereitwilligkeit Herr Kgl. Domänenrat Czéh in Wiesbaden übernommen.

Aßmannshäuser Aulhauserberg. *r.*
— Bad. *w.*
— Bamberg. *r.*
— Oberer Berg. *w.*
Aßmannshäuser Unterer Berg. *w.*
— Bingerloch. *w.*
— Bohren. *r.*
— Domäne.
Aßmannshäuser Eckerstein. *r.*
— Frankenthal. *r.*
— Frühburgunder. *r.*
— Heidenberg. *w.*

Aßmannshäuser Hellenberg, auch Höllenberg.
— Hermannssey. *w.*
— Hinterkirch. *r.*
— Höllenberg.
— Kabinett.
— Keßrich. *w.*
— Mühstück. *r.*
— Pfarrgut.
— Platte. *r.*
— Rotweiß.
— Silberberg. *w.*
— Spasbach. *w.*
— Steil. *r.*
Aulhausener od. Aulhäuser
— Dell. [Blei.
— Frenz.
— Gibel.
— Hanseborn.
— Kaisersteinfels.
— Lorsberg.
— Orlenz.
— Pferdskopf.
Eibingener Backhaus.
— Bein.
— Böhl.
— Dechanei.
— Dümmchen.
— Flecht.
— Geisenheimerweg.
— Hangeloch.
— Hochpfad.
— Kießel.
— Langenacker.
— Lei od. Lay.
— Loch.
— Mühlpfad.
— Pfeilersbaum.
— Rück.
— Sandgrube.
— Steinfels.
— Stiehl.
— Stöckerpfad.
— Strehlkampf.
— Tafel.
— Windeck.
— Wüst.
Eltviller Albus.
— Altebach.
— Auf'm Ehr.
— Bunken.
— Engenweg.
— Freienborn.
— Grauenstein.
— Oberer Grimmen.
— Mittlerer Grimmen.
— Unterer Grimmen.
— Großwehr.
— Hanach.
— Hubweg.
— Hühnerfeld.
— Kalbspflicht.
— Klümpfchen.
Eltviller Langenstück.
— Meßwingert.
— Mühlweg.
— Neuweg.
— Pallet.
— Rohrberg.
— Sandgrube.
— Setzling. [*w. 2.*
— Oberer Sonnenberg.
— Mittlerer Sonnenberg.
— Unterer Sonnenberg.
— Steinchen.
— Steinmächer.
— Sterzelpfad.
— Taubenberg.
— Wagenkehr.
Erbacher Bachfelle.
— Brühl.
— Gemark.
— Herrenberg.
— Hoherhein.
— Honigberg.
— Karlich.
— Klosterberg.
— Klostergarten.
— Langenmorgen.
— Langenwingert.
— Markobrunnen od. Markobrunner.
— Michelmark.
— Rheinhelle.
— Schloß.
— Seelgaß.
— Siegelsberg.
— Sonnenberg.
— Wormloch.
Geisenheimer Altbaum.
— Breidert.
— Hoher Decker.
— Unterer Decker.
— Fuchsberg.
— Hinkelsstein.
— Kapellenberg. *w. 2.*
— Kapellengarten.
— Katzenloch.
— Kies.
— Kilsberg.
— Kirchgrube.
— Kläuserweg.
— Kosakenberg. *w. 2.*
— Lickerstein.
— Mäuerchen.
— Morschberg. *w. 2.*
— Mückenberg.
— Platt.
— Rothenberg. *w. 1.*
— Schorchen.
— Silzen.
— Spitzenlehn.
— Stallen.
— Steinacker.
— Stiftswein.
— Theilers.
Geisenheimer Winkeler Weg.
Gräfenberger Domäne. *w. 1.*
— Kabinett. *w. 1.*
Hallgartener Affolder.
— Biegels.
— Böhl.
— Deutelsberg, auch Deitelsberg. *w. 2.*
— Diez, auch Deez.
— Egersberg.
— Frühenberg. *w. 2.*
— Geckenberg, auch Gekenberg, Gegenberg.
— Geiersberg. *w. 2.*
— Haide.
— Hasenlauf.
— Hemmelberg. *w. 2.*
— Hitze.
— Jungfer. *w. 2.*
— Kies.
— Kirchengarten.
— Kirschenacker.
— Kuhgasse.
— Leimersbach.
— Letten.
— Leichnamsberg.
— Mehrhölzchen. *w. 2.*
— Neufeld. *w. 2.*
— Östricherweg. *w. 2.*
— Pfad.
— Rauscheberg, auch Reuscheberg. *w. 2.*
— Rheinhardt, auch Rein-
— Rübenacker. [hardt.
— Sandgrube. *w. 2.*
— Schönhelle. *w. 2.*
— Sterzelpfad. *w. 2.*
— Teufelsberg vergl. Deutelsberg.
— Triesch.
— Wiesenberg.
Hattenheimer Berg.
— Bergweg.
— Bitz.
— Boxberg.
— Boden.
— Boß.
— Deutelsberg.
— Dillmetz.
— Domäne.
— Engelmannsberg.
— Gassenweg.
— Geiersberg.
— Grabenfeld.
— Hassel.
— Heiligeweg.
— Hinterhausen.
— Kabinett.
— Kiedricherweg.
— Kilb.
— Lohrfeld.
— Mannberg.

Hattenheimer Möhrhölzchen.
— Nußbrunnen.
— Pfaffenberg.
— Oberer Pflänzer.
— Unterer Pflänzer.
— Schloß Reichartshausen.
— Riesenfaß.
— Schaaf.
— Ob. Schützenhäuschen.
— Unt. Schützenhäuschen.
— Siegelsberg.
— Spaig od. Speich.
— Stabel.
— Steinberg.
— Strieht.
— Weiher.
— Weißerd.
— Willborn.
— Wisselbrunn.
Johannisberger Kabinett.
— Klaus. *w. 1.*
— Schloß. *w. 1.*
Schloß Johannisberger Kehr.
— Johannisberger Kippelacker.
— Johannisberger Langenberg.
— Johannisberger Nonnenhöll.
— Johannisberger Oberberg.
— Johannisberger Osterweinberg.
— Johannisberger Rothsang.
— Johannisberger Siechgarten.
Dorf Johannisberger Bangert.
— Johannisberger Bein.
— Johannisberger Ebschenberg.
— Johannisberger Hinter den Eichen. *w. 3.*
— Johannisberger Im Erntebringer.
— Johannisberger Fischerhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Goldatzel. *w. 3.*
— Johannisberger Hansenberg. *w. 3.*
— Johannisberger Im Hippaum.
— Johannisberger Auf der Höll.
— Johannisberger Höllenkopf. *w. 3.*
— Johannisberger Kahlenberg.
— Johannisberger Kemmersberg.
— Johannisberger Im Kerzenstück.
— Johannisberger Kochsberg. *w. 2.*
Dorf Johannisberger In der Mittelhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Nonnenhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Im Otzensang. *w. 3.*
— Johannisberger Steinacker.
— Johannisberger In der Steinhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Steinstück.
— Johannisberger In der Unterhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Obere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Mittlere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Untere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Weiher.
Kiedricher Bein.
— Berg.
— Brücke.
— Dietenberg.
— Dippenerd.
— Gräfenberg.
— Grünbach.
— Langenberg.
— Oberberg.
— Osbach.
— Platte.
— Sandgrube.
— Schäferberg.
— Steeg.
— Turmberg.
— Wasserroß.
— Weiberpfad.
— Weihersberg.
Lorcher Bodegrube.
— Bodenthaler.
— Flur.
— Geisberg.
— Kappenberg.
— Krone.
— Lehn.
— Neuweg.
— Niederflur.
— Pfaffenwiese.
Lorchhausener od. Lorchhäuser Abgel.
— Auerloch.
— Bacherweg.
— Domm.
— Edesberg.
— Engweg.
— Futtersack.
— Galgenpfad.
— Habenthal.
— Hahnenweg.
— Hales.
— Häuschensweinberg.
— Oberer Hechenberg.
Lorchhausener Unterer Hechenberg.
— Kadrich.
— Lach.
— Laienweg.
— Niederflur.
— Pfied.
— Pfiedgrund.
— Rabenlei.
— Rosenberg.
— Scheib.
— Obere Scheib.
— Schild.
— Schönberg.
— Steinbruch.
— Wand.
— Wannen.
— Werben. *w. 1.*
Markobrunner Kabinett.
— Schönborn. *w. 1.*
Mittelheimer Backhausweg. *w. 4.*
— Börnchen. *w. 4.*
— Burkard. *w. 3.*
— Edelmann. *w. 2.*
— Gensbaum. *w. 2.*
— Gessel. *w. 4.*
— Gesselstein. *w. 4.*
— Glockerstrang. *w. 2.*
— Goldberg. *w. 4.*
— Gottesthal. *w. 3.*
— Grasweide. *w. 2.*
— Guckuksloch. *w. 4.*
— Heydl. *w. 4.*
— Honigberg. *w. 3.*
— Kaiser. *w. 4.*
— Keßler. *w. 3.*
— Lett. *w. 2.*
— Leyenhöllchen. *w. 3.*
— Löwenstein. *w. 4.*
— Neuberg. *w. 3.*
— Oberberg. *w. 2.*
— Sändchen. *w. 4.*
— Sandkaut. *w. 4.*
— Schledorn. *w. 3.*
— Schwarzhans. *w. 2.*
— Silgret. *w. 4.*
— Stein. *w. 3.*
— Sterzelpfad. *w. 3.*
Neudorfer Ammelbach.
— Bangert.
— Boden.
— Eisenkübel.
— Geisberg.
— Grauenberg.
— Grenzern.
— Haßlof, auch Haßeloff.
— Heck.
— Hohlweg.
— Hühnerberg.
— Kirchweg.
— Kirschgarten.
— Kleimetthal.

Neudorfer Langenberg.
— Mauer.
— Mittelpfad.
— Mückenberg.
— Niederborn.
— Pfaffenberg.
— Pfaffenberg Auslese.
— Platt.
— Rädchen.
— Riesling.
— Sand.
— Schlenzenberg, auch Schlenßenberg.
— Steinberg,
— Vorderberg.
— Wasserrolle.
— Wiesenrech.
— Wildsau.
— Zehnthaus.
— Zimmers.
Niederwallufer Bach.
— Gottesacker.
— Jungenstück.
— Mittelberg.
— Oberberg.
— Platt.
— Steingarten.
— Steinritz.
— Unterberg.
— Walkenberg. *w. 4.*
Oberwallufer Fitusberg.
— Kirschbaum.
Ostricher Aliment. *w. 2.*
— Alteck. *w. 4.*
— Bechtholdsteich. *w. 2.*
— Behl. *w. 4.*
— Berg.
— Deez. *w. 1.*
— Dosberg. *w. 1.*
— Eich. *w. 3.*
— Eiserberg. *w. 1.*
— Eiserpfad. *w. 3.*
— Eiserweg. *w. 1.*
— Heinzenböhl. *w. 3.*
— Hitz. *w. 3.*
— Hölle.
— Honigberg.
— Kellerberg. *w. 1.*
— Kerbersrech. *w. 2.*
— Landpflecht. *w. 2.*
— Löhnchen.
— Magdalenengarten.
— Mauerweg.
— Mühlberg. *w. 2.*
— Pflänzer. *w. 2.*
— Rauschenberg. *w. 2.*
— Rummesgasse. *w. 3.*
— Sandkaut. *w. 2.*
— Saserweg. *w. 2.*
— Seckerweg. *w. 2.*
— Teich. *w. 2.*
— Wasem. *w. 2.*
— Winkeler.
Presberger.
Rauenthaler Abighell.
— Alzern.
— Baiken.
— Berg.
— Berg Auslese.
— Berg Ausstich.
— Berg Riesling Auslese.
— Bienengarten.
— Burggraben.
— Ehr.
— Famel.
— Gehrn od. Gihrn.
— Geierstein.
— Im Geishorn.
— Großenstück.
— Auf dem Hilbitz.
— Im Hilbitzloch.
— Hinterhaus.
— Hühnerberg.
— Humes.
— Kesselring.
— Langenstück.
— Im Maaßborn.
— Meßwein.
— Nonnenberg.
— Oberfeld.
— Pfaffenberg.
— Roseneck.
— Rothenberg.
— Schollenberg.
— Siebenmorgen.
— Solzbecher.
— Steil.
— Steinmächer.
— Stubenrauch.
— Taubenberg.
— Wagenkehr.
— Wißhell.
— Wulfen.
— Zwerghilbitz.
Schloß Reichartshausen vergl. Hattenheim.
Rüdesheimer Berg. *w. 1.*
— Berg Brunnen.
— Berg Burgweg.
— Berg Dickestein.
— Berg Eisenenger.
— Berg Hellpfad.
— Berg Lei od. Lay.
— Berg Orléans.
— Berg Pares.
— Berg Roseneck.
— Berg Schloßberg.
— Berg Stumpfenort.
— Zinnegießer.
— Berg Zollhaus.
— Bienengarten.
— Dachsloch.
— Burg Ehrenfels.
— Hinterhaus. *w. 1.*
— Hinterhaus Auslese.
— Hinterhaus Ausstich.
Rüdesheimer Kaiserweier.
— Katerloch.
— Kirchweg.
— Oberfeld. *w. 1.*
— Oberfeld Bein.
— Oberfeld Bischofsberg.
— Oberfeld Engerweg.
— Oberfeld Fahrgessel.
— Oberfeld Gessel.
— Oberfeld Hohlweg.
— Oberfeld Kießel.
— Oberfeld Platz I.
— Oberfeld Platz II.
— Oberfeld Ruländer.
— Oberfeld Stauch.
— Oberfeld Wilgert.
— Oberfeld Wüst.
— Ringmauer.
— Rosengarten.
— Rottland.
Steinberger Ausbruch Kabinett.
— Auslese.
— Domäne.
— Goldener Becher.
— Hahnenschritt.
— Kabinett.
— Langezeilen.
— Neuweg.
— Oberhöhe.
— Pflänzer.
— Rosengarten.
— Steinpforte.
— Zehntstück.
Schloß-Vollradser.
Winkeler Bellersweg.
— Berg.
— Bienenberg.
— Dachsberg.
— Eckenberg.
— Edelmann.
— Ensing.
— Gutenberg.
— Hasensprung.
— Hellersberg.
— Honigberg.
— Jesuitengarten.
— Klaus od. Claus.
— Kreuzweg.
— Lett.
— Neuberg.
— Oberberg.
— Obere Ansbach.
— Pfröffen.
— Plankner.
— Ratskeller-Tropfen.
— Rheinpflicht.
— Saut.
— Schaftritt.
— Scharbel.
— Steinacker.
— Steinchen.
— Steinkaut.

2. Le Taunus. Taunus. Taunus.

Taunus, auch die **Höhe**, früher **Einrich**, auch **Einrichgau** genannt, ein zum niederrheinischen Gebirge gehöriger Gebirgszug im preuß. Regierungs-Bezirk Wiesbaden, breitet sich mit seinen Nebenzweigen und Vorbergen zwischen dem Main, Rhein und der Lahn aus und ist ein in seiner gesamten Ausdehnung wohl 90 km langes, mit Wald bedecktes Gebirge, welches, in der Gegend von Wetzlar aus dem Lahnthal (über **Lahnweine** siehe S. 1577) ansteigend, anfangs als ein mäßig hoher Bergrücken die Westseite der Wetterau begrenzt, dann in südwestlicher Richtung sich über Oberursel, Kronberg, Königstein und Eppstein nach Schlangenbad fortzieht, sich von da, durch ein kleines Nebenthal unterbrochen, unter dem Namen des **Rheingau-Gebirges** fortsetzt und bei Rüdesheim und Lorch am Rhein endigt. — Überall wo der Boden sich dazu eignet, ist das Gebirge wohl angebaut; an den südlichen Abhängen, in dem Winkel, welchen die Vereinigung des Mains mit dem Rhein bildet, finden sich auf kalkhaltigem Letten-Boden und Cyrenen-Mergel herrliche Weinpflanzungen, Obsthaine, Kastanien-Wäldchen und selbst Mandel-Bäume. Die Taunus-Weine werden mit Unrecht oft zu den Rheingau-Weinen gezählt. Der beste Wein in diesem Gebiet ist unbestritten der Hochheimer, ihm folgt der Neroberger bei Wiesbaden, der Kostheimer, Wickerer usw. Der Hochheimer ist im Auslande zum Vertreter der gesamten Rheinweine geworden; denn in England heißt der letztere ohne Unterschied *hock*. Dieses *hock* ist verkürzt aus *hockamore*, wie sich die Briten des vorigen Jahrhunderts den Hochheimer mundgerecht zu machen suchten.

Altenberger. *w.*
Altenhainer. *w.*
Biebricher. *w. 3.*
Breckenheimer.
Delkenheimer. *w. 3.*
Diedenbergener. *w. 3.*
Dotzheimer.
Erbenheimer. *w. 3.*
Flörsheimer Herrenberg. } — Körbchen. [*w. 3.*]
Frauensteiner.
Heimbacher. *w.*
Hochheimer Bachstück.
— Im Bangert.
— In der Bein.
— Kurze Bein.
— Lange Bein.
— Berg.
— Auf der Berggasse.
— Im Bettelmann.
— In der Bickei.
— Blume.
— Im Damel.
— Im Daubhaus.
— Oberes Daubhaus.
— Domdechanei. *w. 1.*
— Dompräsenz. *w. 1.*
— Im Dornbusch.
— Im Eberland.
— Im Eberlandsmörsch.
— Im Eichen.
— Im Eichengehrn.
— Im Eichenmörsch.
— Am Eselsberg.
— Im Falkenberg.
— Im Froschrück.
— In der oberen Gans.
— In der unteren Gans.
— Gehitz.
— Gehitz Auslese.
— Im Gehrn.
— Im Geisenberg.
— Geisenberg Auslese.
— Goldberg.
— Grafenberg.
— Im Hangelstein.
— Am Heiligen Häuschen.
— Im Hofmeister.
Hochheimer In der Hölle.
— Vorm Holz.
— Vorm Hühnerberg.
— Kantelborn.
— Kirch(en)stück. *w. 1.*
— Kirch(en)stück Auslese. } — Im Kittel. [*w. 1.*]
— Im Knackfuß.
— In der Kohlkaut(e).
— Hinterm Kolben.
— Im Kopf.
— Im Langensand.
— Im Langeweiler.
— In der Langgewann.
— Im Langmörsch.
— Im Länner.
— Im Lattenberg.
— In der Laut.
— Im Lochmörsch.
— Am Mainzer Thor.
— Im Mäuerchen.
— Mäuerchen Auslese.
— Im Mörsch.
— Im Mörschweidchen.
— Im Mummhänschen.
— Im Neu(en)berg.
— Im oberen Neuenberg.
— Ober der Straße.
— Im Orben.
— Im Ovalemorgen.
— Pfandloch.
— Pincernat.
— Querfalkenberg.
— Querkohlkaut.
— Im Raber.
— Im Rauchloch.
— Reiches Thal.
— Im Roßgänger.
— Vorm Rothensee.
— Im Rüsselsheimer.
— Im Sand.
— Im hintern Sand.
— Auf der Schlicht.
— Schloßberg.
— Schloßberg Auslese.
— Auf der Schmalau.
— In der Sommerheil.
— Squat.
Hochheimer Im Stein. ***w. 1.***
— Stein Auslese.
— Steinern Kreuz.
— Steinkaut.
— Am Stie(h)lweg.
— Viktoriaberg.
— In der Wandkaut(e).
— In der Weid.
— Im Weiler.
— Im Weißenhaus.
— Im Wiener.
— Im oberen Wiener.
— Die Wies.
Höchster.
Hofheimer.
Igstadter.
Kloppenheimer.
Kostheimer. *w. 2.*
Kronberger. *w.*
Langschieder. *w.*
Lorsbacher.
Marxheimer. *w. 3.*
Massenheimer. *w. 3.*
Mosbacher.
Neroberger vergl. Wiesbadener. } Neuenhainer.
Nordenstadter. *w. 3.*
Schiersteiner Berg. *w. 3*
— Dachsberg.
— Ennerst.
— Guckuksloch.
— Höllberg.
— Hölle.
— Kranz. *w. 3.*
— Kremberg.
— Platte.
— Schweinsberg.
— Sonnenberg.
— Steinberg.
— Zäunchen.
Sodener.
Wallauer.
Weilbacher. *w. 3.*
Wickerer Junkern.
— Nonnenberg. *w. 2.*
Wiesbadener Langelsweinberg. } — Neroberg.
— Neuberg.

3. Le Bas-Rhin. Niederrhein. Lower Rhine.

a) Regierungs-Bezirk Koblenz.

Andernacher. *w. 3.*
Arzheimer. *r.*
— Kreuzberg.
Bacharacher. *r. w.*
Bendorfer. *r. w.*
Biebernheimer. *w.*
Bopparder Burden.
— Durrenberg.
— Eisenberg.
— Elsgärten.
— Hamm.
— Hamm Feßerlei.
— Hamm Feuerlei.
— Hamm Hetz.
— Hamm Hohe Ufer.
— Hamm Oberspay.
— Hamm Rabenlei.
— Hamm Riesling.
— Port.
— Weißwack.
Bruchhausener. *r.*
Burgbrohler. *r. w.*
Burgener. *w.*
Capellener Brückbach.
— Im Hasenberg.
— Kirchenberg.
— An der Königsbach.
— In der Niederhorst.
— Im Waag.
— In der Weiß.
— Im Wellenberg.
Casbacher. *r.*
Damscheider. *w.*
Dattenberger Burgberg. *r.*
Delhofener Kandelweg. *w. 3.*
— Krotenbrunn. *w. 3.*
Ehrenbreitsteiner Kreuzberger (Spätburgunder).
— Mühethaler (Spätburgunder).
Engehöller. *w.*
Heddesdorfer.
Hirzbacher. [(Bleichart).]
Hönningener Arenfels
Hönningener Schloß Arenfelser Berg.
— Dollenberg (Bleichart).
Horchheimer. *r. w.*
Jakobsberger. *w.*
Koblenzer Aveberg.
— Kartäuserhof.
Kreuzberger. *r. 3.*
Langscheider. *w. 3.*
Laubsdorfer. *r.*
Leutesdorfer Engwetter. *w.*
— Olterberg.
Liebensteiner.
Linzhausener. *r.*
Lützingener. *r. w.*
Mallendarer.
Manubacher. *r. w.*
Mayener.
Münstermaifelder.
Neuwieder. [*w.*]
Niederberger Kreuzberg.
Niederbreisiger. *r. w.*
Niederhammersteiner. *w.*
Niederheimbacher. *w.*
Niederhirzenacher.
Oberbreisiger. *r. w.*
Oberdiebacher *r. w.*
Oberhammersteiner.
Oberhirzenacher.
Oberweseler. *r. w. 2.*
Oberwinterer. *r.*
Ockenfelser. *r.*
Ohlenberger. *r.*
Perscheider Riesling. *w. 2.*
Pfaffendorfer. *r. w.*
Polcher. *w.*
Remagener. *r. w.*
Rheinböllener. *r.*
Rheinbrohler Lay. *w.*
Rheindiebacher. *w.*
Rhenser Alber.
— Vordere Blender.
— Boden.
— Borngasse.
— Brünings Hohl.
Rhenser Cornelius-Graben.
— Daubus.
— Im Eien.
— Eisenberg.
— Eisenthür.
— Ewigbach.
— Gassenberg.
— Gassenkümpel.
— Geierslei.
— Geisemers Berg.
— Geisfeld.
— Graben.
— Hakmak.
— Hasloch.
— Huf.
— Imer.
— Kahlen.
— Kiehr.
— Klamen.
— Königsstuhl.
— Im Kreuzstück.
— Kukuksberg.
— Lei.
— Malmering.
— Nicolaus.
— Oppertsberg.
— Philippsberg.
— Robertsthal.
Rolandsecker. *r.*
Salziger. *r.*
— Klaus.
— Rabenhöhle.
— Rheinhell.
— Stuhl.
— Winkelholz.
Sankt Goarer. *w. 3.*
Steeger *r. w.*
Trechtlingshausener.
Unkeler. *r. 3.*
Unkelbacher. *r. w.*
Urbarer. *w.*
Vallendarer.
Weilerer Bach.
Werlauer.
Wiebelsheimer. *w.*

b) Regierungs-Bezirk Köln.

Bachemer. *r.*
Dottendorfer. *r. w.*
Drachenfelser Drachen-Friesdorfer. *r.* [blut. *r.*]
Gielsdorfer. *r.*
Godesberger. *r. 3.*
Herseler.
Honnefer. *r. w.*
Kessenicher. *r. w.*
Königswinterer Berg. *w.*
— Drachenblut. *r.*
— Drachenblut Auslese.
— Drachenfels. *r.*
— Goldenfüßchen. *w.*
— Perle des Siebengebirges. *w.*
Lammersdorfer. *r.*
Lengsdorfer. *r. w.*
Muffendorfer. *r.*
Niederdollendorfer. *r. w.*
Oberdollendorfer. *r. w.*
Oberkasseler Lei.
Ödekovener. *r.*
Rosenburger. *w.*

c) Regierungs-Bezirk Düsseldorf.

Gocher.
Griether. *w.*
Kelzenberger Riesling. *w.*

4. Vallée du Bas-Rhin. Unteres Rheinthal. Valley of the Lower Rhine.

Das an den Rheingau sich anschließende Rheinthal von Aßmannshausen bis Kaub (vergl. hierzu das unter »Rheingau« Gesagte, S. 1591). Auf dem rechten Ufer dieser ganzen Strecke bis Niederlahnstein wird Weinbau getrieben; es werden dort hauptsächlich angenehme Tischweine gewonnen. Die Gesamt-Fläche des Weinbaues in dem unteren Rheinthal umfaßt gegen 875,65 ha, welche hauptsächlich mit Elbling (Kleinberger), außerdem mit etwas grünem Sylvaner (Österreicher), rotem Veltliner und blauem Burgunder bepflanzt sind. Riesling, die Zierde des benachbarten Rheingaues, kommt hier weniger vor, auch ist der Rebsatz zumeist gemischt. Im Durchschnitt liefert 1 ha 30 hl Wein; das Stück guten Gewächses stellt sich von 630—1400 Mk.

Bornicher.
Braubacher. *w. 3.*
Cauber Allenfels.
— Au.
— Auer-Nack.
— Bacherweg.
— Oberer Bacherweg.
— Backofen.
— Birnbaum.
— Dandeler.
— Dembach.
— Dörscheider Weg.
— Ergestell.
— Eve.
— Fischstuhl.
— Gänsborn.
— Gaul.
— Graffenbettche.
— Herrenberg.
— Hesselborn.
— Hutsberg.
— Kalitan.
— Kalkgrube.
— Knebel.
— Krotzen.
— Kupferfloß.
— Langetrepp.

Cauber Leitersberg.
— Mannenweg.
— Mühlenberg.
— Mühlenstein.
— Niederthal.
— Ölseite.
— Pfannenstiehl.
— Rafaelsberg.
— Rauschelay.
— Rech.
— Rheingräbe.
— Rinn.
— Roßstein.
— Rutsch.
— Scheib.
— Schenkelbach.
— Obere Schenkelbach.
— Scherb.
— Schloßberg.
— Schneeblock.
— Schott.
— Schützennack.
— Seifenberg.
— Silbernagel (Loch).
— Wallmerich.
— Weierchen.
— Wolfsnack.

Dörrscheider.
Ehrenthaler.
Filsener. *w.*
Kamper. *r. w.*
Kesterter.
Lierschieder.
Niederlahnsteiner.
Niederspayer.
Oberlahnsteiner Bauernthal.
— Burgberg.
— Leimgrube.
— Girstel.
— Grenbach.
— Hasenberg.
— Helmesthal.
— Imschied.
— Kerstel.
— Koppelstein.
— Mainzberg.
— Stürzenthal.
Oberspayer.
Osterspayer Lieschen. *w.*
Patersberger. *w.*
Sankt Goarshausener.
Urcherner.
Wellmicher. *w.*
Weyerer.

g) Wurtemberg. Württemberg. Würtemberg.

Königreich Württemberg, Bundesstaat des Deutschen Reiches, 19504 qkm und 2036522 Einw., hauptsächlich von der Donau, dem Neckar und der Tauber bewässert, zerfällt in vier Kreise, nämlich Neckar-, Schwarzwald-, Donau-, Jagstkreis. — Der Weinbau ist in Württemberg seit alten Zeiten einheimisch und über den größten Teil des Neckar-Thales mit den Thälern von ungefähr 30 Nebenflüssen desselben, über das Tauberthal und seine Seiten-Thäler sowie die Bodensee-Gegend in etwa 600 Ortschaften verbreitet. Früher betrug die dem Weinbau gewidmete Bodenfläche Württembergs weit mehr, als heutzutage, wo sie nur 1,2% des Areals ausmacht In den 60 Jahren von 1827—1886 belief sich der Weinertrag jährlich im Durchschnitt auf 415212 hl, in den letzten Jahren auf 320117 hl, der Geldwert auf 8546105 M. jährlich oder 461 M. per ha. Im Jahre 1884 umfaßte das gesamte Weinbergland Württembergs 23453 ha, in demselben Jahr ergaben 18546 ha tragbare Fläche 524024 hl Wein, also 28,26 hl per ha. Das Weinareal des Neckar-Kreises beträgt 12089 ha, während am Bodensee nur etwa 250 ha mit Reben bepflanzt sind. — Unter den württembergischen Weinen finden sich viele gute, rote, weiße und blaßrote (Schiller-)Weine; im allgemeinen aber erheben sie sich selten über die Mittelmäßigkeit. Vorwaltend ist der Schiller, der gewöhnliche leichte Landwein aus gemischtem Rebsatz, welcher seinen Namen von der Farbe hat; nicht rot, nicht weiß, »schillert« er zwischen beiden. — Von der Kanzlei der Königl. Württemberg'schen Centralstelle für die Landwirtschaft wurde uns ein vollständiges Verzeichnis der weinbautreibenden Oberamtsbezirke und Gemeinden des Jagstkreises geliefert, wodurch diese Abteilung besonders vollständig geworden ist.
D. = Donaukreis. J. = Jagstkreis. N. = Neckarkreis. Sch. = Schwarzwaldkreis.

Adolzfurth. J.
Adolzhausen. J.
Affaltrach. N.
Aichelberg (Remsthal). J.
Ailringen. J.
Althausen. J.
Altkrautheim. J.
Apfelbach. J.
Archshofen. J.

Arnbach. Sch.
Asperg. N.
Asperglen (Remsthal). J.
Bächlingen. J.
Backnang. N.
Baumerlenbach. J
Beihingen. N.
Beilstein. N.
Belsenberg. J.

Benningen. N.
Berlichingen. J.
Besigheim. N.
—er Schalkstein.
—er Wurmberg.
Beutelsbach (Remsthal).
Bieringen. J. [J. *w.*
Bietigheim. N.
Binswangen. N.

Bitzfeld. N.
—er Lindelberg.
Böblingen. N.
Bönnigheim[1]) (Zabergäu).
—er Enzbach. [N.]
—er Forst.
—er Michaelsberg.
—er Philippsberg.
—er Steingräben.
—er Ungarshälde.
Botenheim. N.
Brackenheim. N.
Braunsbach (Kocher). J.
Brettach. N.
Bretzfeld. N.
Buchau. D.
Buchenbach. J.
Buhlbronn. J.
Cannstatt[2]).
—er Berg.
—er Halden.
—er Steinhalden.
—er Zuckerberg.
Cappel. J.
Crainthal. J.
Creglingen (Tauber). J.
Criesbach. J.
Crispenhofen. J.
Deubach. J.
Diebach. J.
Dörrenzimmern. J.
Dörzbach. J.
Eberbach. J.
Ebersthal. J.
Eckardtsweiler. J.
Edelfingen (Tauber). J.
Elfingerberg vergl. Maulbronn.
Elpersheim (Tauber). J.
Eltingen. N.
Endersbach (Remsthal). N.
Eningen. Sch.
—er ob. Eninger Alte Halde.
—er Glasmaler.
—er Lischenhalde.
—er Zigeuner.
Enslingen (Kocher). J.
Enzberg. N.
Enzthal. Sch.
Erligheim. N.
Ernsbach (Kocher). J.
Eschelbach. J.
Eßlingen. N.
Ettenhausen. J.
Fellbach. N.
Feuerbach. N.
Finsterlohr. J.
Flein. N.
Forchtenberg (Kocher). J.
Frauenthal. J.
Frauenzimmern. N.
Friedrichshafen, früher Buchhorn (Bodensee). D.
Gailenkirchen. J.
Geislingen. J.
Gelbingen (Kocher). J.
Gemmrigheim N.
Gerabronn. J.
Geradstetten (Remsthal). J.
Gnadenthal. J.
Großaspach. N.
Großbottwar. N.
Großheppach (Remsthal). N.
Grunbach (Remsthal). J.
Gündelbach. N.
Gundelsheim. N.
Haagen. J.
Hachtel. J.
Hall (Kocher). J.
Harsberg. J.
Harthausen. J. [thal). J.]
Haubersbronn (Rems-
Hebsack (Remsthal). J.
Heilbronn. N.
Hemigkofen[3]). D.
—er Barthleshalde.
—er Bergerhalde.
—er Betznauerhalde.
—er Eggishalde.
—er Eggishalde Zwirgen.
—er Ettenberg.
—er Gattnauerhalde.
—er Lehnisburg.
—er Marätzhalde.
—er Nitzenweilerhalde.
—er Nunzenberg.
—er Nunzenberg Bochenloch. [steig.]
—er Nunzenberg Kirch-
Hemigkofener Sonnenhalde.
— Straußnerhalde.
Herrenberg. Sch.
Herrenzimmern (Tauber). J.
Heslach. N.
Hessigheim. N.
Heuchelberg vergl. Stetten.
Hirschau (Neckar). Sch.
Hochberg. N.
Höchstberg. N.
Hohebach. J.
Hoheneck. N.
Hollenbach. J.
Honsbronn. J.
Höpfigheim. N.
Hornberg. J.
Igersheim (Tauber). J.
Ingelfingen[4]) (Kocher). J.
—er Belsenbergerweg.
—er Bergetsecke.
—er Breter.
—er Bühn.
—er Goldberg.
—er Hofäckerle.
—er Hohenberg.
—er Hundsberg.
—er Krumme Stein.
—er Nägele.
—er Neesch.
—er Neuweg.
—er Obere Rieth.
—er Untere Rieth.
—er Stichele.
—er Thorweinberg.
Kalw. Sch.
Kesselfeld. J.
Kirchberg. N.
Kirchheim. N.
Kleinbottwar. N.
Kleingartach. N.
Kleinheppach (Remsthal). N. *r. w.*
—er Greiner. *r.*
Knittlingen. N.
Kocherstetten (Kocher). J.
Köngen. N.
Korb (Remsthal). N. *w.*
—er Kopf. *w.*
Kornthal. N.

---

[1]) Sämtliche Mitteilungen über Bönnigheimer Weinbau wurden uns von dem dortigen Stadtschultheißamt bereitwilligst übersandt.

[2]) Die Mitteilung der Cannstatter Weinberge verdanken wir der Güte des dortigen Stadtschultheiß-Amtes.

[3]) Die »Rebgewande« der Hemigkofener Gemarkung wurden uns bereitwilligst von dem dortigen Schultheißamt mitgeteilt.

[4]) Stadt im Oberamt Künzelsau des württembergischen Jagstkreises, 202 m über dem Meeresspiegel, an dem zum Neckar gehenden Kocher, hat (1890) 1351 Einwohner, ein altes und ein neueres Schloß, 1679—1765 erbaut, letzteres ehemals Residenz der Fürsten von Hohenlohe-Ingelfingen, welche nachher ihren Sitz zu Öhringen nahmen. — Das Stadtschultheißamt von Ingelfingen teilt uns über dortige Weinbau-Verhältnisse folgendes mit: »Ingelfingen hat rund 100 ha Weinberge. In der Hauptsache wird hier Weißwein von Riesling, Sylvaner, Krachmostgutedel und Veltliner erzeugt. Die hiesige Weingärtner-Gesellschaft besitzt zwei große Kelter-Gebäude mit durch Motor betriebenen Traubenabbeer- und Quetschmaschinen, sowie Kellerei und Rebschule. Diese Gesellschaft bereitet aus den nach Weinbergsstand und Lage klassifizierten, von ihren Mitgliedern abgelieferten Trauben vorzügliche reine Weißweine. Die sehr schönen südlichen Weinlagen hier teilen sich in zwei prächtige Gebirgszüge, wie man sie an anderen Orten nicht günstiger findet. Rotwein wird in hiesiger Gegend nur vereinzelt gebaut.«

Künzelsau (Kocher). J.
Laibach. J.
Langenargen(Bodensee).D.
Langenbeutingen. J.
Laudenbach (Tauber). J.
Lauffen (Zabergäu). N.
—er Schloßberg.
Leonberg. N.
Linsenhofen. Sch.
Löffelstelzen. J.
Loffenau. Sch.
Lomersheim. N.
Löwenstein. N.
Ludwigsburg. N.
Marbach (Neckar). N.
Marlach. J.
Markelsheim(Tauber). J. *w.*
Maulbronn[1]). N.
—er Billensbacherberg. *w. 3.* *[w. 2 (1?).*
—er Elfingerberg.
—er Klosterberg. *w. 3.*
—er Scheuelberg. *w. 3.*
Mergentheim(Tauber). J. *w.*
—er Arkau. *w. 4.*
—er Eifenberg. *w. 4.*
—er Häsle. *w. 3.*
—er Kötter. *w. 3.*
—er Schorren[2]). *w. 2.*
Meßbach. J.
Mettingen. N.
Michelbach. J.
Michelfeld. J.
Miedelsbach (Remsthal). J.
Möglingen (Kocher). J.
Morsbach. J.
Mühlhausen (Enzthal). N. *r.*
Mulfingen. J.
Mundelsheim. N.
—er Käsberg. *w.*
Münster (Tauber). J.
Murr. N.
Muthof. J.
Nagelsberg. J.
Nassau. J.
Neckarsulm. N.
Neidlingen. D.
Neubronn. J.
Neuenbürg. Sch.
Neuenstein. J.
Neuffen (Steinach). Sch.
Neunkirchen. J.
Neuses. J.
Neustädtle(in). J.
Niedernhall (Kocher). J.
Niederrimbach. J.
Niederstetten (Tauber). J.
Nonnenbach (Bodensee)[3]).
—er Bildgarten. [D.
—er Egg.
—er Lenge.
—er Ottenberg.
—er Seesteig, auch Seestaig.
Nürtingen. Sch.
Obereppach. J.
Oberginsbach. J.
Oberkessach. J.
Oberohrn. J.
Oberriexingen. N.
Obersöllbach. J.
Oberstetten. J.
Oberurbach (Remsthal). J.
Ochsenbach. N.
Ochsenhausen. D.
Ohmenhausen. Sch.
Öhringen. J.
Ohrnberg. J.
Orendelsall. J.
Owen. D.
Pfedelbach. J.
Pfitzingen. J.
Pfullingen. Sch.
—er od. Pfullinger Katzen-
—er In Linden. [bohl.
—er Raith.
—er Wagenrieth.
Pleidelsheim. N.
Plüderhausen (Remsthal).
Poppenweiler. N. [J.
Queckbronn. J.
Rappach. N.
—er Lindelberg.
Ravensburg. D.
Reinsbronn. J.
Remsthaler. N. *w.*
— Keuper. *w.*
— Muschelkank. *w.*
Rengershausen. J.
Reutlingen[4]). Sch. *r. w.*
Reutlinger Ammändle (Achalm). *3.*
— Betzenrieth (Achalm). *3.*
— Breitert (Achalm). *3.*
— Burgholz (Achalm). *3.*
— Grub (Achalm). *3.*
— Gugelberg (Achalm). *3.*
— Heckendreher (Achalm). *4.*
— Hegwiesen (Achalm). *3.*
— Hohenlindach (Georgenberg). *3.*
— Jennerthal (Achalm). *4.*
— Kaltenthal (Georgenberg). *4.*
— Kleinlindach (Georgenberg). *3.*
— Kramershalde (Georgenberg). *4.*
— Kuhmann (Achalm). *3.*
— Lichtenberg(Achalm). *4.*
— Innerer Lindach (Georgenberg). *4.*
— Nauschocher (Achalm). *4.* [berg). *4.*
— Nübelloch (Georgen-
— Pfalzgrafen (Achalm). *3.*
— Rahnschäuble (Achalm). *4.*
— Röhmi (Achalm). *3.*
— Roßnagel (Georgenberg). *3.*
— Saus (Achalm). *4.*
— Sommerhäldle (Achalm). *3.* [berg). *4.*
— Sonnenbau (Georgen-
— Staigle (Achalm). *3.*
— Steinenberg (Georgenberg). *4.*

[1]) Auf eine diesbezügliche Anfrage über die Weindistrikte der Gegend von Maulbronn erhielten wir von dem dortigen Stadtschultheißamt in entgegenkommendster Weise eine ausführliche Beschreibung der dortigen Weinberge. Danach gibt es auf der Gemarkung Maulbronn vier Berge, auf welchen Reben gezogen werden. In erster Linie ist es der Elfingerberg (auch Eilfingerberg) mit einer Fläche von etwa 18 ha. Der Berg ist Eigentum des Königs von Württemberg (Hofkammer). Der Wein, welcher vorherrschend aus weißem Riesling gezogen wird, gehört zu den ersten Sorten Württembergs; er kommt größtenteils in den Hofkeller nach Stuttgart, der kleinere Teil wird im Herbst unter der Kelter im öffentlichen Aufstreich verkauft. Weine von geringerer Güte erzeugen die drei übrigen Berge, nämlich der Billensbacherberg (etwa 15 ha Fläche), der Klosterberg (etwa 20 ha) und der Scheuelberg (etwa 20 ha). Diese drei Berge sind in kleinere Stücke eingeteilt und befinden sich durchaus in Privat-Besitz. Der Rebsatz ist hier ein gemischter, auch hat der Wein, welcher die Bezeichnung »mittel« verdient, keinen besonderen Namen, sondern wird als gewöhnlicher Landwein verkauft. Der Weinverkauf findet hier direkt vom Produzenten im Herbst unter der Kelter statt.

[2]) Der feinste Wein von Mergentheim. Ihm folgen, wie uns das Stadtschultheißamt daselbst bereitwilligst mitteilt, der Kötter und Häsler als »gut«, diesen beiden folgen der Eifenberg und Arkau als »mittel«. Den größten Weinberg-Besitz im Oberamts-Bezirk Mergentheim hat die Stadt Weikersheim, wo der jetzige Stadthalter, Fürst von Langenburg-Hohenlohe starker Besitzer ist.

[3]) Die Mitteilung der Weinberge dieser Gemeinde verdanken wir der Güte des Schultheiß-Amtes von Nonnenbach.

[4]) Über den Weinbau Reutlingens wurde uns ausführlich von dem Kgl. Oberamt daselbst mitgeteilt. Sämtliche Angaben über dortige Weindistrikte entstammen dieser Quelle.

Reutlinger Stemmisäcker (Georgenberg). *3.*
— Sträuble (Achalm). *3.*
— Striegel (Achalm). *3.*
— Thal (Achalm). *3.*
— Vochetzenholz (Georgenberg). *4.*
— Wagenrieth (Georgenberg). *3.*
— Wernsberg (Achalm). *3.*
— Werwold (Achalm). *3.*
— Widdum (Achalm). *4.*
— Winterhäldle (Achalm). *4.*
Rissegg. D.
Rohrbronn (Remsthal). J.
Rommelshausen (Remsthal). N.
Roßstaig. N.
Roßwangen. Sch. *r.*
Roswaag (Enzthal). N.
Roth (Seewein). J.
Rüdern. N.
Rudersberg (Remsthal). J.
Rüsselhausen. J.
Schäftersheim (Tauber). J.
Schalksteiner vergl. Besigheim.
Scheppach. N.
—er Lindelberg.
Schmiden. N.
Schnaith (Remsthal). J.
Schnetzenhausen. D.
Schornbach (Remsthal). J.
Schorndorf[1]) (Remsthal). J. *w.*
Schussenried. D.
Schwaigern. N.
Schwöllbronn. J.
Seebronn. Sch.
Simprechtshausen. J.
Sindeldorf. J.
Sindringen (Kocher). J.
Steinenberg (Remsthal). J.
Steinkirchen (Kocher). J.
Stetten (Remsthal). N.
—er Brotwasser.
—er Heuchelberg.
Strümpfelbach (Remsthal). N.
Stuppach. J.
Sülzbach. N.
Tettnang[2]). D.
—er Dobel.
—er Holzhalden.
—er Manzenberg.
—er Neuhalden.
Tübingen (Neckar). Sch.
Untergrinsbach. J.
Untermünkheim. J.
Unterschlechtbach (Remsthal). J.
Untersteinbach. J.
Untertürkheim[3]). N.
—er Altenberg. *2.*
—er Bainden. *3.*
—er Blick. *3.*
—er Deukenklinge. *2.*
—er Ebne. *3.*
—er Galgenberg. *3.*
—er Geldberg. *3.*
—er Geldshalten *3.*
—er Hägle. *3.*
—er Hetzen. *2.*
—er Mönchberg. *2.*
—er Riegelberg. *3.*
—er Steigen. *3.*
Unterurbach (Remsthal). J.
Vorderweißbuch. J.
Urach. Sch.
Vaihingen. N.
Verrenberg (Kocher). J.
Vorbachzimmern (Tauber). J.
Wachbach. J.
Waldenburg. J.
Waldmannshofen. J.
Waiblingen (Remsthal). N.
Waldbach. N.
Waldhausen (Remsthal). J.
Walheim. N.
Wangen. N. *w.*
Weikersheim (Tauber). J.
Weiler (Remsthal). J.
—(er) Hundsberg.
Weingarten. D.
Weinsberg. N.
—er Burgweg ob. Burg.
—er Weibertreu. [berg.
Weißbach (Kocher). J.
Weißenau. D.
Wermuthausen. J.
Westernach. J.
Westernbach. J.
Westernhausen. J.
Widdern. N.
Wildenthierbach. J.
Windischenbach. J.
Winterbach (Remsthal). J.
Winzerhausen. N.
Wurmberger vergl. Besigheim.
Zaisenhausen. J.
Zuffenhausen. N.
Zweiflingen. J.
Zwiefalten. D.

1. Vins du Neckar. Neckar-Weine. Neckar wines.

Neckar, lat. *Nicarus* und *Nicerus*, bedeutender Nebenfluß des Rheins, entspringt 1 km südlich von Schwenningen im württembergischen Oberamt Rottweil, an der badischen Grenze, östlich von Villingen, fließt anfangs nordwärts, dann nach Nordosten dem Nordwestfuße der Alb entlang bis Plochingen, geht dann bis Cannstatt nach Nordwesten, kommt unterhalb Gundelsheim auf badisches Gebiet, durchbricht von Eberbach bis Heidelberg in tiefem Thale den Odenwald und fließt nordwestlich durch die Rheinebene bis zu seiner Mündung, nach 397 km Lauf, unterhalb Mannheim. — **Neckar-Weine**, im engeren Sinne die in Württemberg am Neckar gezogenen Weine, von denen die besten auf den der Sonne zugewandten Thalrändern stromaufwärts bis Eßlingen wachsen, im weiteren Sinne aber auch die Gewächse der Seitenthäler des Neckars, wie des Enz-, Rems-, Kocher-, Jagst- und Sulmthales, sowie des Zabergäues und der Albtrauf. Die Weinbau-Fläche des Neckar-Kreises beträgt 12 089 ha, nach anderen 8045 ha. Den Rebsatz bilden Sylvaner, Elbling und Trollinger, aber auch die edleren Sorten Riesling, Clävner, Gutedel und Traminer.

Affaltracher.
Aichelberger.
Asperger.
Asperglener.
Bächlingener.
Backnanger.
Beihingener.
Beilsteiner.
Benningener.

[1]) Dem Herrn Bürgermeister von Schorndorf sind wir zu großem Dank verpflichtet für die Mitteilung sämtlicher Weindistrikte des Remsthales.

[2]) Die Mitteilung der Weinberge Tettnangs danken wir dem dortigen Stadtschultheiß-Amt.

[3]) Kgl. Weingarten-Inspektor Warth v. Untertürkheim schreibt: »Auf hiesiger Gemarkung befinden sich 205 ha Weinberge, von welchen 7 ha der Kgl. Hofkammer gehören und 198 ha Privat-Eigentum sind. Von der Gesamt-Fläche befinden sich etwa 120 ha in Berglagen, welche mit Trollinger und grünem Riesling besteckt sind; 85 ha sind niedere und mittlere Lagen, welche mit Sylvaner, Portugieser, Elbling und Affenthaler besteckt sind. Der Wein wird größtenteils unter der Kelter im Herbst verkauft. Die Preise sind je nach der Lage sehr verschieden; für Weine aus niederen Lagen wird nur die Hälfte gegenüber den aus südlich gelegenen Berglagen bezahlt. Es besteht hier seit 8 Jahren eine Weingärtner-Gesellschaft, welche ihre Erzeugnisse nach vorheriger Klassifikation gemeinschaftlich verkauft, nachdem solche vorher mit einer Maschine, die mit einem Gasmotor betrieben wird, geraspelt und die Maische über die stürmische Gährung in Fässer gebracht worden ist. — Die Königlichen Weinberge zählen zu den besten und befinden sich in einem südlichen Abhang, Mönchberg genannt.

Besigheimer Schalkstein.
— Wurmberg.
Beutelsbacher.
Bietigheimer.
Binswangener.
Bitzfelder Lindelberg.
Böblingener.
Bönnigheimer Enzbach.
— Forst.
— Michaelsberg.
— Philippsberg.
— Steingräben.
— Ungarshälde.
Botenheimer.
Brackenheimer.
Brettacher.
Bretzfelder.
Cannstatter Berg.
— Halden.
— Steinhalden.
— Zuckerberg (Zuckerle).
Eltingener.
Endersbacher.
Enslingener.
Enzberger.
Erligheimer.
Ernsbacher.
Eßlingener.
Fellbacher.
Feuerbacher.
Fleiner.
Forchtenberger.
Frauenzimmerner.
Gelbingener.
Gemmrigheimer.
Gerabronner.
Geradstettener.
Großaspacher.
Großbottwarer.
Großheppacher.
Grunbacher.
Gündelbacher.
Gundelsheimer.
Haller.
Haubersbronner.
Hebsacker.
Heilbronner.
Heslacher.
Hessigheimer.
Hirschauer.
Hochberger.
Höchstberger.
Hohenecker.
Höpfigheimer.
Ingelfingener.
— Belsenbergerweg.
— Bergetsecke.
— Breter.
— Bühn.
— Goldberg.
— Hofäckerle.
— Hohenberg.
— Hundsberg.
Ingelfingener Krumme Stein.
— Nägele. Stein.
— Neesch.
— Neuweg.
— Obere Rieth.
— Untere Rieth.
— Stichele.
— Thorweinberg.
Kirchberger.
Kirchheimer.
Kleinbottwarer.
Kleingartacher.
Kleinheppacher Greiner.
Knittlingener.
Kocherstettener.
Köngener.
Korber Kopf.
Kornthaler.
Künzelsauer.
Lauffener Schloßberg.
Leonberger.
Lomersheimer.
Löwensteiner.
Ludwigsburger.
Marbacher.
Maulbronner Billensbacherberg.
— Elfingerberg.
— Klosterberg.
— Scheuelberg.
Mettingener.
Michelbacher.
Miedelsbacher.
Möglingener.
Mühlhausener.
Mundelsheimer Käsberg.
Murrer.
Neckarsulmer.
Neustädtler.
Niedernhaller.
Oberriexingener.
Oberstettener.
Oberurbacher.
Ochsenbacher.
Öhringener.
Pfedelbacher.
Pleidelsheimer.
Plüdershäuser.
Poppenweiler(er).
Rappacher Lindelberg.
Reutlinger Ammändle. Achalm.
— Betzenrieth.
— Breitert.
— Burgholz.
— Grub.
— Gugelberg.
— Heckendreher.
— Hegwiesen.
— Jennerthal.
— Kuhmann.
— Lichtenberg.
— Nauschocher.
— Pfalzgrafen.
Reutlinger Rahnschäuble. Achalm.
— Röhmi.
— Saus.
— Sommerhäldle.
— Staigle.
— Sträuble.
— Striegel.
— Thal.
— Wernsberg.
— Werwold.
— Widdum.
— Winterhäldle.
— Hohenlindach. Georgenberg.
— Kaltenthal.
— Kleinlindach.
— Kramershalde.
— Innerer Lindach.
— Nübelloch.
— Roßnagel.
— Sonnenbau.
— Steinenberg.
— Stemmisäcker.
— Vochetzenholz.
— Wagenrieth.
Rohrbronner.
Rommelshäuser.
Roßstaiger.
Roswaager.
Rüderner.
Rudersberger.
Scheppacher Lindelberg.
Schmidener.
Schnaither.
Schornbacher.
Schorndorfer.
Schwaigerner.
Sindringener.
Steinenberger.
Steinkirchener.
Stettener Heuchelberg.
Strümpfelbacher.
Sülzbacher.
Tübingener.
Unterschlechtbacher.
Untertürkheimer Altenberg.
— Bainden. berg.
— Blick.
— Deukenklinge.
— Ebne.
— Galgenberg.
— Geldberg.
— Geldshalten.
— Hägle.
— Hetzen.
— Mönchberg.
— Riegelberg.
— Steigen.
Unterurbacher.
Vaihingener.
Verrenberger.
Waiblingener.
Waldbacher.

Waldhäuser.
Walheimer.
Wangener.
Weiler(er) Hundsberg.
Weinsberger Burgweg.
— Weibertreu.
Weißbacher.
Widderner.
Wildenthierbacher.
Winterbacher.
Winzerhäuser.
Zuffenhäuser.

2. Vins du Tauber. Tauber-Weine. Tauber wines.

Tauber, linksseitiger Nebenfluß des Mains, entspringt an der Frankenhöhe bei dem Dorfe Michelbach in Württemberg aus dem Taubersee, durchfließt zunächst zwischen Rothenburg und Mergentheim den lieblichen Taubergrund im nordöstlichen Teil des württembergischen Jagstkreises, tritt unterhalb Mergentheim in den badischen Kreis Mosbach und mündet, immer in nordwestlicher Richtung fließend, nach 120 km langem Laufe bei Wertheim. Im Tauberthale, namentlich im badischen Teile desselben, wächst guter Wein. Die im württembergischen Taubergrunde gebauten Weißweine haben Feuer und Blume, aber wenig Haltbarkeit; die roten haben ebenfalls viel Blume, Feinheit und milde Süßigkeit. Der Boden, meist Muschelkalk, ist mit Gutedel und Sylvaner bepflanzt. Die Tauber-Weine Badens sind unter »Baden« (siehe S. 1564) verzeichnet.

Creglingener.
Edelfingener.
Elpersheimer.
Herrenzimmerner.
Igersheimer.
Laudenbacher.
Markelsheimer. *w.*
MergentheimerArkau. *w. 4.*
— Eifenberg. *w. 4.*
— Häsle. *w. 3.*
— Kötter. *w. 3.*
— Schorren. *w. 2.*
Münsterer.
Niederstettener.
Schäftersheimer.
Vorbachzimmerner.
Weikersheimer.

3. Vins du Lac de Constance. Seeweine. Lake of Constance wines.

Seeweine nennt man die am Bodensee wachsenden Weine. Diese sind gesund, säuerlich und werden meist am Orte getrunken (vergl. die Fußbem. 7 auf S. 1566). Die Seeweine Badens, Bayerns und der Schweiz sind unter den betreffenden Ländern aufgeführt.

Friedrichshafener.
Langenargener.
Rother.

B. Le Nord de l'Allemagne. Norddeutschland. Northern part of Germany.

Die nördlichsten Punkte, an welchen in Europa, überhaupt auf dem Erdball, Wein zur Kelterung gebaut wird, sind Brandenburg a. d. Havel und Umgegend mit 10 ha, Tschetschnow bei Frankfurt a. d. O. mit 2, Altkarbe im Kreis Friedeberg mit 2,6 ha Weinbergen. In der Vorzeit reichte der Weinbau viel weiter in den Norden als gegenwärtig. In alten preuß. Chroniken werden die Weinberge bei Thorn und der Thorn'sche Landwein rühmend erwähnt, auch von guten Weinjahren, wie 1362 und 1379, ist die Rede. Bei Danzig, Königsberg, Tilsit, selbst bei Memel sollen früher glückliche Versuche mit Weinkultur gemacht worden sein.

a) Le Hanovre. Hannover. Hanover.

Die nordwestlichste Provinz des preußischen Staates, umfaßt die alten Besitzungen des Kurhauses Braunschweig-Lüneburg nebst einigen 1815 hinzugekommenen oder ausgetauschten Landes-Teilen. Seit 1814 Königreich, wurde das Gebiet bei der Besitznahme durch Preußen 1866 unverändert belassen, nur gingen 142 hannov. Morgen (à 26,21 a) durch Verkaufs-Vertrag vom 9. Dez. 1869 an Bremen über. Die Provinz bedeckt 38 473,93 qkm und hat (1890) 2 278 361 Einwohner.

Münden.

b) Brandebourg. Brandenburg. Brandenburg.

An Umfang die zweite und an Bevölkerung die dritte Provinz des preuß. Staates, benannt nach der alten Stadt Brandenburg. Bis März 1881 umfaßte die Provinz Brandenburg 39 893,15 qkm, seit der am 1. April 1881 erfolgten Abtrennung Berlins, welches als sog. Stadtkreis außerhalb der Provinz steht, nur noch 39 836,51 qkm. Zu der Provinz gehört von der ehemaligen Mark Brandenburg die Mittelmark, die Ukermark und die Priegnitz oder Vormark (die nebst der jetzt zur Provinz Sachsen gehörenden Altmark früher die Kurmark bildeten) sowie der größte Teil der Neumark. Außerdem enthält die Provinz von Schlesien den Schwiebuser Kreis, von Hinterpommern einige Ortschaften des Pyritzer Kreises, vom Großherzogtum Posen die Orte Schermeißel und Grochow, ferner den Kreis Kottbus, die Markgrafschaft Niederlausitz und einige Ortschaften der Oberlausitz westlich der Spree, die meißnischen Ämter Senftenberg und Fürstenwalde, die Herrschaften Sonnenwalde, Baruth und Dobrilugk, die Querfurter Ämter Jüterbog und Dahme, vom Kurkreise das Amt Belzig und einige andere Ortschaften. Die Provinz zerfällt in die Reg.-Bez. Potsdam und Frankfurt. Die Bevölkerung beziffert sich (1890) auf 2 541 783 Einw. — Die brandenburg. Weinkultur erstreckt sich auf 1100 ha Fläche. Davon kommen auf die Umgegend von Guben 125 ha, welche jährlich 950—1000 hl Wein liefern.
F. = Reg.-Bez. Frankfurt. P. = Reg.-Bez. Potsdam.

Altkarbe (Oder). F. *r.*
Berg (Oder). F. *r. w.*
Brandenburg (Havel). *r. w.*
Freienwalde (Oder). P.
Gersdorf (Oder). F.
Grunow (Oder). F.
Guben (Neiße). F.
Krossen (Oder). F.
Plau (Oder). F.
Sagar (Oder). F.
Sorau (Oder). F.
Thiemendorf (Oder). F.
Tschicherzig (Oder). F.
Werder (Havel). P.
Züllichau (Oder). F.

c) Posen. Posen. Posen.

Preußische Provinz, ebenes, sehr fruchtbares Land, 28958 qkm groß, mit 1751642 Einwohnern, zerfällt in die beiden Regierungs-Bezirke Posen und Bromberg.
Po. = Reg.-Bez. Posen. Brb. = Reg.-Bez. Bromberg.

Bomst, Bombst (polnisch Babimost)[1]). Po.
—er Lacrimae Petri.
Bomster Schloßberg.
Kosten. Po.
Meseritz (Obrathal). Po.
Unruhstadt. Po.
Wollstein. Po.

d) La Silésie. Schlesien. Silesia.

Preußische Provinz Schlesien, 40303 qkm groß, mit 4224458 Einw., zerfällt in die drei Regierungs-Bezirke Breslau, Liegnitz und Oppeln. — Österreichisch-Schlesien, österreichisches Kronland, der Teil von Schlesien, welcher 1742 österreichisch blieb, 5147 qkm und 605649 Einw. — Die schlesische Weinkultur steht in qualitativer Hinsicht über der sächsischen und der thüringischen. Der Kreis Grünberg baut auf 1317 ha Fläche einen Wein, welcher von früher her zwar als sauer verrufen, in neuerer Zeit aber durch veredelte Kultur und sorgsame Behandlung sehr bedeutend verbessert worden ist. Besonders wird starker Handel mit Grünberger Champagner, meist nach Rußland, betrieben. Der Durchschnitts-Ertrag des Grünberger Weinbaues beläuft sich auf etwa 24000 hl im Preise von 60—80 M. per hl. Den höchsten Ertrag lieferte das Jahr 1846, nämlich 43000 hl. Bei der Schätzung ist in Erwägung zu ziehen, daß der Trauben-Handel Grünbergs ganz bedeutend ist; es versorgt fast den ganzen Norden bis St.-Petersburg mit Trauben, von denen es gegen 250000 kg ausführt. Die meisten Grünberger Weine gehen nach Berlin zum Verschneiden oder zur Weinfabrikation; sie werden zu diesem Zwecke dort allen übrigen kleinen Weinen vorgezogen.
O. = Reg.-Bez. Oppeln. Br. = Reg.-Bez. Breslau. L. = Reg.-Bez. Liegnitz.

Beuthen. O.
Breslau. Br.
Glogau. L.
Gnadenfeld. O.
Grünberg. L. *r. w. 5.*
—er Heinrichau.
—er Hundsbelle.
—er Jany.
—er Krampe.
Grünberger Kühnau.
— Lausitz.
— Marsfeld.
— Maugtschberg.
— Niedergärte(n).
— Niedergraben.
— Podsgate (Patzgall?, Sawade. [Podsgall?).
— Schertendorf.
Grünberger Ziegelberg.
Karolath. L.
Liebenzig. L.
Logau. L.
Lüben. L.
Merzdorf. L.
Neusalz (Oder). L.
Oppeln (Oder). O.
Saabor. L.

e) La Saxe prussienne. Provinz Sachsen. Prussian Saxony.

Preußische Prov., 25250 qkm und 2580010 Einw. Die Prov. Sachsen besteht meist aus Erwerbungen, die von 1648, 1803 und 1815 datieren; sie zerfällt in die drei Reg.-Bez. Magdeburg, Merseburg, Erfurt.
E. = Reg.-Bez. Erfurt. Ma. = Reg.-Bez. Magdeburg. Me. = Reg.-Bez. Merseburg.

Almrich (Saale). Me.
Bahnsdorf (Saale). Me.
Burgwerben (Saale). Me.
—er Petersberg.
—er Petersberg Gutedel.
—er Zeiselsberg.
Erfurt. E.
Eulau (Saale). Me.
Freyburg (Unstrut)[2]). Me.
—er Ehrau.
—er Galgenberg.
—er Göhle.
—er Haineberg.
—er Herrenberg.
—er Marienberg.
—er Mühlberg.
—er Prömmern.
—er Schlüfter.
Freyburger Schweigen- Gosek (Saale). Me. [berg.
Großjena (Saale). Me.
Jessen (schwz. Elster). Me. Kleinjena. Me. *[r. w.*
Kösen (Saale). Me.
Krumpa (Saale). Me.
Langensalza. E.
Leißling. Me.
Liebenwerda (schwz. Elster). Me.
Lobitzsch. Me.
Markwerben (Saale). Me.
Merseburg (Saale). Me.
Mertendorf (Saale). Me.
Mühlberg (Elbe). Me.
Naumburg (Saale). Me.
Nebra (Unstrut). Me.
Nißmitz (Saale). Me.
Pforta (Saale). Me.
—er Mons omnium sanc- —er Rectorberg. [torum.
—er Saalhäuser.
—er Weißberg.
Possenhain (Saale). Me.
Roßbach (Saale). Me.
—er Scherbitzberg.
—er Steinmeister.
Schönburg (Saale). Me.
Schweinitz (schw. Elster). Me. *r. w.*
Uichteritz. Me.
Weißenfels (Saale). Me.
Weißensee. E.
Wethau (Saale). Me.
Zscheiplitz (Unstrut). Me.

---

[1]) Das Bürgermeisteramt zu Bomst (Bumst) schreibt uns, daß die dortigen Weingärten (55 ha) keine besonders eingetragenen Distrikte haben, auch besondere Namen nicht führen. Zum Gute Bumst gehört aber ein Weinberg, der, wie uns weiter mitgeteilt wird, den Namen »Schloßberg« führt, nach dem kleinen darauf stehenden Schlosse Namens »Schloß Augusthöhe«.

[2]) Stadt im Kreis Querfurt des preuß. Reg.-Bez. Merseburg, 7 km im Nordwesten von Naumburg a. d. Saale, links an der Unstrut, hat eine bedeutende Champagner-Fabrik *(Kloss & Förster,* mit mehr als 2 Mill. Mark jährl. Umsatz), Obstwein- und Essig-Fabriken. Der an den Bergabhängen der Umgebung (z. B. am Schweigenberge) betriebene Weinbau hat durch die Reblaus in letzter Zeit ganz bedeutend gelitten. Die hier verzeichneten Angaben über Freyburger Weinberge wurden uns von dem Magistrat der Stadt Freyburg bereitwilligst mitgeteilt.

f) Anhalt. Anhalt. Anhalt.

Zum Deutschen Reiche gehöriges Herzogtum, hat den Namen von der Burg Anhalt auf dem Hausberge im Unterharz. Das Land besteht aus dem Hauptteil (Anhalt-Dessau-Köthen und Anhalt-Bernburg, 1863 vereinigt) und fünf in Preußen gelegenen Gebiets-Teilen, hat 2294,36 qkm und 271 963 Einw.

Bernburg. *r.* (Eig. Gewächs des Herzogs.)	Köthen.

g) Hesse-Nassau. Hessen-Nassau. Hesse-Nassau.

Die südwestliche Provinz des preuß. Staates, zwischen Weser und Rhein, durch Gesetz vom 7. Dez. 1868 aus dem Hauptstock der 1866 eroberten mitteldeutschen Gebiete gebildet, besteht aus dem vormaligen Kurfürstentum Hessen, dem vormaligen Herzogtum Nassau, der vormaligen Freien Stadt Frankfurt und bisher bayr. und großherzoglich hess. Gebiets-Teilen. Die Provinz umfaßt 15686 qkm mit 1664426 Einwohnern und zerfällt in die zwei Regierungs-Bezirke Kassel und Wiesbaden. — Der Weinbau Hessen-Nassaus ist von großer Bedeutung. Das gesamte Weinbergsland beträgt 3771 ha. Oberhalb Rüdesheim (siehe unter »Rheinweine«, S. 1582.) wächst hauptsächlich Riesling im Rheinthal, unterhalb Rüdesheim findet man gemischte und Kleinberger Trauben, außerdem Österreicher, Klebrot, Frühburgunder, Traminer und Orléans. Der Ertrag ist je nach der Lage und in den einzelnen Jahren je nach der Gunst oder Ungunst der Witterung sehr verschieden. Im Jahre 1891 belief sich der Ertrag an Wein auf 18961 hl.

K. = Reg.-Bez. Kassel. W. = Reg.-Bez. Wiesbaden.

Bergen. K.	Kilianstädten. K.	Rothenbergen. K.
Bornheim. W.	Langendiebach (Kinzigthal). K.	Sachsenhausen (Main). W.
Gelnhausen[1]) (Kinzigthal). K.	Langenselbold. K.	Seckbach. K.
Großkrotzenburg. K.	Lieblos. K.	Tann. K.
Hanau[2]). K.	Meerholz. K.	Witzenhausen (Werra). K.
Hochstadt. K.		—er Elfer.[3])

h) La Saxe. Sachsen. Saxony.

Königreich Sachsen, Bundesstaat des Deutschen Reiches, 14993 qkm und 3502684 Einwohner. — Der Weinbau wird an der Elbe, im Meißen-Dresdener Bezirk, auf einer Fläche von 1014 ha betrieben. Früher war die sächsische Weinkultur, von deren Bestehen schon Urkunden aus dem Jahre 1161 Nachricht geben, bei weitem bedeutender, und im 16. Jahrh. wanderten sehr viel sächsische Weine nach dem Auslande. Die Fläche der Königlichen und Privat-Weinberg-Grundstücke in den Bezirken Pirna, Dresden, Riesa, Meißen vermindert sich von Jahr zu Jahr, da der Weinbau nicht mehr lohnt und sich die Reblaus in vielen Bergen der Lößnitz eingenistet hat. Auch verursachen der einbindige Traubenwickler (Heu-, Spinn-, Sauerwurm, Weinmotte, Traubenmade, Tortrix ambiguella) und der falsche Mehlthau (Peronospora viticola) der Rebe sehr viel Schaden. Gegenwärtig beschränkt sich der Verbrauch der Elbweine meistens auf das Inland und die Schaumwein-Fabrikation. Die Zahl der weinbautreibenden Ortschaften beträgt gegenwärtig 102. Der Ertrag des sächsischen Weinbaues ist sehr schwankend; nach den Ermittelungen des statistischen Büreaus in Dresden überstieg die Weinernte von 1834 diejenige von 1838 um das 63-fache. Nach anderen Quellen lieferte der Elbe-Weinbau 1890 einen Ertrag von 3168, 1891 einen solchen von 2731 hl. — Was nun den Charakter der sächsischen Weine betrifft, so sind in erster Linie die Rotweine zu erwähnen, welche in den besten Lagen von Kennern den Burgundern gleich gestellt werden. Es sind feuerige, gerbstoffreiche und haltbare Weine aus der großen blauen Burgunderrebe. Die besten Sorten sind die Spaarweine, welche auf dem Höhenzug auf dem rechten Elbufer bei Meißen, dem Spaargebirge, gebaut werden. Die weißen Sorten, aus Sylvaner, Traminer, Ruländer und weißen Burgunderreben gepreßt, sind gehaltvolle, etwas säuerliche, aber angenehm schmeckende Tischweine. Eine Spezialität der Meißener Weine ist der »Schieler«, welcher rötlich aussieht und aus blauen und weißen Trauben gepreßt wird. — Sämtliche Mitteilungen über sächsischen Weinbau verdanken wir der Güte des Direktoriums der Landwirtschaftlichen Schule in Meißen.

L. = Kreishauptmannschaft Leipzig. D. = Kreishauptmannschaft Dresden.

Althirschstein. D. *4.*	Bohnitzsch. D. *3.*	Cölln mit Niederfähre und Vorbrücke. D. *2.*
Bahra. D. *4.*	Boritz. D. *4.*	—er (Meißener Ratsweinberg).
Batzdorf. D. *4.*	Brockwitz. D. *3.*	—er (Crasso'scher Weinberg).
Blattersleben. D. *4.*	Clieben. D. *3*	

[1]) Das Kgl. Landratsamt Gelnhausen teilte uns auf eine diesbezügliche Anfrage mit, daß der Gelnhäuser Wein als solcher nicht in den Handel kommt. Die Weine aus den einzelnen Lagen werden nicht gesondert gehalten.

[2]) Von dem Landratsamt des Kreises Hanau ging uns folgendes Schreiben zu: »Auf das gefällige Ersuchen v. 31. Mai erwidere ich ergebenst, daß im Landkreise Hanau nur in den Gemeinden Hochstadt, Bergen und Langenselbold Weinbau zu Kelterungs-Zwecken betrieben wird, dem aber infolge der vielen Fehljahre immer weniger Interesse entgegengebracht wird. Für weitere Kreise, insbesondere für die Aufstellung eines Weinlexikons, hat dieser Weinbau wohl keine Bedeutung, da die geernteten Trauben zum großen Teile als Eßtrauben auf den Märkten der Umgegend verwertet werden, zum weiteren Teile zu Champagnerfabrikations-Zwecken dienen und höchstens in sehr guten Jahrgängen zur Herstellung von Verschnitt-Weinen Verwendung finden. Besonders zu verzeichnende Lagen gibt es nicht.«

[3]) Der Weinbau hier hat sogar poetische Verherrlichung gefunden; freilich verlegt die Sage auch hierher die Erfindung des »Strumpfweines« und des Weines als pädagogisches Mittel. Wenn die Kinder nicht in die Schule wollen, wird ihnen mit einem Glase »Witzenhausener Elfer« gedroht.

Constappel. D. *3.*
Cossebaude (Königliche Weinberge). D. *3.*
Coswig. D. *3.*
Diera. D. *2.*
Diesbar. D. *2.*
Dobritz. D. *4.*
Fischergasse. D. *4.*
Garsebach. D. *4.*
Gasern. D. *4.*
Gauernitz (Prinz Schönburg-Waldenburg'sche Berge). D. *3.*
Glaubitz. D. *3.*
Golk. D. *3.*
Goppeln. D. *4.*
Görzig (v. Pflug'scher Berg). D. *3.*
Gröbern. D. *2.*
Grödel (Roßberg'scher Berg). D. *3.*
Hartha (Döhnert'scher Berg). D. *2.*
Hintermauer. D. *4.*
Hirschstein. D. *4.*
Hosterwitz (Prinzlicher Berg). D. *2.*
Kaditz. D. *3.*
Kemnitz. D. *3.*
Klosterhäuser. D. *4.*
Knorre. D. *3.*
Korbitz (Tittelbacher Berg). D. *2.*
Kötzschenbroda (Lamsbach'scher Berg). D. *2.*
Langenberg. D. *3.*
Laubach. D. *3.*
Lauterbach. D. *4.*
Leckwitz. D. *3.*
Lercha. D. *4.*
Loschwitz D. *2.*
Lößnitzgrund. D. *2.*
Meißen. D. *2.*
—er (Landwirtschaftlicher Schulweinberg).
—er (Lantzsch'er Weinberg).
—er (Lehmann'scher Weinberg).
Meißener (Moritz'scher Weinberg).
—er (Müller'scher Weinberg).
—er (Richter'scher Weinberg).
—er (Thürigen'scher Weinberg).
Merschwitz (Sachße'scher Weinberg). D. *2.*
Mischwitz. D. *4.*
Naundorf. D. *3.*
Neucoswig. D. *3.*
Neudörfchen. D. *4.*
Neugauernitz. D. *3.*
Neuseußlitz. D. *2.*
Neusörnewitz. D. *2.*
Niederau. D. *2.*
Niedergarsebach. D. *4.*
Niederlommatzsch. D. *3.*
Niederlößnitz (Kgl. Berge). } Niedermeisa. D. *4.* [D. *2.*]
Niedermuschütz (Hering'sche Berge). D. *2.*
Niederspaar (Klunker'scher Weinberg). D. *2.*
Niederwartha. D. *4.*
Nieschütz. D. *3.*
Nünchritz. D. *3.* [D. *2.*] Oberau (v. Carlowitz'scher Berg.)
Oberlommatzsch. D. *4.*
Oberlößnitz. D. *2.*
Obermeisa (Klinger'scher Berg). D. *3.*
Obermuschütz. D. *4.*
Oberspaar. D. *2.*
—er (von Friesen'scher Berg).
—er (von Hagen'scher Berg).
—er (Langelütje'scher Berg).
—er (Moritz'scher Berg).
Oberwartha. D. *3.*
Pegenau. D. *4.*
Pillnitz (Kgl. Berge). D. *3.*
Pinkowitz (Döhnert'scher Berg). D. *2.*
—er (Hennig'scher Berg).
Piskowitz. D. *4.*
Proschwitz. D. *1.*
—er Katzensprung (v. Carlowitz'scher Berg). *r.* **2.**
Questenberg. D. *3.*
Radebeul. D. *3.*
Radewitz. D. *3.*
Reichenberg. D. *3.*
Reppina. D. *4.*
Reppnitz. D. *4.*
Riesa. D. *4.*
Röhrsdorf. D. *4.*
Rottewitz (von Heynitz'scher Berg). D. *2.*
—er (Gasch'scher Berg).
—er (Moritz'scher Berg).
Scharfenberg (Öhmichen'scher Berg). D. *3.*
Schieritz. D. *4.*
Schönfeld. D. *3.*
Seußlitz (Hard'sche Berge). D. *2.*
Siebeneichen. D. *4.*
Sörnewitz. D. *2.*
Strehla. D. *4.*
Thallwitz (Fürst Reuß'sche Berge). L. *3.* [D. *3.*] Trebnitz (v. Pflug'scher Berg).
Triebischthal (Tittelbach'scher Berg). D. *2.*
Wachwitz. D. *3.*
Wahnsdorf. D. *3.*
Wehlen. D. *3.*
Weinböhla. D. *3.*
Weistropp (Keil'sche Berge). } Windorf. D. *4.* [D. *3.*]
Winkwitz. D. *3.*
Zadel (Lommatzsch'er Berg). D. *2.*
Zaschendorf (Hönicke'scher Berg). D. *2.*
—er Fürstenberg.
Zehren. D. *4.*
Zscheila. D. *2.*

i) La Thuringe. Thüringische Staaten. Thuringia.

Thüringen, das Land zwischen Werra und Saale, dem Südfuß des Harzes und dem des Thüringer Waldes. Unter thüringische Staaten versteht man alle Länder zwischen den preußischen Provinzen Sachsen und Hessen-Nassau, Bayern und dem Königreich Sachsen, nämlich das Großherzogtum Sachsen-Weimar, die Herzogtümer Sachsen-Meiningen, Sachsen-Koburg-Gotha und Sachsen-Altenburg sowie die Fürstentümer Schwarzburg und Reuß, mit einem Gesamt-Flächeninhalt von 12287 qkm und 1272238 Einw. — Der Thüringer- oder Saale-Weinbau umfaßt das Gebiet der Saale von Kahla bis Weißenfels, das Unstrutthal und einzelne Stellen bei Erfurt, Arnstadt, Frankenhausen, Hopfgarten usw. Die Gesamt-Fläche des Thüringer Weinbaues erstreckt sich auf etwa 1000 ha. Der Durchschnitts-Ertrag ist selten mehr als 2,75 bis 3 hl per ha. In guten Jahren bringt ein hl 65—70 Mark. Alle Thüringer Weine gehen im Binnenhandel als »Naumburger«. Vergleiche hierzu das unter »Saale-Weine« Gesagte (S. 1606).

1. Saxe-Weimar. Sachsen-Weimar. Saxe-Weimar.

Sachsen-Weimar-Eisenach, Großherzogtum und Bundesstaat des Deutschen Reiches, 3595 qkm groß, mit (1890) 326091 Einwohnern. Das Land zerfällt in drei Hauptteile: Kreis Weimar (mittlerer Teil), Kreis Neustadt (im Osten) und Kreis Eisenach (im Westen). Die Weinberge Sachsen-Weimars machen 0,13 Proz. von dem Areal aus.

Döbritschen.
Dornburg.
Dorndorf.
Golmsdorf.
Golmsdorfer Gleisberg.
Hopfgarten.
Jena (Saale).
—er Kreo. *w.*
Jenaer Krollo. *r.*
Kunitz.
Lobeda.
Maua.

2. Saxe-Meiningen. Sachsen-Meiningen. Saxe-Meiningen.

Herzogtum und Bundesstaat des Deutschen Reiches, 2468 qkm und (1890) 223832 Einw., an der Südwest- und Südost-Seite des Thüringer Waldes gelegen, von der Werra und der Saale bewässert.

Camburg (Saale).
Eckelstädt (Saale).
Münchengosserstädt.
Oberpreilipp.
Rodameuschel.
Schmiedehausen.
Stöben.
Tümpling.
Unterneusulza.
Unterpreilipp.
Wichmar (Saale).

3. Saxe-Altembourg. Sachsen-Altenburg. Saxe-Altenburg.

Herzogtum, Bundesstaat des Deutschen Reiches, 1324 qkm und (1890) 170864 Einw. Das Land wird durch die reuß. Herrschaft Gera in zwei Hauptteile geschieden, der eine (Ostkreis), von der Pleiße bewässert, ist ungemein fruchtbar, der andere (Westkreis), ein Stück des Saalethales, hügelig und waldreich.

Kahla. | Sulza.

4. Schwarzbourg-Rudolstadt. Schwarzburg-Rudolstadt. Schwarzburg-Rudolstadt.

Fürstentum, 940 qkm und (1890) 85863 Einw., umfaßt den größeren Teil der sog. Oberherrschaft am Thüring. Wald (Rudolst.) und den kleineren Teil der Unterherrschaft im thüring. Flachland (Frankenhausen).

Frankenhausen. | Tauschwitz (Saale).

5. Schwarzbourg-Sondershausen. Schwarzburg-Sondershausen. Schwarzburg-Sondershausen.

Fürstentum, 862 qkm und (1890) 75510 Einwohner, umfaßt den größeren Teil der sogenannten Unterherrschaft (Sondershausen) und den kleineren der Oberherrschaft (Arnstadt).

Arnstadt. (Seit 1860 wird hier kein Weinbau mehr getrieben.)

Die norddeutschen Weine nach Flüssen.

1. Vins de Saale. Saale-Weine. Saale wines.

Die Saale-Weinberge beginnen, abgesehen von einzelnen kleineren Weinbergen in der Gegend von Jena, Sulza und Großheringen, in der Pfortaer Flur bei Kösen in reiner Südlage, biegen sich durch die Südostlage in der Flur des Dorfes Almrich nach dem Dorfe Roßbach und weiter in die reine Ostlage nach den Dörfern Kleinjena und Nißmitz, wo gegenüber in der Westlage die Freyburger Weinberge sich stromaufwärts an der Unstrut fortziehen und sich oberhalb der Stadt in reiner Südlage nach den sogenannten Schweigenbergen umbeugen. Unter Zscheiplitz weg erstrecken sich noch Weinberge in südlicher, dann weiter meist in westlicher Abdachung, stromaufwärts bis Nebra. Im Saale-Thale weiter abwärts ist die Großjenaische Lage rein nach Süden zu gekehrt; an diese schließen sich die Weinberge von Eulau und Gosek und an diese die von Markwerben und Weißenfels an. Auch in den Fluren der Dörfer Schönburg, Possenhain, Wethau, Mertendorf sind noch Weinberge anzutreffen, aber sie gehören mit einzelnen Ausnahmen, gleich den in Naumburger Flur gelegenen, zu den geringeren Lagen. — Der Boden der Weinberge ist in der Mehrheit Kalkstein und Thongerölle, auch Lehm, Kies und roter Sand. Im allgemeinen muß er als vorzüglich geeignet zum Weinbau bezeichnet werden. Der Rebsatz für Weißwein ist: Österreicher (Sylvaner), Riesling, Traminer, Elbling und Gutedel; für Rotwein: Blauer Clävner, Portugieser, Limberger, St.-Laurent. Sämtliche hier gemachte Angaben über den Saale-Weinbau verdanken wir der Güte des Herrn Amtsgerichtsrats A. Thränhart, Vorsitzenden der Naumburger Weinbau-Gesellschaft zu Naumburg a. d. S. Wir verweisen im übrigen auf das vortreffliche Buch des verstorbenen Stadtrats Ad. Thränhart aus Naumburg »Der Weinbau bei Naumburg an der Saale«, welches durch die Naumburger Weinbau-Gesellschaft zu Naumburg zum Preise von 1 Mark zu erhalten ist.

Almricher (Gutsbesitzer Becker, Naumburg).
— (Weinhdl. Schindler, Naumbg.).
Bahnsdorfer.
Burgwerbener (Amtmann Trenckmann, Burgwerben). *w.*
— Petersberger (Amtmann Trenckmann, Burgwerben). *w.*
— PetersbergerGutedel. *w.*
— Zeiselsberger. *w.*
— Zeiselsberger Auslese (Heydrich, Burgwerben). *w.*
Burgwerbener Zeiselsberger Blume. *r.*
Camburger.
Eckelstädter.
Eulauer.
Freyburger.
— Ehrau.
— Galgenberg.
— Göhle.
— Haineberg.
— Herrenberg.
— Marienberg.
— Mühlberg.
Freyburger Prömmern.
— Schlüfter.
— Schweigenberg.
Goseker.
Großjenaer (Weinhändler P. Wagner, Naumburg).
— (Franz Hoffmann & Sohn, Naumburg).
— (Kaufm. H. Tuschner, Naumbg.)
Jenaer Kreo.
— Krollo.
Kleinjenaer.

Kösener.
Krumpaer.
Leißlinger. *w.*
Lobitzscher. *w.*
Markwerbener.
Merseburger.
Mertendorfer.
Naumburger.
Nebraer.
Nißmitzer.
Pfortaer Mons omnium sanctorum (Ökonom Aug. Proße, Naumburg).
Pfortaer Rectorberg (Restaurateur Schleicher, Kösen).
— Saalhäuser (Restaurateur Schumann, Naumburg).
— Saalhäuser (Amtsgerichtsrat A. Thränhart, Naumburg).
— Weißberg (Ökonom Aug. Proße, Naumburg).
Possenhainer.
Roßbacher.
— Scherbitzberg (Rentier Fürstenhaupt, Naumburg).
Roßbacher Scherbitzberg (Rest. Sülzner, Naumburg).
— Scherbitzberg (Weinhändler F. Starke, Naumburg).
— Steinmeister (C. Köhlmanns Erben, Naumburg).
Schönburger.
Tauschwitzer.
Uichteritzer.
Weißenfelser.
Wethauer.
Wichmarer.
Zscheiplitzer.

2. Vins d'Unstrut. Unstrut-Weine. Unstrut wines.

Die Unstrut ist ein Fluß in der preuß. Provinz Sachsen, entspringt auf dem Eichsfeld bei Kesserhausen unweit Dingelstedt, fließt in mehreren Bogen von West nach Ost und mündet nach einem Laufe von 172 km unterhalb Freyburg in die Saale. — Die Unstrut-Weine, zum Saale-Gebiet gehörig, gehen unter dem Namen »Saale- oder Naumburger Weine«. Vergleiche das unter »Provinz Sachsen« (S. 1603) und unter »Saale-Weine« (S. 1606) Gesagte.

Freyburger Ehrau.
— Galgenberg.
— Göhle.
— Haineberg.
Freyburger Herrenberg.
— Marienberg.
— Mühlberg.
— Prömmern.
Freyburger Schlüfter.
— Schweigenberg.
Nebraer.
Zscheiplitzer.

3. Vins d'Elbe. Elbe-Weine. Elbe wines.

Die Elbe ist der größte Strom Norddeutschlands, entspringt auf der böhmischen Seite des Riesengebirges, südwestlich von Hirschberg, als Weißwasser auf der Weißen Wiese und Elbseifen auf der Elbwiese, fließt in weitem Bogen durch das nördliche Böhmen, dann durch das Königreich Sachsen und die preuß. Provinz Sachsen, weiterhin auf der Grenze zwischen Hannover und Mecklenburg-Holstein und mündet 15 km breit bei Kuxhaven in die Nordsee. — Die Elbe-Weine, oft auch Meißener und Spaarweine genannt, sind unter »Sachsen« (siehe S. 1604) verzeichnet.

4. Vins de l'Oder. Oder-Weine. Oder wines.

Die Oder ist ein Hauptfluß Deutschlands, entspringt im Mährischen Gesenke, tritt bei Oderberg in das preußische Gebiet, durchfließt Schlesien und Brandenburg, bildet bei Stettin den Damm'schen See, tritt dann in das Stettiner Haff und ergießt sich aus diesem in drei Mündungen, welche die Inseln Usedom und Wollin bilden, in die Ostsee. — Über den Weinbau an der Oder ist unter »Brandenburg« (siehe S. 1602) sowie unter Schlesien (siehe S. 1603) Näheres zu finden.

Altkarber.
Berger.
Freienwalder.
Gersdorfer.
Grunower.
Krossener.
Neusalzer.
Oppelner.
Plauer.
Sagarer.
Sorauer.
Thiemendorfer.
Tschicherziger.
Züllichauer.

5. Vins de Havel. Havel-Weine. Havel wines.

Die Havel ist der rechte Nebenfluß der unteren Elbe, entspringt nordwestlich von Neustrelitz aus dem Dambecker See und mündet unterhalb Havelberg. — Über den Weinbau an der Havel ist unter »Brandenburg« (siehe S. 1602) Näheres zu finden.

Brandenburger.
Werderer.

Die Weine Deutschlands.

Alphabetische Übersicht.

	Seite
Ahrweine	1577
Anhaltische Weine	1604
Badische Weine	1564
Bayrische Weine	1567
Bergsträßer Weine vergl. Starkenburger Weine	1576
Bergsträßer Weine vergl. ferner Badische Weine	1564
Bodensee-Weine vergl. See-Weine	1602
Brandenburgische Weine	1602
Breisgauer Weine vergl. Badische W.	1564
Elbe-Weine	1607
Elsässer Weine	1572
Elster-Weine vergl. Provinzsächsische Weine	1603
Frankenweine	1567
Glotterthäler Weine vergl. Badische Weine	1564
Grünberger Weine vergl. Schlesische Weine	1603
Haardtweine vergl. Pfälzer Weine	1569
Hannover'sche Weine	1602
Havel-Weine	1607
Hessen-homburgische Weine vergl. Nahe-Weine	1581
Hessen-nassauische Weine	1604
Hessische Weine	1574
Hohenzollern'sche Weine	1577
Kaiserstühler Weine vergl. Badische Weine	1564
Kinzigthäler vergl. Hessen-nass. W.	1604
Kocher-Weine vergl. Württembergische Weine	1597
Kreuznacher Weine vergl. Nahe-W.	1581
Lahnweine	1577
Lothringische Weine	1573
Mainweine vergl. Franken-Weine	1567
Mainweine vergl. ferner Badische W.	1564
Mainweine vergl. ferner Taunus-Weine	1595
Markgräfler vergl. Badische Weine	1564
Meißener Weine vergl. Sächsische W.	1604
Mosel-Weine	1578
Nahe-Weine	1581
Naumburger Weine vergl. Saale-W.	1606
Neckar-Weine	1600
Niederrheinische Weine	1596
Oberhessische Weine	1574
Oder-Weine	1607
Ortenauer Weine vergl. Badische W.	1564
Pfälzer Weine	1569
Posener Weine	1603
Provinz-sächsische Weine	1603
Remsthäler Weine vergl. Württembergische Weine	1597
Rheinbayrische Weine vergl. Pfälzer Weine	1569
Rheingauer Weine	1591
Rheinhessische Weine	1574
Rheinländische Weine vergl. Rhein-Weine	1582
Rheinpfälzer Weine vergl. Pfälzer W.	1569
Rheinpreußische Weine vergl. Rhein-Weine	1582
Rheinweine	1582
Saale-Weine	1606
Saarweine	1580
Sachsen-altenburgische Weine	1606
Sachsen-meiningen'sche Weine	1606
Sachsen-weimarische Weine	1605
Sächsische Weine	1604
Schlesische Weine	1603
Schwäbische Weine vergl. Bayrische Weine	1567
Schwäbische Weine vergl. ferner Württembergische Weine	1597
Schwarzburg-rudolstädtische W.	1606
Schwarzburg-Sondershausener W.	1606
Seeweine	1602
Starkenburger Weine	1576
Tauber-Weine	1602
Taunus-Weine	1595
Thüringische Weine	1605
Unstrut-Weine	1607
Unterrheinthal-Weine	1597
Werra-Weine vergl. Hessen-nassauische Weine	1604
Weine des Reg.-Bez. Wiesbaden vergl. Taunus	1595
Württembergische Weine	1597
Würzburger Weine vergl. Franken-Weine	1567
Zabergäuer Weine vergl. Württembergische Weine	1597
Zellerthaler Weine vergl. Pfälzer W.	1569

V. France. Frankreich. France.

Frankreich, lat. *Franco-Gallia*, Republik und Großmacht Europas, hat einschließlich der Insel Korsika (8722 qkm) nach den offiziellen Kataster-Aufnahmen 528 876, nach den Berechnungen des Kriegsministeriums 536 408 und nach Strelbitskij 533 479 qkm. Von letzteren entfallen auf das Festland, einschließlich des Anteils am Genfersee 523 932, auf die Inseln 9547 qkm. Die Bevölkerung beträgt (1891) 38 343 192 Einwohner. Vor der Revolution war Frankreich in 40 Gouvernements oder Provinzen eingeteilt. Die Revolutionsflut schwemmte die alte Einteilung weg, und durch Beschluß der National-Versammlung vom 12. Nov. 1789 wurde das Land in 83 meist nach den sie durchströmenden Flüssen oder nach Gebirgen benannte Départements zergliedert. Unter Napoleon stieg die Zahl derselben auf 130, beträgt aber gegenwärtig nur 87. Diese zerfallen in 362 Arrondissements mit 2881 Kantonen und 36 144 Gemeinden. — Der Weinbau in Gallien ist sehr alt, nach Strabo brachten ihn die Phokäer bereits 600 v. Chr. bei der Gründung von Massilia *(Marseille)* dahin, und nach Ausonius waren die Weine der Medulli, der Bewohner des heutigen Médoc, in Rom gekannt und geschätzt. Martial machte sich über das in Massilia übliche Kochen und Räuchern der Weine lustig. Columella, der bedeutendste Ackerbau-Schriftsteller des Altertums (um die Mitte des 1. Jahrh. n. Chr.) beschrieb die Trauben der Allobroger, durch Plinius erfahren wir von der Vitis narbonica, von dem Avernischen *(Auvergne)*, dem Helvischen *(Viviers)* und dem Bäternanischen *(Frontignan)* Wein. Kaiser Domitianus ließ die Hälfte der Weinstöcke herausreißen, damit das Getreide nicht verteuert würde. Kaiser Aurelianus (geb. 9. Sept. 214, ermordet 275), Kaiser Probus (geb. 19. Aug. 232, ermordet Sept. od. Okt. 282) und die beiden Antonine (138—161, 161—180) waren eifrige Förderer des Weinbaues. Sie bepflanzten die Côte-d'Or mit Reben; heute noch heißt ihnen zur Ehre und zum Gedächtnis ihr bestes Erzeugnis Romanée. Karl der Große besaß Weinberge in Burgund, die er 775 dem Abt von Saulieu schenkte; heute noch heißt die Lage in der Gemeinde Aloxe bei Beaune Charlemagne. Die Gallier haben sich unsterblich gemacht durch die Erfindung der hölzernen Fässer; vordem wurden die Weine in Schläuchen aus Tierfellen, mit Harz gedichtet, oder in thönernen Gefäßen und dergleichen aufbewahrt. Im 11. Jahrhundert, wenn König Heinrich in den Krieg zog, belud er seine Lastwagen mit Wein aus Orléans, vertrauend auf die wunderthätige Kraft desselben. Richard Löwenherz verurteilte durch ein Edikt vom Jahre 1175 jeden, der eine Weintraube aus einem Rebgute stahl, zu 5 Sol (Sou) Strafe oder zum Verlust eines Ohres. Der Abt von Citeaux wurde Kardinal, nachdem er dem Papst Gregor IX. im Jahre 1235 dreißig Fässer Chambertin geschenkt hatte. — Der Anbau der Rebe ist jetzt fast über das ganze Land ausgedehnt und fehlt nur in neun Départements, nämlich in Nord, Pas-de-Calais, Somme, Manche, Orne, Calvados, Seine-Inférieure, Côtes-du-Nord, Finistère. Frankreich übertrifft hinsichtlich der Weinproduktion alle Länder der Erde; es erzeugt, wenn auch nicht bessere, so doch mehr gute Weine als Deutschland. Ganz besonders sind es die Rotweine Frankreichs, welche unerreicht sind, während an Weißweinen Deutschland weit besseres zu bieten vermag. Im Jahre 1788 schätzte man das gesamte zu Weinbau benutzte Land auf 1 568 000 ha mit einem Ertrage von 25 bis 30 Mill. hl, 1808 gaben 1 614 000 ha Weinland 28 Mill. hl, 1850 lieferten 2 182 000 ha 45,3 Mill. hl Wein. Durch die Verheerungen des Oidium im Jahre 1850 sank das Gesamt-Ergebnis 1855 bis auf 15,2 Mill. hl herab (1854 nur 10,8 Mill. hl Ertrag). Sehr gute Weinjahre waren später 1865, wo 68,9 Mill. und 1875, wo 83,3 Mill. hl erbaut wurden. Seit dieser Zeit ist die Ernte infolge der Verwüstungen der Reblaus zurückgegangen. Diese hatte von 1865 bis 1890 63 Départements angesteckt und zwar gerade die besten Weingegenden, sodaß 1888—1890 6000 Gemeinden in 55 Départements von der Vergünstigung des Steuer-Erlasses Gebrauch machten. Der Ertrag erreichte 1860—1869 im zehnjährigen Durchschnitt 50,24 Mill. hl, 1870—1879 52,92 Mill. hl, 1880—89 33,49 Mill. hl. Im Jahre 1884 lieferten 2 040 759 ha Anbau-Fläche einen Ertrag von 34 780 726 hl, 1885 1 971 282 ha 31 481 124 hl (16,18 hl per ha), 1886 1 907 550 ha 30 386 234 hl (16,24 hl per ha), 1887 1 919 878 ha 25 365 441 hl (13,61 hl per ha), 1888 1 838 360 ha 30 654 153 hl (16,67 hl per ha), 1889 1 836 831 ha 24 031 771 hl (13,08 hl per ha), 1890 1 816 544 ha 27 416 327 hl (15,09 hl per ha), 1891 1 763 374 ha 30 139 000 hl (17,00 hl per ha), 1892 1 783 000 ha 29 082 000 hl (16,00 hl per ha). Der Erntewert für 1881 beträgt nur ein Drittel des durchschnittlichen Jahres-Ertrages aus dem Jahrzehnt 1870—79; er betrug 1891: 1009, 1892: 912 Mill. Frs., der mittlere Preis an Ort und Stelle für 1 hl 33,5 und 31,4 Frs. Alle Angaben, welche heute über Weingarten-Flächen und Weinproduktion gemacht werden, sind übrigens deshalb nicht sicher, weil die Verhältnisse einesteils durch die Ausbreitung der Phylloxera, anderenteils durch die Neuanlagen mit widerstandsfähigen Reben in beständiger Veränderung begriffen sind. — Was die in Frankreich angepflanzten Reben betrifft, so gibt es deren nicht weniger als 1400 Arten. Die wichtigsten Trauben-Sorten sind: Merlot, Cabernet (Médoc), Bouchet (St.-Émilion), Verdot, Malbeck, Balouzat, Cruchinet, Amaroye, Pegnon, Massoutet, Viture, Carbuet, Carmenère, Vitraille, Bigney, Gourdoux, Estrangey (sämtlich im Bordelais), Pineau (für Hochgewächse), Teinturier, Giboudot, Gamay (für die gewöhnlichen und für sämtliche Beaujolais-Weine) und Meunier (für die sog. »kleinen Weine«), Tresseau, Samoreau, Chanay, Bourguignon (in Burgund), Plant doré, Perlusot, Couleux (in der Champagne), Balzac und Folle noir (in der Charente). Von weißen Sorten sind zu erwähnen: Semillon, Sauvignon, Pic-poule; Sirha für die Côtes du Rhône (d. h. Hermitage usw.); in Savoie die Mondeuse, Mollard, Rousette, Persan usw., in der Charente Folle blanche, Picpoule blanc usw. Die Durchsicht und Korrektur der französischen Weine hat der in diesem Fach besonders erfahrene Sekretär der Handelskammer, Herr Weingutsbesitzer *Pierre Ponnelle, Abbaye de St.-Martin, Beaune (Côte-d'Or)* übernommen.

a) Picardie. Picardie. Picardy.

Ehemalige Provinz im Norden Frankreichs, zwischen Artois, Flandern, der Champagne, Isle de France, Normandie und dem Meere, bildet jetzt das Dép. Somme und Teile der Départements Oise, Aisne, Pas-de-Calais und Nord (Yonne?). Die Picardie hatte Amiens zur Hauptstadt und zerfiel in zwei Teile, die Ober-Picardie und die Nieder-Picardie. Die Ober-Picardie umfaßte Amiénois, Santerre (Péronne), Vermandois (St.-Quentin) und Thiérache (La Fère, Guise), die Nieder-Picardie dagegen Ponthieu (Abbeville), Vimeux, Boulonnais (Boulogne-sur-Mer) und die Pays Reconquis.

Aisne.

Arrancy. *r. w.*
Belleu. *r.*
Bièvres. *r.*
Buzancy.
Cabourg-sur-Dives.
Charly. *w.*
Château-Thierry. *r. w.*
Craonne. *r.*
Craonnelle. *r.*

Crépy. *r.*
Cressy vergl. Laon.
Cuisy. *r. w.*
Denaiffe.
Essomes. *r. w.*
Folembray.
Jumigny. *r. w.*
Laon. *r.*
— Cressy. *r.*
— la Cuisine *r.*
Laon la cave de St.-Vincent. *r.*
Lizy.
Marcy.
Margut.
Marle.
Molinchart.
Montchalons. *r.*
Nouvion-le-Vineux.
Orgeval. *r.*
Pargnan. *r. w.*
Pierrepont.
Ployart. *r.*
Roucy. *r.*
Soupir. *r.*
Tergnier.
Tréloup. *r. w.*
Vailly. *r.*
Vassogne. *r.*
Vaurseinne. *r.*
Vorges.

b) Normandie. Normandie. Normandy.

Früher eine Provinz Frankreichs, die vom Kanal im Norden und Westen, Picardie, Isle de France im Osten, Orléanais, Maine und Bretagne im Süden begrenzt wurde und woraus die jetzigen fünf Départements Seine-Inférieure, Eure, Orne, Calvados und Manche gebildet sind, welche zusammen auf 29530 qkm (1891) 2486494 Einwohner (31101 weniger als 1886) haben. Die Normandie hatte Rouen zur Hauptstadt. Die Ober-Normandie ist der ebenere, nordöstliche, die Nieder-Normandie der südwestliche, hügelige Teil. Die Normandie hat ihren Namen von den Normannen; in der Römerzeit war sie ein Teil von Gallia Lugdunensis secunda, gehörte nach der Eroberung durch die Franken zu Neustrien und fiel bei der Teilung des fränkischen Reiches an Karl den Kahlen, welcher Robert den Tapferen von Anjou, den Stammvater des kapetingischen Geschlechts, 861 mit dem Herzogtum zwischen Seine und Loire betraute. Die Normandie als Statthalterschaft führte seitdem den Namen des Herzogtums Frankreich *(Duché de France)*.

C. = Département Calvados. E. = Département Eure. O. = Département Orne.

Argences. C.
Autheuil. E.
Balines. E.
Bourg-Achard. E.
Breteuil. E.
Brionne. E.
Bueil. E.
Conches. E.
Damville. E.
Denis-sur-Sarthon. O.
Forêt-la-Folie. E.
Gaillon. E.
Illiers-l'Évêque. E.
Incarville. E.
Juvigny-sous-Andaine. O.
Louviers. E.
Marcilly-sur-Eure. E.
Menilles. E.
Nonancourt. E.
Pacy-sur-Eure. E.
Port-Mort. E.
Sallenelles. C.
Surville. E.
Château-Tronquay od. Tronquai. C.
Verneuil. E.
Vernon. E.

c) Isle de France. Isle de France. Isle de France.

Ehemalige französische Provinz um Paris, welche bis 1790 die in den gegenwärtigen Départements Seine, Oise, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Eure-et-Loir und Aisne enthaltenen Landschaften Hurepoix, Brie Française, Gâtinois-Français, Mantais, Vexin-Français, Beauvaisis, Valois, Soissonnais, Noyonnais, Laonnais, Tardenois und Thimerais umfaßte. Es war dieser Landesteil als Erbland der Kapetinger der Kern Frankreichs.

Oi. = Département Oise. S. = Département Seine. SM. = Département Seine-et-Marne. SO. = Département Seine-et-Oise.

Andresy. SO. *r. w.*
Argenteuil. SO. *r.*
Athis-Mons. SO. *r.*
Auteuil. SO. *w.*
Bagneux. S.
Beauvais. Oi. *r.*
Boissise. SM. *r.*
Boissy-sans-Avoir. SO. *r.*
Bonnières. SO.
Bures. SO.
Chartrettes. SM. *r. w.*
— Vallées. *r. w.*
Clamart. S.
Clermont. Oi. *r.*
Compiègne. Oi. *r. w.*
Cormeilles-en-Parisis. SO.
Coulommiers. SM. *r.*
Courpalay. SM. *r.*
— Grand-Bréant. *r.*
Crosnes. SO.
Deuil. SO. *r.*
Étampes. SO.
Féricy. SM. *r.*
Fontainebleau. SM. *r.*
Fontenay-sous-Bois. S.
Grande-Paroisse. SM. *r.*
Guignes. SM. *r.*
Héricy. SM. *r.*
Lagny. SM. *r.*
Louveciennes. SO.
Mantes-sur-Seine. SO. *r.*
— côte des Célestins.
Meaux. SM.
Melun. SM. *r.*
Melz-sur-Seine. SM.
Mériel. SO.
Meudon. SO.
Meulan. SO.
Mignaux. SO. *w.*
Monchy-Saint-Eloy. Oi. *w.*
Montereau. SM. *r.*
Montesson. SO.
Montfort-l'Amaury. SO. *r.*
Montlhéry. SO.
Montmorency. SO. *r.*
Montreuil-sous-Bois. S.
Moret. SM. *r.*
Orly. SM. *r.*
Provins. SM. *r.*
Puteaux. S.
Sablons. SM. *r.*
St.-Germain-en-Laye. SO.
Saint-Girex. SM. *r.*
St.-Léger-aux-Bois. Oi. *r.*
St.-Mammès. SM. *r.*
St.-Michel-sur-Orge. SO.
Sannois. SO. *r.*
Senlis. Oi.
Septeuil. SO. *r.*
Suresnes. S.

d) Champagne. Champagne. Champagne.

Lat. *Campania*, ehemalige franz. Provinz, im Norden von Lüttich und Luxemburg, im Osten von Lothringen und der Franche-Comté, im Süden von Burgund, im Westen von Orléanais, Isle de France und der Picardie begrenzt, bestand aus der eigentlichen Champagne (26 269 qkm), aus welcher zum großen Teile die Départements Ardennes (1830 ha Weinbau-Fläche und 80 500 hl Wein), Aube, Marne, Haute-Marne, ferner Theile von Seine-et-Marne, Yonne und Meuse gebildet worden sind, aus dem Fürstentum Sedan (246 qkm, Dép. Ardennes), aus den Landschaften Châlonnais (1304 qkm) und Rémois (1420 qkm, Dép. Marne) und aus der Landschaft Sénonais (1427 qkm, Dép. Yonne). Die Provinz hatte eine Gesamt-Fläche von 30 667 qkm, Hauptstadt war Troyes. Im westlichen Teile, in den Thalfurchen der Aisne, Marne, Aube und Seine, wie in den Gegenden westlich von Épernay schmücken zahlreiche Obst- und Weingärten die Landschaft, deren Reichtümer an köstlichstem Wein einen Weltruf erlangt haben. — Die Weine der Champagne heißen Champagner. Namentlich versteht man unter letzterem Namen die in dem jetzigen Département Marne wachsenden Weine. Sie zerfallen in stille und moussierende Weine. Der stille Champagner *(non-mousseux)* war schon im 14. Jahrh. sehr beliebt. Er wird sowohl rot als weiß gekeltert. Die weißen, wie *Sillery sec non mousseux*, sind sehr feine, trockene Weine von eigentümlichen Aroma und Wohlgeschmack; sie gehören zum Teil zu den Hochgewächsen, bedürfen zur völligen Reife lange Zeit und finden deshalb nicht genug Würdigung. Die Rotweine stehen im zweiten Range; sie haben viel Feinheit, Geist und sind seidenartig *(soyeux)*. Der Champagner wird, wie schon erwähnt, vorzugsweise in dem Dép. Marne, und zwar in den Arrondissements Châlons, Épernay, Reims, Ste.-Menehould und Vitry jährlich in einer Menge von etwa 700 000 hl bereitet, wovon 180 000 hl auf die Schaumwein-Fabrikation entfallen. Die Ausfuhr Frankreichs betrug (1890) 21 699 111 Flaschen, (1891) 19 685 115 Flaschen. Frankreich verbraucht jährlich etwa 3 500 000, Großbritannien mit den Kolonieen 2 500 000, Amerika 2 100 000, Rußland 1 700 000, Deutschland 1 500 000 Flaschen. Das Weingebiet des Champagners umfaßt nahezu 20 000 ha Weinberge, welche in den Gemarkungen von 453 Gemeinden liegen. Der beste Wein der Champagne wächst auf der vorzugsweise La Montagne genannten Hügel-Reihe ganz nahe bei Reims, an deren Fuße das Dorf Sillery liegt. Der *Sillery sec non-mousseux* ist ein sehr feiner Wein, erreicht aber den Grad der Vollkommenheit erst nach acht bis zehn Jahren. Den Produkten der Montagne stehen an Güte etwas nach die Weine, welche auf den Hügeln der Marne-Ufer und den von ihnen geschützten Thalflächen erzeugt werden. Der Rebsatz in der Champagne besteht aus den Trauben-Arten Crayon und Goutte-d'or in erster, Blanc doré, Petit-blanc und Chasselas in zweiter Linie für weiße, und Petit blanc doré, Pineau, Perlisot, Meunier, Teinturier für rote Weine. Der Boden, auf dem die Reben wachsen, hat meist Kreide zum Untergrund und Thonschiefer in der oberen Schicht. — Über die moussierenden Champagner siehe »Schaumweine«.

A. = Département Aube. Ar. = Département Ardennes. HM. = Département Haute-Marne. Ma. = Département Marne. SM. = Département Seine-et-Marne.

Ablois-St.-Martin. Ma. *w. 2.*
Allerand Ma. *r. 3.*
Ambonay. Ma.
Aubigny. HM. *r.*
Aubilly. Ma.
Aulnoy. HM.
Avenay. Ma. *r. w.*
Avirey-Lingey. A. *r. 3.*
Avize. Ma. *w. 2.*
Ay. Ma. *w. 1.*
Bagneux-la-Fosse. A. *r. 3.*
Balavennes. Ma. *w.?*
Balnot-sur-Laignes. A. *r. 3.*
Bar-sur-Aube. A. *r. w.*
Bar-sur-Seine. A. *r. w.*
Baslieux-sous-Châtillon. Ma.
Baslieux-les-Fismes. Ma.
Beaumont. Ma. *r.*
Berru. Ma.
Billy-le-Grand. Ma. *r.*
Binson-Orquigny. Ma.
Bisseuil. Ma.
Bligny. Ma.
Chambrecy. Ma.
Bouilly. A. *r. w.*
Bouilly. Ma. *r.*
Boursault. Ma.
Bouzy. Ma. *r. 2, w. 1.*
Branscourt. Ma.
Brienne-le-Château. A. *r.*
Brienne-la-Vieille. A. *r.*
Cernay-lez-Reims. Ma.
Châlons. Ma. *r. w.*
Chambrecy. Ma.
Chamery. Ma. *r.*
Champfleury. Ma.
Champillon. Ma. *r. w.*
Charmont. Ma. *w.*
Chât.-Claveau. Ma. *r. w.*
Chât.-Villain. HM. *r.*
Châtillon. Ma. *r. w.*
Chaumont. HM. *r.*
Chavot. Ma.
Chenay. Ma. *r.*
Chênepetot. A. *r.*
Chigny. Ma. *r. 3.*
Chouilly. Ma. *w.*
Closet vergl. Épernay.
Cormoyeux-et-Romery. } Coulommes. Ma. [Ma. *r.*]
Courcelles. A.
Courmas. Ma.
Courtagnon. Ma.
Courthiezy. Ma.
Courville. Ma.
Coussegrey. A. *r. w.*
Cramant. Ma. *w. 2.*
Créancey. HM. *w.*
Cuchéry. Ma.
Cuis. Ma.
Cuisles. Ma.
Cumières. Ma. *r. 3.*
Cunfin. A. *r. w.*
Damery. Ma. *r. w.*
Dizy. Ma. *r. 3, w. 2.*
Dormans. Ma.
Ecueil. Ma. *r.*
Épernay. Ma. *r. 3, w. 2.*
Essey-les-Ponts. HM. *r.*
Festigny. Ma.
Fismes. Ma.
Fleury-la-Rivière. Ma. *r.*
Germigny. Ma.
Grandpré. Ar. *r.*
Grauves. Ma. *w. 3*, auch *r.*
Gye-sur-Seine. A. *r.*
Hautvillers. Ma. *r. 3, w. 1.*
Hermonville. Ma. *r.*
Hourges. Ma.
Janvry. Ma.
Javernant. A. *r. w.*
Joinville. HM. *r.*
Jouy. Ma.
Jully-sur-Sarce. A. *r.*
Justine. Ar.
Laines-aux-Bois. A. *r. w.*
Landreville. A. *r. w.*
Léons. Ma. *w.*
Leuvrigny. Ma.
Lhéry. Ma.
Loches. A. *r. w.*
Longeau. HM. *r.*
Ludes. Ma. *r. 3, w. 1.*
Magneux. Ma.
Mailly. Ma. *r. 2, w. 1.*
Mancy. Ma. *r.*
Mardeuil. Ma. *r. w.*
Mareuil. Ma. *r 3, w. 1.*
Marfaux. Ma.
Meilleray. SM.
Méry-Premecy. Ma.

Les Mesneux. Ma.
Meunières. Ma. *w.*
Molins. A. *w.*
Montbré. Ma.
Monthelon. Ma. *r. w.*
Montigny. A.
Montsaon. HM. *r.*
Moussy. Ma. *r. w.*
Mutigny. Ma.
Neuville-sur-Seine. A. *r.*
Nogent-l'Abbesse. Ma.
Oeuilly. Ma. *r.*
Oger. Ma. *w. 3.*
Pargny. Ma. *r.*
Partelines. Ma. *w.*
Passy-Grigny. Ma.
Pevy. Ma.
Pierry. Ma. *r. 3, w. 1.*
Poilly. Ma.
Pourcy. Ma.
Prauthoy. HM. *r.*
Prouilly. Ma.
Reims. Ma.
Reuil. Ma. *r.*
Les Riceys. A. *r. 3.*
Rigny-le-Ferron. A. *w.*
Rilly. Ma. *r. 3.*
Rivières-les-Fosses. HM.
Rosnay. Ma. *[r. w.]*
La Rothiere. A. *r.*
St.-Basle. Ma. *r. 2.*
St.-Dizier. HM. *r. w.*
Saint-Gilles. Ma.
Clos de Saint-Thierry. Ma. *r. 2.*
St.-Urbin. HM. *r. w.*
Sapicourt. Ma.
Sarcy. Ma.
Savigny. HM.
Sermiers. Ma.
Serzy-et-Prin. Ma.
Sézanne. Ma. *w.*
Sillery. Ma. *w. 1.*
— Lecoreux.
Soilly. Ma.
Souchienne. Ma. *w.*
Soulaucourt. HM. *r.*
Souligny. A. *r. w.*
Taissy. Ma. *r. 3.*
Tauxières-Mutry. Ma.
Termes. Ar. *w.*
Thil. Ma.
Trépail. Ma.
Trigny. Ma.
Trois-Puits. Ma.
Troissy. Ma. *r. w.*
Tronchoy. HM. *r.*
Unchair. Ma.
Vandeuil. Ma. *r. w.*
Vandières. Ma. *r. w.*
Vauciennes. Ma.
Vaux. HM. *r. w.*
Velye. Ma. *r.*
Venteuil. Ma.
Verneuil. Ma. *r. w.*
Vertus. Ma. *r. w.*
Verzenay. Ma. *r. 2, w. 1.*
Verzy. Ma. *r. 2, w. 1.*
Villedomange. Ma. *r.*
Ville-en-Tardenois. Ma.
Villers-Allerand. Ma. *r. 3.*
Villers-aux-Noeuds. Ma. *w.*
Villers-sous-Châtillon. Ma.
Vinay. Ma. *r. w.*
Vincelles. Ma. *r. w.*
Vitry. Ma. *r. w.*
Vrigny. Ma.
Witry-lez-Reims. Ma.

e) Lorraine. Lothringen. Lorraine.

Ehemals ein deutsches Herzogtum, jetzt den Bezirk Lothringen (siehe S. 1273) des deutschen Reichslandes und die franz. Départements Meurthe-et-Moselle, Meuse und Vosges bildend.
MM. = Département Meurthe-et-Moselle. Ms. = Département Meuse. V. = Département Vosges.

Ancerville. Ms. *r. w.*
Anould. V.
Apremont-la-Forêt. Ms.
Arnaville. MM. *r. w. [r. w.]*
Bar-le-Duc. Ms. *r. w.*
Bayonville. MM. *r. w.*
Behonne. Ms. *r.*
Belleville. Ms. *r. w.*
Boncourt. Ms. *w.*
Bonviller. MM.
Brantigny. V.
Bruley. MM. *r. w.*
Bruyères. V.
Bulgnéville. V.
Bussang. V.
Bussy-la Côte. Ms. *r.*
Buxerull-es. Ms. *r.*
Buxières. Ms. *r.*
Champougny. Ms. *r.*
Chardogne. Ms. *r.*
Charmes. V. *r.*
Charrey. MM. *r.*
Choloy. MM.
Coussey. V.
Creue. Ms. *r.*
Domgermain. MM. *r.*
Écrouves. MM. *r.*
Éloyes. V.
Essey. MM. *r. w.*
Fruze. V.
Gerbepal. V.
Gircourt. V. *r.*
Granges. V.
Harmonville. V.
Harol. V.
Hattonchatel, auch Hattonchâtel. Ms. *r.*
Jaulny. MM. *r.*
Landaville. V.
Lay-St.-Remy. MM.
Lerrain. V.
Liffol-le-Grand. V.
Ligny. Ms. *r.*
Liouville. Ms. *r.*
Loisey. Ms. *r. w.*
Longeville. Ms. *r.*
Loupmont. Ms. *r. w.*
Lucey. MM. *r. w.*
Mailly-le-Château. MM.
Mandres-sur-Vair. V.
Monthureux-sur-Saône. V.
Montigny. Ms. *r.*
Montsec. Ms. *r.*
Naives-devant-Bar. Ms. *r.*
Neufchateau. V. *r.*
Neuviller. MM. *r.*
Noméný. MM.
Norroy. MM.
Pagny. MM. *r. w.*
Pannes. MM. *r.*
Pompey. MM.
Pouilly. Ms. *r.*
Pouxeux. V.
Rambucourt. Ms. *r. w.*
Rosières-devant-Bar. Ms.
Roville. MM. *r. w.*
St.-Julien. Ms. *r. w.*
St.-Mihiel. Ms. *r.*
Sampigny. Ms. *r. w.*
Saulnes. MM. *r. w.*
Savonnières. Ms. *r.*
Tannois. Ms. *r.*
Thiaucourt. MM. *r. w.*
— Rud-de-Ma.
Le Thillot. V. *r.*
Toul. MM. *r. w.*
Ubexy. V. *r.*
Vandeleville. MM. *r.*
Varnéville. Ms.
Varney. Ms. *r.*
Vaucouleurs. Ms. *r. w.*
Vigneulles. MM. *r.*
Vigneulles-lez-Hattonchatel. Ms. *r.*
Vignot. Ms. *r. w.*
Villers-sous-Preny. MM. *r.*
Vincey. V. *r.*
Watronville. Ms. *r.*
Woinville. Ms. *r. w.*
Xaronval. V. *r.*

f) Bretagne. Bretagne. Brittany.

Die nordwestlichste Halbinsel Frankreichs, grenzt im Norden, Westen und Südwesten an das Meer, im Südosten und Osten an die Niederungen Anjous, Maines und der Normandie. Sie bildete früher als Herzogtum eine der Provinzen Frankreichs; gegenwärtig zerfällt sie in die fünf Départements Ille-et-Vilaine, Finistère, Morbihan, Côtes-du-Nord und Loire-Inférieure. Die Natur der eigentlichen Bretagne ist düster und wild; der Wein gedeiht nur in den geschützten und wohlbewässerten Thälern.
IV. = Département Ille-et-Vilaine. Mo. = Département Morbihan. LI. = Département Loire-Inférieure.

Allaire. Mo.
Ancenis. LI. *r. w.*
Arthon-en-Retz. LI.
Auray. Mo.
Chantenay. LI.
La Chapelle. LI. *w.*
La Chapelle-Heulin. LI. *w.*
Couéron. LI.
Le Croisic. LI.
Etel. Mo.
Le Faouet. Mo.
Fay. LI. *r. w.*
Groix. Mo.
Guéméné. Mo.
Guer. Mo.
Guérande. LI.
Hennebont. Mo.
Izé. IV. *w.*
Josselin. Mo.
Le Loroux-Bottereau. } Machecoul. LI. [LI. *w.*]
Maisdon. LI. *r.*
Malansac. Mo.
Marsac. LI.
Montrelais. LI. *w.*
Mouzillon. LI.
Muzillac. Mo.
Nantes. LI. *r. w.*
Nort. LI.
Nozay. LI.
Le Pallet. LI. *w.*
Ploemeur. Mo.
Pont-Château. LI.
Pontivy. Mo.
Port-Louis. Mo.
Questembert. Mo.
Redon. IV. *w.*
Riaille. LI. *w.*
La Roche-Bernard. Mo.
St.-Aubin-des-Landes. IV. *w.*
Saint-Colombin. LI.
St.-Étienne-de-Mont-Luc. } St.-Fiacre. LI. *w.* [LI.]
St.-Géréon. LI. *w.*
St.-Herblon. LI. *w.*
Sainte-Luce. LI.
Saint-Mars-la-Jaille. LI.
Sautron. LI.
Savenay. LI. *r. w.*
Theix. Mo.
Vallet. LI. *w.*
Vannes. Mo.
Varades. LI. *w.*

g) Anjou et Maine. Anjou und Maine. Anjou and Maine.

Anjou, ehemalige, von Maine, Bretagne, Poitou und Touraine umgebene Provinz des nordwestlichen Frankreich, etwa 9000 qkm groß, umfaßt das heutige Département Maine-et-Loire und Teile von Indre-et-Loire, Mayenne und Sarthe. Die Hauptstadt war Angers (Andegavum). — Maine, früher Provinz im nordwestlichen Frankreich, von Bretagne, Normandie, Anjou, Touraine und Orléanais begrenzt und ungefähr die jetzigen Départements Sarthe und Mayenne umfassend. Die Hauptstädte waren Le Mans und Laval.
IL. = Département Indre-et-Loire. ML. = Département Maine-et-Loire. My. = Mayenne. Sa. = Sarthe.

Allonnes. ML. *r.*
Ambrières. My.
Andard. ML. *w.*
Angers. ML. *w.*
Antoigné. ML. *w.*
Arthezé. Sa. *r. w.*
Avrillé. ML.
Bais. My.
Baugé. ML. *w.*
Bazouges-sur-le-Loir. Sa.
Beaufort. ML.
Beaulieu. ML. *w.*
Beaupréau. ML.
Bierné. My.
Botz. ML.
Brain-sur-l'Authion. ML. } Brézé. ML. *r. w.* [*w.*]
Brion. ML. *w.*
Chacé. ML. *r. w.*
Chailland. My.
Chalonnes-sous-le-Lude. } Champagné. Sa. [ML.]
Chapelle-d'Aligné. Sa. *r. w.*
La Chapelle-Saint-Florent. ML.
Château-du-Loir. Sa. *w.*
Château-Gontier. My.
Chemillé. ML.
Cossé-le-Vivien. My.
Courchamps. ML. *w.*
Dampierre. ML. *r. w.*
Dissé-sous-le-Lude. Sa. *r.*
Distré. ML. *w.*
Ernée. My.
Evron. My.
La Flèche. Sa. *r. w.*
Gorron. My.
Graon. My.
L'Homme. Sa. *r. w.*
Ingrandes. ML. *r.*
Jallais. ML.
Jupilles. Sa. *r.*
Lassay. My.
Laval. My.
Loiron. My.
Longué. ML.
Le Louroux-Beconnais. } Le Mans. Sa. *r.* [ML.]
Marçon. Sa. *w.*
Mareil-sur-Loir. Sa. *w.*
Martigné-Briand. ML. *w.*
Mayenne. My.
Meslay. My.
Montsurs. My.
Neuillé. ML. *r.*
Noyant. ML.
Nueil-sous-Passavant. } Parnay. ML. *w.* [ML. *w.*]
La Pellerine. ML.
Les Ponts-de-Cé. ML.
Pré-en-Pail. My.
Rablay. ML. *w.*
Rochefort. ML. *w.* [*w.*] St.-Aubin-de-Luigné. ML.
St.-Barthélemy. ML. *w.*
St.-Cyr-en-Bourg. ML. *r. w.*
St.-Denis. My. *r.*
St.-Georges-de-la-Couée. Sa. *w.* [My.] Saint-Hilaire-des-Landes.
St.-Jean-des-Mauvrets. ML.
St.-Lambert-du-Lattey. ML. [ML.] St.-Martin-de-la-Place.
Sainte-Suzanne. My.
Saumur. ML. *r. w.*
Côteaux de Saumur. *w. 2.*
Savennières. ML. *w.*
Segré. ML. *w.*
Souzay. ML. *w.*
Thouarcé. ML. *w.*
Trelazé. ML. *w.*
Turquant. ML. *w.*
Varrains. ML. *r. w.*

h) La Touraine. Touraine. Touraine.

Ehemalige französische Landschaft, von Orléanais, Berry, Poitou und Anjou begrenzt, umfaßte das jetzige Département Indre-et-Loire und einen Teil des Départements Vienne. Wegen ihrer Fruchtbarkeit wurde die Landschaft der »Garten Frankreichs« genannt.

Indre-et-Loire.

Amboise. *r. w.*
Artannes.
Athée. *r.*
Azay. *r.*
Ballan. *r. w.*
Beaulieu.
Benais.
Bléré. *r.*
Bourgueil. *r.*
Chançay. *w.*
Channay.
Chargé. *r.*
Chédigny.
Cheillé.
Chenonceaux. *r.*
Chinon. *r. w.*
Chisseaux. *r.*
Cinq-Mars-la-Pile.
Civray-sur-Cher.
Cormery.
La Croix-de-Bléré. *r.*
Dierré. *r.*
Épeigné. *r.*
Faye-la-Vineuse.
Fondettes. *r. w.*
Huismes. *r.*
Ingrandes. *r.*
Joué-lès-Tours. *r.*
Langeais. *r. w.*
Larçay.
Lignières.
Limeray. *r.*
Loché. *r. w.*
Loches.
Le Louroux.
Lussault. *w.*
Luynes. *r. w.*
Mazières.
Monnaie.
Montbazon.
Montlouis.
Monts.
Nazelles. *w.*
Noizay. *w.*
Pocé. *r.*
Reignac.
Restigné.
Reugny.
Richelieu.
Rochecorbon. *w.*
Saché.
Saint-Antoine-du-Rocher.
St.-Avertin. *r.*
Saint-Christophe.
Saint-Cyr-sur-Loire. *r.*
Saint-Epain.
St.-Étienne-de-Chigny.
Saint-Martin-le-Beau. *w.*
Sainte-Maure-de-Touraine.
St.-Nicolas-de-Bourgueil. *r.*
Saint-Ouen.
St.-Pierre-de-Tournon.
Sepmes.
Souvigny. *r.*
Tours. *w.*
Vallères.
Véretz. *r.*
Vernou. *w.*
Vouvray. *r. w.*

i) Orléanais. Orléanais. Orléanais.

Bis 1790 französische Provinz, umfaßte die Landschaften Herzogtum Orléans (das eigentliche Orléanais), Gâtinais-Orléanais, Blaisois, Sologne und Beauce, nach anderer Darstellung neben dem Herzogtum Orléans die Grafschaften Blois, Dunois, Vendôme, Chartres, Étampes und Gien, ferner Perche Gouet und Gâtinois. Jetzt bildet Orléanais den größten Teil der Départements Loiret, Loir-et-Cher, Eure-et-Loir, zum kleineren Teil die Départements Seine-et-Oise, Indre, Indre-et-Loire, Cher, Nièvre.
L. = Loiret. LCh. = Loir-et-Cher. EL. = Eure-et-Loir.

Angé. LCh. *r. w.*
Auxy. L. *r.*
Beaugency. L. *r. w.*
Blois ou Blaisois. LCh. *r.*
Boesses. L. *r.*
Bou. L. *r. w.*
Bourré. LCh. *r. w.*
Boynes. L.
Cellettes (Blaisois). LCh.
Chambon (Blaisois). LCh. *r. w.* [LCh. *r. w.*
Chaumont (Blaisois).
Chevannes. L. *r. w.*
Chissay. LCh. *r. w.*
Cléry-sur-Loire. L. *r.*
Cour-Cheverny (Blaisois). LCh. *w.*
Croisilles. EL. *r. w.*
Egry. L. *r.*
Faverolles. LCh. *r. w.*
Fleury-aux-Choux. L. *r.*
Francillon (Blaisois).
Gien. L. *r.* [LCh. *r.*
Côte des Grouets (Blaisois). LCh. *r.*
Ingré. L. *r.*
Jarday (Blaisois). LCh. *w.*
Jargeau. L. *r.*
Ligny-le-Ribaut. L.
Loury. L. *w.*
Mardié. L. *r.*
Mareuil. LCh. *r. w.*
Marigny. L. *r. w.*
Menars. LCh. *r. w.*
Mer-la-Ville (Blaisois). LCh. *r. w.* [*r. w.*
Meusnes (Blaisois). LCh.
Montargis. L. *r.*
Montbarrois. L. *r.*
Monthou. LCh. *r. w.*
Montoire. LCh. *w.*
Montrichard (Blaisois). LCh. *r. w.*
Muides (Blaisois). LCh. *w.*
Olivet. L. *r.*
Onzain (Blaisois). LCh. *r. w.*
Pezou. LCh. *r.*
Pithiviers. L. *r.*
Pouillé. LCh. *r. w.*
Rebrechien. L. *w.*
Romorantin. LCh. *r.*
St.-Aignan (Blaisois).
St.-Ay. L. *r.* [LCh. *r.*
St.-Claude-de-Diray. LCh. *w.*
St.-Denis-de l'Hôtel. L. *r.*
St.-Denis-en-Val. L. *r.*
St.-Dié (Blaisois). LCh. *w.*
St.-Georges-sur-Cher. LCh. *r. w.*
St.-Jean-le-Blanc. L. *r.*
St.-Jean-de-Braye. L. *r.*
St.-Jean-de-la-Ruelle. L.
St.-Loup. EL. *r.*
St.-Piat. EL. *r. w.*
Sandillon. L. *r.*
Selles-St.-Denis. LCh. *r.*
Seur.
Thézée. LCh. *r. w.*
Troô. LCh. *w.*
Vendôme. LCh. *r.*
Ville-aux-Clercs. LCh. *r.*
Villebarou (Blaisois). LCh. *r.* [LCh. *r.*
Villesechon (Blaisois).

k) Bourgogne. Burgund. Burgundy.

Der Name Burgund bezeichnete früher ein bei weitem größeres Gebiet als heute, wo er auf das frühere Herzogtum Burgund, den mittleren Landstrich des östlichen Frankreichs, im Gebiete der Seine, Loire und Rhône beschränkt ist. Das jetzige Burgund wird im Norden von der Champagne, im Osten von Savoyen und der Franche-Comté, im Westen von Orléans, Nivernais und Bourbonnais und im Süden von Lyonnais und Dauphiné umschlossen. Das Land, bis zur französischen Revolution eine franz. Provinz von 25714 qkm und etwa 1800000 Einwohnern, ist jetzt in die Départements Ain, Saône-et-Loire, Côte-d'Or und Yonne geteilt. Es umfaßte die Landschaften Auxois, Dijonnais, Châlonnais, Charolais, Mâconnais, Auxerrois, Autunois, das Pays de la Montagne, das Bugey, Val Romey, Dombes, Pays de Gex usw. — Burgunder-Weine heißen die französischen Weine der Bourgogne, vorzugsweise des Gebirges der *Côte-d'Or* in Oberburgund, welcher Landstrich die berühmtesten Gewächse erster Klasse erzeugt: *Chambertin* bei Gevrey, *Grand-Musigny*, *Bonnes-Mares* bei Chambolle, *Clos de Vougeot* bei Vougeot, *Romanée-Conti*, *Richebourg* bei Vosne, *St.-Georges* bei Nuits, *Corton* bei Aloxe, *Montrachet* bei Puligny, sämtlich schwere Rotweine, mit Ausnahme des weißen und feurigen Mont-Rachet. Niederburgund (Dép. Yonne) baut noch mehr Wein als Oberburgund, allein die edelsten seiner Erzeugnisse, die von Dannemoine *(Olivotes* usw.), Tonnerre und Auxerre reihen sich erst in die zweite Klasse. Die niederburgundischen Weißweine *(Vaumorillons, Chablis)* sind voll Geist, Aroma und Feinheit; die geringeren Sorten werden vielfach zu Schaumwein verarbeitet. Den dritten Bezirk des burgundischen Weinlandes bildet das Macânnais mit Beaujolais (Dép. Saône-et-Loire und Rhône). Es wachsen hier vorzugsweise Rotweine kleinerer Gattung; die besten Lagen, wie der Moulin-à-vent bei Thorins, der Chénas, Morgon usw. stellen sich in die zweite Klasse. Alle guten Burgunder-Lagen befinden sich an den tiefsten Stellen der Abhänge der zwölf franz. Meilen weit mit Reben bedeckten Côte-d'Or. Es sind deren im ganzen 19, welche die sogenannten Grands vins de Bourgogne erzeugen. Der Sitz des burgundischen Weinhandels ist die Stadt Beaune, wo der in allen Zweigen des Weinhandels erfahrene Sekretär der Handelskammer, Herr Pierre Ponnelle, Chef derselben Firma, gern Auskunft in allen Fragen über dortige Weinbau-Verhältnisse gibt. — Die Weinproduktion Burgunds beträgt 3110000 hl jährlich, wovon 560000 auf die Côte-d'Or, 950000 auf Niederburgund, 900000 auf das Mâconnais und 700000 auf das Beaujolais kommen. Der unverfälschte rote Burgunder der guten Lagen ist einer der edelsten Weine der Welt, von tiefer, purpurroter Farbe, ganz unnachahmlichem Aroma, schmalzig, voll Körper, außerordentlich mild über die Zunge fließend, von köstlichem Wohlgeschmack und in kleinen Mengen dem Körper sehr zuträglich, sonst aber zu schwer. Der Dichter Gleim (geb. 2. April 1719 zu Ermsleben, gest. 18. Febr. 1803 in Halberstadt) nennt ihn das Blut der Cythere (Beiname der Venus), während nach Körner »des Herzens stolze Kraft lodert im Burgunder«.

1. Haute-Bourgogne. Oberburgund. Upper Burgundy.

La Côte-d'Or.

Unter »Côte-d'Or« (Goldhügel) versteht man zunächst die Hügel-Kette aus Jurakalk, im östlichen Frankreich, welche die Grenze zwischen den Stromgebieten der Loire und der Rhône bildet. Dem Reichtum an feinen Burgunderweinen verdankt die Kette den Namen Côte-d'Or, der auf das Département Côte-d'Or übertragen wurde. Letzteres, aus dem Nordostteile der alten Provinz Burgund gebildet, grenzt im Norden an die Départements Aube und Haute-Marne, im Osten an Haute-Saône und Jura, im Süden an Saône-et-Loire, im Westen an Nièvre und Yonne, hat 8761,16 (nach Berechnungen des Kriegsministeriums 8786) qkm, (1891) 376866 Einw. und zerfällt in die vier Arrondissements Beaune, Châtillon-sur-Seine, Dijon und Semur mit 36 Kantonen und 717 Gemeinden. Hauptstadt ist Dijon. — Über die Weine der Côte-d'Or ist schon bei »Burgund« (siehe oben) berichtet worden. Im Jahre 1888 lieferten 32426 ha Weinberge 701016 hl Wein. Was die Rebsorten in Burgund anbetrifft, so lassen sich diese in zwei große Gruppen teilen. Die einen, welche die feinen Weine liefern, bilden die Gruppe der »Pinots«, die anderen, welche nur geringe Weine hervorbringen, faßt man als »Gamais« oder »Gamays« zusammen. Von Pinot oder Pineau unterscheidet man wieder pinot noir oder noirien, pinot gris oder plant Beurot, pineau noirien de grande race, pinot mour oder mouret; ferner pinot blanc oder chardenay, chardonnay, noirien blanc, welche den Chablis, Pouilly und andere berühmte Weine erzeugt. Unter den Gamays unterscheidet man wieder petit gamay, plant de Bévy, plant d'Arcenant, plant d'Evelles, gamay rond; ferner teinturier de Bouze, teinturier de Larrey, teinturier Castille, gamay bourguignon. Unter den Reben, welche einen gewöhnlichen Weißwein liefern, ist hervorzuheben alligoté, alligotet oder alligotay; ferner gamet oder gamay blanc, melon blanc.

Aloxe-Corton[1]).
— en Boulmeau.
— la Boulotte.
— les Boutières.
— les Bressandes.
— les Brunettes.
— les Bruyères.
— en ou les Caillettes.
— les Chaillots.
— Chantemerle (Maréchaudes).
— le meix du Chapitre.
— le Charlemagne. *w.*
— Chartreuse (Valozières).

Aloxe les Chaumes.
— les Chaumes et Voie-rosse.
— les Citernes.
— les Combes.
— le Corton.
— les Cras.
— Cras-Poussuets ou Cha-poussuets.
— Dôle (clos du Roi).
— les Fièvres.
— les Fournières.
— les Genevrières.
— les Grèves.
— les Guérets.
— clos Journaux.

Aloxe le meix Lallemand.
— les Languettes.
— Levrière (Bressandes).
— les Maréchaudes.
— les Meix.
— les Morais.
— les Perrières.
— les Petits Vercots.
— les Planchots.
— en Poland ou Pauland.
— les Pougets.
— les Renardes-Corton.
— le clos du Roi.
— la Saillère ou Sallière.

[1]) Gemeinde mit 250 Einwohnern. Die Weinberg-Fläche beträgt etwa 240 ha, von welchen 150 ha mit Edel-Reben und 50 ha mit Gamays bestanden sind. Der Rebsatz für feine Weine besteht aus *pinot noir*, *pinot blanc* und *melon (blanc)*. Die bedeutendste Lage *(climat)* bei Aloxe ist *Corton*.

Aloxe Servottes (Bressandes).
— les Suchots ou Suchats.
— en ou la tope Marteneau ou Martenot.
— tope Saulée (Fournières).
— les Valozières.
— les Vercots.
— vigne Dieu.
— la Vigne-au-Saint.
Ancey.
Auxey-le-Grand [1]).
— l'Argillas.
— les Boutonnières.
— les Bretterines.
— les Clous.
— derrière le Four.
— les Duresses.
— les Ecusseaux.
— les Fosses.
— les Grands Champs.
— les Grandes Vignes.
— Heptures.
— Larrey.
— les Reugnes.
— en Saussois.
— le Val.
— sous la Ville.
— les Vireux.
Beaune [2]).
— les Aigrots.
— les Avots ou Avaux.
— bas des Teurons.
— les Beaux Fougets.
— Belissand ou Belissart.
— les Blanches Fleurs.
— la Blanchisserie.
— les Boiches.
— les Bons Feuvres.
— les Boucherottes.
— les Bressandes.
— clos des Châlets.
— en Champagne.
— Champagne de Savigny.
— les Champs-Pimonts.
— les Chardonnereaux.
— la Châtelaine. *w.*
— la Chaume Gaufriot. *r. w.*
— les Chélènes ou Chilènes.
— les Chouacheux ou Choicheux.
Beaune Closeau. *w.*
— aux Coucherias ou Coucheriaux.
— aux Cras ou Crais.
— la Creusotte.
— a l'Ecu.
— les Epaules ou Paules.
— les Epenottes.
— Faubourg de Bouze.
— Faubourg Saint-Martin.
— les Fèves.
— le Foulot.
— en Genet.
— les Grèves.
— Hauts-Jarons.
— Jarons.
— les Levées.
— Longbois.
— les Longes.
— en Lulunne.
— la Maladière.
— les Marconnets.
— les Mariages.
— la Mignotte.
— en Monde-Ronde. *w.*
— la Montagne Saint-Désiré. *w.*
— les Montbattois.
— la Montée Rouge.
— les Montrevenets ou Montrevenots.
— le clos des Mouches.
— le clos de la Mousse.
— en l'Orme.
— les Perrières.
— les Pertuisots.
— Pierre Blanche. *w.*
— les Pirotes.
— les Pointes des Tuvilains.
— les Prevolles.
— aux Renard.
— les Reversées.
— le clos du Roi.
— les Rôles.
— Sansvignes ou Cent Vignes.
— les Sceaux.
— les Seurey.
— en Siserpe. *w.*
— les Sizies.
— les Teurons.
— en Tiélandry ou Clos Landry.
Beaune les Toussaints.
— les Tuvilains.
— les Verrottes.
— les Vignes Franches.
Blagny.
Brochon [3]).
— en Billard.
— Bezenne vergl. Croix-Violette.
— les Carrés.
— le Carré Rougeot.
— en Champs.
— en Charreux.
— les Combes.
— en Commet.
— Crais Billon ou Crébillon.
— la Créole.
— le Créot.
— Cretevent.
— Croisette.
— Croix-Violette ou Bezenne.
— Épinards.
— le Grand-Pré.
— Jeunes-Royes ou Jeunes-Rois.
— les Journaux.
— la Mazière.
— le Meix-Bas.
— le Meix-Fringuet.
— le Meix au Maire.
— en Moutier.
— le champ Perrier.
— en Pince ou Pisse-Vin.
— la Plante-Pansiot.
— les Prés-Préaux.
— Queue de Hareng.
— la Ruotte.
— Vignois.
Buffon.
Chambolle-Musigny [4]).
— les Amoureuses.
— les Argillières.
— les Athets.
— les Babillères.
— les Barottes.
— les Bas-Doix.
— les Baudes.
— les Beaux-Bruns.
— les Bonnes Mares.
— les Borniques.
— les Bussières.
— les Carrières.
— les Chabiots.

---

[1]) Gemeinde in Frankreich, mit 708 Einw. und einer Fläche von 1108 ha, wovon 380 ha Weinbergsland ist. Siehe S. 1526.

[2]) Hauptstadt des Arrondissement Beaune im franz. Dép. Côte-d'Or im ehemaligen Herzogtum Burgund, zählt (1891) 11485, als Gemeinde 12470 Einw. Die ganze Landschaft (Beaunois) bildet den durch seine vortrefflichen weißen und roten Weine berühmtesten Landstrich Burgunds. Die besten und geschätztesten Gewächse sind die von Beaune selbst, von Montrachet und Meursault, von Nolay, Pommard, Volnay, Corton, Savigny, Chassagne, Auxey und Santenay. Siehe S. 1526.

[3]) Gemeinde mit 437 Einwohnern. Etwa 200 ha Fläche dienen hier dem Weinbau. Der Rebsatz besteht aus »pinot« und den »gamays« von Arcenant oder Bévy. Die feinen Weine von Brochon besitzen viel Körper, Feinheit und eine schöne Farbe, erreichen aber den Grad der Vollkommenheit erst nach Verlauf einiger Jahre.

[4]) Aus 475 Einwohnern bestehende Gemeinde, mit einer Weinbau-Fläche von 300 ha im Jahre 1890 (190 ha 27 a im Jahre 1828, 258 ha im Jahre 1870). Die feinen Weine von Chambolle zeichnen sich aus durch ihr »dégré alcoolique, leur richesse en extrait sec et leurs éthers, base du bouquet«.

Chambolle les Chardannes.
— les Charmes.
— les Châtelots.
— la Combe d'Orveau.
— les Combottes.
— le Haut-des-Combottes.
— en Condemènes.
— les Creux-Baissants.
— aux Croix ou Crais.
— les Danguerins.
— Douais vergl. les Hauts-Doix.
— les Drazey.
— aux Echanges.
— les Echézeaux ou Eschezeaux ou Echezots.
— les Fouchères.
— derrière le Four.
— les Fermières.
— les Fuées.
— les Gamaires.
— les Gisselottes ou Feusselottes.
— les Grands Murs.
— derrière la Grange.
— les Groseilles.
— les Gruenchers.
— les Gueripes.
— les Hauts-Doix ou Douais.
— les Herbues.
— les Lavrottes.
— les Maladières.
— les Mal-Carrées.
— les Mombies.
— Grand-Musigny [1]).
— Petit-Musigny.
— clos Musigny Leroi.
— les Nazoires.
— ès Noirots.
— les Plantes.
— clos de l'Orme.
— les Pas de Chats.
— les Sentiers.
— les Sordes.
— les Varoilles ou Véroilles.

Chassagne-Montrachet [2]).
— les Ancenières.
— Ballemonte.
— Bataudes.
— les Baudines.
Chassagne Benoîtes.
— Bergerie.
— clos Bernot.
— Blanchots.
— Boirettes.
— le Bois de Chassagne.
— les Bondues.
— Bouchon de Corvée.
— la Boudriotte.
— les Brussonnes ou Brussannes.
— Caillerets.
— Canotte.
— les Chambres.
— champ Dernier.
— Champgains.
— champs Grandau.
— la Chapelle.
— les Charmes.
— clos Charrau.
— Charrières.
— les Chaumées.
— les Chênes.
— les Chenevottes.
— Grands clos.
— Petits clos.
— Clos-Devaut ou Devant.
— clos Combard.
— les Concis des Champs.
— Conière.
— Grandes Corvées.
— Petites Corvées.
— les Criots.
— les Crottes.
— les Essards.
— ez Crets .
— Fairendes.
— Farges.
— Fontaine-Sol ou -Sot.
— Franchemont.
— Goujonne.
— Grande Borne.
— Grands champs.
— Grande Platière.
— Haut des Champs.
— les Houillères.
— Lombardes.
— les Macherelles.
— la Maltroie.
— Marolles.
— sur Matronge.
Chassagne les Mazures.
— meix Goudard.
— le vrai Montrachet [3]).
— chevalier Montrachet.
— bâtard Montrachet.
— Morgeot.
— Morichots.
— les Mouchottes.
— sous les Mues.
— en l'Ormeau.
— Parterre.
— les Pasquelles.
— Pasquier.
— les Passetemps.
— Perclos.
— Pétingeret.
— Pierres.
— clos Pitois.
— les Places.
— la Plante-Longe.
— Plante Saint-Aubin.
— Platière.
— Poirier du Clos.
— Puits Merdreaux.
— Les Rebichets.
— clos Reland.
— Romanée.
— les Rosières.
— Rouhauts.
— les Ruchottes.
— clos Saint-Abdon.
— clos Saint-Jean.
— la Têtière.
— clos de la Truffière.
— les Vergers.
— Vide Bourse.
— vigne blanche.
— vigne derrière.
— Voillenot-Dessous.
— Voillenot-Dessus.

Chenôve [4]).
— les Alouettes.
— en l'Arbre Pin.
— les Bons Bruits.
— les Bouchots.
— la Champagne.
— le Chapitre.
— Chenevary.
— les Corviottes.
— les Courtes Pièces.
— clos de l'Étoile.

---

[1]) Herr Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle, Abbaye de St.-Martin, Beaune,* schreibt hierüber: »*Musigny* gilt schon längst als der allerfeinste und teuerste Burgunder; der *Grand-Musigny* ist das edelste und feinste unserer Hochgewächse, dann folgt der *Petit-Musigny* u. *Bonnes-Mares.*« Wie uns Herr Ponnelle weiter mitteilt, wurden ihm vor etwa zwei Jahren 55 000 fr. per ha seines Grand-Musigny-Besitzes geboten, das Angebot wurde aber von ihm abgewiesen.

[2]) Chassagne-le-Haut und Chassagne-le-Bas, hatte im Jahre 1660 40, 1770 500, heute 906 Einw. Die Weinbau-Fläche beträgt 875—900 ha, von welchen 265 die feinsten Weine liefern.

[3]) Der erste der Weißweine Burgunds, dem nur der Château-d'Yquem aus dem Bordelais zur Seite gestellt werden kann; der »*vin de garde par excellence*«. Die Traube, welche diesen edlen Wein liefert, ist die Chardenay oder Pinot blanc, welche hauptsächlich in Chassagne, Puligny und Meursault angepflanzt ist. Dieser Wein, welcher jetzt zu den ersten Weltweinen zählt, war im Anfang des vorigen Jahrhunderts gar nicht bekannt.

[4]) Gemeinde mit 812 Einw. und einer Anbau-Fläche von 735 ha, von welchen mehr als zwei Drittel dem Weinbau dienen. Die Weine, welche hier gebaut werden, haben Körper, schöne Farbe und verfeinern sich wesentlich auf der Flasche.

Chenôve les Foussets.
— les Goudrandes.
— vignes du Piquon.
— clos du Roi.
— en Séloncourt.
— Valandons.
Chorey[1]).
— les Beaumonts.
— les Champs Longs.
— les Closeaux.
— les Corvées.
— les Crais.
— derrière le Château.
— les Moutots.
— le Poirier mal chaussé.
— la Rochelle.
— les Sausses Soitots.
Comblanchien[2]).
— les Argillières.
— Belle-Vue.
— la Berchère.
— la Chapelle.
— aux Charmes.
— les Essarts.
— aux Fauques.
— aux Grandes Vignes.
— Julbigne.
— les Loges.
— le Meix-Duc.
— le Miroir.
— aux Montagnes.
— sur la Pièce du Parc.
— les Plantes du Bois.
— la Pretière.
— aux Retraits.
— en la Rue des Vaches.
— en Saint-Seine.
— les Sentiers.
— la Trelle.
— les Vignes Blanches.
Corgoloin[3]).
— aux Arnolots.
— en la Botte.
— es Chagnot.
— es Chaillots.
— les Chazeaux.
— au Clou.
Corgoloin les Fourneaux.
— les Guillandes.
— les Hauts Fourneaux ou Robignottes.
— aux Langres.
— grand clos des Langres.
— aux Longues Tilles.
— les Monts de Boncourt.
— bas du Mont de Beaucourt.
— aux Perrières.
— en Riesse.
— les Robignottes vergl. Fourneaux.
— en Ruer.
— en Vireville.
— es clou Virey.
Corpeau[4]).
— la Bessière.
— la Bondue.
— les Canottes.
— le Champ de Cave.
— champ l'Huilier.
— les Champs-Melin.
— le Chat-Blanc.
— les Cloux.
— les Corcelottes.
— les Courageuses.
— les Crays.
— les Frênes.
— les Grillots.
— Grillot-Pré-Jeannot.
— les Louères.
— la Matronge.
— le Meix-Bressant.
— le Meix-Bridelet.
— le Meix-Grapin.
— meix Pillé.
— le meix Rosé.
— la Montagne.
— la Pierre.
— le Poirelet.
— le Grand-Présard.
— Présard-Renaudine.
— le Reuil.
— les Riaux.
— sous le Saux.
Corpeau le Voyen.
Couchey[5]).
— en Auvonne.
— en l'Aval vergl. en Laveau.
— en Chamlat.
— Champs francs.
— Corcaron.
— aux Crais.
— la Forêt.
— aux Genelières.
— le Grand Pré.
— Gros Poirier.
— clos Guillemot.
— en Laveau ou en l'Aval.
— aux Lavières.
— les Longues Fins.
— Longues Pièces.
— en Patard.
— Pièce d'Assey.
— les Plantes.
— les Platières.
— Poirier Fourchu.
— champ Saint-Étienne.
— à la Varrangé.
— Verchères.
— en Bargard.
— aux Caillées.
— en Charrière.
— Clemongeat.
— ès-Clos.
— en Closeau.
— la Combe Volon.
— en Combereau.
— la Corrière.
— la Croix Saint-Germain.
— le Désert.
— la Friche.
— aux Genecières.
— le Grand Papier.
— les Larrey.
— les Lauthiers.
— les Malpertuis.
— en Moisereau.
— en Nagelottes.
— la Plantele.

la Côte dijonnaise.

[1]) In einer schönen Lage dicht bei Beaune mit 343 Einwohnern und 350 ha Weinbergen, besitzt einen der reichsten und fruchtbarsten Boden Burgunds. Chorey verdankt wohl die Qualität seiner weltberühmten »Passe-tout-grains« der tiefen thonkalk-eisenhaltigen Erdschicht seiner besten »Climats«. Nach Dr. Morelot ist der Wein von Chorey *un très bon passe-tout-grains, franc, moelleux, coloré, que le commerce peut expédier avec grand avantage comme excellent ordinaire.* Sehenswert ist *Auguste Lyoen's* prachtvolle Pflanzung und die Muster-Cuverie der Ville-de-Beaune, von dem jetzigen Inhaber *Pierre Ponnelle* ganz wissenschaftlich eingerichtet.

[2]) Im 13. Jahrhundert Corblanchin und Corblanchien, Gemeinde mit 538 Einwohnern, bedeckt eine Fläche von 361 ha 27 a, wovon 145 ha mit Reben bepflanzt sind. Die Weine von Comblanchien sind charakteristisch durch reichlichen Gehalt an Weinstein und schwefelsauerem Kali.

[3]) Die Weinbergs-Fläche in dieser Gemeinde betrug 1870 300 ha, hat sich aber seit dieser Zeit etwas vermindert. Der Rebsatz für feine Weine ist *pinot*, für die gewöhnlichen (»ordinaires«) *gamay*. Dr. Lavalle schreibt über die Weine von Corgoloin: »*Ils méritent une place honorable parmi nos bons vins et lorsque par l'âge ils ont acquis du bouquet, ils peuvent être comparés aux premières cuvées de beaucoup de communes plus renommées.*«

[4]) Die Weinbergs-Fläche hier beträgt etwa 250 ha, welche einen Wein im Range der »bons ordinaires« liefert.

[5]) Gemeinde mit 546 Einwohnern. Von 1269 ha Anbau-Fläche sind 240 ha Weinberge. Die hier gebauten Weine sind gute Tafel-Weine (»bons ordinaires«). Der Rebsatz besteht meistens aus »gamay«, in einigen Lagen aus »teinturier«. Der Weinbau in dieser Gegend läßt sich urkundlich bis in das 7. Jahrh. zurückführen.

la Côte dijonnaise.

Couchey les Platières.
— les Pucines.
— aux Quartiers.
— en Ribaude.
— champ Salomon.
— en Sampagny.
— en Varrangée.
— aux Verchères.
— en Verdot.
Dijon-Larrey [1]).
— les Barbottins.
— les champs Batrants.
— les Bernards.
— les Billetottes.
— les Bouroches.
— la Corvée.
— au dessus des Eaux.
— ès Eaux ou ès Hauts.
— les Échaillons.
— ès Épenottes.
— Fontaine d'Ouche.
— les Gremeaux.
— les Marcs d'or.
— bas des Marcs d'or.
— en Montrecul.
— Monts de Vignes.
— les Champs Perdrix.
— en Pissevin.
— en Saint-Jacques.
— les grands Saules.
— les petits Saules.
— en Tire-Pesseaux.
— les Valandons.
— les Violettes.
Fixey [2]). [ou des Avès.]
— champ des Arrêts
— les Arvelets.
— les Brûlées.
— les Carottes.
— Champennebaut.
— Champ-Perdrix.
— les Chenailles.
— Clémofert ou Clemenfer.
— le Clos.
— les Clos.
— la Cocarde.
— Combe Lavaux.
— Crais de Chêne.
Fixey Petits Crais.
— les Echalais.
— Entre deux Velles.
— les Foussottes.
— les Germets.
— les Herbues.
— en Jailly.
— les Longues Pièces.
— la Mazière.
— les Mogottes.
— la Mouille.
— en l'Olivier.
— les clos Philippon.
— la Place.
— le Poirier Gaillard.
— le Poirier Rougeot.
— le Pothey.
— le Raveril.
— le Rosier.
— Tabellion. [Trouhans.]
— meix Tournant ou
— les Treuils.
— au Village.
Fixin [3]). [ou Hervelets.]
— les Arvelets
— Azellerois vergl. la Zellerois.
— Borne Ronde.
— les Boudières.
— les Bouteillottes.
— les Champs de Vosges.
— Chantion.
— le Chapitre.
— Charmes.
— Charmotte.
— le Cheminot.
— Basses Chenevières.
— Hautes Chenevières.
— Closmée ou clos Meix.
— Cochon.
— Combe-Roi.
— Coton.
— le Crais.
— Crechelin.
— Croix Blanche.
— Doret.
— Echéseaux ou Cheusots.
— Entre deux Chemins.
Fixin Entre deux Velles.
— les Fondements.
— en Gibassier.
— les Herbues.
— les Hervelets vergl. Arvelets.
— Larret Chaud.
— la Maison-Dieu.
— Maladières.
— clos Marion.
— Meix-Bas.
— la Mossière.
— clos Napoléon.
— la Noiraude.
— les Ormeaux.
— clos de la Perrière.
— les Petits Crais.
— Poirier Bâtard.
— Portefeuille.
— les Prés.
— Rond les Os ou Rongé [Os.]
— clos Saint-Eloi.
— Sarrottes.
— Sergentière.
— les Teillières.
— le Tremble.
— les Vignes aux Grands.
— Vignois.
— village de Fixin.
— clos Villette.
— la Vionne.
— la Zellerois ou Azellerois.
Flagey-Echézeaux [4]).
— les Achausses ou Loachausses.
— les Autrots.
— les Beaux-Monts.
— les Beaux-Monts-Bas.
— les Chalandins.
— les Champs Traversins.
— les Combes.
— les Cruots ou Vignes blanches. [dessus.]
— les Echézeaux du
— les grands Echézeaux.
— Loachausses vergl. les Achausses.

---

[1]) Die Gemeinde Dijon baut auf einer Fläche von 1000 bis 1200 ha Weine, welche in der Mehrzahl zu den »ordinaires« gehören. Larrey ist ein zu Dijon gehöriger Weiler.

[2]) Gemeinde mit 73 Einwohnern. Im Jahre 1840 betrug die Weinbau-Fläche hier 121 ha 34 a, 1860 155 ha 05 a, 1890 148 ha 12 a. Im Durchschnitt ergibt 1 ha 15 bis 25 hl feinen oder 25 bis 35 hl gewöhnlichen (»ordinaire«) Wein. Die Weine von Fixey zeichnen sich durch Feinheit, Geist, schöne Farbe und angenehmes Bouquet aus, welches aber erst mit zunehmendem Alter zur vollen Geltung kommt.

[3]) Gemeinde mit 455 Einwohnern. Im Jahre 1860 betrug die Weinbergs-Fläche hier 194 ha 25 a, im Jahre 1890 nur 185 ha 24 a. *Fixin* besitzt einige feine Gewächse; die Lagen *La Perrière* und *Le Chapître* und ein paar andere Crus, etwa 20 ha, geben einen dem Chambertin II^{a} an Bouquet und Körper ähnlichen Wein. Dazu kommen noch ebensoviel ha seconde cuvée, sodaß von »Pinot« ein jährlicher Ertrag von 300—400 hl zu verzeichnen ist. Von saftigen Passe-tout-grains und gamays guter Haltung liefert Fixin mehr als 3000 hl.

[4]) Aus 273 Mitgliedern bestehende Gemeinde. Im Jahre 1880 waren hier 100 ha mit Gamays und 77 ha mit Noiriens bestanden. Obwohl Flagey inmitten einer Gamay-Ebene liegt, wächst doch ein Teil des *Clos de Vougeot* auf seinem Gebiet und weiter noch gilt die Lage Echézeaux als I^{a} grand cru; die übrigen Pinot-Weine kommen denjenigen Vosne's und Vougeot's gleich. Die mit Pinot bepflanzten 60 ha liefern einen Ertrag von 5—600 hl, die 40 ha, welche mit Gamay bestanden sind, dagegen 1500 hl.

Flagey les Maizières-Basses.
— les Maizières-Hautes.
— Murailles du Clos vergl. les Portefeuilles.
— les Murs du Clos.
— en Orveaux.
— le Poirier d'Août.
— les Portefeuilles ou Murailles du Clos.
— les Poulaillères.
— les Quartiers-de-Nuits.
— les Rouges du Bas.
— les Rouges Champs.
— les Rouges de dessus.
— le clos Saint-Denis.
— les Treux.
— les Vignes Blanches vergl. les Cruots.
— les Violettes.
Flavigny-sur-Ozerain.
Gamay[1]).
— les Castels.
— Charmots et Vollon.
— le Charmoy.
— la Chatenière.
— les Choilliers.
— les Clous.
— les Combes.
— Combe des Vaux et
— Créot. [Pinelle.]
— Dents-de-Chien.
— derrière Les Édouard.
— sur Gamay.
— Genouvrées.
— Marinot.
— Pucelle.
— Remilly.
— derrière la Tour.
Gevrey-Chambertin[2]).
— clos de Bèze.
— Carrougeot.
— Castiers-Bas.
— Castiers-Haut ou Grandes Charmes.
— Chambertin.
— Champeaux.
Gevrey Champerrier-Haut.
— Champonnet.
— Champs.
— Chapelle vergl. Gemeaux.
— Chapelle-Haute.
— Petite Chapelle.
— Charme vergl. Mazoyères.
— Charmes-Bas.
— Charmes-Hautes.
— Grandes Charmes vergl. Castiers-Haut.
— Charreux.
— champs Chenys.
— Cherbaude.
— Combes du Bas.
— Combe du Dessus.
— Combe aux Grisards.
— Combe au Moine.
— aux Combottes.
— Corbeaux.
— Craipillot.
— Crais du Dessus.
— Echézeaux ou Echesseaux.
— Ensonge.
— Étournelles.
— Fonteny.
— Fouchère.
— Gemeaux ou Chapelle.
— Grillotte-Haute.
— Latricières.
— Lavaut-Haut.
— Marchais. [basse.]
— Mazis vergl. Ruchotte
— Mazoyères ou Charme.
— Mazy-Bas.
— Mazy-Haut.
— clos Meixvelle.
— Motrot.
— Pallut.
— clos Prieur-Haut.
— clos des Ruchottes.
— Ruchotte basse ou Ruchotte du Bas ou Mazis.
— Ruchottes du Dessus.
— clos Saint-Jacques.
— Tamisot.
Gevrey Vellées.
— clos des Vérvilles.
Gilly-les-Citeaux[3]).
— aux Batailles.
— Basse-Bataille.
— les Bons Bâtons.
— aux Charipes.
— les Chassagnes.
— le Closeau.
— les Crotots.
— les Fosses.
— les Genevrays.
— aux Graviers.
— les Grèves Basses.
— aux Grèves Hautes.
— les Hâtets.
— la Loge au Vignier.
— aux Maladières.
— les champs Perdrix.
— la Petite Champagne.
— les clos Prieur.
— Vieille Justice.
Jallanges.
Juliénas. *r.*
Ladoix-Serrigny[4]).
— vigne Adain ou Adam.
— arrière Cours.
— la tope Avignon.
— en Barrigards.
— la Basse Corvée.
— les Basses Mourottes.
— en Bavant.
— la Beuvaine.
— les Blanchards.
— les Bricottes. *w.*
— Buisson. *w.*
— sous Buisson. *w.*
— la Butte. *w.*
— les Carrières.
— le Clos Cauzeret.
— clos de Chagnot. *w.*
— les Chaillots.
— champ Bouloin.
— champ Pommier.
— le champ Pusset. *w.*
— le champ Ramée. *w.*
— la Chapelle.

---

[1]) Name eines Weilers *(hameau)* in der Gemeinde Saint-Aubin, mit 743 Einwohnern. Im Jahre 1840 waren hier 234 ha Weinberg-Fläche mit edlen Reben *(pinot noir* und *pinot blanc)* und 105 ha mit *gamays* bestanden. Die besseren Pinot-Weine von Gamay können mit den Santenay II[a] und Chassagne II[a] verglichen werden; die Gamays liefern einen jährlichen Ertrag von etwa 4000 hl »bon ordinaire rouge«.

[2]) Aus 32 Gemeinden bestehender Kanton, 251,14 qkm und 9378 Einwohner. Der gleichnamige Hauptort des Kantons hat (1891) 1800 Einwohner. Zwischen Gevrey und Morey, am Fuße des Hügelchens, wächst in den Lagen Chambertin und Clos de Bèze, der *Chambertin Tête de Cuvée,* welcher als roter Burgunder erster Klasse zu bezeichnen ist. Dieser weltberühmte Wein sowohl als die Hauptcrus der Côte de Nuits (die sich von Premeaux bis Gevrey ausdehnt) werden erst nach vier Jahren flaschenreif und entwickeln sich langsamer in der Flasche. »Franchise, solidité, corps, bouquet« sind ihre Eigenschaften. — Unter dem Namen Chambertin bringt man auch sehr oft vortreffliche andere Weine des Bezirks wie St.-Jacques, la Chapelle, Haut-Mazy, Mazoyères, Latricières u. a. in den Handel. Man kann den Chambertin wie folgt klassifizieren: 27 ha (»clos de Bèze« inbegriffen) = *tête de cuvée;* 37 bis 38 ha = *première cuvée;* 60 bis 62 ha = *deuxième cuvée;* 80 bis 85 ha = *troisième cuvée;* der Rest = *quatrième cuvée.*

[3]) Die aus 528 Einw. bestehende Gemeinde erzeugt aus »passe-tout-grains« vorzügliche Tischweine, »grands ordinaires« und »ordinaires«.

[4]) Ladoix, Weiler mit etwa 1000 Einwohnern, am Fuße des Berges Corton gelegen. Die Haupteigenschaften der hier gebauten Rotweine sind: »corps, vinosité, finesse, bouquet délicat«, während die Weißweine »vinosité« und »finesse« mit einem schönen Bouquet vereinigen.

Ladoix le Clôtre.
— le Clou.
— le Clou d'Orge.
— les topes Coiffes. *w.*
— la Combe.
— les Combottes. *w.*
— la Commeys.
— bas de la Commeys.
— les Coquines. *w.*
— le Corton.
— la Corvée.
— Corvée de l'Hermite.
— Courberaies.
— la Coutière.
— les Cras.
— les Epenottes.
— la Folie.
— la Fontaine-Rameau.
— les Forêts. *w.*
— en Gipourotte.
— en Goutteaux.
— les Grands Genavrots.
— les Grandes Terres.
— Gréchons et Foutrières. *w.*
— la Gremelle. *w.*
— le Haut Clou d'Orge. *w.*
— la Haute Corvée. *w.*
— les Hautes Mourottes. *w.*
— en Herbeux. *w.*
— les Huchotte. *w.*
— les Issards. *w.*
— sur Lauchère.
— en Lavière. *w.*
— les Lolières.
— les Grandes Lolières.
— les Petites Lolières.
— Longues Ferres.
— la Louère.
— la Maréchaude.
— les Marnées.
— la Micaude. *w.*
— la Mort. *w.*
— en Moutier.
— en Naget. *w.*
— bas des Nagets. *w.*
— les Oubliesses.
— les Pièces. *w.*
— la Plante de l'Orme.
— le Poirier de la Chrétienne.
— les Prés Charmots.
— le Pré de la Cure.
— les Ranches. *w.*

Ladoix la Raugie.
— Rebresse.
— mon Repos.
— Rias.
— le Roguet.
— clos Royer. *w.*
— Serrigny.
— le Seuriat. *w.*
— les Terres Blanches.
— les Terres Martin.
— les Tertres.
— la Tope au Vert.
— la Tour de Guise.
— les Tremblots.
— les Trente Plancons.
— les Vergennes.
— les Vris. *w.*
— sur les Vris. *w.*
Lancié. *r.*
Laperrière. *r. w.*
Malain.
Marsannay-la-Côte [1]).
— aux Argillères.
— aux Avoines.
— les Barres et Prés.
— en Boivin.
— la Champagne Haute.
— Champs Forêts.
— les Combes.
— Combe du Pré.
— les Crais.
— les Crais ou Oscheret (près du village).
— Diénay.
— es Echézots [2]).
— en Etale.
— Favières.
— au Fer Meulin.
— les Grandes Vignes.
— les Grosses Pêtes.
— au Guidon.
— le clos de Jeu.
— en Lavaux.
— bas des Longeroies.
— aux dessus des Longeroies.
— Michalot.
— Oscheret vergl. les Crais.
— ès Ouzeloy.
— le Petit Puits.
— les Poisets.
— aux Portes.
— aux Recilles.
— en Rosey.

Marsannay Terrasse.
— en la Verde.
— vignes Maries.
Meursault [3])
— clos de Baronne.
— en la Barre.
— la Barre dessus.
— sous Blagny.
— les Bouchères. *r. w.*
— clos des Bouchères.
— Buisson Certaut.
— les Caillerets.
— Casse Têtes.
— Charmes Bas.
— Charmes dessous.
— Charmes dessus.
— les Chevalières.
— les Corbins.
— les Cras.
— les Criots.
— le Cromin ou Cromey.
— les Crotots.
— Dos d'Âne.
— sous le dos d'Âne.
— les Dressoles.
— les Durots.
— les Forges.
— Genevrières dessous.
— Genevrières dessus.
— les Gouttes d'Or. *r. w.*
— les Grands Charrons.
— les Gruyaches.
— la Jennelotte.
— le Limosin.
— en Luraule.
— les Malpoiriers.
— en Marcausse.
— clos de Mazerey.
— les meix Chavaux.
— les meix Gagnes.
— meix Tavaux.
— clos des Mouches.
— Moulin Landin.
— au Murger de l'Ormeau. [Monthelie.]
— les Pelles dessous.
— les Pelles dessus.
— les Pelures.
— les Perchots.
— les Perrières dessous.
— les Perrières dessus.
— la Petite Bouchère.
— les Petits Charrons.
— les Peutes Vignes.

---

[1]) Ein schönes Dorf mit 872 Einwohnern. Die Anbau-Fläche beträgt 1282 ha 97 a 40 ca, wovon 400 ha Weinland ist. Die hier gebauten Weine besitzen »une grande franchise, une bonne vinosité, une belle couleur, de la solidité et du corps«.

[2]) Auch *Echézeauts* geschrieben.

[3]) Schöne Dorfgemeinde von 2564 Einwohnern, 8 km von Beaune entfernt. Im Handel wird der feine weiße Wein mehr als der rote erwähnt; jedoch teilt Meursault ungefähr zur Hälfte mit Volnay die Tête de Cuvée roten Santenot. An Weinbau-Fläche besitzt Meursault 340 ha, welche mit »Pinot« bepflanzt sind, d. h. 180 ha weißen und 160 ha roten, dagegen etwa 600 ha guten »Gamay«. *Les Perrières, les Genevrières, les Charmes, la Goutte-d'Or* geben den feinen, an Alkohol und Bouquet dem Montrachet nahe kommenden, reichen weißen Wein. Der rote Santenot ist dem Volnay-Santenot Tête de Cuvée an «fruit, bouquet, arome« gleichgestellt.

Meursault la Pièce sous } [le Bois.
— Pollans. }
— le Porusot. *r. w.*
— le Porusot dessous.
— le Porusot dessus.
— le Pré de Manche.
— les Rougets.
— les Santenots. *[r. w.* }
— les Santenots dessous. }
— les Santenots du Milieu. *r. w.*
— les Terres blanches. }
— le Tesson. *[r. w.* }
— les Tillets.
— les Vignes blanches. }
Molinot. *[r. w.* }
Montbard.
Monthelie[1]).
— Aubrain ou les Hauts } [Brins.
— les Barbières. }
— le meix Bataille.
— le meix Molnot.
— le Cas Rougeot.
— sous le Cellier.
— les champs Feuillots ou Fulliot.
— les champs Ronds.
— le Château-Gaillard.
— clous ou clos des Chênes.
— les Clous.
— les Crays ou Crais.
— les Duresses.
— au Fournereaux.
— les Gamays.
— le meix Garnier.
— le clos Gauthey.
— la Goulotte.
— les Grinchevignes.
— les Hauts Brins vergl. Aubrain.
— les Jouères.
— les Longennes.
— le clos Mipont.
— en Pierre-Fitte.
— en Remagnien.
— clos du Rio.
— les Riottes.
— les Rivaux.

Monthelie les Sous Courts.
— La Taupine.
— les Troisières.
— sur la Velle.
— en Vignes Rondes.
Morey[2]).
— la Bidaude.
— le Blanchard.
— clos Bolet ou Baulet.
— Bonnes Mares.
— les Bouchots.
— la Bussière ou clos Bussière.
— les Calouères.
— Chabiots.
— les Chaffots ou Bas des Chaffots.
— aux Charmes.
— les Charrières.
— les Chenevery.
— Bas de Chenevary ou Chenevery.
— aux Chesaux ou Chezeaux.
— Côte Rotie ou Bas de la Côte Rotie.
— les Crais.
— Faconnières.
— Fionnères vergl. } [Sionnères.
— Fremières. }
— Froichots.
— les Genavrières.
— Godelles.
— les Gruenchers.
— les Herbuottes.
— les Lambrays.
— les Larrays ou Larrets.
— Maison Brulée.
— Millandes.
— les Mochants.
— les Monts luisants.
— Morey.
— clos des Ormes.
— Pourroux ou Porroux.
— Meix-Rentier.
— clos de la Roche.
— Ruchots.
— en la Rue de Vergy.

Morey Ruotte ou Riotte.
— clos Saint-Denis.
— Sionnières ou Fionnères.
— clos Solon ou Solin.
— les Sorbets ou Sorbés.
— le clos Sorbet ou Sorbé.
— clos de Tart.
— Très-Girard.
Musigny.
Nolay. *w.*
Nuits-Saint-Georges, früher Nuits-sous-Beaune[3]).
— aux Allots.
— les Argillats.
— aux Argillats.
— aux Athées ou Athés.
— aux Barrières.
— Bas-des-Combes ou bas de Combe.
— en Belles-Croix.
— aux Boudots.
— les Brûlées.
— derrière les Buttes.
— les Cailles.
— Chabiots ou Chaliots.
— les Chaboeufs.
— aux Chaignots.
— le grand Chaillot.
— le petit Chaillot.
— Chaillots-Brûlées.
— Chaînes-Carteaux.
— aux Champs-Perdrix.
— le Chandot.
— les Charmois.
— la Charmotte.
— la Petite Charmotte.
— au Chouillet.
— Coteau des Bois.
— aux Cras.
— les Croix Blanches.
— aux Crots.
— aux Damodes.
— au dessus des Damodes.
— les Fleurières.
— la Grande fin Blanche.
— les Guindennes.
— les Hauts Poirets.
— Hauts Pruliers.

---

[1]) Gemeinde mit 304 Einwohnern. Die Weine, welche hier gebaut werden, sind weniger alkoholreich, als die von Volnay, enthalten aber mehr Gerbsäure (Tannin) als jene. Die feinen Weine von Monthelie haben viel Körper *(beaucoup de corps)*, feines Bouquet, schöne Farbe und sind sehr haltbar.

[2]) Gemeinde mit 676 Einwohnern und einer Fläche von 782 ha, von welchen etwa 275 ha Weinberge sind. Der Rebsatz hier besteht aus »pinot noir« und »gamay«. Die Weine von Morey sind charakteristisch durch ihren Gehalt an Alkohol, sowie an Eisen. Sie sind von schöner Farbe, besitzen viel Körper und entwickeln mit zunehmendem Alter ein feines Bouquet. Sie halten sich 20 und in guten Jahrgängen noch mehr Jahre hindurch.

[3]) Das frühere Nuits-sous-Beaune heißt seit kurzem Nuits-Saint-Georges, wegen der Weinlage Saint-Georges. Die Stadt zählt 3767 Einwohner und gehört dem Arrondissement Beaune an. Das Areal zählt an »Pinot« 240 ha, wovon 110 ha Têtes und I[a] cuvées und 130 ha secondes cuvées, an Gamay 350 ha. Der Haupthandel hier besteht in feinen Weinen *(vins fins)*. Den Weinen von Nuits werden »une grande spirituosité, beaucoup de finesse, plus de corps et de couleur et un bouquet sui generis« nachgerühmt. Die Côte de Nuits fängt bei Premeaux an und zieht sich bis nach Gevrey-Chambertin hin. Unter diese Rubrik werden alle Hochgewächse dieses klassischen Landstrichs gerechnet. Diese unterscheiden sich von den Gewächsen der Côte de Beaune durch folgende Eigenschaften: *Plus de corps et d'alcool, plus durs au début, se développent plus lentement comme fruit, arome mais sont d'une longue conservation.*

Nuits les Herbues.
— aux Lavières.
— les Longecourts.
— la Maladière.
— aux Murgers.
— les Nourrois.
— le Noyer du Pendu.
— en la Perrière.
— en la Perrière-Noblet.
— les Perrières de la Combe.
— la Petite fin Blanche.
— les Plateaux.
— le Poisot.
— Porrets ou Poirets.
— les Poulettes.
— les Procès.
— les Pruliers.
— les Richemonnes.
— les Roncières.
— aux Rousselots.
— Rue de Chaux.
— les Saint-Georges.
— aux Saint-Jacques.
— aux Saint-Julien.
— aux Thorey ou Torey.
— en Tribourg.
— les Trous Légers.
— aux Tuyaux.
— les Vallerots.
— les Vaucrains.
— aux Vignes-Rondes.

Pernand, auch Pernant[1]).
— les Basses Vergelesses.
— clos Berthes.
— sous le Bois de Noël et Belles Filles.
— les Boutières
— le ou en Caradeux. [w.]
— le ou en Charlemagne. [w.]
— Charmois ou Closeaux.
— Chenôve-Ermitage.
— le Creux de la Net ou Lanet.
— les Fichots.
— l'Île des Hautes Vergelesses.
— en Noirets.
— les Vergelesses.
— Volgeans.

Perrigny-les-Dijon[2]).

Pommard[3]).
— les Argillières ou Ar- [gillères]
— les Arvelets.
— l'Aumore.
— les Aures.
— bas de Chadenet.
— bas de Rouards.
— le bas de Saussille.
— clos Beaudes ou Beaudière.
— les Bertins ou Bretins.
— les Blanches.
— les Boeufs.
— les Boucherottes.
— en Breseuil ou Breseul.
— en Chaffaud.
— la Chanière.
— les Chanlains.
— les Chanlains Bas.
— les Chanlains Hauts.
— les Chaponnières.
— les Charmots.
— en Chaumetin.
— en Chavet.
— les Chazeaux.
— en Chiveau.
— le Clos(-)Blanc.
— le Clos de Cîteaux.
— les Combes dessous.
— les Combes dessus.
— la Combotte.
— clos de la Commaraine.
— la Commelle.
— les Cras.
— les Crenilles.
— en Creux Grais.
— Crocamot.
— la Croix(-)Blanche.
— les Croix Noires.
— la Croix-Planet.
— derrière Saint-Jean.
— les Epenots.
— les Fremiers.
— les Grandes Carelles.
— la Grande Combe.
— les Grandes Tilles.
— les Jarolières.
— les Lambots.
— les Lavières.
— la Levrière.
— les Lormes.

Pommard en Maison-Dieu.
— en Mareau.
— le clos Marey-Monge.
— le clos Micot ou Micault.
— es Moigelot.
— en Monpoulain.
— en Montbuisson.
— clos des Mouches.
— les Nazareth.
— es Noizons.
— les Perrières.
— les Petits Epenots.
— les Petits Noizons.
— les Petits Seurets.
— les Pezerolles.
— les Planets.
— la Plante aux Chèvres.
— la Platières.
— le Poisot.
— château de Pommard.
— village de Pommard.
— les Popins-Bas.
— les Popins-Hauts.
— les Poutures.
— la Refène.
— les Riottes.
— les Rouards.
— rue ès Porcs.
— rue ès Porcs (clos des Ursulines).
— les Rugiens Bas.
— les Rugiens Hauts.
— les Saunières.
— les Saussilles.
— aux Seurets.
— les Sorbins.
— les Tavannes.
— la Toppe ou Taupe.
— en Toppe-Maison-Dieu.
— en la Toppe de Viande.
— la Tournée.
— Trois Follots.
— en la Vache.
— les Vaumuriens Bas.
— les Vaumuriens Hauts.
— le clos de Verger.
— les Vignots.

Premeaux[4]).
— clos des Argillières ou les Argillières.

---

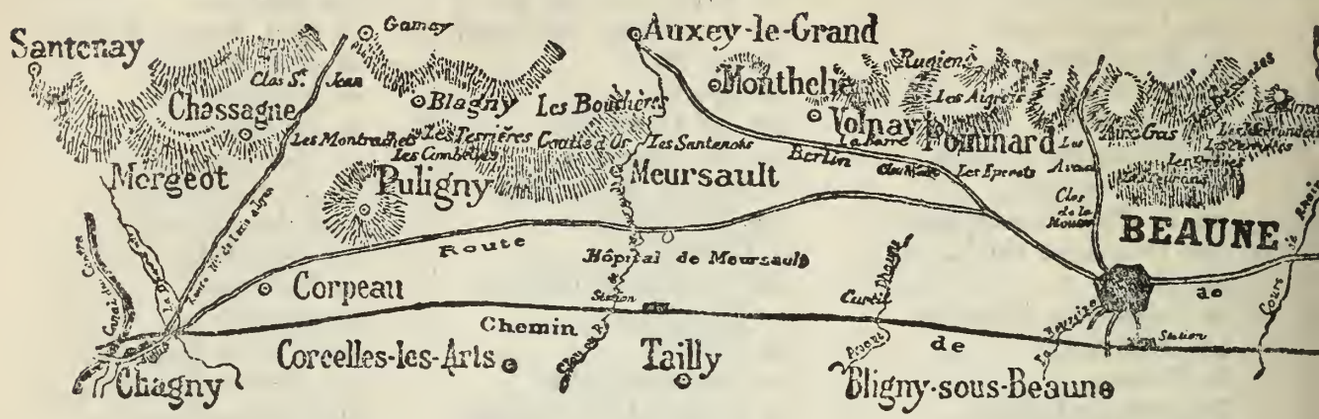
[1]) Gemeinde von gegen 400 Einwohnern. Etwa 97 ha der Weinbergs-Fläche sind mit Edel-Reben und 200 ha mit Gamays bestanden. Für feine Weine zieht man die *pinot fin*, für die »bons ordinaires« die *noirien de Pernand* und für die »ordinaires« die *gamay*. Die berühmteste Lage ist *Charlemagne*.

[2]) Gemeinde mit 401 Einw. Der zehnte Teil des auf 672 ha berechneten Areals ist Weinland, welches gute Tischweine (»vins ordinaires«) liefert.

[3]) Gemeinde mit 1252 Einwohnern, bedeckt eine Fläche von 1010 ha, von welchen 830 ha Weinland sind. Es sind davon 351 ha 66 a 45 ca mit Pinots, 359 ha 90 a 90 ca mit Gamays bestanden. Die Weine von Pommard sind auch in Deutschland wohl bekannt; sie zeichnen sich aus durch Feinheit, viel Körper, volle Farbe und große Haltbarkeit. Nach französischem Urteil sind sie *fermes, avec plus de corps et de couleur, pleins de franchise et de bonne conservation.*

[4]) Gemeinde mit 406 Einwohnern. Von der 737 ha betragenden Fläche ist etwa die Hälfte Weinbergsland; von letzterem wieder sind ein Drittel mit Pinots und zwei Drittel mit Gamays bestanden. Die Weine von Premeaux zeichnen sich durch viel Geist, besondere Feinheit und angenehmes Bouquet aus; sie werden nicht selten unter dem Namen von Nuits verkauft.

VIGNOBLES DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE. Entworfe



Premeaux clos de l'Arlot ou clos Arlots.
— aux Chaillots.
— les Charbonnières.
— les Clusers.
— Combe en Guyot.
— les Cornillots.
— aux Corvées.
— la Corvée-Guichard.
— aux Corvées Pagets.
— les Côtes-Maçons.
— la Cras.
— la Croix de Chaland ou Croix au Lard.
— aux Didiers.
— aux Forêts.
— clos des Forêts Saint-Georges.
— la Fourche.
— clos des Fourches ou clos Maréchal.
— les Fusées.
— les Grandes Vignes.
— les Hâtains.
— aux Leurrées.
— les Longchamps.
— clos Maréchal vergl. clos des Fourches.
— aux Meix Grands.
— les Perdrix.
— les Petits Plets.
— les Petits Pommerets, dits Plantes.
— Plantes au Baron.

Premeaux les Pointes.
— en Pommeret-Finet.
— les Prés Charrons.
— clos Saint-Marc.
— aux Tapones ou Tapons.
— la Torche.
— les Traversins.

Prissey [1]).
— les Armurières.
— les Cachottes.
— derrière les Charmes.
— les Creusottes.
— en Famines.
— aux Genavras.
— les Leurées ou Leurey.
— les Plantes.
— la Rue-Pique.
— les Vignottes.

Puligny [2]).
— les Bienvennes.
— Blagny Blanc.
— les Boudrières.
— la Boudriote.
— les Caillerets.
— Caustière du Rond Pré.
— clos Chagnot.
— les Chalumeaux.
— champ Canet.
— Champ-Gain.
— Charbonnières.
— les Charmes.
— le Clavaillon ou clos Vaillon.
— les Closeaux.

Puligny Combes.
— les Combettes.
— Corvée des Vignes.
— les Enseignères.
— l'Épée.
— Escholier.
— es Folatières.
— la Garenne.
— les Grands Bois.
— Grands Champs.
— Houillères.
— les Levrons.
— clos du Meix.
— Mont-Rachet ou Montrachet.
— bâtard Montrachet.
— chevalier Montrachet.
— la Mouchère.
— les Parties.
— les Perrières.
— Petit-poirier.
— Peute Raye.
— Plante des Champs.
— sous le Puits.
— Pré Rond.
— les Pucelles.
— les Referts ou Refères.
— le Rondot.
— les Saussis.
— clos Vaillon vergl. Clavaillon.
— Vaillonges.

Santenay [3]).
— les Ambours.
— en Beauregard. *1.*

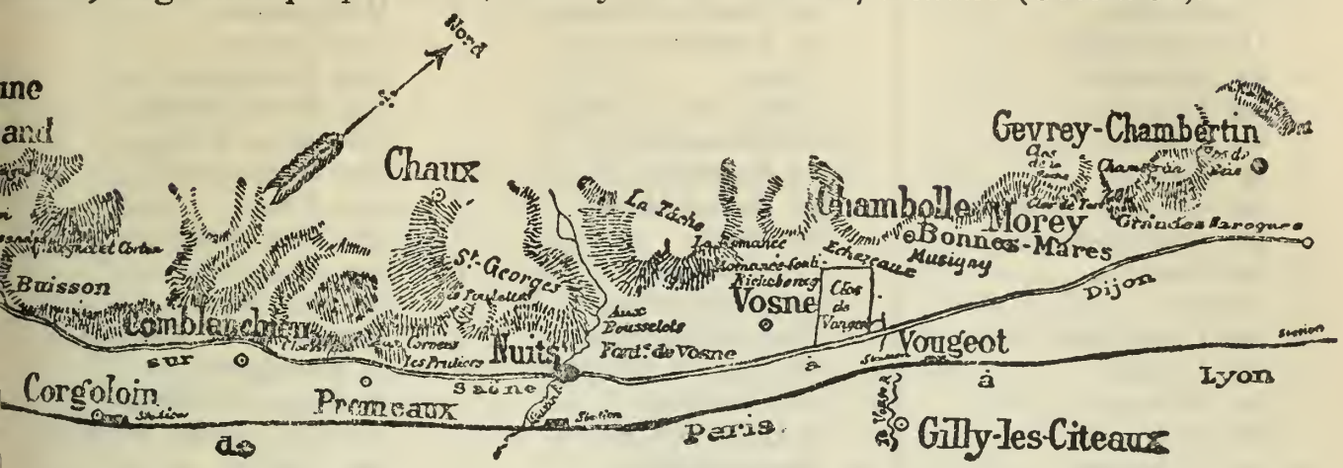
---

[1]) Gemeinde, welche eine Fläche von 157 ha bedeckt, wovon 100 ha Weinberge sind.

[2]) Puligny liegt zwischen Meursault und Chassagne und heißt auch Puligny-Montrachet, weil es mit Chassagne (s. d. auf S. 1617) den hochfeinen weißen Burgunder ungefähr zur Hälfte besitzt. *Bâtard-Montrachet* und *Chevalier-Montrachet,* die unter dem Montrachet wachsen, geben auch recht feine und saftige weiße Weine. Der oben auf der Côte liegende Weiler Blagny, der Gemeinde Puligny gehörend, darf nicht übersehen werden; dessen Areal besteht ausschließlich aus edlen Reben und liefert feine feurige, weiße und rote Weine, welche mit den premières cuvées der Côte de Beaune verglichen werden können. Die Anbau-Fläche besteht aus 180 ha edlen Reben und etwa 400 ha Gamay; deswegen liefert Puligny eine bedeutende Lese sehr gesuchten Gamays und Passe-tout-grains.

[3]) Hübsche Dorfgemeinde, 18 km von Beaune, am Ende der Côte-d'Or, von Santenay-le-Bas und Santenay-le-Haut gebildet, besitzt eine Weinbau-Fläche von etwa 273 ha, welche mit edlen Reben bestanden sind. Davon sind 35 ha hors ligne, 150 ha 1re classe und 88 ha 2e classe. Die Lagen *Les Gravières, Le Clos de Tavannes, Les Brussanes* geben sehr feine und haltbare Weine, die den übrigen 1ers crus der Côte gleichkommen. Santenay liefert in seinen Lagen *(climats)* erster und zweiter Klasse viele schöne Pinot-Weine, welche sich durch »fermeté, corps et bouquet« sehr empfehlen.

melle, négociant-propriétaire, Abbaye Saint-Martin, Beaune (Côte-d'Or).



Santenay en Beaurepaire.
— en Biéveau.
— Boichot.
— les Brussanes.
— les Charmes dessus.
— la Comme.
— les Cornières.
— Douée.
— les Fourneaux.
— clos Genet.
— Grands Murs.
— les Gravières.
— les Hâtes.
— la Maladière.
— Passe-temps.
— les Perrolles dessus.
— les Prarons dessus.
— sous la Roche. *w.*
— Grand clos Rousseau.
— en Saint-Jean.
— sur Saint-Martin.
— clos de Tavannes.
— les Tilles.
— les Vaux.
— au Village du dessus.

Savigny-les-Beaune[1]).
— Basses Vergelesses ou Île des Vergelesses.
— les Bourgeots.
— les Boutières.
— les Canardières ou es Canardises.
— la Champagne.
— aux Champs Chardons Dessus.
— Champs des Pruniers.
Savigny les Charmières.
— Chenôve-Ermitage.
— aux Clous.
— les ou aux Fourches.
— aux Fourneaux.
— les Galloises.
— les ou aux Godeaux.
— les Goudelettes.
— les Grandes Lavières.
— aux Grands Liards.
— les Grands Picotins.
— aux Gravains.
— aux Gruottes.
— les ou aux Guettes.
— en Guettotes.
— les Hauts-Jarrons.
— les Jarrons.
— les ou aux Lavières.
— aux Liards ou bas Liards.
— les Marconnets-Bas.
— les Marconnets-Hauts.
— le Moulin-Moyne.
— Moutier Amet ou Moustier Ramey.
— les Narbantons.
— le Clos Patriarche.
— les Perrières.
— les Petits Godeaux.
— aux Petits Liards.
— les Petits Picotins.
— Peuillets.
— le ou les Pimentier.
— les Planchots de la Champagne. [chots du Nord.]
— les Planchots ou Plan-
Savigny aux Pointes
— les Prevaux.
— les Ralausses.
— en Redrescul ou Redrescut.
— les Roichottes.
— sous Roches.
— les Rouvrettes.
— les Saucours.
— les ou aux Serpentières.
— les Talmettes.
— les ou aux Vergelesses.
— Vermots.

Volnay[2]).
— Amerot.
— les Angles.
— clos d'Audignac.
— les Aussy.
— la Barre.
— en Beauregard.
— es Blanches.
— la Bouchère.
— en Brouillard.
— les Buttes.
— en Cailleret.
— Cailleret dessous.
— Cailleret dessus.
— Carelles-sous-Chapelle.
— les Carelles dessous.
— la Cave.
— en Champans.
— Champfuillot.
— les Chanlains ou Chanlins.
— le Clos des Chênes.
— en Chevret.

[1]) Gemeinde von gegen 2000 Einwohnern. Die hier erzeugten Weine sind markig *(moelleux)*, reich an Bouquet, feurig und kraftvoll *(riches en bouquet, ont du feu et de la force)*. Eine Inschrift aus dem 17. Jahrhundert, welche noch heute zu lesen ist, befindet sich an einem der Thore des Schlosses La Loyère. Diese charakterisiert die Weine von Savigny folgendermaßen: *Les Vins de Savigny sont nourrissants, théologiques et morbifuges.*

[2]) Gemeinde mit 656 Einwohnern. Volnay bedeckt eine Fläche von 753 ha, wovon 211 ha 14 a 80 ca mit Gamays und 225 ha 84 a 80 ca mit Pinots bestanden sind. Volnay ist nach Beaune diejenige Ortschaft, die am meisten feinere Weine erzeugt. Seine Têtes de Cuvées, *Les Caillerets, Les Champans, la Pousse-d'Or* usw., welche »à mi-côte« liegen, bringen sehr kostbare Weine hervor. Ein berühmter Fachkenner sagte: »Les vins de Volnay sont exquis par leur finesse, leur pureté de goût et de bouquet.« Die 1res und 2es cuvées geben ebenfalls sehr gesuchte bouquetreiche Weine. Am Fuße des Hügels, in der Richtung Bligny, befinden sich 215 ha mit ausgezeichneten Gamays, die zwischen 2500 und 3000 hl »bons ordinaires« und »Passe-tout-grains« liefern.

Volnay les Combes.
— Condemène.
— Cros-Martin.
— es Echards.
— les Famines.
— en Fremiers.
— la Gigotte.
— les Grands Champs.
— les Grands-Poisots.
— les Jouères.
— Lassole.
— les Longbois.
— les Lurets.
— les Mitans.
— Montpoulain.
— en L'Ormeau.
— les Paquiers.
— Paux Bois.
— Petits Cros-Martin.
— les Petits Gamets.
— les Petits-Poisots.
— les Petits-Prés.
— Pitures.
— les Pitures dessus.
— les Pluchots.
— les Pointes d'Angles.
— la Pousse d'Or.
— la Robardelle.
— sur Roches.
— en Ronceret.
— les Serpents.

Volnay en Taille Pieds.
— en Vaux ou Vaut.
— en Verseuil.
— Vèvre.
— village de Volnay.
Vosne-Romanée[1]).
— les Barreaux.
— les Beaux-Monts.
— Bossières.
— aux Brulées.
— les Chalandins.
— Champs-Goudins.
— champs de Perdrix.
— les Chaumes.
— la Colombière.
— Combe-Brûlée.
— aux Communes.
— la Croix Blanche.
— la Croix-Rameau.
— les Damodes.
— la Fontaine de Vosne.
— derrière le Four.
— les Gaudichots.
— aux Genaivrières.
— la Grande-Rue.
— Hauts Beaux Monts.
— aux Jachères.
— les Jacquines.
— Basses Maizières.
— Hautes Maizières.
— les Malconsorts.

Vosne au dessus des Malconsorts.
— aux Ormes.
— clos Parantoux.
— aux Petits-Monts.
— Pré de la Folie.
— aux Raviolles.
— aux Réas.
— clos des Réas.
— aux Reignots.
— les Richebourg.
— dessus de la Rivière.
— la Romanée.
— la Romanée-Conti.
— Romanée Saint-Vivant.
— aux Saules.
— les Suchots.
— la Tâche.
— les Verroilles.
— Vigneux.
— Village de Vosne.
Vougeot[2]).
— les Cras.
— les Plantes.
— la Vigne Blanche.
— le Village.
— clos de Vougeot.
— les Petits Vougeots.
— clos de Vougeot Blanc (partie supérieure des Petits Vougeots).

2. Basse-Bourgogne. Niederburgund. Lower Burgundy.

Yonne.

Die Yonne ist ein Fluß im mittleren Frankreich, entspringt im Morvan-Gebirge, südlich von Château-Chinon im Dép. Nièvre, durchfließt in nordwestlicher Richtung die Départements Nièvre und Yonne, wird bei Auxerre schiffbar und fällt nach einem Laufe von 273 km bei Montereau links in die Seine. Das nach ihr benannte Département Yonne umfaßt den nordwestlichen Teil von Burgund (Avallonais und Auxerrois), den südwestlichen Teil der Champagne (Sénonais) und ein Stück des südostlichen Teils von Orléanais (Puisaye und Gâtinais), grenzt im Nordwesten an das Dép. Seine-et-Marne, im Nordosten an Aube, im Osten an Côte-d'Or, im Süden an Nièvre, im Westen an Loiret und umfaßt einen Flächenraum von 7494 qkm mit (1891) 344 688 Einw. — Der Rebsatz im Dép. Yonne besteht aus noirien (franc pineau), beaunois, lombard, verrots (tresseaux), pinot gris (beurot), tresseau, le romain, grand und petit vérot, pinot noir und blanc, vérot mousseux, épicier, plant du roi.

Über die Weine Unter- oder Niederburgunds siehe unter »Burgund«, Seite 1615.

Annay.
Arcy-sur-Cure. *r.*
Auxerre[3]). *r.*
— Boivin.
— Boussicat.

Auxerre clos de la Chainette.
— Champeaux.
— Chapotte.
— Chaumont.

Auxerre Chauvent.
— Clairion.
— Côtes-Chaudes.
— Isles.
— Judas.

[1]) Gemeinde von 600 Einwohnern. Von der 300 ha großen Fläche sind 170 ha mit edlen Reben bepflanzt. Zwischen Nuits und Vougeot liegend, verdient Vosne eine der klassischesten Ortschaften genannt zu werden. Oberhalb der Dorfkirche wachsen lauter Edelcrus, wie *Romanée-Conti, Richebourg, la Tâche* und *la Romanée.* Diese Têtes de Cuvées der Côte-d'Or geben sehr vollkommene Hochgewächse, mit »corps moelleux, extrême finesse, bouquet élevé«.

[2]) Kleines Dorf mit etwa 250 Einwohnern und einer Fläche von rund 89 ha. Der Wein von Vougeot besitzt alle Eigenschaften der »grands crus«. Er ist ein Wein »d'une grande finesse, de beaucoup de délicatesse« und mit zunehmendem Alter »corsé, fort et généreux«. Daselbst ist auch der Clos de Vougeot mit einer Fläche von 50 ha, von einer Mauer vollständig umringt. Leider wurde dieser größte Clos der Côte-d'Or, von der Abbaye de Citeaux im 13. und 14. Jahrhundert gepflanzt, vor einigen Jahren an etliche dreißig Propriétaires stückweise verkauft.

[3]) Hauptstadt des franz. Dép. Yonne und des Arrondissements Auxerre in Burgund, in weinreicher Gegend, links an der Yonne, hat (1891) 14 553, als Gemeinde 18 036 Einw. Die Weine der Umgegend, *Boivien, la Chainette* usw., sind der »Stolz Niederburgunds«. Im Mittelalter galten die Weine von Auxerre als die edelsten Frankreichs. Unter Ludwig XI. sagte man »vin d'Auxerre est la boisson des Rois«; mit »Buveur d'Auxerre« bezeichnete man eine besonders feine Zunge.

Auxerre Migraine.
— Monthardion.
— Motembasse.
— Nantelle.
— Pied-de-Rat.
— Poiry.
— Quétard ou Queutard.
— Rosoir.
— Sainte-Nitau.
— Tureau.
Avallon. *r. 3.*
— Annay.
— Champ-Gachot.
— Monfole.
— Rouvré.
— Tarrot.
— Vault.
Bazarnes.
Beines.
Bellechaume.
Béon.
Bernouil. *w.*
Beru. *w.*
Bussy-en-Othe.
Cerisiers.
Chablis[1]). *w.*
— Bougéreau.
— Chapelot.
— le Clos.
— Goutte d'or.
— Grenouille.
— Hélie.
— Lépinotte.
— Montmain.
— Mont-de-Milieu.
— la Moutonne.
— Preuse.
— clos Valmur.
— Vaulovent.
— Vauvilien.
— Vosdésirs.
— Vossegros.
Champs. *w.*
Chassy.
Chaumont. *r.*
Chemilly. *w.*
— Guette-Soleil.
Cheny.
Chevannes. *w.*
Chichée. *w.*
— Vaucompin.
Collan.
Collemiers. *r.*
Commissey. *r.*
Coulanges-la-Vineuse. *r.*
— le Monsieur.
Courgis. *w.*
Courlon.
Cravant. *r.*
Dannemoine. *r. w.*
— Chapelle.
— Craies.
— Lorraines.
— Marguerites.
— Mont-Savoye.
— Olivotes. *r. w.*
— Poinsot.
Épineuil. *r. w.*
— Bridaines ou Bridennes. *r. w.*
— Buisson.
— Champs-Soins.
— Corbiers-Moreaux.
— Derrière-Quincy.
— Grisées. *w.*
— Haute-Perrière.
— Hautes-Poches.
Fleys. *w.*
— Blanchot.
Flogny.
Foissy.
Fontenay. *w.*
— la Côte.
Givry. *r.*
— côte Girande.
Gron. *r.*
Irancy. *r.*
— Bergère.
— Cailles.
— la Palotte.
— Paradis.
— Vaux-Chassés.
Island.
Joigny. *r.*
— Calvaire.
— Chaillos.
— Chambugles.
— Chantepuce.
— Chauffours.
— Chaume-au-Baril.
— Clos.
— Gueurées.
— Jaucheroy.
— Madeleine.
— Mignottes.
— Petit-Tuot.
— Poules.
— cote Saint-Jacques.
— Saint-Thibault.
— Sonnerosse.
— Souvillers.
— Tuées.
— Vaux-Larnoult.
— Vergemartin.
— Voie-Blanche.
Junay. *r. w.*
Junay Vaumorillon. *w.*
Jussy. *r.*
— Belle-Fille.
Maligny. *w.*
— Fourchaume.
Marsangis. *r.*
Milly. *w.*
— Delchet.
Molesmes. *r.*
Montréal. *r.*
Mont-St.-Sulpice. *r.*
Neuvy-Sautour.
Paron. *r.*
— Crève-Coeur.
Poilly-sur-Serain.
Poinchy. *w.*
— Troëne.
Pontigny. *r.*
— Vieille-Plante.
Roffey. *w.*
Rosoy. *r.*
Rousson. *r.*
St.-Brancher.
St.-Bris. *r. w.*
— Blamoy.
— Chaise.
— Chaussans.
— Perprauts.
— Poire.
St.-Julien-du-Sault. *r.*
St.-Martin-sur-Quane. *r.*
Seignelay.
Sens.
Subligny.
Tanlay.
— Vigne-Noire.
Tissey. *w.*
Tonnerre[2]). *r. w.*
— Beauvais. *r. w.*
— Chartoux ou Charloux ou Charloups. *r. w.*
— Maison-Rouge. *w.*
— Perrières.
— Pertuis-Batteaux.
— clos de Pitoy. *w.*
— basses Poches.
— grandes Poches.
— côtes de Préaux. *w.*
— Voutois. *w.*
Tronchoy. *r.*
— clos du Château.
Vault-de-Lugny. *r.*
Vaux. *r.*
— Chassés.
— Larnoult.
— Moine.
Vermenton. *r.*
— Bertry.

[1]) Hauptort des Kantons Chablis (194,62 qkm, 14 Gemeinden, 7365 Einw.) im Arrondissement Auxerre des franz. Dép. Yonne, 18 km östlich von Auxerre, am linken Ufer des Serein, hat (1891) 2302, als Gemeinde 2318 Einw. Der hier gebaute Wein ist ein sehr geschätzter weißer Burgunder zweiten Ranges, das »Austern-Wasser«, weil er gern zu Austern getrunken wird.

[2]) Arrondissements-Hauptstadt im franz. Dép. Yonne, am Armançon.

Vermenton Grande-Côte.
— Naudigeon.
— Plantes-Hautes.
— Vaux-Moine.
Vêron. *r.*

Vèzannes. *w.*
Vezelay. *r.*
— clos de Vezelay.
Vezinnes. *r.*
Villeneuve-le-Roi. *r.*

Villy. *w.*
Vincelotte. *r.*
Viviers. *w.*
— Gravière.
Yrouerre.

3. Mâconnais et Chalonnais. Mâconnais und Chalonnais. Mâconnais and Chalonnais.

Saône-et-Loire.

Die Landschaft Mâconnais bildete früher eine Grafschaft, kam 1228 an Frankreich, 1435 an den Herzog von Burgund, 1477 aber wieder an Ludwig XI. Die Hauptstadt Mâcon, im gleichnamigen Arrondissement gelegen, ist bekannt durch den auf den südwestlichen Hügel-Geländen wachsenden Mâconwein, auch durch seine Marmeladen aus Weinbeeren *(cotignac de Mâcon)*. Die Côte Mâconnaise besitzt die sehr edlen weißen Crus von *Pouilly* und *Fuissé*, die sich durch »Corps, Fruit et Bouquet« auszeichnen und meistens teuerer als die Chablis I^a verkauft werden. Die benachbarten Ortschaften *Solutré* und *Vergisson* geben auch Weißweine, etwas herber, aber vom Handel sehr gesucht. — Chalonnais, burgundische Lehnsgrafschaft, kam 1097 durch Kauf zur Hälfte an den Bischof von Chalon-sur-Saône; die andere Hälfte war vom Grafen von Doucy geerbt worden, kam 1237 durch Tausch an das Herzogtum Burgund und 1477 an die französische Krone. In der Côte Chalonnaise sind folgende Gemeinden zu erwähnen: *Mercurey*, wo ein bekannter roter 3^e Cru und gute Passe-tout-grains wachsen. Als feinere Weißweine sind zuerst *Rully*, dann *Montagny* und *Buxy* zu erwähnen, die dem Meursault 2^es und 3^es cuvées gleichkommende Weine liefern. Chalon-sur-Saône, Hauptstadt des gleichnamigen Arrondissements, an der Mündung des Canal du Centre in die Saône, in einer fruchtbaren, aber Überschwemmungen ausgesetzten Gegend Burgunds, hat (1891) 22582, als Gemeinde 24666 Einw. — Das Dép. Saône-et-Loire, aus dem südwestl. Teil von Burgund, nämlich den Landschaften Charollais (ehemals Brionnais), Mâconnais, Autunois und Chalonnais gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Côte-d'Or, im Osten an Jura, im Südosten an Ain, im Süden an die Dépts. Rhône und Loire, im Westen an Allier, im Nordw. an Nièvre, hat einen Flächenraum von 8552 qkm und (1892) 629323 Einw. Das Land ist durch das Gebirge von Charollais, welches bis zu 760 m aufsteigt, bergig und hügelig, teilweise steinig, großenteils aber sehr fruchtbar und wird von der Saône mit Doubs, Seille, Grosne und der Loire mit Arroux und Arconce und anderen kleineren Flüssen bewässert. Die Weinbau-Fläche beträgt 31604 ha (nach anderen 45618 ha). Die Statistik weist im Jahre 1841 einen Ertrag von 844233 hl auf, davon 714131 hl Rot- und 130102 hl Weißwein. Die Weinbau-Erträge des Dépts. waren 1873 = 359279 hl, 1874 = 892365 hl, 1875 = 2220872 hl, 1876 = 1164627 hl, 1877 = 1407216 hl, 1878 = 1435809 hl, 1879 = 690695 hl, 1880 = 647922 hl, 1881 = 540436 hl, 1882 = 553968 hl, 1883 = 1028938 hl, 1884 = 534565 hl, 1885 = 843763 hl, 1886 = 584272 hl, 1887 = 425606 hl, 1888 = 670443 hl, 1889 = 523081 hl, 1890 = 562928 hl, 1891 = 528928 hl, 1892 = 520018 hl. Wie im Beaujolais, so hat auch hier der Weinbau durch die Reblaus stark gelitten, doch ist die Hälfte der Weinberge bereits auf amerikanische Reben (Riparia, Solonis, Vialla, York Madeira) gepfropft. Auf einigen ha wird Wein direkt aus »Othello« und »Noah« gezogen. Der Rebsatz besteht hauptsächlich aus »pineau« und »gamay« mit ihren vielen Spielarten.

B. = Canton de Buxy. C. = Canton de Cluny. Ch. = Canton de la Chapelle-de-Guinchay. Cha. = Canton de Chalon. Chy. = Canton de Chagny. Co. = Canton de Couches-les-Mines. G. = Canton de Saint-Gengoux-le-National. Gi. = Canton de Givry. L. = Canton de Lugny. M. = Canton de Mâcon. S. = Canton de Sennecey-le-Grand. T. = Canton de Tramayes. To. = Canton de Tournus. V. = Canton de Verdun-sur-le-Doubs.

Allerey. V. *r. w.*
Aluze. Chy. *r. w.*
— le Clas.
— la Chaume.
— les Claveaux.
— les Gardes.
— Roche-Pendante.
Ameugny. G. *r. w.*
Azé. L. *r. w.*
— château d'Aisne (crus renommés: aux champs, en Mialoup, aux Molards, les Platières, le Vignaud, sur les Villes).
— Bouzolles.
— Burchère.
— le Champgelin.
— Conflans.
— domaine de Montaigre.
— la Michaude.
— Rizerolles.
— Vaux-sur-Aisne.
— aux Vignaux.
Barizey. Gi. *r. w.* *[r. w.]*
Beaumont-sur-Grosne. S.

Berzé-le-Châtel. C. *r.*
— Blandos.
— aux Murs.
— aux Thinous.
Berzé-la-Ville. M. *r.*
— Berzé.
— les Chardigny.
— au Château des Moines.
— aux Furtins.
— Mary.
— le Péret.
— les Vernay. *[r. w.]*
Bissey-sous-Cruchaud. B.
— domaine de la Brosse.
— Chante-Perdrix.
— les Combes.
— la Galère.
— les Morajoux.
— le Rougeon.
— Saugy. *w.*
— les Torpins.
Bissy-sur-Fley. B. *r. w.*
Bissy-la-Mâconnaise. L.
— le Clou. *[r. w.]*

Bissy Fontenailles.
— en Grenier.
— le Gros-Buisson.
— la Rochette.
— les Segauds.
— les Tarterets.
Bissy-sous-Uxelles. G. *r.*
— Chevagny.
— clos Métreux.
— les Oras.
— la rue Boira.
Blanot. C. *r.*
Bonnay. G. *r.*
— Besanceuil.
— le Vigny.
Bouzeron. Chy. *r. w.*
— les Carcelles.
— les Clous.
— les Cordères.
— la Digoanne.
— la Fortune.
— Sous-le-Bois.
Boyer. S. *r.*
— Boiry.

Boyer les Justices.
— Venière. [wenig r.]
Bragny-sur-Saône. V. w.,
Brancion. To. r. w.
Bray. C. r.
Bresse-sur-Grosne. S. r.
— les Cordeaux.
— clos Dumont.
— les Pins.
Buffières. C. r. w.
Burgy. L. r.
Burnand. G. r.
— le Bec d'oiseau.
Bussières. M.
— les Beaudiers.
— Berrey.
— Buttat.
— le Clos.
— Curtil-Bourdon.
— les Devants.
— Fromenteaux.
— Magniens.
— Prole.
— Terreaux.
— Varennes.
— Vaux.
— vigne de la Croix.
— vigne du Puits.
Buxy. B. r. w.
— Bonneveaux.
— les Condemines.
— Davenay.
— Montcuchot.
— Vieux-Château.
Cersot. B. r. w.
— les Bligny.
— les Bois Ducloux.
— Neuilly.
— les Violata.
Chagny. Chy. r. w.
Chaintré. Ch. r. w.
— la Barge.
— le Bourg.
— les Buissonnats.
— le Château.
— Savy.
Chalon. Cha.
Chamilly. Chy. r. w. [S.]
Champagny-sous-Uxelles.
Champforgeuil. Cha. r. w.
— le Château.
Chânes. Ch.
— Buchets.
— les Colons.
— les Gagères.
— les Granges.
— les Préaux.
— les Rivets.
— les Thiellays.
Chapaize. G. r.
Chapaize côte d'Uxelles.
La Chapelle-sous-Brancion. To. r.
— château de Noble (crus renommés: sur le Four, en Mangot, sur le Pressoir, les Planchettes).
La Chapelle-de-Guinchay[1]). Ch.
— Belleverne.
— Blémonts.
— les Boccards.
— le Bourg.
— Broyers.
— Darroux.
— Deschamps.
— Gandelins.
— Jean-Loron Paquelets.
— Journets.
— Loise.
— Marmets.
— les Méladières.
— Potets.
— Tournets.
Charbonnières. M. r. w.
— en Crétine.
— la Montagne. w.
— Montlaville.
— en Pain-Perdu.
Chardonnay. L. r.
— le Banry.
— Beauvois.
— les Beluzes.
— le Bois-du-Banc.
— Bonchamp.
— Bourg de Chardonnay.
— les Bluis.
— les Busserettes.
— Butry.
— les Cerisiers.
— Champ-Bourlin.
— hameau de Champvent.
— les Chézeaux.
— les Combes.
— les Combettes.
— les Crays.
— la Crochette.
— les Croix.
— la Fleurette.
— la Garde.
— Laveau.
— Marnay.
— les Meix.
— Nécuge.
— les Pendaines.
— les Perrines.
— les Petoux.
— les Pommerays.
— Préole.
— les Ranches.
— les Tires.
Chardonnay les Truffières.
— Vers-Saules.
Charnay-lez-Mâcon. M.
— le Beau Maréchal.
— le Bourg-de-Charnay.
— Carge d'Arlais.
— Champgrenon.
— les Chênes.
— la Chevagnière.
— Condemine.
— la Croix-Madeleine.
— le Feuillard.
— les Gérardes.
— les Giroux.
— Levigny.
— la Louve.
— la Lye.
— Malcus.
— Marboux.
— le Mérac.
— le Perthuis.
— en Pierre à Feu.
— les Pouzes.
— Saint-Léger.
— les Tournons.
— Verneuil.
— la Villye.
— le Voisinet.
Charrecey. Gi. r. w.
— Champstaillons.
— Chatte-Vache.
— les Mouillères.
— les Noirets.
— les Ouches.
— les Vernets.
— les Vignes-Derrières.
Chasselas. Ch.
— la Combe.
— le Drus.
— la Faux.
— la Grange-au-Buis.
— le Pré-Jaux.
— la Roche.
— les Spires.
— le Voisin.
Chassey. Chy. r. w.
— Corchanu.
— Valotte.
Château. C. r. w.
— Borde.
— Saint-Laurent.
— les grandes Serres.
Chaudenay. Chy. r. w.
Chenôves. B. r. w.
— les Beauregards.
— le clos de Chenôves.
— Laboutière.
— les Poteux.
— les Preilles.
— la Rongère.

[1]) Obgleich die Gemeinde Chapelle-de-Guinchay zum Dép. Saône-et-Loire gehört, werden die hier gebauten Weine häufig als Beaujolais (Haut-Beaujolais) betrachtet.

Chenôves le Thil.
— les grandes Vignes.
— les Vignes devant.
Chérizet. C. *r. w.*
— les Fromentaux.
— les Grillets.
— les grandes Vignes.
Chevagny-lès-Chevrières. } [M.
— en Arène. }
— le Bourg.
— clos du Château.
— les Condemines.
— aux Grattières.
— clos de la Rochette.
Chissey-lès-Mâcon. G. *r.*
Clessé. L. *r. w.*
— la Bangrand.
— la Bussière.
— Champ-Chollet.
— le Chaudron.
— le Mont.
— le Murger.
Cluny. C. *r.*
Cormatin. G. *r.*
Cortambert. C. *r. w.*
— clos de Boutavent.
— clos des Charlottes.
— la Montagne.
— les Rousseaux.
— la grande Vigne.
— vigne de Varanges.
Cortevaix. G. *r.*
— les Brûlés.
— Urcy. [*w.*, wenig *r.* }
Crèches-sur-Saône. Ch. }
— les Belouzes.
— les Bergers. *w.*
— Bourdonnières. *w.*
— Carrières. *w.*
— Dracé.
— les Gondines.
— les Perrelles.
— les Pins.
— les Planchers.
— Thoiriat.
Cruzilles. L. *r.*
— les Barres.
— Collonges.
— les Essards.
— clos du Maine.
— la Molle-Pierre.
— en Nay.
— Nuzeray.
— Sagy.
— les Vignes-Devant.
Culles. B. *r.*
— en Chaponnière.
— le Mont-Bouzu.
Culles la Roche des Culles.
Curtil-sous-Burnand. G. *r.*
— le Bec d'Oiseau.
— derrière le Four.
— la Garenne.
— les Poiseuils.
Davayé. M.
— les Chailloux.
— aux Morats.
— en Paradis.
— les Pommards.
— les Poncétys.
Demigny. Chy. *r. w.*
— au Châtelet.
— à Rion.
— à Vacheret.
Dennevy. Chy. *r. w.*
Dezize[1]). Co.
— les Marenges.
— les Saulgeots.
Donzy-le-National. C. *r. w.*
— la Berge.
— le Mont.
— la Pras.
— Ramas.
Dracy-le-Fort. Gi. *r. w.*
— Champ-Lolot.
— Claveaux.
— Crays.
— Fort-de-Vaux.
— Gorgère.
— Varennes.
— les Vignes Rouges.
Écuelles. V. *w.*, wenig *r.*
— au Bassot.
— la Bonnette.
— le Champollet.
— la Chapelle de Molaise.
— les Charmes.
— les Épuyers.
— les Folies.
— la Glacière.
— le Moulin-à-Vent.
— la Plante-à-Thomas.
— les Plantes.
— le Poirier.
— les Renards.
— la Tronchotte.
Étrigny. S. *r.*
— les Grandes-Vignes.
— le Pendure.
— la Varenne.
Farges. To. *r.* [*r. w.* }
Farges-les-Chalon. Cha. }
— le Champ-Flau.
— le Champ-Traversé.
— la Maladière.
— le Meix-Bettrand.
Farges le Poutot.
Flacé. M. *r. w.*
— la Grisière.
Flagy. C. *r. w.*
— les Grands-Essarts.
— les Grandes-Vignes.
— Japon.
— la Roche.
— les Ronses.
— Tavazot.
— le Vigneau.
Fley. B. *r. w.*
— les Garraudes.
— Rimont.
— les Sermelles.
Fontaines-les-Chalon. Chy. *r. w.*
— Beauvoirs.
— Bois de la Barre.
— Butte-Soleil.
— Clausin.
— les Combes.
— Croix Jean Dillion.
— les Fosses.
— Grands-Paniers.
— les Granges.
— Malpertuis.
— les Margottières.
— Morantins.
— champ de Perdrix.
— Perdrix-Rousse.
— Rateaux.
— Saint-Hilaire.
— clos Saint-Nicolas.
— Saufouret.
Fuissé. M.
Géanges. V. *r. w.*
— le Brachat.
— le champ Carreau.
— les Vandaines.
— la Vernelle.
Gergy. V. *w.*, wenig *r.*
— Bief-Saudon.
— la Motte.
— l'Offician.
— Rougemont.
Givry. Gi. *r. w.*
— Barraude.
— Boix-Chevaux.
— Cellier aux Moines.
— clos Charlieux.
— les Chauvary.
— Cortiamble.
— la Corvée.
— clos Marceaux.
— clos Marolle.
— les Parades.
— Plante-Genlis.

[1]) Eine im Dép. Saône-et-Loire zwischen Santenay und Nolay am Ende der Côte de Beaune eingeschlossene Gemeinde, die auch dem Burgunder Handel recht hübsche Weine liefert. Die Lage *Les Marenges*, mit Pinot bepflanzt, gibt einen, wenn auch tanninreicheren, aber dem Santenay 1re cuvée gleichen Wein. Die Lage *Les Saulgeots* und manche andere geben 2000—3000 hl sehr trinkbare »passe-tout-grains« und gamays, die sich recht gut halten.

Givry Poncey.
— les Prétauts.
— Russilly.
— clos Saint-Paul.
— clos Saint-Pierre.
— clos Salomon.
— Servoisine.
Granges. Gi. *r.*
Grevilly. L. *r.*
Hurigny. M. *r. w.*
— Chante-Loup.
— château de Chazoux.
— la Foudre.
— Franc-lieu.
— les Guérêts.
— Mont-Rouge.
— clos de la Pourcette.
— les Rousseaux.
— Salornay.
Igé. C. *r. w.*
— Chabotte.
— la Chassagne.
— les Crais.
— Dommange.
— Martoret.
— Mont-Goubot.
— les Mouchettes.
— le Munet.
— Poiseul.
Jalogny. C. *r. w.*
Jambles. Gi. *r.*
— Charnaille.
— les Cloux.
— Meix au Roi.
Jugy. S. *r. w.*
— le Bizier.
— Champ-Try.
— le Clos.
— la Garenne.
— les Mâts.
— Montceau.
— Scivolières.
Jully-lès-Buxy. B. *r. w.*
— les Chamiots.
— les Chaux.
— les Corbaisons.
— les Couères.
— les Plantats.
Lacrost. To. *r.*
Laives. S. *r. w.*
— les Buissenots.
— les Carrières.
— sous la Faille.
— clos de la Motte.
— les Rosiers.
— sous Saint-Martin.
— les Vignes-Rouges.
Laizé. M. *r.*
Leynes. Ch.
— Creuses-Noires.
— Lavernette.
Loché. M.
— aux Barres.
Loché Loché.
— aux Longues-Tettres.
— aux Mures.
— les Scelley.
— aux Telloys.
Lournand. C. *r. w.*
— le Parc.
— clos de Sous-Lourdon.
La Loyère. Cha. *r. w.*
Lugny. L. *r.*
— Collongette.
— Fissy.
— le Grand-Bois.
— Lugny-Bourg.
— Mâcheron.
Mâcon. M. *r. w.*
Malay. G. *r.*
— la Montagne.
— le Poirier-Chanin.
Mancey. S. *r.*
Marcilly-les-Buxy. B. *r. w.*
Massilly. C. *r. w.*
Massy. C. *r.*
— clos du Château.
— clos de Fusenne.
— clos des Grandes-Vignes.
Mazille. C. *r.*
— Champ rouge.
— Chapotut.
— Chaumont.
— Néronde.
Mellecey. Gi. *r. w.*
Mercurey. Gi. *r. w.*
— Champs-Martin.
— les Chazeaux.
— les Crées.
— la Criode.
— Croichot.
— clos Lévêque.
— les Nagues.
— Tonnerre.
— les Vasées.
— Vignes blanches.
— les Voyens.
Milly. M. *r.*
— le Bourg de Milly.
— la Chize.
— la Rochette.
Montagny-les-Buxy. B. *r. w.*
— les Burnins. *r. w.*
— les Chaniots. *w.*
— les Cloux. *w.*
— les Couères. *w.*
— les Creux de Beauchamp. *r.*
— les Garchères. *w.*
— les Marais de l'Épaule.
— Montcuchot. *w. r.*
— les Pindards. *w.*
— les Platières. *r. w.*
Montbellet. L. *r. w.*
— Château-Vieux.
Montbellet côte de la Cure.
— côte de Jonc.
— clos de Mercey.
— Mirande.
— au Mont.
— Montfracon.
— Plaine.
— en Préau.
— clos du Temple.
Montceaux. S. *r. w.*
Mont-les-Seurre. V. *w.*
Moroges. B. *r. w.*
Nanton. S. *r. w.*
— Corlay. *r.*
— les Grandes-Vignes. *r.*
— la Pérelle. *r.*
— la Réclaine. *w.*
— les Sablons. *w.*
— Sous-Fouilloux.
Ozenay. To. *r.*
Passy. G. *r.*
— les Crets.
— le Paris.
— le Rompay.
Péronne. L. *r. w.*
— le Carruge.
— aux Martins.
— les Michauds.
— en Mortier.
— Saint-Pierre.
Pierreclos. T.
— le Breuil.
— les Bruyères.
— le Carruge.
— Chalument. *r.*
— Champendy.
— les Charmes. *w.*
— le Château. *r.*
— Collonge.
— Craz. *r.*
— les Crues.
— Fonsagny.
— Laboriers. *r.*
— les Margots. *r.*
— les Monnets.
— les Murgets. *r.*
— Planay
— Pouzy. *r.*
— la Roche. *w.*
— Ruère.
— Tremblay.
— la Varenne.
Plottes. To. *r. w.*
— la côte de Berland.
— la côte des Crêts.
— la côte de la Garde.
— la côte de Goy.
Pourlans. V. *w.*
Préty. To. *r. w.*
— les Crots.
— les Guérets.
— le Paluet.
Prissé. M.

Prissé aux Arènes.
— la Beugnonne.
— Bourg de Prissé.
— les Boutteaux.
— Chevignes.
— Collonges.
— la Combe.
— Maison-Rouge.
— la Feuillarde.
— Montceau.
— Montagny.
— Mouhy.
— Saint-Claude.
— la Tour.
Pruzilly. Ch.
— les Bessay.
— les Bois.
— les Creuses.
— la Grollière.
— la Pierre.
— les Ravinets.
Remigny. Chy. *r. w.*
— Clous. *w.*
— Creux. *w.*
— Lessard. *w.*
— Morgeot. *r.*
— les Mouches. *w.*
Romanèche-Thorins. Ch.
— les Bois-Combes.
— Maisons-Neuves.
— Moulin-à-Vent.
— Moulin-à-Vent (clos Portier).
— Moulin-à-Vent (clos de la Grande Charrière).
— Thorins.
Rosey. Gi. *r. w.*
— Champ-Martin.
— Chauvelotte. *w.*
— le clos.
Royer. To. *r.*
Rully. Chy. *r. w.*
— l'Aubepin.
— Barbousey. *w.*
— Bois Rondot.
— la Bressande du Château. *r.*
— le Breuil.
— Champ-Cloux.
— Champ-Gibard.
— Chapitre.
— Chaponnière.
— les Chaumes. *w.*
— en Chêne.
— les Cloux. *r.*
— es Craies.
— la Fosse. *r.*
— les Grandes-Terres.
— Grésigny. *w.*
— Lafosse-Remenot.
— Margottey. *w.*
— Marissoux. *r.*
— Molène. *r.*
Rully Monthelon.
— Mont-Palais. *w.*
— en Moulême.
— les Paquiers.
— clos de Pelleret.
— la Perche.
— Pillot. *r.*
— Plante Moraine.
— en Pommier.
— Préau. *r.*
— les Royards.
— Raclot. *w.*
— Ramboursey. *r.*
— les Rameaux.
— clos de la Renarde.
— Saint-Jacques.
— Saugeot.
— les Trembles.
— Varreaux.
— Vauvry.
— Vésignot.
— Vignes de Pierres.
Sailly. G. *r. w.*
— la Châtre. *w.*
— Galopin. *w.*
— Grasset. *w.*
Saint-Albain. L. *r. w.*
— les Craies.
— la Garenne.
— les Molards.
— les Vercherons.
Saint-Amour. Ch.
— les Belouzes.
— les Bonnets.
— le Bourg.
— les Bruyères.
— les Capitans.
— les Chamonards.
— Chante-Grille.
— la Gagère.
— aux Genets.
— les Mouilles.
— les Pierres.
— au Platre-Durand.
— Satonnat.
— les Thévenins.
— la Ville.
Saint-André-le-Désert. C. [*r. w.*
— les Cas.
— la Grande-Vigne.
— Rabutin. [Gi. *r. w.*
Saint-Berain-sur-Dheune.
Saint-Boil. B. *r. w.*
— les Chailloux.
— les Crays.
— Etivaux.
— les Taches.
Saint-Denis-de-Vaux. Gi. *r.*
— la Beaune.
— l'Évêché.
— la Garenne.
Saint-Désert. Gi. *r. w.*
— Chasseigne.
Saint-Désert Cocloy.
— Montbogre.
Saint-Gengoux-le-National. G. *r.*
— la Chassagne.
— les Crais.
— la Fosse.
— Mongoubot.
— les Mouchettes.
— Poiseul.
— Saint-Roch-de-Vernay. [Champin.
Saint-Gengoux-de-Scissé.
— Bonzon. [L. *r.*
— Boyes.
— Bussy.
— Paille-Rouge.
— la Tour des Buis.
— la Verzée. [V. *r. w.*
Saint-Gervais-en-Vallière.
Saint-Gilles. Chy.
— Beluzes.
— sous le Bois.
— Champs-derrières.
— Champs Rougeot.
— Champs Sirgond.
— Chapelle.
— Cour Laury.
— Fontaine de Cré.
— la Gargoche.
— les Ouches.
— Pimoises.
— Priat.
— Rinan.
— Sarrières.
— Teppes-Melot.
— Terres Collin-Embottes.
— Vignes de dessus.
Sainte-Hélène. B. *r. w.*
— la Creuse.
— la côte de Vallerat.
Saint-Huruge. G. *r.*
— Chasse-Mines.
— la Terre-du-Bois.
Saint-Jean-le-Priche. M. *r.*, auch *w.*
Saint-Jean-de-Vaux. Gi. *r.*
Saint-Léger-sur-Dheune.
— les Bassées. [Chy. *r. w.*
— Bel-Air.
— le Couchant.
— Maison-Rouge.
— la Savoie.
Saint-Loup-de-la-Salle. V. [*r. w.*
— au Colombier.
— la Croix-Grimont.
— l'Épervier.
— le Louvre.
— Maizières.
— le Meix. [Cha. *r. w.*
Saint-Loup-de-Varennes.
— Curtil-Gaillard.
— Grands-Champs.

Saint-Loup-de-Varennes la Nasse.
Saint-Mard-de-Vaux. Gi. *r.*
— les Bataillards.
— clos Brenot.
— les Chaumottes.
— les Grandes-Vignes.
— le Meix.
— le Passerat.
Saint-Martin-sous-Montaigu. Gi. *r. w.*
— les Atres.
— les Chagnès.
— la Chassière.
— Châteaubeau.
— les Fourneaux.
— les Libertins.
— Montaigu.
— le Paradis.
— Retroi.
— la Roche.
— en Ruelle. [M. *r. w.*]
Saint-Martin-de-Senozan.
— vigne de Bresse. *w.*
— la Montagne. *w.*
— le Mortier. *w.*
— Perrières. *w.*
Saint-Martin-du-Tartre.
— Champvent. [B. *r. w.*]
— Tronges.
Saint-Maurice-des-Champs. *r. w.*
— Chauvent.
— les Clous.
— les Craies.
— les Rues-Chevriers.
Saint-Maurice-de-Satonnay. L. *r. w.*
— Champagne.
— aux Grillières.
— aux Mollards.
— Satonnay.
Saint-Privé. B. *r.*
Saint-Rémy. Cha. *r. w.*
Saint-Sorlin. M. *r.*
— la Belouze.
— la Boisserolle.
— le Calvaire.
— la Combe de Vau.
— les Goutelles.
— la Greffière.
— Gros-Bois.
— Gros-Mont.
— Linde.
— les Marencys.
— Nancelles.
— les Roussettes.
— Sommère. [Noyerets).
— Sommère (clos des
— les Touziers.
— vers l'Église.
St.-Symphorien-d'Ancelles. Ch.
St.-Symphorien-d'Ancelles les Colombiers.
— les Culs-robets.
— les Guicheries.
— les Mailles.
— les Perrières.
Saint-Vallerin. B. *r. w.*
— la Bouthière.
— les Chaniots.
— Collonges.
— Congé.
— les Couëres.
— les Prés.
— la Tour.
Saint-Vérand. Ch. *r. w.*
— la Balmondière.
— en Bissay ou Bessay. *r. w.*
— aux Bulands. *r. w.*
— Château-Gaillard.
— les Colas.
— les Dîmes.
— en Fontenay.
— les Gagères.
— la Roche.
— les Truges.
— Vers-l'Église. *r. w.*
Saint-Vincent-des-Prés. C. *r. w.*
Saint-Ythaire. G. *r. w.*
— les Grandes Vignes.
— Montenard.
— Vaux.
La Salle. L. *r. w.*
Salornay-sur-Guye. C. *r.*
Sancé. M. *r. w.*
— Beau-Soleil. *r.*
— la Bérate. *r.*
— la Besace. *r.*
— le Champ-Comtot. *r.*
— le Champ du Lac. *w.*
— le Château.
— Châtenay. *r. w.*
— ez Combes. *r.*
— en Corbet. *r.*
— les Devants. *r.*
— la Dîme. *r. w.*
— les Gaudrioles. *r.*
— la Grande-Mouche. *r.*
— les Grands-Perrés. *r.*
— la Grange-Aubel. *r.*
— la Grange d'en haut.
— la Grisière. [*r. w.*]
— les Levats. *r.*
— la Matrone. *r. w.*
— Merdasson. *r.*
— au Mont. *r.*
— Mont-Richard. *w.*
— les Mulatières. *r.*
— les Noyerets. *r.*
— la Petite-Mouche. *r.*
— le Puits-Senaillet. *r. w.*
— les Renardières. *r.*
— la Roche. *r.*
Sancé les Saugeys.
— la Tour-du-Pin. *r.*
— Vallière. *r.*
— Vigne-Bateau. *w.*
— ez Vignes-Derrière. *r.*
Sassangy. B. *r. w.*
— la Charbouillotte.
— le Clos-Vert.
— Lys.
— les Violettes.
Saules. B. *r. w.*
— l'Absolution. *w.*
— basse Côte. *r.*
— la Roche. *r.*
— les Tendus. *w.* [*r. w.*]
Savigny-sur-Grosne. G.
— clos de Montrachet. *w.*
— Poiseuil. *r.*
Sennecé-les-Mâcon. M. *r. w.*
— clos Barot.
— les Belouses.
— le Catelinet.
— les Giroux.
— les Perrières.
— les Sommerets.
— clos des Teppes.
— les grandes Teppes.
— les Tilles.
Sennecey-le-Grand. S. *r.*
— Ruffey.
— Saint-Julien.
— clos de la Tour.
Senozan. M. *r. w.*
Sercy. B. *r. w.*
— le Bourgeot.
— les Brosses.
— le Brûlefer.
— le Clouseau.
— le Vernet.
Serrières. T.
— les Berthelots.
— la Chaux.
— clos de Mme Grant.
— la Croix de Lévy.
— la Farge.
— la Grange.
— la Grosse-Grange.
— Mont.
— les Monterrains.
— Moulin-Combier.
— les Provenchères.
— les terres Bargeat.
— Tremblay.
— Tuilerie.
— Vers l'Église.
Sigy-le-Châtel. G. *r. w.*
— le Champ Thion.
— les Coupières.
— les Grandes Terres.
— la Guinasse.
Sologny. M. *r.*
— les Bois.
— les Bottiers.

Sologny le Charnay.
— la Croix Blanche.
— la Roche.
Solutré. M. *w.*
— les Berthelots. *w.*
— les Bulands. *w.*
— les Gerbeaux. *w.*
— la Grange-du-Bois. *r.*
— la Grange-Murger. *r.*
— Pouilly. *w.*
Taizé. G. *r. w.*
— clos Saint-Pierre.
Touches. Gi. *r. w.*
— vignes de Blaizy.
— les Carabys.
— Champ-Renard.
— les Charmées.
— les Chaumes.
— les Chavances.
— la Corvée.
— les Couderoyes.
— la Croix Rouge.
— les Grands Champs.
— les Grandes Vignes.
— les Murcoeurs.
— le Marcilly.
— clos de Marloux.
— le Meix-Frappé.
— le Meix-Sadot.
— les Musseaux.
— sous Musseaux.
— les Noiterons.
— les Ormeaux.
— les Pandoches.
— Poisot.
— les Retraits.
Touches clos Rigland.
— clos du Roi.
— clos Rond.
— le Roussillon.
— derrière Sazenay.
— Sazenier.
— clos Thourot.
— les Varennes.
— les Velay.
Tournus. To. *r. w.*
— Beaufer.
— Belney.
— Bout.
— la Carcassonne.
— la Condemine.
— la Croix-Léonard.
— les Justices.
— Lormeteau.
— Manan.
— Maritan.
— l'Ormoy.
— la Preste.
— Saint-Clair.
— Saint-Jean.
— Serre.
Uchizy. To. *r. w.*
— le Château.
— les Rivières.
Varennes-le-Grand. Cha.
Vergisson. M. *r. w.*
— les Chanserons.
— les Charmes.
— en Chatenay.
— les Crays.
— la Roche.
Vérizet. L. *r. w.*
Vérizet le grand Molard. *w.*
— le petit Molard. *w.*
— les Pendants. *w.*
Vers. S. *r.*
Verzé. M. *r.*
— École.
— Marigny.
— Vanzé.
— château de Vaux (crus renommés: la Bergère, le Clou, la Gremière, sur le Mont, la Sagotte, les Varennes).
— Verzé.
— Verchizeuil.
Le Villars. To. *r. w.*
— la Clunette.
— Mont de Plattes.
— Pierre-Aiguë.
— la Roche-Maillard.
La Vineuse. C. *r. w.*
— la Côte.
— les Garets.
— la Mondasse.
— clos de Sous-l'Église.
Vinzelles. M.
— le Château.
— les Méxiat.
Viré. L. *r. w.*
— Chapitre.
— Chazelle.
Virey. Cha. *r. w.*
Vitry-les-Cluny. C. *r.*
— les Grandes-Vignes.
— Montoux.
— Vigne-Vernand.

4. Beaujolais. Beaujolais. Beaujolais.

Das Beaujolais hat seinen Namen von der alten Hauptstadt Beaujeu; es ist die fruchtbare Landschaft zwischen Rhône und Saône, die jahrhundertelang eine der berühmtesten Baronieen Frankreichs bildete. Das Haut-Beaujolais umfaßt die Kantone von Belleville und Beaujeu; das Bas-Beaujolais setzt sich aus den Kantonen Villefranche, Anse und Bois-d'Oingt zusammen. Das Bas-Beaujolais erzeugt mehr, aber nicht so berühmte Weine wie das Haut-Beaujolais. Der Boden in dem oberen Beaujolais besteht meist aus Granit, Schiefer und Thon ohne Kalk, in dem unteren dagegen ist er sehr mannigfaltig, hervorragend ist hier die als »terres à charveyrons« bekannte Formation. Die Weinbau-Fläche des Beaujolais umfaßt 25 513 ha, welche sich wie folgt verteilen: Canton de Beaujeu 5466 ha, Canton de Belleville 5537 ha, Canton d'Anse 3739 ha, Canton du Bois-d'Oingt 6481 ha, Canton de Villefranche 4290 ha. Im Jahre 1824 umfaßte das Weingebiet des Landes nur 17 700 ha. Seit dem Eindringen der Reblaus hat der Weinbau im Beaujolais sehr gelitten, ist aber seitdem durch das Pfropfen der Gamay auf amerikanische Reben vollständig wiederhergestellt. Der Durchschnitts-Ertrag der Jahre 1880—1890 betrug 388 568 hl, im Jahre 1890 wurden 426 628 hl, 1891 450 000 hl Wein gewonnen. Der Rebsatz besteht fast ausschließlich aus der »gamay« und deren vielen Spielarten wie »gamay Picard«, »gamay de Vaux«, »gamay Nicolas« usw. Nur auf einigen nördlicheren Lagen wird die blaue Portugieser-traube gepflanzt. Im Beaujolais sind vor allem die bekannten Weine der Lagen *Moulin-à-Vent* und *Thorins* in Romanèche-Thorins, *Morgon* in Villié-Morgon, auch manche Climats von *Fleurie* als die edelsten Produkte der Gamay-Traube hervorzuheben. Ferner nennen wir *Chenas, Juliénas, Quincié, St.-Lager, St.-Étienne, Odenas, Chiroubles,* die auch recht saftige angenehme bessere Tischweine liefern. Die zahlreichen übrigen Gamays der Côtes Chalonnaise, Mâconnaise und Beaujolaise werden vielfach in Lyon, Paris, der Schweiz usw. als gewöhnliche Tischweine getrunken.

A. = Canton d'Anse. B. = Canton de Belleville. Bj. = Canton de Beaujeu. BO. = Canton du Bois-d'Oingt. V. = Canton de Villefranche.

Rhône.

Alix. A.
— Les carrières.
— Le Fourmet.
Anse. A.
Anse Bas-Cieux.
— la Citadelle.
— Coq-Hérieux.
— Grand-Vierre.
Arbuissonas. V.
Les Ardillats. Bj.
— Joie.
— Monsombet.

Les Morins.
— Pluvier.
— la Roche-Gonin.
Arnas. V.
— Haut des Rues.
— Notre-Dame-des-Rues.
Avenas. Bj.
Bagnols. BO.
— le Bourg.
— les Carrières.
— Mallicot.
Beaujeu. Bj.
Belleville. B.
Belmont. A.
Blacé. V.
— Berne.
— le Bourg.
— le Gonnu.
— le Parragard.
Le Bois-d'Oingt. BO.
Le Breuil. BO.
— Bois-Treuil.
— les Granges.
— la Pierre.
Cercié. B. *r. w.*
— les Bruyères.
— la Glacière.
— les Maisons-Neuves.
— la Pente.
— la Terrière.
— Vougeon.
Chamelet. BO.
Charentay. B.
— le Bonnège.
— Chêne.
— Garanche.
— le Mandy.
— Monternot.
— Nety.
— Sermézy.
— le Verger.
— le Vuril.
Charnay. A.
Châtillon-Azergues. BO.
— aux Alouettes.
— Boyeux.
— Chez-Léger.
— la Colletière.
— la Roche.
Chazay-d'Azergues. A.
— Colombier.
— Gage.
— Gros Bout.
— la Pata.
— les Perrières.
— Saint-Antoine.
Chenas. Bj.
— les Ardilles.
— le Bief.
— la Tour du Bief.
— le Bourg.
— les Brasses.
— les Bruneaux.
Chenas la Bruyère.
— les Caves.
— clos de la Cure.
— les Déchamps.
— les Dimes.
— clos du Dime.
— clos des Fontaines.
— les Maison-Neuves.
— les Michauds.
— les Michelons.
— Croix des Michelons.
— Nerva.
— la Neyriat.
— le Pelloux.
— les Pinchons.
— le Quarjot.
— Roche-Grès.
— la Rochelle.
— les Rosiers.
— les Seignaux.
— les Tenats.
— clos des Tenats.
— les Thorins.
— les Verchères.
— les Vérillats.
Chessy. BO.
Chiroubles. Bj.
— Bel-Air.
— le Bourg.
— Chatenay.
— la Côte-Rôtie.
— le Fêtre.
— les Genets.
— Javernand.
— les Martins.
— le Moulin.
— le Pont.
— Poulet.
— les Prés.
— Propière.
— Saint-Roch.
— Tempéré.
Cogny. V.
— les Averlys.
— les Chervets.
— les Meules.
Corcelles. B.
— les Balmes.
— le Bourg.
— les Bruyères.
— le By.
— le Château.
— les Marquisats.
— la Mogue.
— les Sèves.
Denicé. V.
— Place Buyat.
— Chât.-Gaillard.
— Chevène.
— les Louattes.
— Maison-Neuve.
— Côte de Malval.
— Mont-Ramond.
Denicé Ronzières.
— Tiviers.
Dracé B
Durette. Bj. *r. w.*
— les Bruyères.
— côte du Châlet.
— la Combe.
— les Maisons-Neuves.
— la Pierre.
— côte de la Pierre.
— la Plaine.
— la Tour-Bourdon.
— Vers-le-Bois.
Emeringes. Bj.
— Les Benons.
— Les Charmes.
— Les Chavannes.
— Les Girauds.
— Raugelon.
— Rougevy.
— Vâvre.
Fleurie. Bj.
— les Bachelards.
— le Bourg.
— Brie.
— les Chaffanjons
— Champagne
— la Chapelle des Bois.
— le Cimetière
— les Déduits
— Fonfotains.
— les Garants.
— Grande Cour
— les Grands Fers.
— Grand Pré.
— Grands Vierres.
— les Gras.
— la Jonchée
— les Labourons
— les Montagnards.
— les Moriers.
— le Point du jour
— Poncié
— la Presle.
— Prions.
— Quatre-Vents.
— les Rochaux.
— la Roilette.
— la Treille.
— Vers-le-Mont.
— le Vivier
Frontenas. BO.
Gleizé. V.
— les Bruyères.
— Croix de Chatelus.
— les Muilles.
— la Rippe.
— Saint-Fons.
— Saint-Roch.
— Sottizon.
Jarnioux. BO.
— au Bourg.
— Clapet.

Jarnioux clos de Gravetot.
— Montgon.
— clos du Moulin.
Juliénas. Bj.
— les Berthets.
— en Bessay.
— les Blondels.
— Bois de la Salle.
— le Bucherat.
— les Capitans.
— le Château.
— les Chiers.
— les Fouillouses.
— les Mouilles.
— les Paquelets.
— les Poupets.
— la Risière.
— la Trève.
— Vaux.
Jullié. Bj.
— la côte de Beauvernais.
— Bois de Chasles.
— les Bourbons.
— les Bressillons.
— les Chanoriers.
— Château-de-la-Roche.
— la Grande-Croix.
— les Lancyries.
— les Raffins.
— les Roberts.
— la Tuillière.
— la Varenne.
— Vâtre.
— aux Vayolettes.
Lacenas. V.
— les Bruyères.
— les Carbonnières.
— Marzé.
— Saint-Paul.
Lachassagne. A.
Lancié. B.
— les Bonnerus.
— le Bourg.
— les Champs-Bottiers.
— le Château-Gaillard.
— le Chatelard.
— les Cluzeaux.
— les Plats.
— les Rochots.
Lantignié. Bj.
— Appagnie.
Légny. BO.
Létra. BO.
— Badier.
— Bagny.
— le Bourg.
— Crevelle.
— clos de Letrette.
— le Sornel.
Liergues. A.
— les Combes.
— le Convert.
Limas. V.
Limas Bas de Commune.
— Besson.
— Buisante.
Lozanne. A.
Lucenay. A.
Moiré. BO.
— Boucairon.
— l'Enfer.
— Verchères.
Montmelas-Saint-Sorlin. V.
Morancé. A.
Odenas. B.
— côte de Brouilly.
— la Chaise.
— Château-Thirin.
— Garanches.
— Héronde.
— le Jacquet.
— Jardinière.
— Nerval.
— Pierreux.
— Poyebade.
— Sabarin.
Oingt. BO.
— les Condamines.
— Fontvieille.
— Montvigny.
— le Payet.
— Prony.
— le Sec.
Le Perréon. V.
— Delèche.
— Fond de Vaux.
— Grand'Grange.
— le Rinquet.
— Coteau de Rochemur.
— les Roches.
Pommiers. A.
— Bel-Air.
— Buisante.
— Chalier.
Pouilly-le-Monial. A.
— les Barges.
— Belle-Barbe.
— le Vignard.
Quincié. Bj.
— Bourg.
— Cherve.
— Lapalud.
— la Rosaire.
— Saint-Cyr.
— Saint-Nizier.
— Souzy.
— Varennes.
— Vitry.
Regnié. Bj.
— les Chassetys.
— la Ronce.
— les Vergers.
— le Vernu.
Rivollet. V.
— Champay.
— la Côte.
Rivollet Grangefayon.
— Pinet. [Bj.]
Saint-Didier-sur-Beaujeu.
St.-Étienne-lès-Oullières. B.
— Buyon.
— la Carelle.
— les Daroux.
— Grand-Masson.
— Milly.
— Néty.
— Pougelon.
St.-Étienne-la-Varenne. B.
— Beluziard.
— les Briades.
— le Carra.
— clos de Champagne.
— Combiliaty.
— Forquet.
— le Monceaux.
— le Prat.
— clos des Roches.
— les Tours. [B.]
Saint-Georges-de-Reneins.
Saint-Jean-d'Ardières. B.
— Bel-Air.
— les Genetey-Elois.
— Jasseron.
— Pizay.
— les Rochons.
Saint-Jean-des-Vignes. A.
— Grillattes.
— Grosbout.
— Piedmont.
Saint-Julien. V.
— Bourg.
— Chambelly.
— Chatenay.
— Colombier.
— Déau.
— Espagne.
— Germains.
— Jonchy.
— les Longsard.
— Tâches.
— la Tremble.
Saint-Lager. B.
— Bergeron.
— Branchonnes.
— Briante.
— Brouilly.
— les Bussières.
— grandes Croix.
— petites Croix.
— l'Ecluse.
— l'Eronde.
— Godefroid.
— les Maisons-Neuves.
— Marquisats.
— la Pilonnière.
— Plantier-Bertin.
— la grande Raie.
— Vacquets.
Saint-Laurent-d'Oingt. BO.

Saint-Laurent-d'Oingt le } Berthier.
— le Michel. }
— Montgelain.
— le Mussy.
— Nevers
St.-Montmelas-Sorlin. V.
Sainte-Paule. BO.
— les Clos.
— le Lambert.
— le Marduel.
Saint-Vérand. BO. *r. w.*
— le Margaron.
Salles. V.
Ternand. BO.
Theizé. BO.
Vaux. V.
— le Bourg.
— la Creuse.
— Lavalas.
— le Plageret.
— Sottison.
Vaux-Renard. Bj.
— les Bourons.
— Château-du-Thil.
— Chez-Bize.
Vaux les Chizeaux.
— le Micout.
— la Molière.
— les Plats.
— la Tuillière.
— Voluet.
Vernay. Bj.
Villefranche. V.
Ville-sur-Jarnioux. BO.
— la Carrière.
— Chijeanjean.
— à Cosset.
— à Lavarenne.
— au Pain béni.
— au Peineau.
— aux Roches.
Villié-Morgon. Bj.
— les Aiguais.
— Bellevue.
— la Briratte.
— Bruyères.
— Château-Gaillard.
— les Chesnes.
— Chollet.
— les Corcelettes.
Villié Douby.
— les Gaudets.
— les Marcelins.
— les Micoux.
— Morgon.
— les Mulins.
— Perrou.
— le Petit-Py.
— les Pierres.
— les Pillets.
— le Pis.
— le Platre-Rampon.
— les Platres.
— les Plats.
— le Py.
— la Rigole.
— Roche-Noire.
— les Rontais.
— les Rues.
— Ruillère.
— les Serres.
— les Varennes.
— la Verchère.
— Vermont.
— les Versauds.

I) Franche-Comté. Franche-Comté. Franche-Comté.

Die ehemalige Freigrafschaft Burgund, auch Hoch- oder Deutsch-Burgund, umfaßte als Provinz Frankreichs die heutigen Départements Doubs (mit Ausnahme des damaligen württembergischen Mömpelgard), Jura und Haute-Saône und hat 15743 qkm und (1891) 856965 Einw. Sie zerfiel in die Amtsbezirke *(bailliages)* Besançon, Amont oder Vesoul und Aval oder Lons-le-Saunier; Hauptstadt war Besançon. — Doubs, nach dem Flusse Doubs benannt, aus etwa einem Drittel der Franche-Comté und der ganzen Grafschaft Mömpelgard gebildet, wird im Osten und Südosten von der Schweiz, im Südwesten von dem Dép. Jura, im Nordwesten und Norden von Haute-Saône und Belfort begrenzt, hat 5227,55, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5315 qkm, (1891) 303081 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Baume-les-Dames, Besançon, Montbéliard, Pontarlier mit 27 Kantonen und 638 Gemeinden. Hauptstadt ist Besançon. Im Jahre 1890 wurden hier auf 6911 ha Weinpflanzungen 45327 hl Wein gebaut. — Jura, ein Teil der alten Freigrafschaft Burgund, wird von der Schweiz, Kanton Waadt im Osten und den Départements Doubs im Nordosten, Haute-Saône im Norden, Côte-d'Or und Saône-et-Loire im Westen und Ain im Süden begrenzt, hat 4994,01, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5054 qkm und (1891) 273028 Einw. Hauptstadt ist Lons-le-Saunier. Über zwei Drittel der Boden-Fläche sind wenig ergiebiges Bergland, die Ebene dagegen und die Thäler am Rande der Hochfläche sind fruchtbar und liefern neben Getreide einen recht trinkbaren Wein. Im Jahre 1888 wurden auf 18697 ha 308269 hl, 1891 auf 17261 ha 60515 hl, 1881—1890 im Durchschnitt 170798 hl Wein gebaut. Die besten Sorten sind die von *Arbois, Salins, Château-Chalon* und *Lons-le-Saunier*. — Haute-Saône, gebildet aus dem nördlichen Teil der Franche-Comté, grenzt im Norden an das Département Vosges, im Osten an Haut-Rhin (Belfort), im Süden an Doubs und Jura, im Westen an Côte-d'Or und Haute-Marne, hat 5374 qkm und (1891) 280856 Einw. Von der Oberfläche kommen 12001 ha auf Weinberge. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements: Gray, Lure und Vesoul; Hauptstadt ist Vesoul.

Doubs.

Baume-les-Dames. *r.*
Besançon. *r. w.*
— Eminguey. *r.*
— Trois-Chalets. *r.*
Beure. *r.*
Bondeval.
Byans. *r. w.*
La Chapelle-des-Bois. *r.*
Châtillon-le-Duc. *r. w.*
Chouzelot. *r.*
Jallerange. *r. w.*
Lavans-Quingey. *r. w.*
Liesle. *r. w.*
Lombard. *r. w.*
Miserey. *w.*
Montbéliard. *r.*
Montferrand.
Mouthier-Hautepierre. *r. w.*
Ornans.
Pointvillers. *r. w.*
Pouilley-les-Vignes. *r.*
Vuillafans.

Jura.

Aiglepierre. *r.*
Arbois. *r. w.*
Aromas.
Les Arsures. *r.*
Aumont.
Blois.
Cesancey.
Champagne.
Champvans.
Château-Chalon. *w.*
Conliège.
Courbouzon.
Cuisia.
Dôle. *w.*
Étoile. *r. w.*

Frasne.
Geraise. *r. w.*
Gevingey.
Lons-le-Saunier. *r.*
Macornay.
Marnoz. *r.*
Maynal.
Menétru-le-Vignoble. *r. w.*
Menotey.
Mesnay.
Messia-le-Vignoble.
Miéry.
Moissey.
Monay.
Montaigu.
Montain.
Montigny-les-Arsures.
Montmirey-le-Château.
Montmirey-la-Ville.
Montmorot.
Mouchard.
Pannessières.
Passenans.
Perrigny.
Poligny. *r. w.*
Pupillin. *w.*
Quintigny. *w.*
Saint-Laurent. *r. w.*
Saint-Lothain. *r. w.*
Salins.
Vadans. *r.*
Voiteur. *r. w.*

Haute-Saône.

Champlitte-et-le-Prélot.
Chariez. *r. w.*
Echenoz-la-Méline.
Gy. *r. w.*
Lomont.
Lure. *r.*
Luze.
Navenne. *r. w.*
Ovanches.
Quincey. *r. w.*
Ray-sur-Saône. *r. w.*
— clos du Château. *r. w.*
Vesoul.

m) Bresse, Bugey et Pays de Gex. Bresse, Bugey und Gex. Bresse, Bugey and Gex.

Bresse, in Urkunden Brixia, Brexia, Bressia, eine franz. Landschaft, anfangs mit dem Titel einer Grafschaft, dann eines Marquisats (mit der Hauptstadt Bourg), zwischen dem Herzogtum Burgund und der Franche-Comté, dem Dauphiné und Bugey, dem Franc-Lyonnais und der Saône. Sie umfaßte ungefähr 3925 qkm und zerfiel in die Obere Bresse oder das Land Revermont im O. und die Untere Bresse im W.; 1601 kam sie zum Gouvernement Burgund. — **Bugey**, Landschaft im Dép. Ain, ursprünglich zum burgund. Reiche gehörig, zwischen Ain und Rhône, bestand aus dem eigentl. Bugey, Val-Romey und La Mehaille. — **Pays de Gex**, alte Landschaft im südöstl. Frankreich (Dép. Ain), an der Schweizer Grenze, zwischen Alpen u. Jura, 495 qkm groß, hat fruchtbaren Boden u. etwa 25000 Einw.

Ain.

Nach dem Flusse Ain benannt, besteht aus den ehemals burgundischen Landschaften Bresse (um Bourg) und Dombes (um Trévoux) im Westen und Südwesten, Bugey (um Belley) mit Val-Romey (um Seyssel) im Südosten und Gex im Nordosten, grenzt im Norden an die Dépts. Jura und Saône-et-Loire, im Westen an Rhône und Saône-et-Loire, im Süden an Haute-Savoie, Savoie und Isère, im Osten an die Schweiz, hat 5798,97, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5825 qkm und (1891) 356907 Einw. Das Dép. zerfällt in die fünf Arrondissements Belley, Bourg, Gex, Nantua, Trévoux. Hauptstadt ist Bourg. Der Weinbau lieferte 1888 einen Ertrag von 157732 hl, 1889 wurden 118153 hl gewonnen; im zehnjährigen Durchschnitt stellt sich der Ertrag auf jährlich 306576 hl Wein. Als beste Sorten gelten die aus der Umgebung von *Belley* und die Weißweine von *Pont-d'Ain*.

Ambérieu-en-Bougey. *r. w.*
Anglefort. *r. w.*
Ars-sur-Formans.
Belley.
Bourg. *w.*
Champagne. *r. w.*
Château-Gaillard. *r.*
Coligny. *r.*
Culoz. *r. w.*
Groslée. *r. w.*
Jasseron.
Lagnieu. *r. w.*
Lhuis. *r. w.*
Montagnieu. *r. w.*
Montmerle. *r. w.*
Nantua. *r.*
Pizay. *r. w.*
Pont-d'Ain. *r.*
Pont-de-Veyle. *w.*
Saint-Benoit. *r. w.*
Saint-Rambert. *r. w.*
Saint-Sorlin. *r. w.*
Seyssel. *r. w.*
Talissieu. *r. w.*
Thoissey. *r.*
Torcieu. *r.*
Treffort. *r.*
Trévoux. *r.*
Vaux. *r. w.*
Villebois. *r. w.*
Virieu-le-Grand. *r. w.*

n) Poitou. Poitou. Poitou.

Ehemalige Provinz im westlichen Frankreich mit der Hauptstadt Poitiers, zerfiel in Haut-Poitou (das heutige Dép. Vienne) und Bas-Poitou (die heutigen Dépts. Deux-Sèvres und Vendée).

1. Haut-Poitou. Ober-Poitou. Upper Poitou.

Vienne.

Aus dem größten Teile der früheren Landschaft Haut-Poitou, dann Teilen der Touraine und des Berry gebildet, wird von den Dépts. Maine-et-Loire und Indre-et-Loire (nördlich), Indre und Haute-Vienne (östlich), Charente (südlich) und Deux-Sèvres (westlich) umschlossen und umfaßt 7023 qkm mit (1891) 344355 Einw. Die Weinbau-Fläche des Dépts. beträgt 43197 ha, der Ertrag in guten Jahren 1 Mill. hl.

Beruges.
Cenon.
Champigny-le-Sec. *r. w.*
Châtellerault. *w.*
Chauvigny. *r. w.*
Dissay. *r. w.*
Jaulnay. *r.*
Loudun. *w.*
Mirebeau. *r.*

Neuville. *r.*
Ranton. *w.*
Roiffé. *r.*

St.-Georges-lès-Baillargeaux. *r.*
St.-Martin-la-Rivière. *r. w.*
Saint-Romain. *r. w.*

Saix. *w.*
Les Trois-Moutiers. *w.*
Vaux. *r. w.*
Villemort. *r.*

2. Bas-Poitou. Unter-Poitou. Lower Poitou.

Deux-Sèvres.

Nach den Flüssen Sèvre-Nantaise und Sèvre-Niortaise benannt, besteht aus Teilen von Poitou, Aunis und Saintonge, grenzt im Norden an das Dép. Maine-et-Loire, im Osten an Vienne, im Süden an Charente-Inférieure, im Westen an Vendée, hat 5999,88 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 6055) qkm und (1891) 354282 Einw. Der Ertrag des Weinbaues belief sich 1890 auf 66664 hl und beträgt durchschnittlich 124781 hl.

Airvault. *r. w.*
Beauvoir-sur-Niort.
Bouillé-Loretz. *r.*
Charrière. *r. w.*

La Foye-Monjault. *r. w.*
Gourgé.
Loup-sur-Thouet.
Nueil-sous-les-Aubiers.
La Rochénard. *r. w.*

Saint-Jouin-de-Marnes.
Saint-Martin-de-Sançay. *r.*
Thouars. *r.*
Tourtenay.

Vendée.

Nach dem in die Sèvre-Niortaise fallenden Flüßchen Vendée benannt, ungefähr das alte Bas-Poitou umfassend, wird von den Dépts. Loire-Inférieure und Maine-et-Loire (nördlich), Deux-Sèvres (östlich), Charente-Inférieure (südlich) und dem Atlantischen Ozean (westlich) begrenzt und hat einen Flächenraum von 6971 qkm und (1891) 442355 Einw. Von der Oberfläche kommen 18835 ha auf Weinberge.

La Couture. *r. w.*
Faymoreau. *r. w.*
Fontenay-le-Comte. *r. w.*

Les Herbiers. *r. w.*
La Loge-Fougereuse. *r. w.*
Luçon. *r. w.*

Les Sables d'Olonne. *r. w.*
Sigournais. *r. w.*
Talmont. *r. w.*

0) Berry, Nivernais, Bourbonnais.

Berry, Nivernais, Bourbonnais.

Berry, Nivernais, Bourbonnais.

Berry, Berri *(Biturica)*, ehemaliges Lehnsherzogtum und später Gouvernement im Innern Frankreichs, von 14340 qkm Fläche, vom Cher in Ober- und Unter-Berri geteilt, bildet jetzt die Departements Indre und Cher. Hauptstadt ist Bourges. Die Einw. hießen »Berrichons« oder »Berruyers«. — Nivernais, ehemalige franz. Provinz, bildet jetzt das Dép. Nièvre und kleine Teile der Dépts. Loiret und Cher. — Bourbonnais, eine wellige Terrassen-Landschaft in der Mitte Frankreichs, nördlich vom Hochlande der Auvergne, bildete 1327—1523 das Herzogtum Bourbon, dann als Kronland eine besondere Provinz, die das Dép. Allier und Teile der Dépts. Cher, Creuse und Puy-de-Dôme, im ganzen 8039 qkm umfaßte. Hauptstadt war Moulins.

Indre.

Gebildet aus dem westlichen Teile der alten Provinz Berry und kleineren Stücken von Orléanais und Marche, wird von den Dépts. Loir-et-Cher (Norden), Cher (Osten), Creuse und Haute-Vienne (Süden), Vienne (Südwesten) und Indre-et-Loire (Nordwesten) begrenzt, hat 6795,30, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6905 qkm und (1891) 292868 Einwohner. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Châteauroux, Le Blanc, La Châtre und Issoudun mit 23 Kantonen und 245 Gemeinden. Hauptstadt ist Châteauroux. Was den Weinbau anbetrifft, so erzielte man im Jahre 1891 auf 12677 ha nur 106957 hl Wein, während der Durchschnitt 171435 hl beträgt.

Chablis. *w.*
Concremiers. *r. w.*

Reuilly. *w.*
Saint-Hilaire. *r. w.*

Valençay. *r.*
Veuil. *r. w.*

Cher.

Im Zentrum Frankreichs gelegen, nördlich von Loiret, östlich von Nièvre, südlich von Allier und Creuse, westlich von Indre und Loir-et-Cher begrenzt, wurde aus dem ehemaligen Ober-Berry und einem Teil von Bourbonnais gebildet. Das Dép. hat 7199,34 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 7362) qkm und (1891) 359276 Einw.; es ist eingeteilt in die drei Arrondissements Bourges, St.-Amand und Sancerre. Hauptstadt ist Bourges. Das Land in der Mitte längs des Cher und Yèvre sowie im Osten gegen die Loire hin ist sehr fruchtbar. Von der Boden-Fläche sind 13662 ha mit Reben bepflanzt, welche 111445 hl, im zehnjährigen Durchschnitt (1880—89) 183629 hl guten Wein liefern. Besonders bekannt ist der von *Sancerre*.

Bessais-le-Fromental.
Bourges. *r. w.*
Châtost.
Chavignol. *r.*
Chéry.

Fussy. *r. w.*
Humbligny.
Jalognes.
Méhun-sur-Yèvre.
Menetou-Salon.

Raymond.
Saint-Amand. *r. w.*
Saint-Satur. *w.*
Sancerre. *r. w.*
Vasselay. *r. w.*

Nièvre.

Bis auf Geringes aus der Provinz Nivernais gebildet, begrenzt von Yonne im Norden, Côte-d'Or im Osten, Saône-et-Loire, Allier im Süden, Cher im Westen und Loiret im Nordwesten, hat 6816,2 qkm und (1891) 343581 Einw. Das Dép. umfaßt die vier Arrondissements Château-Chinon, Clamecy, Cosne und Nevers mit 25 Kantonen und 313 Gemeinden. Hauptstadt ist Nevers. Auf dem Kiesboden längs der Loire wird viel Wein gebaut. Der Durchschnitts-Ertrag von 1882 bis 1891 betrug 164663 hl, 1892 wurden nur 52620 hl geerntet. Der Weißwein von Pouilly-sur-Loire ist der beliebteste

Anlezy.
Aunay-en-Bazois.
Cercy-la-Tour.
Champvert.
Coulanges-lez-Nevers.
Gimouille.
Gouloux.
Guérigny.
Imphy.
Langeron.
Livry.
Lormes. *r.*
Magny-Cours.
La Marche.
Marzy.
Montapas.
Montaron.
Montreuillon.
Moraches.
Ougny.
Ouroux. [auch *r.*]
Pouilly-sur-Loire. *w.*,
Pouilly-sur-Loire La-roche. *r.*
— Lossery. *w.*
— Nues. *w.*
— la Prée. *w.*
Poussignol-Blismes.
Saint-Éloi.
Saint-Martin-du-Puy.
Saint-Maurice.
Saint-Ouen.
Saint-Sulpice.
Tamnay.

Allier.

Nach dem Flusse Allier benannt, in der alten Provinz Bourbonnais, zwischen Loire und Cher, grenzt im Norden an das Dép. Nièvre, im Osten an Saône-et-Loire und Loire, im Süden an Puy-de-Dôme, im Westen an Creuse und Cher, hat 7308,37 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 7380) qkm und (1891) 424382 Einwohner. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Moulins, Montluçon, Gannat und La Palisse mit 28 Kantonen und 321 Gemeinden. Hauptstadt ist Moulins. Auf einer Fläche von 143,42 qkm baut man rote und weiße Weine. Im Jahre 1889 wurden 114093 hl Wein gewonnen. Nach »Favre« beträgt die Weinbau-Fläche 15000 ha und der Ertrag 350000 hl.

Arfeuilles.
Bellenaves.
Chantelle.
Creuzier-le-Neuf. *w.*
Creuzier-le-Vieux. *w.*
Huriel.
Montluçon. *r.*
Saint-Gérand-le-Puy.
Saint-Germain-des-Fossés.
Saint-Pourçain. *r. w.*

p) Aunis, Angoumois et Saintonge.

Aunis, Angoumois und Saintonge.

Aunis, Angoumois and Saintonge.

Aunis, lateinisch *Alniensis* oder *Alunensis tractus*, flacher, sumpfiger Landstrich im Nordwesten des Dép. Charente-Inférieure mit der Hauptstadt La Rochelle, die kleinste der ehemaligen Provinzen Frankreichs, zu der die Inseln Ré, Oléron und Aix gehörten. Der hier gebaute Wein ist ein guter Rotwein. — Angoumois, altfranzösische Grafschaft, die Umgebung von Angoulême, bildet jetzt einen Teil des Dép. Charente. — Saintonge, ehemalige franz. Provinz am Atlantischen Ozean, bildet jetzt hauptsächlich das Dép Charente-Inférieure; Hauptstadt war Saintes. Mit dem Herzogtum Guienne vereinigt, fiel Saintonge mit diesem durch Eleonore 1152 an England und ward erst von Karl V. wieder zu Frankreich gebracht.

Charente-Inférieure.

Aus dem früheren Aunis, dem größten Teile von Saintonge und einem kleinen von Poitou gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Vendée, im Nordosten an Deux-Sèvres, im Osten an Charente, im Südosten und Süden an Dordogne und Gironde, im Westen an die 99 km lange Küste des Atlantischen Ozeans. Das Dép. hat mit den vorliegenden Inseln Ré, Oléron, Madame und Aix 6825,69 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 7230) qkm und (1891) 456202 Einw. Es zerfällt in die sechs Arrondissements La Rochelle, Rochefort, Marennes, Saintes, Jonzac und Saint-Jean d'Angély, mit 40 Kantonen und 480 Gemeinden. Hauptstadt ist La Rochelle. Etwa der sechste Teil der Boden-Fläche ist mit Reben bepflanzt. Der hier gebaute Wein (etwa 1500000 hl im Durchschnitt) wird meist zu Branntwein verarbeitet.

Aigrefeuille-d'Aulnis.
Île d'Aix. *r.*
Arces.
Ballans.
Beauvais-sur-Matha. *r.*
Berneuil.
Breuil-Magné.
Bussac. *r. w.*
Chepniers. *r. w.*
— Senouche. *r.*
Chérac. *w.*
Chermignac.
Chives.
La Clotte.
Corme-Royal.
Fontcouverte. *r. w.*
Genouillé.
Le Gua. *r. w.*
La Jarrie.
Lonzac.
Marennes. *r. w.*
Marsais.
Matha. *r. w.*
Les Nouillers. *r. w.*
Île d'Oléron. *r. w.*
Île de Ré. *r. w.*
La Rochelle. *r. w.*
Saint-Aigulin. [Coteaux.
Saint-Georges-des-
St.-Jean-d'Angély. *r. w.*
St.-Julien-de-l'Escap. *r.*
Saint-Just. *r. w.*
St.-Romain-de-Benet. *r.*
Saintes. *r. w.*
Saujon.
Surgères. *w.*

Charente.

Nach dem Fluß Charente benannt, gebildet aus der alten Provinz Angoumois und kleineren Teilen der Landschaften Saintonge, Poitou und Marche, grenzt im Norden an die Dépts. Deux-Sèvres, Vienne, Haute-Vienne, im Südosten und Südwesten an Dordogne und Charente-Inférieure, hat 5942,38 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5972) qkm und (1891) 360259 Einw. Das Dép. zerfällt in die fünf Arrondissements Angoulême, Cognac, Ruffec, Barbezieux und Confolens, mit 29 Kantonen und 426 Gemeinden. Hauptstadt ist Angoulême. Auf 25705 ha baut man sehr mittelmäßige Weine, sowohl rote als weiße, welche meist zu Cognac verarbeitet werden. Von 1878 bis 1887 erntete man durchschnittlich 504270 hl, 1888 nur 118429 hl.

Ambleville.
Asnières. *r. w.*
Barbezieux. *r.*
Bassac.
Blanzac. *r. w.*
La Chapelle.
Chassors. *r.*
Cherves-Chatelars.
Cherves-de-Cognac.
Confolens. *r.*
Courcôme.
La Couronne. *r. w.*
Dirac.
Fouquebrune. *r. w.*
Gardes. *r. w.*
Grandes Borderies. *w.*
Jarnac.
Julienne. *r. w.*
Linars. *r. w.*
Marcillac-Lanville.
Marthon. *r. w.*
Merpins.
Montignac-Charente. *r. w.*
Mornac. *r. w.*
Mosnac.
Moulidars. *r. w.*
Nersac. *r. w.*
Rouillac. *r. w.*
Roullet. *r. w.*
Sainte-Colombe.
Saint-Génis-du-Blanzac. } *[r. w.]*
Saint-Même. }
Saint-Saturnin. *r. w.*
Vars. *r. w.*
Vouthon. *r. w.*

q) Limousin et Marche. — Limousin und Marche. — Limousin and Marche.

Limousin oder Limosin, ehemalige Grafschaft und Provinz in Frankreich, zwischen der Marche im Norden, Auvergne im Osten, Guyenne im Süden und Westen gelegen, entspricht den Dépts. Haute-Vienne und Corrèze. Hauptstadt war Limoges. — Marche, ehemalige Provinz Frankreichs, jetzt Dép. Creuse und ein Teil von Haute-Vienne, wurde 1531 durch Franz I. mit der Krone vereinigt. Hauptstadt war Guéret.

Haute-Vienne.

Aus dem Oberlimousin und Teilen der Landschaften Marche, Oberpoitou und Berry gebildet, grenzt nördlich an das Dép. Indre, östlich an Creuse, südöstlich an Corrèze, südwestlich an Dordogne, westlich an Charente und nordwestlich an Vienne und umfaßt 5490 qkm mit (1891) 372878 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Bellac, Limoges, Rochechouart, St.-Yrieix. Hauptstadt ist Limoges.

Aixe-sur-Vienne. *r.*
Bellac. *r.*
Bussière-Boffy. *r.*
Chaillac. *r.*
Darnac. *r.*
Dompierre. *r.*
Le Dorat. *r.*
Isle. *r.*
Magnac-Laval. *r.*
Peyrat-de-Bellac. *r.*
Rançon. *r.*
Rochechouart. *r.*
St.-Bonnet-de-Bellac. *r.*
Saint-Brice. *r.*
Saint-Junien. *r.*
St.-Martin-de-Jussac. *r.*
Saint-Victurnien. *r.*
Verneuil. *r.*

Corrèze.

Nach dem Fluß Corrèze benannt, grenzt im Norden an die Dépts. Haute-Vienne und Creuse, im Osten an Puy-de-Dôme und Cantal, im Süden an Lot, im Westen an Dordogne, umfaßt den größeren Teil des vormaligen Nieder-Limousin, hat 5866,09 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5887) qkm und (1891) 328119 Einw. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Tulle, Brives und Ussel mit 29 Kantonen und 287 Gemeinden. Hauptstadt ist Tulle. Die Weinbergs-Fläche beträgt 12712 ha. Der Ertrag war 1888 34434 hl, im zehnjährigen Durchschnitt (1878—1887) 123710 hl Wein.

Allassac. *r. w.*
Argentat. *r. w.*
— vin de paille.
Beaulieu. *r. w.*
Donzenac. *r. w.*
Lissac.
Le Lonzac.
Meyssac.
Nonards. *r. w.*
Puy-d'Arnac. *r. w.*
Queyssac. *r. w.*
Saillac. *r. w.*
St.-Bazile-de-Meyssac. *r. w.*
Sérilhac.
Varetz. *r. w.*
Vignols.

Creuse.

Eins der ärmsten Départements, grenzt im Norden an die Dépts. Indre und Cher, im Osten an Allier und Puy-de-Dôme, im Süden an Corrèze, im Westen an Haute-Vienne, besteht aus der ehemaligen Ober-Marche und kleinen Teilen von Limousin, Poitou, Bourbonnais und Berry, hat 5568,3 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5605) qkm und (1891) 284660 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Aubusson, Bourganeuf, Boussac und Guéret mit 25 Kantonen und 266 Gemeinden. Hauptstadt ist Guéret. Der Weinbau ist hier ganz unbedeutend.

Bonnat.
La Celle-Barmontoise.
La Chapelle-Balouc.
Flayat.
Fleurat.
Lupersat.
Lussat.
Rougnat.
Saint-Martial-le-Mont.
Saint-Michel-de-Veisse.

r) Auvergne, Velay et Forez. Auvergne, Velay und Forez. Auvergne, Velay and Forez.

Südfranzösische Landschaft, zwischen den alten Provinzen Bourbonnais, Marche, Limousin, Guyenne, Languedoc und Lyonnais, führte früher den Titel einer Grafschaft und war vor der Revolution ein besonderes Gouvernement, aus dem dann die beiden Dépts. Cantal und Puy-de-Dôme und das Arrondissement Brioude im Dép. Haute-Loire gebildet wurden, die zusammen etwa 14000 qkm mit 881900 Einw. umfassen. Nach einer natürlichen Einteilung zerfällt die Auvergne in die südliche Haute-Auvergne und in die nördliche Basse-Auvergne. In der letzteren ist am linken Ufer des Allier die Thallandschaft Limagne durch besondere Fruchtbarkeit ausgezeichnet. Die mit Eruptiv-Gestein bedeckten Plateaus sind öde, dagegen ist der aus verwittertem vulkanischen Gestein bestehende Boden sehr fruchtbar und bringt viel Wein hervor, welcher zwar keinen Ruf genießt, aber gern zum Verschnitt mit anderen Weinen benutzt wird. Nach Apollonius hatte Auvergne schon zu den Zeiten der Römer schöne Weinpflanzungen. — Forez, ehemalige franz. Provinz des General-Gouvernements Lyonnais, das Land der Segusianer, wurde 900 Grafschaft, kam im 14. Jahrh. an die Bourbons, 1523 an die Krone und wurde 1790 in das Dép. Loire verwandelt; kleinere Teile wurden zu den Départements Rhône und Haute-Loire geschlagen.

Cantal.

Aus der Haute-Auvergne gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Puy-de-Dôme, im Osten an Haute-Loire, im Südosten an Lozère, im Süden an Aveyron, hat 5740,47 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5775) qkm und (1891) 239601 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Aurillac, St.-Flour, Mauriac und Murat mit 23 Kantonen und 267 Gemeinden. Hauptstadt ist Aurillac. Der hier gebaute mittelmäßige Wein wird an Ort und Stelle verbraucht.

Ally.
Apchon.
Champs-de-Bort.
Jaleyrac.
Jussac.
Marmanhac.
Pierrefort.
La Roquevieille.
Saint-Paul-des-Landes.
Thiézac.
Ussel.

Puy-de-Dôme.

Nach dem gleichnamigen Gebirge von Auvergne benannt, aus Teilen der Landschaften Auvergne, Bourbonnais und Forez gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Allier, im Osten an das Dép. Loire, im Süden an Cantal und Haute-Loire, im Westen an Corrèze und Creuse und umfaßt 7950 qkm mit (1891) 564266 Einw. Das Dép. zerfällt in die fünf Arrondissements Ambert, Clermont-Ferrand, Issoire, Riom, Thiers und zählt 50 Kantone mit 470 Gemeinden. Hauptstadt ist Clermont-Ferrand. Die Weinbergs-Fläche betrug (1892) 45358 ha und der Ertrag bezifferte sich auf 977755 hl. Im zehnjährigen Durchschnitt erntete man 1180000 hl Wein von mittelmäßiger Qualität.

Aubière. *r.*
Authezat. *r.*
Beaumont-lez-Randan. *r.*
Besse-en-Chandèze.
Bort.
Chanturgue. *r.*
Châteldon. *r.*
Chaumont.
Chauriat. *w.*
Clermont-Ferrand. *r.*
Corent. *w.*
Coudes. *r.*
Cournols.
Cournon. *r.*
Dallet. *r.*
Issoire. *r.*
Lachaux. *r.*
Landogne.
Mariol. *r.*
Les Martres-de-Veyre. *r.*
Mezel. *r.*
Montpeyroux. *r.*
Orcet. *r.*
Pont-du-Château. *r.*
Ris. *r.*
Vic-le-Comte. *r.*
Yssac-la-Tourette.

Haute-Loire.

Oberloire, gebildet aus Bestandteilen von Languedoc (hauptsächlich aus Gévaudan, Velay und Vivarais) und der Auvergne, sowie der Landschaft Forez, wird begrenzt von Puy-de-Dôme und Loire im Norden, Ardèche im Südosten, Lozère im Süden und Cantal im Westen, hat 4962,25 qkm und (1891) 316735 Einw. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Le Puy, Yssingeaux und Brioude, mit 28 Kantonen und 264 Gemeinden. Hauptstadt ist Le Puy. Der Boden ist in den Thälern und auf dem Hügellande fruchtbar, deckt aber nicht den Bedarf an Getreide und Wein. Die Weinbergs-Fläche betrug (1892) 7448 ha, der Durchschnitts-Ertrag beläuft sich auf 91364 hl.

Auzon. *r.*
Bas-en-Basset. *r.*
La Besseyre-Saint-Mary.
Brioude.
Monistrol-sur-Loire. *r.*
Yssingeaux. *r.*

Loire.

Die alten Grafschaften Forez und Beaujolais und Teile von Lyonnais umfassend, grenzt an Saône-et-Loire im Norden, Rhône und Isère im Osten, Ardèche und Haute-Loire im Süden, Puy-de-Dôme im Westen und Allier im Nordwesten, hat 4759,6 qkm und (1891) 616227 Einw. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Montbrison, Roanne und St.-Étienne, mit 30 Kantonen und 332 Gemeinden. Hauptstadt ist St.-Étienne. Die Weinbergs-Fläche beträgt 17065 ha, der Ertrag (1892) 298445 hl Wein.

Ambierle.
Belmont.
Boen-sur-Lignon. *r. w.*
La Chapelle. *r. w.*
Charlieu. *r. w.*
Château-Grillet. *w.*
Chuyer.
Lupé. *r.*
Renaison. *r. w.*
St.-André-d'Apchon. *r.*
St.-Haon-le-Châtel. *r.*
Saint-Michel. *r. w.*
Saint-Pierre-de-Boeuf. *r. w.*

s) Dauphiné et Lyonnais. Dauphiné und Lyonnais. Dauphiné and Lyonnais.

Dauphiné, eine ehemalige Provinz Frankreichs, umfaßt jetzt die Dépts. Isère, Hautes-Alpes, einen großen Teil von Drôme und einen kleinen Teil von Vaucluse, grenzt im Osten an Piemont, im Nordosten an Savoyen, im Süden an die Provence, im Westen an das Comté-Venaissin, ist der Natur nach in Nieder- und Ober-Dauphiné geteilt. Die Weine von der Hermitage, von Die und Donzères sind berühmt. — **Lyonnais**, ehemalige franz. Provinz, deren Hauptstadt Lyon war, jetzt in die Départements Rhône und Loire geteilt.

Isère.

Aus dem nördlichen Teile der Dauphiné mit den Landschaften Graisivaudan und Viennois gebildet und zum Bistum Grenoble gehörig, wird von den Dépts. Ain im Norden, Savoie im Osten, Hautes-Alpes im Südosten, Drôme im Südwesten, Ardèche, Loire und Rhône im Westen begrenzt, hat 8289,34, nach Berechnung des Kriegsministeriums 8235 qkm und (1891) 572145 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Grenoble, Saint-Marcellin, La-Tourdu-Pin und Vienne mit 45 Kantonen und 563 Gemeinden. Hauptstadt ist Grenoble. Von den Thälern sind die schönsten das Graisivaudan und das von Oisans. Im Jahre 1888 wurden auf 29595 ha 356107 hl, 1891 auf 29020 ha 281286 hl Wein erzeugt; der Durchschnitts-Ertrag ist 274481 hl.

Autrans.
Beaurepaire.
Bessins. *r. w.*
Bevenais.
Biol.
Cessieu.
Côte-Saint-André.
Crolles. *r. w.*
Décines-Charpieu.
Dolomieu.
Grenoble.
Jallieu. *r. w.*
Jarcieu.
Jarrie. *r.*
— Mas-des-côtes-plaines.
Murinais. *r. w.*
Le Périer.
Plan.
Pont-en-Royans. *r. w.*
Reventin-Vaugris. *r.*
Ruy. *r.*
Saint-Chef. *r. w.*
Saint-Ismier.
Saint-Izeaux.
Saint-Jean-d'Avelane.
Saint-Jean-de-Moirans.
Saint-Laurent-de-Mure.
Saint-Martin-le-Vinoux.
Saint-Maximin. *r. w.*
Saint-Savin. *r. w.*
Saint-Vérand. *r.*
— les Roches.
Seyssuel. *r.*
La Terrasse. *r. w.*
Vienne. *r. w.*
— Port-du-Lyon. *r.*

Drôme.

Nach dem Flusse Drôme benannt, gebildet aus Teilen des niederen Dauphiné und einem Teile der Provence, liegt zwischen den Dépts. Isère, Hautes- und Basses-Alpes, Vaucluse und Ardèche, hat 6521,55, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6560 qkm und (1891) 306419 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Die, Montélimar, Nyons, Valence, mit 29 Kantonen und 379 Gemeinden. Hauptstadt ist Valence. Der Weinbau ist infolge der Verwüstungen der Reblaus sehr zurückgegangen, sodaß auf 13081 ha (1890) nur noch 125879, im Durchschnitt aber nur 83004 hl Wein gebaut werden, während früher bis 333000 hl erzeugt wurden. Berühmt ist der dunkle Hermitagewein.

Allan. *r.*
Beaume vergl. Hermitage.
Beausemblant.
Les Bessas vergl. Hermitage.
Bouchet.
Les Burges vergl. Hermitage.
Chanos-Curson. *w.*
La Chantalouette vergl. Hermitage.
Châteauneuf-du-Rhône. *r.*
Crépol.
Crozes. *r.*
Die. *r. w.*
— Clarette. *w.*
Donzère. *r.*
Er(e)mitage vergl. Hermitage.
Étoile. *r. w.*
La Garde-Adhémar. *r.*
Le Greffieux vergl. Hermitage.
Guiognières vergl. Hermitage.
Hermitage, er(e)mitage[1]). *[r. w.]*
— mas Beaume.
— mas les Bessas.
— mas les Burges.
— mas la Chantalouette.
— mas le Greffieux ou Gréfier.
— mas Guiognières.
— mas les Lands.
— mas Méal.
— mas Muret.
— mas Raucoule.
Les Lands ou Lauds vergl. Hermitage.
Larnage.
Livron. *r. w.*
Le Méal vergl. Hermitage.
Mercurol. *r. w.*
Montélimar. *r.*
— Bois-de-l'eau.
— les Champs.
— Géry.
— Redondon.
Montségur. *r.*
Muret vergl. Hermitage.
Raucoule vergl. Hermitage.
Romans.
Roussas. *r.*
Saillans. *r.*
Saint-Jalle.
Saint-Paul. *r.*
Saulce. *w.*
Tain (vin de l'Ermitage). *r.*
Taulignan. *r.*
Vercheny. *r.*

[1]) Einer der vorzüglichsten Weine Frankreichs, der in der Dauphiné auf einer granitischen Hügel-Reihe des linken Rhône-Ufers, gegenüber der Eisenbahn-Station Tain, wächst. Schon im ersten Mittelalter waren die »rupes ab eremo dictae« ihres Produktes halber berühmt. Ein Einsiedler soll die ersten Reben dahin verpflanzt haben, daher der Name. An der Stelle der Einsiedelei erbauten im 13. Jahrhundert die deutschen Ritter von Sterimberg eine Burg, welche im 14. Jahrh. von den Bernhardiner-Mönchen erworben und in ein Kloster verwandelt wurde. Die drei besten Lagen des Gebirges von unten nach oben heißen: Le Greffieux, Le Méal und La Chantalouette; letztere produziert die feurigsten Weine, diese sind weiß und rot. *Mas* bedeutet »Hügel«, »Ackerland«.

Hautes-Alpes.

Besteht aus den Landschaften Briançonnais, Embrunais und Gapençais der ehemaligen Dauphiné. Das Dép. grenzt im Norden an Savoie, im Nordwesten an Isère, im Westen an Drôme, im Osten an Italien (Provinz Turin), hat 5589,61, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5642 qkm und (1891) 115522 Einw. Es zerfällt in die drei Arrondissements Briançon, Embrun und Gap, mit 24 Kantonen und 188 Gemeinden. Hauptstadt ist Gap. Der Weinbau lieferte 1888 einen Ertrag von 32835 hl.

Châteauneuf de Chabre. *r.*
Jarjayes. *r.*
Lettret. *r.*
Neffes. *r.*
La Saulce Clarette. *w.*
Théus.

Rhône.

Lyonnais.

Das Dép. Rhône besteht aus dem östlichen oder eigentlichen Lyonnais, von welchem allein hier die Rede ist, und dem nördlich anstoßenden Beaujolais (siehe S. 1634). Es grenzt im Norden an Saône-et-Loire, im Osten an Ain, im Süden und Westen an das Dép. Loire, hat 2794,24 qkm und (1891) 806737 Einw. Das Dép. zerfällt in die zwei Arrondissements Lyon und Villefranche, mit 29 Kantonen und 268 Gemeinden. Hauptstadt ist Lyon. Die Weinbau-Fläche im Rhône-Département betrug 1893 30530 ha, welche einen Ertrag von 1011219 hl Wein lieferten.

Barrolles. *r.*
Bessenay. *r.*
Brignais.
Charly. *r.*
Condrieu. *w.*
Côte-Rôtie (Ampuis). *r.*
Couzon. *r.*
Curis clos Garnier. *r.*
Irigny. *r.*
Millery clos Galée.
Millery Maladière.
Poleymieux. *r.*
Sainte-Colombe. *r.*
Sainte-Foy-les-Lyon. *r.*
Vernaison. *r.*

t) Guyenne-et-Gascogne. Guyenne und Gascogne. Guyenne and Gascogne.

Guyenne, früher eine Provinz im Südwesten Frankreichs, ein Teil des alten Aquitanien, umfaßte das eigentliche Guyenne an der Gironde nebst Périgord und Agenois (Nieder-Guyenne); ferner Quercy und Rouergue (Ober-Guyenne); es sind die Dépts. Gironde, Dordogne, Lot, Lot-et-Garonne und Aveyron. Bis zur Revolution von 1789 bildete Guyenne mit der Gascogne ein Gouvernement. — Gascogne, lat. *Vasconia*, franz. Landschaft, bildete den nördlichen Teil des alten Aquitanien, erhielt ihren Namen von den Basken. Sie umfaßt die heutigen Dépts. Landes, Hautes-Pyrénées, Gers sowie den südlichen Teil von Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne und Lot-et-Garonne, hatte ungefähr 26520 qkm und zerfiel in 13 Länder (Landes, Armagnac, Comminges, Lomagne, Bigorre, Couserans, Astarac, Quatre-Vallées, Chalosse, Condomois, Nébouzans, Labourd, Soule).

Gironde.

(Bordeaux-Weine.)

Nach dem Fluß Gironde benannt, grenzt im Norden an Charente-Inférieure, im Osten an Dordogne und Lot-et-Garonne, im Süden an Landes, im Westen an den Ozean, hat 9740,32, nach Berechnung des Kriegsministeriums 10726 qkm und (1891) 793528 Einw. Die Gironde ist das größte Département von Frankreich und zerfällt in die fünf Arrondissements Bazas, Blaye, Bordeaux, Lesparre, Libourne und La Réole mit 49 Kantonen und 553 Gemeinden. Hauptstadt ist Bordeaux. Das Dép. besteht aus dem eigentlichen Guyenne oder Bordelais und dem Hauptteil der Landschaft Bazadais. Der Boden ist im Westen unfruchtbar, der Osten aber mit seinem milden Klima liefert die vortrefflichen Bordeaux-Weine. Die Weinbau-Fläche betrug nach der »General-Statistik der Gironde« im Jahre 1873 188576 ha, 1891 140262 ha, welche 2,44 Mill. hl Wein lieferten. Im Jahre 1884 betrug die Weinernte in der Gironde 1338183 hl auf 138366 ha, davon entfielen auf Bordeaux 451851 hl auf 49405 ha, Bazas 206375 hl auf 9535 ha, La Réole 98151 hl auf 13485 ha, Blaye 152260 hl auf 14279 ha, Lesparre 260622 hl auf 19440 ha, Libourne 168024 hl auf 32222 ha. Die Weine des Bordelais werden eingeteilt in: *Vins rouges* de Médoc, de Graves, de Côtes (Saint-Émilion), de Palus; *Vins blancs* de Sauternes, de Graves, de Côtes; *Vins blancs doux*. Oder man unterscheidet: Médoc, Graves, Palus, Côtes, Terres fortes, Entre-deux-Mers (Gegend zwischen der Garonne und der Dordogne) und das Weißwein-Gebiet von Sauternes. Der Boden der Gironde teilt sich nach den Abhandlungen über Girondistische Geographie von V. Raulin, veröffentlicht in den *Actes de l'Académie de Bordeaux* in: Hügelland *(pays de collines)* 348000 ha, Stranddünen und Tümpel *(dunes littorales et lettes)* 55000 ha, Ebenen des Heidelandes der Landen und Teiche *(plaines des landes et étangs)* 506000 ha, Thäler *(vallées)* 125000 ha. Nach demselben Verf. kann das bestellbare Land eingeteilt werden in: Aufgeschwemmter Boden und Sumpfland *(sol d'alluvions et de marais)* 30000 ha, Mergel und kalkhaltiger Boden *(sol marneux et calcaire)* 40000 ha, Kiesboden *(sol graveleux)* 223800 ha, kieselig-sandiger Boden *(sol siliceux-sablonneux)* 532400 ha, sandig-thonhaltiger Boden *(sol sablo-argileux)* 155000 ha.

1er = 1er cru classé (erstes klassiertes Gewächs). *2e* = 2e cru classé (zweites klassiertes Gewächs). *3e* = 3e cru classé (drittes klassiertes Gewächs). *4e* = 4e cru classé (viertes klassiertes Gewächs). *5e* = 5e cru classé (fünftes klassiertes Gewächs). *A.* = crus Artisans. *AP.* = crus Artisans et crus Paysans. *AP.-sup.* = crus Artisans et crus Paysans supérieurs. *B.* = crus Bourgeois. *B.sup.* = crus Bourgeois supérieurs. *G.* = en Graves (sandhaltiger Kiesboden). *GP.* = en Graves et en Palus. *M.* = dans les Mattes (an der Mündung der Gironde, am nördlichen, äußersten Ende des Médoc, tragen die trocken gelegten und dem Flusse durch hohe Dämme abgewonnenen Sümpfe die Bezeichnung: Matten). *P.* = crus Paysans. *Pal.* = en Palus (Sümpfe oder Anschwemmungen, welche ausgetrocknet und durch die Kultur verbessert worden sind; der beste Palus-Boden begrenzt die Ufer der Garonne, der Dordogne und des Isle). *Pal. sec.* = en Palus secs. *TF.* = en Terres Fortes (schwerer Boden ist der, wo die Thonarten vorherrschen; dieser Boden bedeckt meistens die Höhen und ihre Abhänge).

1. Le Médoc. Médoc. Médoc.

**Landschaft in der ehemaligen Provinz Guyenne des westlichen Frankreich, dem Arrondissement Lesparre im Dép. Gironde entsprechend, ist zum großen Teil eine mit Teichen, Heiden und Gehölzen bedeckte Einöde an der Garonne, aber sehr fruchtbar. Die Weinberge des Médoc erstrecken sich von Blanquefort bis Soulac in einer Länge von etwa 80 km und einer Breite von 10 km. Das weinbautreibende Médoc teilt man in zwei Hauptteile: Haut-Médoc, Hochmédoc, von Blanquefort bis St.-Seurin-de-Cadourne sich erstreckend, Bas-Médoc, Niedermédoc, von St.-Seurin-de-Cadourne bis Talais und Soulac reichend. Diese Benennungen sind zwar durch einen sehr langen Gebrauch gleichermaßen geheiligt, trotzdem aber einer Änderung sehr bedürftig. In einem hervorragenden Teile des Bas-Médoc findet man nämlich höhere Bergrücken, als es die allerhöchsten des Haut-Médoc sind. Ferner scheint das Wort Bas meistenteils untergeordnete Erzeugnisse anzudeuten; man findet aber in gewissen Gewächsen des Bas-Médoc recht ausgezeichnete Weine, welche viel teuerer verkauft werden würden, wenn sie aus einem Keller von St.-Estèphe hervorgingen. Die große Qualitäts-Verschiedenheit der Weine des Médoc hat mit der Zeit eine Klassierung herbeigeführt, welche bei den meisten Käufen als Grundlage dient. Sie wurde durch die »Chambre syndicale« der Weinmakler im Jahre 1855 aufgestellt und ist keineswegs das Ergebnis der persönlichen Schätzung der Makler, sondern die Frucht sorgfaltiger Beobachtungen und der Berechnung der Durchschnitts-Preise, welche von den hauptsächlichsten Gewächsen in einer langen Reihe von Jahren erzielt wurden. Man unterscheidet: *Crus paysans* (Bauern-Gewächse), *crus artisans* (Handwerker-Gewächse), *crus bourgeois* (Bürger-Gewächse) und *grands crus*. Diese grands crus allein sind die *vins classés* (klassierte Weine), sie zerfallen je nach ihrer Güte in *1ers, 2es, 3es, 4es, 5es crus* (erst-, zweit-, dritt-, viert-, fünftklassige Gewächse). Die ersten Gewächse sind: Château-Lafite, Château-Margaux, Château-La-Tour, Château-Haut-Brion. Das erste Hochgewächs der Weißweingegend von Sauternes ist Château-(d') Yquem. Die »Bourgeois« oder Bürger-Gewächse werden trotz ihres großen Wertes nicht als klassierte Gewächse betrachtet oder so genannt, wenn auch mancher »Bourgeois supérieur« wie ein Gewächs der fünften Klasse bezahlt wird. Über die besonderen Eigenschaften der Médoc-Weine ist nicht viel zu sagen; jedermann weiß, daß die großen klassierten Gewächse nie auf den Tafeln der Reichen fehlen. Neben den Hochgewächsen Burgunds dürfen die des Médoc als die ersten Weine des Erdballs betrachtet werden. Eine schöne Rubin-Farbe, Körper, eine samtartige Feinheit, ein feines Aroma und ein angenehmes Bouquet, das sind die hervorragendsten Eigenschaften des roten Médoc-Weines. Infolge ihres hohen Gehaltes an Eisen, welches sich in Form von weinsteinsauerem Eisensalz und anderen Eisensalzen bei ihnen vorfindet, sind diese Weine der Gesundheit äußerst dienlich. Im 18. Jahrhundert wurden alle Bordeaux-Weine in Deutschland unter dem Namen Pontak getrunken, in England heißt aller Bordeauxwein Claret. Im nachstehenden sind die besten, im Médoc und überhaupt in der Gironde am meisten verbreiteten Trauben-Sorten angegeben. In Klammern ( ) eingeschlossen, fügten wir die stammverwandten Sorten und nach Möglichkeit die Provinzial-Bezeichnungen bei, welche die Haupt-Traubenarten in den verschiedenen Teilen der Gironde führen. Wer sich genauer über die Trauben-Sorten der Gironde unterrichten will, dem sei das vortreffliche Werk von *J. Daurel*, »*Album des raisins de cuve de la Gironde et de la région du S.-O.*« empfohlen. Trauben-Sorten für Rotweine: *Cabernet-sauvignon* (petit-cabernet, vidure-sauvignonne, petite-vidure, petit-bouchet, bouchet-sauvignon, cabernet-sauvignon, marchoupet, carbouet). *Gros-cabernet* oder *carmenet* (gamput, grosse-vidure, carbouet, gros-bouchet, petit-fer, fer-servandon, breton, véronais, véron, arrouya, maccafiero nero). *Cabernelle* oder *carmenère*. *Merlot* (merlau, sémillon-rouge, alicante, bigney, crabutet, plant-médoc, vitraille). *Malbec* (malbeck, étranger, estrangey, grois-noir, noir-de-Pressac, nègre-Préchac, gourdoux, mauzat, grois-noir, cahors, balouzat, mourame, noir-doux, pied-rouge, pied-rouget, pied-de-perdrix, côte-rouge, teinturin, parde, guillan, terranis, boucharès, étaulier, hourcat, moussin, moustère, moussac, pied-doux, grande-parde, prolongeau, quercy, romieux, souman-signe, cot, cot-de-Bordeaux, agreste, quercy, grand-vesparo, vesparo, côte-rouge, mouzain, rougeau, quillot, auxerrois, plant-de-Meraou, clavier, claverie, bouchalès, grappe-rouge, côte-rouge, gros-pied-rouge, pied-rouge, bouyssalet, bouyssalès, grifforin, coly, jacobin, cahors, magrot, pruniéral, franc-moreau, périgord, plant-du-roi). *Verdot* (carmelin, plant-des-palus; petit-verdot oder verdot-rouge, verdot-de-palus oder verdot-blanc, verdot colon). *Jurançon noir* (giranson, nochant, cahors, arrivet, arribet, va-de-Côté, petit-noir). *Sirha* (syra, syrrah, syrac, sirac, petite-sirrah, serine, schiras; hignin, candive, entournérin, marsane-noire, sérène, biaune). *Cruchinet* (doux-same, chausset). *Massoutet, machouquet* (petit-massoutet, grande-parde; petite parde, pardotte; auvernat-franc). *Pignon* (pigne, gros pignon, petit pignon; gros et petit boutignon, gros et petit tripet, courbin, petit-noir, courbinotte, sauvignon noir). *Mancin* (mansenc, maussein; tarney, terny, coulant, coulon-timbré, gros-coulon, petit-fou). *Hourcat* (balouzat, prolongeau). *Grapput* (bouchalès oder boucharès, prolongeau, cujas, gros-marty). *Mérille, grosse-mérille* (picard, périgord, saint-rahier, goubirat, pis-de-chèvre, grand-noir, bordelois, plant-de-Bordeaux). *Teinturier* (alicante, noireau, tinta-francisca, ramé-noir, Färber am Rhein). *Fer* (prunelas oder pruneley, béquignaou oder béquignol, came-rouge, mauron oder maouron, chalosse-noire, négrotte, bouton-blanc, chausset). *Prunelas* (pruneley, prunalay, gros de-Lacaze, marocain, cinsaut, oeillade oder ulliade, plant-d'Arles, morterille, passerille, picardan-noir). *Mancin-colon. Enrageat-noir* (folle-noire, dégoûtant). *Enrageat rouge* (dame-noire, plant-des-dames). *St.-Macaire* (bouton-blanc, moustouzère). *Taupier. Castets. Panereuil* (queue-rouge, bois-droit; ayre oder hère, petit-fer). Trauben-Sorten für Weißweine: *Sémillon* (sémillon-blanc, sémillon roux, crucillant, colombier, colombar; chevrier, malaga, goulublanc). *Saubignon* (sauvignon, surin-fié, blanc-fumé, servonien, savagnin, servoyen, punechon, puinechou, douceblanche). *Muscadelle* (muscadet-doux, musquette, raisinotte, angelicant; col-musquet, muscade, catape, guépus, blanche-douce, muscat-fou, cadillac, guilan-muscat, guilan-masqué, auvernat-blanc). *Blanc-Auba. Blanc-doux* (blanquette, colle-musquette, clairette dorée). *Muscat blanc* (frontignan). *Sauvignon rose. Blanc-verdet. Enrageat* (fol, fou, talosse, enraget, chalosse, dupré-de-Saint-Maur, sole, grosse blanquette; blanche, enrageade, folle-blanche, piquepout, picpout, piquepouille, grais, rebauche, bouillon, plant-de-dame, plant-madame). *Pruéras* oder *prunelat* (oeil-de-Tour oder oeil-de-Sour, blanc-pic, annereau oder blanc-ramet, jacquet oder jacquot). *Rochalin* oder *blayais. Blanquette. Jurançon-blanc* (plant-de-dame blanc, sans-pareil; brachet-bouteillan).

L'Abbaye. Vertheuil. *B. r.*

Domaine de l'Abbaye de l'Isle. Ordonnac-et-Potensac. *B. r.*

Château-Abbé-Gorsse. Margaux. *B. sup. r.*

Chât.-Abel-Laurent (ehemals Séguineau). Margaux. *B. sup. r.*

Château-Abiet. Cissac. *B. r.*

Aillan cru Luzon. St.-Estèphe. *AP. r.*

L'Allemagne. Le Taillan. *AP. r.*

Château-des-Ambroises [1]). Blanquefort. *B. r.*
L'Amélie. Soulac. *r.*
Andron. Civrac. *AP. r.*
Domaine Andron. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Cru Aney. Cussac. *B.sup. r.*
— Grand-Champ.
— Lauga.
— Le Moulin.
— La Rue.
Château-d'Angludet. Cantenac. *B. sup. r.*
Anseillan. Pauillac. *AP. r.*
Chai d'Anseillan. Pauillac. *B. sup. r.* *[AP. r.*
Arboudeau. Blanquefort.
Arcins. *AP. r.* *[B. r.*
Château-d'Arcins. Arcins.
Château-Arnaud-Blanc. Margaux. *Pal. r.*
Arnauld. Arcins. *B. r.*
Arnaussan. Cussac. *AP. r.*
Les Arrestieux. Vensac.
Arsac. *r.* *[AP. r.*
Château-d'Arsac [2]). Arsac. *B. sup. r.* *[AP. r.*
Les Artigues. Pauillac.
Les Artigues. St.-Vivien. *r.*
Artiguillon. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Avensan. *r.*
Chât.-d'Avensan. Avensan. *B. r.* *[AP. r.*
Cru Azimon. Queyrac.
Badet. Lesparre. *AP. r.*
Bagatelle. Lesparre. *B. r.*
Bages. Pauillac. *B. sup. r.*
— cru Bichon. *B. sup. r.*
— cru Brunet. *AP. r.*
Cru Balardin. Margaux. *Pal. r.* *[B. sup. r.*
Chât.-Ballac. St.-Laurent.
Balogues. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-Bana. Bégadan. *B. r.*
Banqueyre. Cantenac. *AP. r.*
Château-Barateau. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Barbannes. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Barbat. Listrac. *AP. r.*
Barbeheyre. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Bardouillan. St.-Laurent. *AP. r.*
Le Barrail. Bégadan. *B. r.*
Château-du-Barrail. Bégadan. *B. r.*
Barrail de Gorse. Soussans. *Pal. r.*
Barreau. Avensan. *AP. r.*
Barreyre. Arcins. *B. r.*
Château-Barreyre. Macau. *Pal. r.* [vergl. Listrac.
Château-du-Barry
Batailley. Pauillac. *5e. r.*
La Bâtisse. St.-Sauveur. *B. sup. r.* *[Pal. r.*
Baubens. Blanquefort.
Baudan. Listrac. *AP. r.*
— cru Hugon. *AP. r.*
— cru Taudinat. *AP. r.*
Baury. Arsac. *B. sup. r.*
Château-Beaucaillou vergl. Ch.-Ducru-B.
Beaulieu. St.-German-d'Esteuil. *B. r.*
Château-Beaumont. Cussac. *B. sup. r.*
Beauséjour. Arcins. *Pal. r.*
Chât.-Beau-Site-Grazilhon. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Bécade. Listrac. *B. sup. r.* *[Pal. r.*
Cru Bécamil. St.-Julien.
Château-Béchon. Blanquefort. *B. r.*
Bégadan [3]). *r.*
Bégadanet. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.* *[B. sup. r.*
La Bégorce. Soussans.
Belair. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Château-Belair. Soussans. *B. sup. r.*
Bel-Air. Avensan. *AP. r.*
Bel-Air. St.-Vivien. *r.*
Cru Grave Bel-Air. St.-Vivien. *r.*
Château-Bel-Air [4]). Blanquefort. *B. r.*
Château-Bel-Air [5]). Le Haillan. *B. r.*
Cru Bel-Air-Arsac. Margaux. *AP.-sup. r.*
Cru Bel-Air-Lagrave vergl. Grand-Poujeaux.
Cru Bel-Air-Margaux. Margaux. *B. sup. r.*
Château-Belfort. St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Château-Belfort. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Château-Belgrave. St.-Laurent. *5e. r.*
Château-Bellegrave. Listrac. *B. sup. r.*
Château-Bellegrave. Pauillac. *B. sup. r.*
Château-Bellegrave-du-Poujeau. Le Pian. *B. r.*
Bellerive. St.-Estèphe. *Pal. r.* *[B. sup. r.*
Château-Bellevue. Macau.
Château-Bellevue-Cordeillan-Bages. Pauillac. *B. sup. r.*
Château-Bellevue-St.-Lambert. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Bense. Prignac. *B. r.*
Chât.-Bense. Prignac. *B. r.*
Béraud. Macau. *Pal. r.*
Cru Bergeron. Moulis. *B. sup. r.*
Bern. Macau. *G. AP. r.*
Les Bernèdes. Bégadan. *B. r.*
Berniquet. Listrac. *AP. r.*
Château-Bernon. Queyrac. *B. r.*
Cru Bernon. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Bernones. Cussac. *B. sup. r.*
Château-Bernos. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Berthon. Queyrac. *AP. r.*
Château-des-Bertins. Bégadan. *B. r.*
Château-Bessan-Ségur. Civrac. *B. r.*
Betranot.

---

[1]) Umfaßt 15 ha Weinland auf thon- und kieshaltigen Anhöhen. Trauben-Sorten: Cabernet-Sauvignon, Verdot, Merlot.

[2]) Das Weingut dieser Besitzung umfaßt gegenwärtig etwa 250 ha und ist somit eins der größten des Médoc. Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc, Verdot, Carmenère, Malbec. — Die Domäne erzeugt zwei gleichwertige Weine: den Grand vin Le Monteil (ein Hügel mit mehr als 80 ha Graves-Boden) und den Château-d'Arsac.

[3]) Diese, aus 1583 Einw. bestehende Gemeinde erzeugt Weine aus Malbec, Cabernet-Sauvignon, Cabernet gris und Merlot; diese sind meist körperreich und von schöner Farbe.

[4]) Die Domäne Bel-Air umfaßt 30 ha Weinland. Trauben-Sorten: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc, Malbec, Merlot. Dieses Gewächs wird auch Dasvin-Bel-Air genannt.

[5]) Bedeutendes Weingut, auf dem höchsten Plateau der Gegend gelegen und aus reinem Kiesboden bestehend, liefert einen feinen, bouquetreichen Wein, der, wie alle feinen Graves-Weine, sich schnell entwickelt und sich sehr lange auf der Flasche hält.

Château-Beychevelle [1]). St.-Julien. *4e. r.*
Chât.-Beysac. Vertheuil. *B. r.*
Biail. Gaillan. *AP. r.*
Cru Le Bian. Jau. *B. r.*
Biars. Bégardan. *AP. r.*
Bisaudun. Ludon. *B.sup. r.*
Biston-Brillette. Moulis. *B. sup. r.*
Blaignan. *r.*
Blanc. Gaillan. *B. r.* — *AP. r.*
Blanquefort. *[AP. r.]*
Blanquet. St.-Estèphe.
Blayac. Gaillan. *B. r.* — *AP. r.*
Blaynac. Cissac. *AP. r.*
Château-Bois-Gramont. Eysines. *r.*
Cru Bois-Salut. Eysines. *r.*
Bonneau. Avensan. *B. r.*
Château-Bonneau-Livran. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Bonneau-Le-Mont. St -Seurin-de-Cadourne. *AP. r.* *[Pal. B. r.]*
Bordes. Parempuyre.
Le Bosc. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Château-Le-Bosc [2]). St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Domaine de Boudon. Le Pian. *B. r.*
Bouqueyran. Moulis. *AP.r.*
Château-Bouqueyran. Moulis. *B. sup. r.*
Bourdieu. Moulis. *AP. r.* — cru Daniau. *AP. r.*
Le Bourdieu. Civrac. *AP.r.*
Le Bourdieu. Lesparre. *AP. r.*
Le Bourdieu [3]). St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Le Bourdieu. Valeyrac. *B. r.* *[Pal. sec. r.]*
Le Bourdillot. Ludon.
Bourgade-Lachapelle vergl. Palus.
Château-Bourgade-Lachapelle. Labarde. *B.sup. r.*
Bourgueyraud. Gaillan. *AP. r.*
Bournac. Civrac. *AP. r.*
Bournac. Gaillan. *AP. r.*
Bouscarrut. Ludon. *AP. r.*
Le Bouscat. St.-Laurent. *AP. r.* *[B. sup. r.]*
Bouscatton. Macau.
Boussan. Dignac. *B. r.*
Boyentran. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Château-Branaire-Ducru [4]). St.-Julien. *4e. r.*
La Brandette. Gaillan. *AP. r.* [Cantenac. *2e. r.*]
Château-Brane-Cantenac.
Cru Braneyre-les-Gunes. Cissac. *B. r.*
La Branne. Bégadan. *B. r.*
La Brasserie. Jau. *Pal.B.r.*
Château-Breillan. Blanquefort. *B. r.* — cru de Montaigne ou la Jalle. *[B. r.]*
Chât.-du-Breuil. Cissac.
Breuilh. Bégadan. *AP. r.*
Château-Breuilh. Bégadan. *AP. r.*
Chât.-Bricaillou ou Bries-Caillou. St.-Seurin-de-Cadourne. *B. r.*
Bries. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Château-Brillette. Moulis. *B. sup. r.* *[B. sup. r.]*
Cru Brillette. Moulis.
Le Briquet. Lesparre. *B. r.* — *AP. r.*
Le Broustera. Jau. *B. r.* — *G. AP. r.* *[Pal. r.]*
Chât.-Brouzac. Cantenac.
Domaine du Brun. Le Taillan. *B. r.*
Château-Bussaguet. Le Taillan. *B. r.*
By. Bégadan. *B. r.* — *AP. r.* — *Pal. r.*
Chât.-de-By, cru Arnaud Lussac. Bégadan. *B. r.*
Cabane. Macau. *Pal. r.*
Les Cabans. Bégadan. *B.r.* — *AP. r.*
Cach. St.-Laurent. *B.sup.r.*
Cachac. Blanquefort. *AP.r.*
Domaine de Cadillac. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Cadourne. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Ch.-Cadourne. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Cagnac. Arcins. *AP. r.*
Cailhava. Civrac. *AP. r.*
Domaine de Caillavet. St.-Aubin. *B. r.*
Cru du Caillou. Ludon. *AP. r.*
Les Calénottes. Lamarque. *AP. r.*
Château-Calon-Ségur. St.-Estèphe. *3e. r.*
Château-Calvé-Croizet-Bages. Pauillac. *5e. r.*
Camblane. Blaignan. *AP.r.*
Cambon. Blanquefort. *B.r.*
Chât.-Cambon-La-Pelouse. Macau. *B. sup. r.*
Château-Camensac. St.-Laurent. *5e. r.*
Château-Camino-Salva [5]). Cussac. *B. sup. r.*
Campardon. Macau. *Pal. r.*
Camparian. Le Pian. *B. r.*
Campbeil. Cissac. *AP. r.*
Campot. Blanquefort. *B. r.*
Canquillac. Lesparre. *B. r.* — *AP. r.*
Cantegril. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Cante-Laude. Labarde. *AP. r.*
Château-Cante-Laude. Labarde. *B. sup. r.*
Canteloup. Arsac. *AP. r.*
Canteloup. Blaignan. *AP. r.*

---

[1]) Der Name Beychevelle *(baisse-voile* = senke das Segel) rührt von dem Salut her, welchen die vorbeifahrenden Schiffe ehedem vor dem Schlosse des Herzogs d'Épernon erwiesen, der damals Groß-Admiral von Frankreich war. Das Château-Beychevelle ist eins der bedeutendsten und ältesten Güter des Médoc, welches oft seinen Besitzer wechselte.

[2]) Die Domäne Le-Bosc ist eine der ältesten der Gemeinde Saint-Estèphe und umfaßt 30 ha Weinland. In den Palus von Saint-Estèphe befindet sich noch ein Weingut von 40 ha, welches zum Rebsatz Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon, Gros-Verdot und St.-Macaire hat.

[3]) Die Domäne Le Bourdieu hat eine Weinbau-Fläche von 30 ha, auf durchweg kieshaltigem Boden; die Weine dieser Besitzung gehören zu den geschätztesten der Gemeinde St.-Médard-en-Jalle.

[4]) Die Domäne Branaire, mehr bekannt unter dem Namen Branaire-Ducru, war 140 Jahre Eigentum der Familie *du Luc*, gehörte bis 1879 einem Herrn *G. Ducru*, seither aber dessen Neffen, *comte A. Ravez* und *Marquis de Carbonnier de Marzac.* Das sehr günstig gelegene Weingut besteht aus 60 ha.

[5]) Dieses Cru, nach seinem früheren Besitzer *P. de Camino-Salva* benannt, ist eins der ältesten der Gemeinde Cussac. Es umfaßt noch heute das alte Gewächs *(clos)* und den Hügel-Rücken, Le Moulin genannt, die ihm seinen Ruf geschaffen haben. Viel Körper, schöne Farbe, reiches Parfüm zeichnen diese Weine aus.

Canteloup. St.-Estèphe. } — *AP. r.* *[B. sup. r.*} — cru Rey. *AP. r.*
Château-Canteloup. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Cantemerle[1]). Macau. *5e. r.*
Cantenac. *r.* — cru Boisdouvin. *AP. r.*
Chât.-Cantenac-Brown[2]). Cantenac. *3e. r.*
Cante-Perdrix. *[AP. r.*} Canteret. Blanquefort. }
Château-Cantinolles. Eysines. *r.*
Château-Capbern. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cap-de-Haut. Gaillac. *AP. r.*
Cap-de-Haut-Bergeron. Lamarque. *B. sup. r.*
Cap de Ramon. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Capdeville. Lamarque. *B. sup. r.*
Bas-Carcanieux. Queyrac. *AP. r.*
Haut-Carcanieux. Queyrac. *B. r.*
Château-Carcanieux. Queyrac. *B. r.*
Château-Carcanieux-les-Graves. Queyrac. *B. r.*
Château-Carcanieux-les-Lattes. Queyrac. *B. r.*
Carcasset. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-la-Cardonne. Blaignan. *B. r.*
Cru Carmail. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Château-Caronne-Sainte-Gemme. St.-Laurent. *B. sup. r.* *[AP. r.*} Les Carrières. Queyrac. }
Château-du-Cartillon. Lamarque. *B. sup. r.*
Les Cassagnes. Queyrac. *AP. r.*
Chât.-Cassan. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Cru Cassana. St.-Sauveur. *AP. r.*
La Castagne. Vendays. *r.*
Castanet. Gaillan. *AP. r.*
Castelnau. *B. r.* — *AP. r.*
Castéra. Cissac. *AP. r.*
Château-Castéra. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Casteret. Queyrac. *AP. r.*
Catros. Le Haillan. *A. r.*
Caussan. Blaignan. *B. r.* — *AP. r.*
Cazeau. Vertheuil. *AP. r.*
Cazot. Civrac. *AP. r.*
Cénot. Gaillan. *AP. r.*
Cénot. Soussans. *AP. r.*
Le Centre. Dignac. *B. r.*
Le Cercins. Vensac. *AP. r.*
Chalet. Blanquefort. *B. r.*
Château-des-Chalets. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Le Chalet-La-Bruyère. Gaillan. *B. r.*
Chalet-Lacoste. Macau. *Pal. sec. r.*
Chalet-du-Mayne-de-Moulis. Moulis. *B.sup.r.*
La Chapelle-de-Gaillan. Gaillan. *AP. r.*
Chapelle du Haut-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Charmail. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.* *[Pal. B. r.*} Cru Charmail. Jau. }
Cru Charmant. Margaux. *AP.-sup. r.*
Cru Charron. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Cru Chassenez. Pauillac. *AP. r.*
Château-Chasse-Spleen. Moulis. *B. sup. r.*
Cru de La-Chatolle. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Chaux. Moulis. *AP. r.*
La Chesnaye-Ste.-Gemme. Cussac. *B. sup. r.*
Chollet. Blanquefort. *B. r.*
La Chope. Queyrac. *AP. r.*
Cissac. *r.*
Château-Citran. Avensan. *B. sup. r.*
Civrac. *r.* *[B. sup. r.*} Château-Clarke. Listrac. }
Le Clauzet. Gaillan. *AP. r.*
Clerc-Milon. Pauillac. *5e. r.*
Le Clerc-de-Ségur. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Le Clot. Queyrac. *AP. r.*
Codres. Listrac. *AP. r.*
Chât.-du-Colombier-Monpelou-Laurent-Desse. Pauillac. *B. sup. r.*
La Colonie. St.-Sauveur. *AP. r.* *[AP. r.*} La Colonne. St.-Yzans. }
Cru de Come. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Comète-Labarde. Labarde. *Pal. r.*
Château-La-Commanderie. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Condissas. Bégadan. *B. r.* — *AP. r.*
Conquèques. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.* — cru Bert. *B. r.* — cru Guiraud. *B. r.* — cru Piganeau. *B. r.* — cru Total. *B. r.* — *AP. r.* *[B. sup. r.*} Conseillant. Labarde. }
Constant-Bages-Monpelou. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-Constant-Trois-Moulins. Macau. *B. sup. r.*
Château-Corbeil. Blanquefort. *B. r.*
Corconnac. St.-Laurent. *B. sup. r.* — *AP. r.* *[AP. r.*} — Domaine de Cruscaut. }
Cru Corneillan. Margaux. *AP.-sup. r.*
Cos. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cos-d'Estournel[3]). St.-Estèphe. *2e. r.* *[5e. r.*} Cos-Labory. St.-Estèphe. }
Costes. Cussac. *AP. r.*
La Coudaye. Vensac. *AP. r.*
Coudessan. Gaillan. *AP. r.*
Coudot. Cussac. *AP. r.*
Chât.-Coufran. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Couhenne. Listrac. *AP. r.*
Couneau. Lesparre. *AP. r.*
Courbiac. St.-Laurent. *AP. r.*
Courbian. Bégadan. *B. r.* — *AP. r.* *[5e. r.*} La Couronne. Pauillac. }

---

[1]) Dieser Wein, welcher viel nach England und Holland ausgeführt wird, zeichnet sich aus durch Feinheit, Bouquet, Körper und große Haltbarkeit. — Die Domäne Cantemerle liegt in den Gemeinden Pian, Ludon und Macau und hat eine Ausdehnung von etwa 332 ha, wovon 110 ha dem Weinbau dienen.

[2]) Das Schloß umfaßt etwa 67 ha Weinland und ist eins der größten »dritten« Crus des Médoc. Bouquet, Eleganz, Feinheit und Mark sind hervortretende Eigenschaften der hier gebauten Weine. Die hier gepflanzten Rebsorten sind Carmenet-Sauvignon, Carmenet-franc Petit-Verdot.

[3]) Der Name dieser Domäne rührt von seinem Besitzer, *d'Estournel*, her; letzterer verkaufte 1852 sein Besitztum an einen Herrn Martyn in London, 1869 gehörte das Gut einer Familie Errazu, welche es 1889 an Gebr. Hostein verkaufte.

Courreau. Vendays. *r.*
Courtieux. Civrac. *AP. r.*
Les Cousteaux. Soulac. *r.*
Coutelin-Merville. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Le-Crock. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Croix. Margaux. *AP.-sup. r.* [*AP. r.*
La Croix. St.-Estèphe.]
La Croix. Vensac. *AP. r.*
La Croix-Rouge. Ludon. *Pal. sec. r.* [*B. r.*
Château-Cujac. St.-Aubin.]
Château-Cujac. Castelnau. *B. r.* [*B. sup.*
Château-Cujac. Moulis.]
Cussac. *r.*
— cru Grangeron. *AP. r.*
— cru du Pey-Blanc. *AP. r.*
— cru Teychoneau. *AP. r.*
Château-Cussau. Macau. *Pal. r.* [*B. sup. r.*
Cru Darche. Ludon. *B. sup. r.*
Dasvin-Bel-Air vergl. Château-Bel-Air.
Daugagnan. Grayan. *r.*
Château-Dauzac. Labarde. *5e. r.*
Déguenon. Civrac. *AP. r.*
Château-Dehez. Blanquefort. *B. r.*
Château-Desmirail. Margaux. *3e. r.*
Despin. Macau. *Pal. r.*
Desplats. Macau. *Pal. r.*
Desteau. St.-Sauveur. *AP. r.*
Cru Devignes-Laroza. Ludon. *AP. r.*
Deyrand.
Le Dez. Queyrac. *AP. r.*
Dignac. Jau, Dignac-et-Loirac. *B. r.*
Château-Dillon[1]). Blanquefort. *B. r.*
La Dimière. Blanquefort. *B. r.*
Ditey. Avensan. *AP. r.*
Donissan. Listrac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Chât.-Donissan. Listrac. *B. sup. r.* [*B. r.*
Chât.-Donissan. Avensan.]
Cru Douat. Margaux. *AP.-sup. r.*
Château-Doumens. Margaux. *B. sup. r.*
Doyac. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Doyac-Chabannes. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Les Droulas. Vendays. r.
Chât.-Ducasse. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Chât.-Ducasse-Grand-Puy. Pauillac. *5e. r.*
Chât.-Ducru-Beaucaillou[2]). St.-Julien. *2e. r.*
Domaine-Ducru-Ravez. Macau. *Pal. r.*
Château-Duhart-Milon. Pauillac. *4e. r.*
Château-Dulamon. Blanquefort. *B. r.*
Château-Duplessis[3]). Moulis. *B. sup. r.*
Château-Duplessis-Hauchecorne. Moulis. *B. sup. r.*
Château-Duras-Curgan. Blanquefort. *B. r.*
Durfort-Vivens. Margaux. *2e. r.*
Château-Duthil-Maurian. Le Pian. *B. r.*
Cru d'Egmont. Ludon. *B. sup. r.*
Domaine L'Ermitage. Ludon. *Pal. sec. r.*
Chât.-d'Escot. Lesparre. *B. r.* [Civrac. *B. r.*
Château-d'Escurac.]
Cru de l'Estey-du-Moulin. Lamarque. *Pal. r.*
L'Étoile de Cantenac. Cantenac. *Pal. r.*
Les Eycarts. Cantenac. *AP. r.*
Eysines. Eysines. *r.*
Fatin. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Felletin. Lamarque. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
Fellonneau. Macau.]
Fergraves. Jau. *B. r.*
La Ferme. Macau. *Pal. r.*
Ferrière. Margaux. *3e. r.*
Cru Finegrave. Vertheuil. *B. r.*
Finestrieu. Lesparre. *B. r.*
Le Flamand. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Château-(de-)Fleurennes[4]). Blanquefort. *B. r.*
Florimond. Blanquefort. *Pal. r.*
Fombardin. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Fongiras. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Fongravey. Blanquefort. *B. r.* [*AP. r.*
Fongrouse. Lesparre.]
Château-Fonréaud. Listrac. *B. sup. r.*
Cru La Fontanelle. Margaux. *AP.-sup. r.*
Fontbonne-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Château-Fontesteau. Cissac. *B. r.*
Château-Fontesteau. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
Château-Fontpetites. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Fontpiqueyres. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
La Forêt. Eysines. *r.*
Fort-Castillon. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Cru Fort-César. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Fort-Darche (bei Canteloup). Ludon. *AP. r.*
Cru Fort-Médoc. Cussac. *Pal. r.*
Fourcas. Listrac.
— cru Laubaney. *B. sup. r.*
— cru Lescoutras. *AP. r.*
Fourcas-Dupré. Listrac. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
Fourcas-Hostein. Listrac.]
Fourest. Vensac. *B. r.*
Le Fournas. St.-Sauveur. *AP. r.* [*AP. r.*
Le Fourneau. Civrac.]
Cru Fourthon. St.-Laurent. *AP. r.*
Chât.-la-France. Blaignan. *B. r.* [*Pal. r.*
Cru Francia. Macau.]

---

[1]) Eins der bedeutendsten Weingüter der Gemeinde Blanquefort, nach seinem früheren Besitzer, *Robert Dillon*, benannt, stammt aus dem Anfang des 18. Jahrh. und umfaßt 52 ha. Die Weine dieser Besitzung gehen meist nach den Ver. Staaten.

[2]) Das Gewächs des Château-Beaucaillou wird auch Ducru-Beaucaillou, nach seinem ehemaligen Eigentümer, *Ducru*, benannt. Die Domäne umfaßt 45 ha Weinland.

[3]) Das Weingut dieses Schlosses umfaßt 22 ha. Trauben-Sorten: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc, Merlot, Malbec (bei den jungen Anpflanzungen auf Riparia gepfropft). Die hier gebauten Weine besitzen viel Körper, ein bemerkenswertes Bouquet, große Feinheit und lange Haltbdarkeit.

[4]) Etwa 40 ha Weinland. Rebsorten: Cadernet-Sauvignon, Verdot, Merlot. Die Weine bieser Besitzung gehen viel nach England und Holland.

Cru Franklin. St.-Julien. *Pal. r.*
La Fuie-Saint-Bonnet. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Les Gabriaux. Queyrac. *AP. r.*
Gadet. Gaillan. *B. r.*
Chât.-Gadet. Gaillan. *B. r.*
Gaillan. *r.* *[AP. r.*
Gaillannaise. Gaillan. }
Gajac. St.-Médard-en- }
— *AP. r.* [Jalle. *B. r.*}
Château-Galan. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Galochet. Blanquefort. *AP. r.*
La Gargasse. Bégadan. *AP. r.* *[Pal. sec. r.*
Garoste. Ludon. }
Les Garrouils. Vendays. *r.*
Château-Gastebois. Moulis. *B. sup. r.*
Gaston. Cussac. *AP. r.*
Gaudin. Vensac. *B. r.*
— *AP. r.* *[AP. r.*
Le Gauteys. Prignac. }
Gauvin. St.-Vivien. *r.*
Château-de-Geneste.
Château-Génissan. Le Pian. *B. r.*
Georges. St.-Vivien. *r.*
De Gères-Fonbadet. Pauillac. *B. sup. r.*
Germignan. Le Taillan. }
— *AP. r.* *[B. r.*}
Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Domaine de Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Gironville. Macau. *B. sup. r.*
Château-Giscours. Labarde. *3e. r.*
Goat. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Cru La Gombeaude. Margaux. *AP.-sup. r.*
Domaine-des-Gondats. Margaux. *AP.-sup. r.*
Domaine-des-Gondats. Soussans. *Pal. r.*
La Gorce. Le Taillan. *B. r.*
Château-Gorse. Blaignan. *B. r.*
Gosseran. Lesparre. *AP. r.*
Goua. Cussac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Le Gouat. Vertheuil. *B. r.*
Goudy. Lesparre. *AP. r.*
Goulée. Dignac. *B. r.*
Château-de-Grailly (Hastignan). St.-Médard-en-Jalle. ***B. r.***
Le Grand-Chemin. Gaillan. *AP. r.*
Château-Grand-Clapeau-Olivier. Blanquefort. *B. r.*
Chât.-Grandis. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Le-Grand-Lambert. Castelnau. *B. r.*
Grand-Luc. Cissac. *AP. r.*
Clos-Grand-Meyre. Soussans. *Pal. sec. r.*
Grand-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.* *[B. sup. r.*
— cru Bel-Air-Lagrave. }
— cru Ducasse. *B. sup. r.*
— cru Franquet. *B. sup. r.*
— cru Ramonille. *AP. r.*
— cru Renouil-Franquet. *B. sup. r.*
Château-Grand-Puy-Lacoste. Pauillac. *5e. r.*
Ch.-Grand-Saint-Lambert. Pauillac. *B. sup. r.*
La Grande-Solle. Margaux. *Pal. r.*
Grand-Soussans. Soussans. *AP. r.*
Chât.-du-Grand-Soussans. Soussans. *B. sup. r.*
Ch.-La-Grange. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Les Granges. Civrac. *B. r.*
— *AP. r.*
Les Granges-d'Or. Blaignan. *B. r.*
Graouze. Vensac. *AP. r.*
Grattequina. Blanquefort. *Pal. r.*
Graves de Cul-de-Bos. St.-Laurent. *AP. r.*
Graves-Queytignan. Moulis. *B. sup. r.*
La Gravette. Lesparre. *B. r.*
La Gravette-Fourest. Vensac. *B. r.* *[AP. r.*
La Gravière. Vertheuil. }
Château-Gravière-Couerbe. Vertheuil. *B. r.*
La Graville. Gaillan. *AP. r.*
Grayan. *r. w.*
Grazaquey. Ludon. *Pal. sec. r.*
Gressier-Grand-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.*
La Grillade. Macau. *r.*
— cru Grand-Ormeau. *G. AP. r.*
Château-Gruaud-Larose. St.-Julien. *2e. r.*
Château-Gruaud-Larose-Sarget. St.-Julien. *2e. r.*
Le Gua. Vensac. *AP. r.*
Guérin. St.-Sauveur. *AP. r.*
Guibeau. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Guignan. Macau. *Pal. r.*
Guillotin. Macau. *B. sup. r.*
Guiton. Arsac. *AP. r.*
Les Gunes. Cissac. *AP. r.*
— cru Moulin-Lambert. *AP. r.*
Le Haillan. Eysines. *r. w.*
Château-d'Hanteillan. Cissac. *B. r.*
Hastignan. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
— cru du Gey. *AP. r.*
— cru Montalieu. *AP. r.*
Château-Haut-Bages. Pauillac. *B. sup. r.*
Haut-Bages-Libéral. Pauillac. *5e. r.*
Hauts-Bertins. Bégadan. *AP. r.*
Cru Haut-Bertin-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Haut-Breton-Larigaudière. Soussans. *B. sup. r.*
Château-Haut-Cante-Laude. Labarde. *AP. r.*
Haut-Canteloup. Margaux. *AP.-sup. r.*
Haut-Carmail. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Château-du-Haut-Galan. Avensan. *B. r.*
Haut-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Cru Hautes-Graves. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Hautes-Graves-de-By. Bégadan. *B. r.*
Château-Haut-Lescombes. Eysines. *r.*
Cru Haut-Matha. Margaux. *AP. r.*
Haut-Montigny. Blanquefort. *B. r.*
Cru Haut-Moulis. Moulis. *AP. r.* *[B. sup. r.*
Haut-Pauillac. Pauillac. }
Château-Hauterive. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Haut-Tayac. Soussans. *B. sup. r.*
Haut-Vignoble. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-La-Haye. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-La-Haye. Le Taillan. *B. r.*
Herran. Cussac. *AP. r.*
La Hile. Queyrac. *AP. r.*

La Hondine. Le Haillan. *A. r.*
Hontane. Le Taillan. *AP. r.*
— cru Bérard. *AP. r.*
La Hontanne. Blaignan. *AP. r.* [*AP. r.*
La Hontanne. Queyrac.
Cru Haut-la-Hontanne. Queyrac. *AP. r.*
Hontemieux. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
L'Hôpital. Arcins. *Pal. r.*
L'Hôpital. Grayan. *r.*
L'Hôpital. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Château-Hostein-Allard. St.-Estèphe. *AP. r.*
Hostein-Berthe-Milon. Pauillac. *B. sup. r.*
Château-Houissant. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Houqueyre. St.-Yzans. *AP. r.* [*AP. r.*
Hourbanon. Lesparre.
La Hourcade. Jau. *G. AP. r.*
Hourcan. Vendays. *r.*
Château-la-Houringue. Macau. *B. sup. r.*
Hourtin. St.-Sauvent. *B. sup. r.*
Cru La Hutte. Margaux. *AP.-sup. r.*
Domaine de la Hutte. Grayan. *r.*
L'Île. Ludon. *Pal. sec. r.*
L'Île. Vertheuil. *AP. r.*
Domaine de l'Île. Gaillan. *B. r.*
Île d'Arès, cru de Ségur. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Île-Fumadelle. Soussans. *Pal. r.* [*Pal. r.*
Île Margaux. Margaux.
Île-de-Vaches. Macau. *Pal. r.*
Île-Zédé. Soussans. *Pal. r.*
Issac. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
Issan. Cantenac. *AP. r.*
Château-d'Issan. Cantenac. *3e. r.*
Jacquet. Cussac. *AP. r.*
Jau. Jau, Dignac-et-Loirac. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-de-Jau. Le Taillan. *B. r.*
Jautard. Listrac. *B. sup. r.*
Jeandeys. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Jean-Faure. Cantenac.
— *AP. r.* [*Pal. r.*
— cru Capitaine Marian. *AP. r.*
Cru de Jémillan. Lamarque. *AP. r.*
Juillau. Vertheuil. *AP. r.*
Château-Kirwan[1]). Cantenac. *3e. r.*
Labadie. Bégadan. *Pal. r.*
Chât.-Labadie. Bégadan.
Labarde. *r.* [*B. r.*
Château-Labarthe. Avensan. *B. r.*
Labat. St.-Laurent.
— *AP. r.* [*B. sup. r.*
Labat-Puy-de-Menjon. Listrac. *B. sup. r.*
Château-Labégorce. Margaux. *B. sup. r.*
Château-Labègue. Margaux. *AP.-sup. r.*
Laborde. St.-Sauveur. *AP. r.*
Cru Labory. Lesparre. *B. r.*
Labouret. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Labrique. Macau. *r.*
— cru Fellonneau. *G. AP. r.*
Labrousse. St.-Sauveur. *AP. r.* [*AP. r.*
Lacaussade. Vertheuil.
Château-Lacaussade. Bégadan. *B. r.*
Lacombe. Ludon. *Pal. sec. r.*
Lacoste. Blanquefort. *AP. r.*
Lacoste. Macau. *Pal. r.*
Lacoste cru Dupille. *Pal. sec. r.*
— Le Prat. *Pal. sec. r.*
Lacoste-Gilet. Macau. *Pal. sec. r.*
Domaine-Lacour-Bouqueyran. Moulis. *B. sup. r.*
Lacouture. Ludon. *Pal. sec. r.*
Lacroix. Le Taillan. *AP. r.*
Ladignac. Valeyrac. *B. r.*
Château-Ladouys. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Laffite[2]). Bégadan. *B. r.*
Château-Lafite[3]). Pauillac. *1e. r.*
Cru Lafite-Canteloup. Ludon. *B. sup. r.*
Lafon. Listrac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Cru Lafon. Prignac. *B. r.*
Domaine des Lafons-des-Margueret. St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Lafont. Ludon. *AP. r.*
Lagouau. Vertheuil *AP. r.*
Château-Lagrange. St.-Julien. *3e. r.*
Lagravade-Le-Vigean. Eysines. *r.*
Lagrave. Avensan. *AP. r.*
Lagravette-le-Vigean. Eysines. *r.*
Lagunasse. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Lagunaussan. Lesparre. *B. r.* [*AP. r.*
La Lagune. Bégadan.
La Lagune. Ludon. *AP. r.*
Château-La-Lagune[4]). Ludon. *3e. r.*
Lagunegrand. Cantenac. *AP. r.*
Château-Lagurgue. Margaux. *B. sup. r.*
Lalande. Bégadan. *AP. r.*
Château-Lalande. Bégadan. *B. r.*

---

[1]) Der frühere Eigentümer von Kirwan, Camille Godard, vermachte den größten Teil seines bedeutenden Vermögens der Stadt Bordeaux. Das Gewächs steht an der Spitze der »dritten klass.« Gewächse, erreicht aber oft den Preis der »zweiten« Gewächse. Das Weinland, an das der Schlösser Margaux, Rauzan u. Brane grenzend, umfaßt 35 ha.

[2]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-Laujac*, Seite 1652.

[3]) Das Château-Lafite gehörte vor 1793 dem Parlaments-Präsidenten der Guyenne, welcher zu Paris guillotiniert wurde. Nachdem es National-Eigentum geworden, wurde es von einem Herrn *Vanderberghes* für 1200000 fr. gekauft. Im Jahre 1821 verkaufte Frl. Rosalie Lemaire das Weingut, welches sie 1818 für eine Million gekauft hatte, für dieselbe Summe an einen Herrn Scott. Im Jahre 1868 wurde es vor dem Tribunal zu Paris für die Summe von 4500000 fr. von dem Baron James de Rothschild gekauft, dessen Erben es heute besitzen. Die Domäne des Château-Lafite hat eine Weinbau-Fläche von 70 ha, die Gesamt-Ausdehnung der Besitzung beläuft sich auf etwa 123 ha. Die hier gebauten Weine werden eingeteilt in: *1ers vins* (erste Weine) und *vins de Carruades*, welche gewöhnlich 25 % billiger als die ersten Weine verkauft werden. Was nun die Schreibweise des Namens Lafite anbelangt, so ist die hier gegebene die einzig richtige, obwohl Lafitte und Laffitte und andere falsche Schreibarten fast zur Gewohnheit geworden sind.

[4]) Seit einem halben Jahrhundert sind die ausgezeichneten Weine von La Lagune in England sehr beliebt.

Lalande. Civrac. *AP. r.*
Château-Lalande. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Lalande. Listrac. *AP. r.*
Château-Lalande[1]). Listrac. *B. sup. r.*
Lalande. Le Haillan. *A. r.*
Lalande. Ludon. *AP. r.*
Lalande. Vensac. *AP. r.*
Lamarque. *r.*
— cru Cadillon. *AP. r.*
— cru Capeyron. *AP. r.*
— cru des Deux-Mondes. *AP. r.* *[AP. r.*
— cru Église-Vieille. *)*
— cru Lauga. *AP. r.*
— Chât.-Reverdi. *AP. r.*
— cru du Terme. *AP. r.*
Château-de-Lamarque. Lamarque. *B. sup. r.*
Cru Lamartine. Cantenac. *Pal. r.*
Lambert. Listrac. *AP. r.*
Les Lamberts. Moulis. *AP. r.* *[B. sup. r.*
Chât.-Lamorère Moulis. *)*
Lamothe. Cissac. *B. r.*
Ch.-Lamothe. Cissac. *B. r.*
Château-Lamothe. Cussac. *B. sup. r.* *[AP. r.*
Lamothe. St.-Laurent. *)*
Château-Lamothe-Lescure. Eysines. *r.*
Lamourous. Le Pian. *B. r.*
Château-Lamouroux. Margaux. *B. sup. r.*
Château-Lancien-Brillette. Moulis. *B. sup. r.*
Le Landat. Cissac. *B. r.*
Landegrand.
La Landette. Blaignan. *AP. r.* *[AP. r.*
Landeuille. Bégadan. *)*
Château-Landon. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.*
Vieux-Château-Landon. Bégadan. *AP. r.*
Château-Lanessan. Cussac. *B. sup. r.* *[3e. r.*
Chât.-Langoa. St.-Julien. *)*
Lapasse. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Lapouyade. Civrac. *AP. r.*
Lapouyère. Naujac. *r.*
Ch.-Laride. Vertheuil. *B. r.*
Larique d'Agassac. Ludon. *Pal. sec. r.*
Larnac. Queyran. *AP. r.*
Cru Laroque. Valeyrac. *B. r.*
Chât.-Larose-Perganson. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Ch.-Larose-Trintaudon[2]). St.-Laurent. *B. sup. r.*
Château-Larrieu-Terrefort. Macau. *B. sup. r.*
Larros.
Cru Larrougey-Haut-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Cru Lartigue. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Cru Lartigue-de-Brochon. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Lartigue. Valeyrac. *B. r.* — *Pal. r.*
Larue. Cussac. *AP. r.*
Ch.-Lascombes[3]). Margaux *2e. r.* *[B. r.*
Château-Lassalle. Loirac. *)*
Lassan. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Lassus. Queyrac. *AP. r.*
Ch.-Lassus. Bégadan. *B. r.*
Latour. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Laubarède. Blanquefort. *AP. r.* *[B. sup. r.*
Chât.-Laudère. Avensan. *)*
Lauga. Cussac. *AP. r.*
Laujac. Bégadan. *AP. r.*
Château-Laujac[4]). Bégadan. *B. r.*
Laujac. St.-Estèphe. *B. sup. r.* — *AP. r.* *)*
Laulan. Jau. *G. AP. r.*
Cru Laurétan. Macau. *Pal. r.*
Le Léas. Vensac. *AP. r.*
Lebourdieu. Vertheuil. *B. r.*
Lemoyne-Lafont-Rochet. Ludon. *B. sup. r.*
Château-Léoville-Barton. St.-Julien. *2e. r.*
Château-Léoville-Lascases. St.-Julien. *2e. r.*
Chât.-Léoville-Poyferré[5]). St.-Julien. *2e. r.*
Lescalle. Macau. *Pal. r.*
Lescapon. Queyrac. *AP. r.*
Lescarjean cru Rollin. St.-Sauveur. *AP. r.*
— cru Rozas. *AP. r.*
Les Lescats. Vendays. *r.*
Lescombes. Eysines. *r.*
Ch.-Lescombes. Eysines. *)*
Lesparre. *r.* *[r.* *)*
Les Lesques. Lesparre. *B. r.* *[B. r.*
Lesquireau. Vertheuil. *)*
Lestage. Gaillan. *AP. r.*
Lestage. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
— cru Haut-Espinaud. *AP. r.* *[B. sup. r.*
Château-Lestage. Listrac. *)*
Cru Lestage-Grand-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.*
Leyssac. St.-Estèphe. *)*
— *AP. r.* *[B. sup. r.* *)*
— cru Artigarum. *AP. r.*
Lhereteyre. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Liard. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Libardac. Listrac. *AP. r.*
Ligondas. Arsac. *AP. r.*
Linas. Arsac. *AP. r.*
Linas. Blanquefort. *B. r.* — *AP. r.*
Linas. Cissac. *AP. r.*
Listrac. *r.*
— Chât.-du-Barry. *AP. r.*
— Graves du Canon. *B. sup. r.*
— cru Capléon. *AP. r.*
— cru Cluzeau. *B. sup. r.*
— cru Couleau. *B. sup. r.*
— cru Louis-Raymond Louisot. *AP. r.*

---

[1]) Das Château-Lalande, nach seinem Besitzer, *Lalande,* benannt, gebietet über eine Domäne von 100 ha, wovon 12 ha dem Weinbau dienen. Dieses ganz auf Graves-Boden zu Champ-de-Lalande gelegene Weingut erzeugt Weine, welche zu den gesuchtesten von Listrac gehören.

[2]) Diese Domäne wurde 1880 von dem verstorbenen A. Desmons mit dem Rechte erworben, den Stempel »*Grand Vin de Larose*« führen zu dürfen. Das Weingut umfaßt 40 ha.

[3]) Dieses Weingut, nach seinem ältesten Eigentümer dem Chevalier de Lascombes benannt, war ehemals mit dem Cru Durfort vereinigt. Dieser Wein genießt einen großen Ruf.

[4]) Die Weingüter von Laujac und Laffite haben eine gemeinschaftliche Bewirtschaftung, sind aber hinsichtlich ihrer Güte verschieden. Das Château-Laujac umfaßt 65 ha auf einer weiten und kieshaltigen Hochebene gelegenes Weinland. Das Château-Laffite erzeugt auf mehr thonhaltigem Boden einen körperreicheren Wein.

[5]) Die ganze Domäne Léoville ist eine der größten und ältesten für die klassierten Gewächse des Médoc. Sie erstreckt sich von Beychevelle bis zum Château-La-Tour (Pauillac) und zieht sich in größerer oder geringerer Breite das linke Stromufer entlang. Der dem Marquis *de Lascases* gehörige Anteil umfaßt die Hälfte der Domäne.

Listrac cru Raymond Louisot. *AP. r.*
— cru Raymond Louisot. *B. sup. r.*
– cru Renard. *AP. r.*
Château-Listrac-Savy. Listrac. *B. sup. r.*
Chât.-Listran. Jau. *B. r.*
Château-Liversan. St.-Sauveur. *5e. r.*
Livran. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Livran. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Le Lizey. Vensac. *AP. r.*
Loirac. Jau, Dignac-et- } *AP. r.* [Loirac. *B. r.*
Chât.-Loirac. Loirac. *B. r.*
Le Lombose. Gaillan. *B. r.*
Loquey. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Loubeyres. Pauillac. } *AP. r.* *[B. sup. r.*
Château-Loudenne. St.-Yzans. *B. r.*
Louens. Le Pian. *B. r.*
Cru Loustauneuf. Valeyrac. *B. r.*
Ch.-Lout. Le Taillan. *B. r.*
Luc-Blanc. Lesparre. *B. r.*
Lucquet. Arsac. *AP. r.*
Lucrabey. Cissac. *AP. r.*
Ludeye. Listrac. *AP. r.*
Ludon. *r.*
— *AP. r.*
Chât.-Ludon-Pomiès-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Lugagnac. Vertheuil. *B. r.*
— *AP. r.*
Lussan. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Lynch-Bages. Pauillac. *5e. r.* *[5e. r.*
Lynch-Moussas. Pauillac.
Macau[1]). *r.*
Cru Maccarthy. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cru Macé. Gaillan. *B. r.*
Cru Maderan. St.-Laurent. *B. sup. r.* *[B. sup. r.*
Madrac. St.-Sauveur.
Cru Magnié. Listrac. *B. sup. r.*
Magudas. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
Maignol. Blanquefort. *B. r.*
Cru Maison-Blanche. Soulac. *r.*
Les Maîtres. Eysines. *r.*
Malengenne. Blanquefort. *AP. r.*
Château-Malescasse. Lamarque. *B. sup. r.*
Cru Malescot-Labarthe-Darche. Ludon. *AP. r.*
Malescot-Saint-Exupéry. Margaux. *3e. r.*
Malet. Avensan. *AP. r.*
Château-de-Malleret. Le Pian. *B. r.*
Marbuzet. St.-Estèphe. *AP. r.* *[B. sup. r.*
— cru Les Martines.
Château-Marbuzet. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Les Marceaux. Lesparre. *AP. r.* *[Pal. r.*
La Maréchale. St.-Yzans.
Mareil. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Margalès. Cissac. *AP. r.*
Margaux. *r.* *[1er. r.*
Ch.-Margaux[2]). Margaux.
Cru Marian. Margaux. *AP.-sup. r.* *[Pal. r.*
La Mariotte. Margaux.
Marlaquette. Vendays. *r.*
Château-Marque-Figerou. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Marquis-d'Alesme-Becker. Margaux. *3e. r.*
Marquis-de-Terme[3]). Margaux. *4e. r.*
Marrot. Macau. *Pal. r.*
Chai Mars. Cussac. *B. sup. r.*
Marsac. Soussans. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Chât.-Marsac-Séguineau. Soussans. *B. sup. r.*
Marsanet. Vendays. *r.*
Marseillanet. St.-Laurent. *B. sup. r.* *[AP. r.*
Marsillan. St.-Laurent.
Château-Martinens. Cantenac. *B. sup. r.*
Les Martins. Cussac. *AP. r.*
Martiny. Cissac. *B. r.*
Mascard. St.-Laurent. *B. sup. r.*
La Mascarderie. St.-Laurent. *AP. r.*
Matheu. Cantenac. *AP. r.*
Maucaillou. Soussans. *AP. r.* *[B. sup. r.*
Chât.-Maucaillou. Moulis.
Château-Maucamps. Macau. *B. sup. r.*
Maucamps-Terrefort. Macau. *B. sup. r.*
Maurac. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Château-du-Maurac. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Château-Maurian. Blanquefort. *B. r.*
Château-Mauvezin. Moulis. *B. sup. r.*
Mayau. Vendays. *r.*
Mazail. St.-Yzans. *B. r.*
Château-Médoc. St.-Julien. *B. sup. r.*
Médrac. Listrac. *AP. r.*
Meillan. Civrac. *AP. r.*
Château-Méric. Jau. *B. r.*
Château-du-Merle. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Château-Merman. Ludon. *Pal. sec. r.*
La Métairie. Civrac. *AP. r.*
Château-Meyney. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cru Meyney. Lesparre. *B. r.*
Château-du-Meynieu. Vertheuil. *B. r.*
Château-Meyre. Avensan. *B. sup. r.*
Micalet. Lamarque. *AP. r.*
Cru de Mille. Vensac. *AP. r.*
Cru Millet (Haut-Brionais). Vertheuil. *B. r.*
Milon. Pauillac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Miqueu. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Moizin. Macau. *Pal. r.*
Château-Monadey. Margaux. *Pal. r.*
Moneins. Cussac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
— cru Normand. *AP. r.*
Mongireau. Blanquefort. *B. r.* *[B. sup. r.*
Cru Monpelou. Pauillac.
Le Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*

---

[1]) Die Graves-Weine dieser Gemeinde, aus Cabernet, Malbec und Merlot gewonnen, zeichnen sich durch schöne Farbe, Fülle und Mark aus. Die Palus-Weine, erzeugt aus Malbec, Fer, Verdot und anderen Rebsorten.

[2] Das Château-Margaux war im 15. Jahrhundert unter dem Namen Lamothe bekannt; es war damals ein befestigtes Schloß. Das Weinland des Schlosses umfaßt 80 ha.

[3]) Das Château-Marquis-de-Terme (früher Marquis-de-Therme geschrieben) rangiert unter die »vierten« Hochgewächse. Die hier angepflanzten Rebsorten sind Cabernet-Sauvignon, Cabernet-blanc, Petit-Verdot.

Chât.-du-Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Montaigne. Blanquefort. *Pal. r.*
Le Mont-Blanc. Civrac. *B.r.*
Montbrison. Arsac. *B.sup.r.*
Château-Montbrun [1]). Cantenac. *B. sup. r.*
Le Monteil. Cissac. *AP. r.*
Cru Le-Monteil [2]). Arsac. *B. sup. r.*
Château-Monthil. Bégadan. *B. r.*
Montignac. Civrac. *AP. r.*
Domaine de Mont-Loup. Pauillac. *AP. r.*
Château-Montrose. St.-Estèphe. *2e. r.*
Château-La-Morandière. Le Haillan. *A. r. w.*
Château-Morange. Ludon. *Pal. sec. r.* *[B. r.*
Morin. Parempuyre. *Pal.*
Château-Morin. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Mortagne. Vendays. *r.*
Le Moulin. Queyrac. *AP. r.*
Moulin-d'Arsac. Arsac. *AP. r.* [Pian. *B. r.*
Moulin de Boucheau. Le
Moulin-de-Buscateau. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Moulin de Demey. Macau. *B. sup. r.*
Moulin-de-Hontemieux. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.* [tenac. *Pal. r.*
Le Moulin-d'Issan. Can-
Le Moulin de Laborde. Listrac. *B. sup. r.*
Moulin de Labrousse. St.-Sauveur. *AP. r.*
Château-Moulin-Riche. St.-Julien. *B. sup. r.*
Moulin-Robert-le-Tris. Listrac. *B. sup. r.*
Moulin-Rose. Lamarque. *AP. r.*
Moulin de Soubeyran [3]). Le Pian. *B. r.*
Cru Moulin-à-Vent. Moulis. *B. sup. r.*
Château-du-Moulina. Lamarque. *AP. r.*
La Mouline. Arsac. *AP. r.*
La Mouline. Moulis. *AP. r.*
Clos de la Mouline. Moulis. *B. sup. r.*
La Moulinière. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Moulis. *r.* *[AP. r.*
— cru Martin-l'Église.
Chât.-Moulis (Bouqueyran). Moulis. *B. sup. r.*
Mousset. Pauillac. *AP. r.*
Château-Mouton-d'Armailhacq. Pauillac. *5e. r.*
Mouton-Rothschild [4]). Pauillac. *2e. r.* *[B. r.*
Ch.-du-Mouva. Queyrac.
Moynemounin. Vendays. *r.*
Muratel. Blanquefort. *B. r.*
Muret. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Naujac. *r.* *[B. r.*
Château-Neuf. Lesparre.
Château-Nexon-Lemoyne. Ludon. *B. sup. r.*
Neyran. Soulac. *r.*
Nimes. Vensac. *AP. r.*
Noaillac. Jau. *B. r.*
Nodris. Vertheuil. *B. r.*
Les Olives. Soulac. *r.*
Les Ormeaux. St.-Sauveur. *AP. r.* *[B. sup. r.*
Les Ormes. St.-Estèphe.
Les Ourmes. Queyrac. *AP. r.* *[B. r.*
L'Ousteau-Neuf. Vensac.
Chât.-Pabeau. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Padarnac. Pauillac. — *AP. r.* *[B. sup. r.*
Cru Pain. Loirac. *B. r.*
Paléma. Civrac. *AP. r.*
Château-Palmer [5]). Cantenac. *3e. r.*
Paloumey. Ludon. *AP. r.*
Château-Paloumey [6]). Ludon. *G. B. sup. r.*
Palu. Cantenac. *AP. r.*
— cru Bacquey. *AP. r.*
Palus-Bourgade-Lachapelle. Labarde. *Pal. r.*
Palus Saint-Seurin. St.-Seurin-de-Cadourne. *Pal. r.* *[Pal. r.*
Palus Sipière. Margaux.
Ch.-Panigon. Civrac. *B. r.*
Panissas. Vensac. *AP. r.*
Parempuyre [7]). Parem- — *G. A. r.* [puyre. *r.*
Château-de-Parempuyre. Parempuyre. *G.B.sup.r.*
Les Pargaux. Queyrac. *A. Pr.*
Pargaux. Talais. *r.*
Cru Patâche. Bégadan. *B.r.*
Pauillac. *r.*
— cru Bernon. *AP. r.*
— cru Pradina. *AP. r.*
Château-Paveil. Soussans. *B. sup. r.*
Payat. Cussac. *AP. r.*
Paylande. Cussac. *AP. r.*
Cru Pécon de Laforest. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Pédesclaux. Pauillac. *5e.r.*
Pellon. Cissac. *B. r.* — *AP. r.*
Chât.-Pelou. Macau. *Pal.r.*
Pelous. St.-Vivien. *r.*
Le Pérey. Talais. *r.*
Château-du-Périer. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Ch.-Périgueys. Vendays. *r.*
Chât.-Péris-de-Courcelles. Vertheuil. *B. r.*

---

[1]) Die Besitzung des Château-Montbrun war früher ein Teil der Domäne des Château-Palmer und wurde lange nach seiner Trennung Montbrun-Palmer gestempelt.

[2]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-d'Arsac*, Seite 1646.

[3]) Die Domäne Moulin de Soubeyran umfaßt einen Besitz von 90 ha, wovon 10 ha Weinland ist. Die Weine dieser Besitzung zeichnen sich durch große Feinheit *(finesse)* und Parfüm aus und sind auch in Deutschland beliebt.

[4]) Dieses Gewächs gehörte länger als ein Jahrhundert der Familie *de Brane* und wurde im Jahre 1830 von einem Herrn Thuret für 1200000 fr. gekauft. Es gehört heute den Erben des Barons *James-Édouard de Rothschild*. Die hier gebauten Weine, welche in der Regel einen weit höheren Preis erzielen als die übrigen Weine der zweiten Klasse, werden ausschließlich aus Cabernet-Sauvignon erzeugt.

[5]) Dieses Weingut hat seinen Namen von dem franz. General gleichen Namens. Es war ehemals als Château-de-Gasq (Name seines Eigentümers) bekannt; de Gasq machte seine Weine im Palais des Kardinals Richelieu, später am Hofe Ludwigs XV. bekannt. Das Chât.-Palmer umfaßt 86 ha und ist auf die Gemeinden Cantenac und Margaux verteilt. Ebenfalls eine Schöpfung Palmers ist das Gut Boston, welches durch die Reblaus zerstört, seit 1858 aber wieder hergestellt wurde. Es umfaßt gegenwärtig etwa 36 ha Weinland.

[6]) In den Graves der Gemeinde Ludon gelegen, hat 35 ha Weinland. Die Weine dieser Besitzung haben viel Körper und Bouquet und sind in der Niederlande sehr geschätzt.

[7]) Die Graves-Weine dieser Gemeinde zeichnen sich durch Feinheit, Saftigkeit und Lieblichkeit aus; die Palus-Weine besitzen viel Feuer *(sève)* und sind infolge ihrer guten Entwickelung sehr gesucht.

Petit-Bourg. Cissac. *AP. r.*
Cru Petit-Hermitage. Ludon. *Pal. sec. r.*
Petit-Luc. Cissac. *B. r.* — *AP. r.* *[B. sup. r.]*
Petit-Poujeaux. Moulis.
— cru du Mau. *AP. r.*
— Château-Ruat. *B. sup. r.*
La Petite-Rivaux. Cissac. *AP. r.* [Cissac. *B. r.*]
Le Petit-St.-Martin.
Pey-de-Bel-Air. Civrac. *B. r.*
Peybois. Blanquefort. *B. r.*
Pey-de-Clair. Jau. *B. r.*
Le Pey-de-Gay. Vendays. *r.*
Peyhaut. Avensan. *AP. r.*
Le Pey-de-Haut. Vendays. *r.*
Pey de Ponts. Civrac. ***B. r.*** — *AP. r.*
Château-Peyrabon[1]). St.-Sauveur. *r.*
Peyrat. St.-Laurent. *AP. r.*
Cru Peyrecave. Macau. *Pal. r.*
Château-Peyrelebade. Listrac. *B. sup. r.*
Peyres-Pomiès-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Peyreyres. Blanquefort. *AP. r.*
Peyron. Queyrac. *AP. r.*
Chât.-Peyronnet. Macau. *Pal. r.*
Peyrussan. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Pez. St.-Estèphe. *AP. r.*
Le Pian-Médoc. *r.*
— cru du Haut-Vignoble. *B. r.* [Pian. *B. r.*]
Château-du-Pian. Le
Château-Pibran. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-de-Pichon-Longueville[2]). Pauillac. *2e. r.*
Château-de-Pichon-Longueville-Lalande. Pauillac. *2e. r.*
Picot. Bégadan. *AP. r.*
Château-Picourneau. Vertheuil. *B. r.* *[AP. r.]*
La Pigotte. Blaignan.
Pinan. Lesparre. *AP. r.*
Piqueau. Grayan. *r.*
Piquey. Moulis. *B. sup. r.*
Plagnac. Bégadan. *B. r.*
Plaisance. Macau. *Pal. r.*
Château-Plaisance. Lesparrre. *B. r.*
Planque. Lesparre. *AP. r.*
La Planquette. St.-Vivien. *r.*
Domaine de Plantey. Lesparre. *B. r.*
Plantier de Brassaud. Civrac. *B. r.*
Château-Pomeys. Moulis. *B. sup. r.*
Château-Pomiès-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Château-Pomys. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Le Pont. Avensan. *AP. r.*
Les Ponts. St.-Vivien. *r.*
Cru Pontac-Lynch. Cantenac. *Pal. r.*
Domaine-Pontac-Lynch. Cantenac. *B. sup. r.*
Pontet. Listrac. *AP. r.*
Château-Pontet-Canet. Pauillac. *5e. r.*
Pontet-Chappaz. Arsac. *AP. r.* *[Pal. sec. r.]*
Pontet-Pachan. Ludon.
Pontoise-Gabarus-Brochon. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-le-Port. St.-Vivien. *r.*
Port-Aubin. Cantenac. *Pal. r.*
Port-Ludon. Ludon. *Pal. sec. r.* *[Pal. r.]*
Port-de-Macau. Macau.
Potensac. Ordonnac-et-Potensac. *r.*
— Domaine du Grand-Bois. *B. r.*
— cru Lasalle. *B. r.*
— cru Plotignan. *AP. r.*
Chât.-Potensac. Ordonnac-et-Potensac. *B. r.*
Poujeau. Le Pian. *B. r.*
Cru Poujeau-Coutrille. Ludon. *AP. r.*
Château-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.* *[4e. r.]*
Chât.-Poujet. Cantenac.
Poumeyrette. Naujac. *r.*
Pouyalet. Pauillac. *AP. r.*
— cru Lesparre-Duroc. *B. sup. r.*
Le Pouyau. Gaillan. *B. r.*
Les Pouyaux. Vendays. *r.*
Cru Pouyeau. St.-Vivien. *r.*
Pré-Neuf. Arcins. *Pal. r.*
Le Pré-de-Saulx. Bégadan. *AP. r.*
Château-Preuillac-la-Cardonne. Blaignan. *B. r.*
Château-Priban. Macau. *B. sup. r.*
Château-Priban-Terrefort. Macau. *r.* *[B. sup. r.]*
— cru La Chanterie.
Le Prieuré. Cantenac. *4e. r.*
Prignac. *r.*
Primat. Avensan. *AP. r.*
Cru Privèra. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
La Providence. Ludon. *Pal. sec. r.*
Le Puy. Cissac. *AP. r.*
Le Puy. St.-Laurent. *B. sup. r.* *[AP. r.]*
Puy-de-Menjon. Listrac.
Château-du-Puy-de-Saint-Martin. Cissac. *B. r.*
Château-Puyastruc. Blanquefort. *B. r.*
Pys. Arsac. *AP. r.*
Cru Quatre-Chemins. Ludon. *AP. r.*
Queyrac. *r.*
Queyrau. Le Pian. *B. r.*
Queyron. Blanquefort. *AP. r.* *[AP. r.]*
Le Bas-Queyron. Cissac.
Le Haut-Queyron. Cissac. *AP. r.* *[AP. r.]*
Le Queysan. St.-Yzans.
Queytignan. Moulis. — *AP. r.* *[B. sup. r.]*
Quimper. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Cru Ragouil de Villepreux. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Château-du-Raux. Cussac. *B. sup. r.*
Chât.-Rauzan-Gassies[3]). Margaux. *2e. r.*
Château-Rauzan-Ségla. Margaux. *2e. r.*
La Raze. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Château-de-la-Raze. Civrac. *B. r.*
Château-Réal. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Rebeyron. Vertheuil. *AP. r.*
La Reine. Soussans. *Pal. r.*

[1]) Liegt auf einem der höchsten Hügel-Rücken des Médoc und ist nach diesem benannt. Die Domäne hat eine Ausdehnung von 125 ha, wovon 50 ha Weinland (in einem einzigen Stück) ist. Hauptrebsorte: Cabernet-Sauvignon.

[2]) Dieses Weingut, an die Crus Cantemerle und Giscours grenzend, gehört seit langer Zeit zu den besten höheren Bürger-Gewächsen des Haut-Médoc. Eines ganz besonderen Rufes erfreut sich dieser Wein in Holland.

[3]) Die Domäne von Rauzan-Gassies, nach einem alten Adels-Geschlecht de Gassies benannt, war ehedem mit der von Rauzan-Ségla vereinigt. Beide Weine sind gleichberühmt.

Cru Renard (Issan). Margaux. *AP.-sup. r.*
— *Pal. r.*
Château-Retou. Lamarque. *B. sup. r.*
Château-du-Retou. Lamarque. *B. sup. r.*
Château-Reverdi vergl. Lamarque.
Les Reynats. Cissac. *AP. r.*
Château-Reysson. Vertheuil. *B. r.*
Richet. Soussans. *B. sup. r.*
Ricous. Cissac. *AP. r.*
Rionnet. St.-Laurent. *AP. r.* *[B. r.]*
Chât.-la-Rivaux. Cissac.
La Rivière. Blaignan. *AP. r.*
La Rivière. Dignac. *B. r.*
Rivière. Valeyrac. *AP. r.*
Le Roc. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Roche. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Rochet. Bégadan. *AP. r.*
Château-Rochet. St.-Estèphe. *4e. r.*
Domaine de Rodde. Lesparre. *AP. r.*
Château-Rolland. Pauillac. *AP. r.* *[AP. r.]*
Romefort. Avensan.
Romefort. Cussac. *B. sup. r.*
Château-Romefort. Blaignan. *B. r.*
La Roque. Soulac. *r.*
Château-Rose-la-Biche. Macau. *B. sup. r.*
Chât.-Rosemont-Geneste. Labarde. *B. sup. r.*
Rouman. Gaillan. *AP. r.*
Rozan. Macau. *Pal. r.*
Château-Ruat vergl. Petit-Poujeaux.
Le Sable. Queyrac. *AP. r.*
Château-du-Sablon. Margaux. *B. sup. r.*
Sablonnat. Civrac. *AP. r.*
Château-Saint-Ahon. Blanquefort. *B. r.*
Saint-Aubin. St.-A. *B. r.*
Cru Saint-Aubin. Dignac.
— *Pal. B. r.* *[G. B. r.]*
— Saint-Aubin-Richard. Dignac. *B. r.*
Cru Saint-Bonnet. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Sainte-Catherine. Lesparre. *B. r.*
Saint-Christoly. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Saint-Corbian. St.-Estèphe. *AP. r.*
Saint-Estèphe. Cissac. *r.*
Saint-Gaux. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Saint-Gaux. Vensac. *AP. r.*
Saint-Germain-d'Esteuil. *r.*
— cru des cinq pins. *AP. r.*
— cru du Ganet. *AP. r.*
Saint-Julien. *r.*
Château-Saint-Julien. Cussac. *Pal. r.*
Cru Saint-Junien-La-Canau. St.-Vivien. *M. r.*
Cru Saint-Junien-Grande-Canau. St.-Vivien. *M. r.*
Saint-Lambert. Pauillac.
— *AP. r.* *[B. sup. r.]*
Cru St.-Lambert-Croizet. Pauillac. *B. sup. r.*
Cru Saint-Laurent. Eysines. *r.*
Saint-Laurent. *r.* *[B. r.]*
Saint-Léonard. Lesparre.
Cru Saint-Louis-du-Bosc. St.-Julien. *B. sup. r.*
Ste.-Marie. Lesparre. *B. r.*
Saint-Médard-en-Jalle. St.-M.-en-J. *B. r.*
— *AP. r.*
— cru Cante-Perdrix. *B. r.*
— cru Deyrand. *B. r.*
— cru Larros. *B. r.*
Saint-Pé. Soussans. *B. sup. r.*
Château-Saint-Pierre. St.-Julien. *4e. r.*
Château-Saint-Pierre-Bontemps. St.-Julien. *4e. r.*
Saint-Pierre-Maurenx. St.-Julien. *B. sup. r.*
Saint-Pignan. Moulis. *AP. r.*
Château-St.-Roch. Queyrac. *B. r.*
Château-St.-Roch-Lacroix. Queyrac. *B. r.*
Saint-Sauveur. *r.*
— cru Lapiey. *AP. r.*
— cru Moules. *AP. r.*
— cru Terey. *AP. r.*
St.-Seurin-de-Cadourne. *r.*
St.-Trélody. Lesparre. *B. r.*
— cru Ramond Bernard. *AP. r.* *[B. r.]*
Saint-Vivien. *r.*
Saint-Yzans. *r.*
— cru Chaussat. *AP. r.*
Saint-Yzans cru Maison-Blanche. *AP. r*
— Domaine de Taillanet. *AP. r.*
Château-La-Salle-de-Pez. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Chât.-Sans-Souci (Sérillan). St.-Méd.-en-Jalle. *B. r.*
Sarnac. Vendays. *r.*
Cru Sarransot-Dupré. Listrac. *B. sup. r.*
Saussac. St.-Laurent. *AP. r.*
Seguin. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Seguin. Macau. *Pal. r.*
Château-Ségur. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Château-Ségur-Garramey. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Sémeillan. Listrac. *AP. r.*
Château-Sémeillan. Listrac. *B. sup. r.*
Sémensan. Dignac. *B. r.*
Sémian. Queyrac. *AP. r.*
Sénéjac. Le Pian. *B. r.*
Château-Sénéjac [1]). Le Pian. *B. r.*
Chât.-Sénilhac. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
La Seougue. St.-Vivien. *r.*
Sérillan. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
— cru Lestage. *AP. r.*
Sestignan. Jau. *B. r.*
Siamois. Soussans. *B. sup. r.*
Sieujan. St.-Laurent. *AP. r.* *[B. sup. r.]*
Château-Sigognac. St.-Yzans. *B. r.* *[AP. r.]*
Simmalon. Avensan.
Sipian. Valeyrac. *AP. r.*
Château-Sipian. Valeyrac. *B. r.*
Sipière vergl. Palus S.
Château-Siran. Labarde. *B. sup. r.* *[Pal. r.]*
Siran-Palus. Labarde.
Château-Sivaillan. Moulis. *B. sup. r.*
Cru Sobole. Ludon. *AP. r.*
Sociando-Malet. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-Souge. St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Soulac. *r. w.*
Le Jeune Soulac. Soulac. *r.*
Souley. Vertheuil. *B. r.*
Soussans. *B. sup. r.*
— cru Maucaillesou. *AP. r.*
Chât.-Taffard-de-Blaignan. Blaignan. *B. r.*

[1]) Ehemals Hauptort einer Baronie, mit einem Weinland von 40 ha. Trauben-Sorte: Cabernet.

Le Taillan. Le Taillan. *AP. r.* [Taillan. *B. r.*]
Château-du-Taillan. Le Taillet. Macau. *Pal. r.*
— cru de Noé. *Pal. r.*
Talais. *r.* [*4e. r.*]
Chât.-Talbot. St.-Julien.
La Tamponnette. Moulis. *AP. r.*
Château-Tanaïs-Clapeau. Blanquefort. *B. r.*
Tanaïs-la-Luzerne. Le Haillan. *A. r.*
Tapon. Lesparre. *B. r.*
Cru Tartuguière. Prignac. *B. r.*
La Taste. Ludon. *AP. r.*
Taste. Vensac. *B. r.*
— *AP. r.* [*B. sup. r.*]
Tastins-Malécot. Pauillac.
Tastirebire. Vendays. *r.*
Taudinet. Gaillan. *AP. r.*
Tayac. Soussans. *AP. r.*
Le Temple. Valeyrac. *B. r.*
Le Temple. St.-Vivien. *r.*
— Château-du-Loc. *r.*
Terrefort. Macau. *Pal. r.*
Terrefort-Cantenac. Cantenac. *Pal. r.*
Terrefort-de-La-Tour-de-Mons[1]). Soussans. *Pal. sec. r.*
Château-du-Tertre[2]). Arsac. *5e. r.*
La Tondeille. Vertheuil. *AP. r.* [*B. sup. r.*]
Toujague. Soussans.
Château-La-Tour[3]). Pauillac. *1e. r.*
Tour-L'Aspic. Pauillac. *B. sup. r.*
La-Tour-Bessan[4]). Soussans. *Pal. sec. r.*
La-Tour-de-By. Bégadan. *B. r.*
Cru La-Tour-du-Camp. Blanquefort. *B. r.*
Château-La-Tour-Carnet. St.-Laurent. *4e. r.*
La Tour-du-Haut-Vignoble. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La-Tour-du Haut (vignoble d'Arsac). Arsac. *AP. r.*
La-Tour-Massac. Cantenac. *B. sup. r.*
Chât.-La-Tour-de-Mons[5]). Soussans. *B. sup. r.*
Château-La-Tour-du-Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Château-La-Tour-Rauzan. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
La-Tour-Saint-Bonnet-Cazenave. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
La-Tour-Séran. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
La Tour-Sieujan. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Cru la Tour-des-Termes. Vertheuil. *B. r.*
La-Tour-du-Tertre. Listrac. *B. sup. r.*
Domaine-La-Tour-Trois-Moulins. Macau. *B. sup. r.*
Tourteran. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
Le Tralle. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Tramont. Arcins. *B. r.*
Tramont-Meyre. Arcins. *Pal. r.*
Trémau. Lesparre. *B. r.*
Tremblaux. Civrac. *AP. r.*
Tricots. Arsac. *AP. r.*
Clos des Trinitaires. St.-Laurent. *AP. r.*
Le Tris. Listrac. *r.*
— cru Lagrave. *AP. r.*
— cru Lescourt. *B. sup. r.*
— cru du Sommet. *AP. r.*
Chât.-des-Trois-Moulins[6]). Macau. *B. sup. r.*
Château-Trompette. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Les Troncs. Blanquefort. *AP. r.*
Troussas. Valeyrac. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Troussas. Valeyrac. *B. r.*
Truxet. Queyrac. *AP. r.*
La Tuilerie. Avensan. *AP. r.*
Les Tuilières. Cissac. *AP. r.* [*AP. r.*]
Les Tuilières. Vensac.
Tujean. Blanquefort. *B. r.*
Uch. Lesparre. *B. r.*
Cru Valeyrac. Valeyrac. *B. r.* [*Pal. B. r.*]
Le Vallier. Parempuyre.
Cru Vauban. Cussac. *Pal. r.*
Vendays. *r.*
Vensac. *B. r.*
— *AP. r.* [*AP. r.*]
La Verdasse. Valeyrac.
Château-La-Verdasse. Valeyrac. *B. r.*
Ch.-Verdignan. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-Verdus. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-Vernous. Lesparre.
Vertheuil[7]). *r.* [*B. r.*]
Château-Vertheuil. Vertheuil. *B. r.*
Château-Veyrin. Listrac. *B. sup. r.*
Cru Veyrin-Domecq. Listrac. *B. sup. r.*
Château-Victoria. Vertheuil. *B. r.*
Videau. Castelnau. *B. r.*
Videau. Grayan. *r.*
Château-Vieille-Ville (Corbiac). St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Vigean. Eysines. *r.*
Château-du-Vigean. Eysines. *r.* [*r.*]
Château-Vigean. Eysines.
Château-Vigean-Ségur. Eysines. *r.*
Le Vigneau. St.-Estèphe. *Pal. r.*
Château-du-Vigneau. Talais. *r.* [*AP. r.*]
Vigne-Malon. Gaillan.
Villa. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Villambis. Cissac. *B. r.*
Domaine-de-Villegeorge. Avensan. *B. sup. r.*

---

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-La-Tour-de-Mons* auf dieser Seite.

[2]) Dieses Gewächs kommt nie in den Handel.

[3]) Besitzerin dieses berühmten Weingutes ist die *Société civile du vignoble de la-Tour*, welche es in öffentlichem Verkauf für 1511000 fr. erstanden hat.

[4]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-La-Tour-de-Mons* auf dieser Seite.

[5]) Das Schloß, nach einer Familie *de Mons* benannt und bis in das 15. Jahrh. zurückreichend, gebietet über eine Domäne von 200 ha, wovon 50 ha Graves-Boden dem Weinbau dienen. — Ein Teil der zur Domäne gehörigen Wiesen wurde in ausgezeichnetes Weinland umgewandelt und ist bekannt als: La-Tour-Bessan und Terrefort-de-La-Tour-de-Mons.

[6]) Dieses Weingut, welches früher die Namen *Bâtisse* und *Badère* getragen hat, gehört seit mehr als 200 Jahren der Familie *de Pichon-Longueville.*

[7]) Die hier erzeugten Weine werden eingeteilt in *vins de graves* und in *vins de terres fortes* (Weine von schwerem Boden). Sie sind gesucht im Norden, wo die Marke »L'Abbaye Skinner« sehr bekannt ist. Rebsatz: Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot.

Villeneuve. St.-Laurent. *AP. r.*
Villeneuve. Valeyrac. *B. r.*
— cru de Verdun. *B. r.*
Villeneuve. *AP. r. [AP. r.*
Villeranque. Avensan. }
Château-Vincent. Cantenac. *B. sup. r.*
Château-Vincent-Margaux. Margaux. *Pal. r.*
Virefougasse. Soussans. *AP. r.*

2. Graves. Graves. Graves.

(Linkes Garonne-Ufer.)

Rote Graves-Weine sind die Weine, welche auf dem ungefähr 20 km südlich und 8 km westlich von der Stadt Bordeaux sich erstreckenden Weinlande geerntet werden. Der Boden, auf welchem diese Weine wachsen, wird von einer Mischung von Kieseln, Sand und anderen erdigen Bestand-Teilen gebildet. Die Graves-Weine haben Körper, eine schöne Farbe, Feinheit und »une sève très prononcée«. Sie sind sehr haltbar und wetteifern mit den Weinen des Médoc, welche ihnen allerdings durch ihr eigenartiges, liebliches Bouquet überlegen sind. — Rote Trauben-Sorten: Vidure-Sauvignonne (cabernet-sauvignon), Petite-Vidure (petit-cabernet), Grosse-Vidure (gros-cabernet), Petit-Verdot, Carbouet (carmenère), Merlot, Malbec. Weiße Trauben-Sorten: Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Blanc-Verdet. Die besten Gemeinden der Graves sind: Pessac (liefert den Château-Haut-Brion, einen der vier erstklassigen Weine der Gironde), Talence, Mérignac, Léognan, Gradignan, Villenave-d'Ornon, Martillac und Bruges. Es folgen dann die als Petites Graves bekannten Gemeinden und weiter, das linke Flußufer aufwärts, die Weißweingegend von Sauternes.

L'Alouette. Pessac. *r.*
Cru d'Argougnan. Bruges. *r.*
Chât.-d'Arlac oder Maison-Carrée. Mérignan. *r.*
Château-Arnut. Pessac. *r.*
Chât.-Ausone[1]). Bruges. *r.*
Bacalan. Pessac. *r.*
Barail-Brulé. Pessac. *r.*
Barbon. Léognan. *r.*
Château-Baret. Villenave-d'Ornon. *r.*
Barthès. Gradignan. *r.*
Château-Baugé. Villenave-d'Ornon. *r.*
Beau-Désert. Mérignac. *r.*
Château-Beau-Désert. Mérignac. *r.*
Beauséjour. Canéjan. *r.*
Becquet. Villenave-d'Ornon. *r.*
Bel-Air. Léognan. *r.*
Chât.-Bel-Air. Talence. *r.*
Chât.-Bellegrave. Pessac. *r.*
Bellevue. Mérignac. *r.*
Benedigue. Gradignan. *r.*
Bergey. Léognan. *r.*
Bernin. Martillac. *r.*
Bersol. Pessac. *r.*
Chât.-Beunon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Blumerel (Peydavant). Talence. *r.*
Château-Boismartin. Léognan. *r.*
Ch.-Bon-Air. Mérignac. *r.*
Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Ch.-des-Borges. Bruges. *r.*
Bourdillot. Mérignac. *r.*
Domaine de Bourgail. Pessac. *r.*
Château-de-Bourran. Mérignac. *r.*
La Branche. Mérignac. *r.*
Château-Branon-Licterie. Léognan. *r.*
Ch.-du-Breuil. Talence. *r.*
Chât.-Brignon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Brivazac. Pessac. *r.*
Domaine de Brown. Léognan. *r.*
Bruges. *r.*
Ch.-Le-Burck. Mérignac. *r.*
Campilleau. Bruges. *r.*
Chât.-Camponac. Pessac. *r.*
Chât.-Candeau. Pessac. *r.*
Canéjan. *r.*
Chât.-Canteloup-Lesportes. Villenave-d'Ornon. *r.*
Capeyron. Mérignac. *r.*
— cru Haut-Vigneau. *r.*
Carbonne. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Carbonnieux. Léognan. *r.*
Château-Carbonnieux. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-des-Carmes-Haut-Brion. Pessac. *r.*
Chât.-Carrère. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Carros. Bruges. *r.*
Domaine de Carsin. Léognan. *r.*
Domaine de Carton. Gradignan. *r.*
Castillon. Pessac. *r.*
Catros. Mérignac. *r.*
Caudéran. *r.*
Cave. Villenave-d'Ornon. *r.*
Cayac. Gradignan. *r.*
Château-Cazalet. Pessac. *r.*
Ch.-Cazeaux. Gradignan. *r.*
Cestas. *r.*
Chât.-de-Cestas. Cestas. *r.*
Chât.-Chambret. Pessac. *r.*
Charlin. Mérignac. *r.*
Chefnourry. Canéjan. *r.*
Chemin-des-Briques. Talence. *r.*
Chemin de l'Église. Talence. *r.*
Chêne-Vert. Mérignac. *r.*
Domaine de Chevalier (Chibaley). Léognan. *r.*
Chât.-Christan. Villenave-d'Ornon. *r.*
Cru de La Clotte. Léognan. *r.*
Château-Constance. Mérignac. *r.*
Couchiroy. Léognan. *r.*
Couhins. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Couhins. Villenave-d'Ornon. *r.*
Le Courneau. Gradignan. *r.*
Courneau d'Ars. Talence. *r.*
Ch.-Courréjean. Villenave-d'Ornon. *Pal. r.*
Croix-du-Sable. Bruges. *r.*
Château-Cruon. Talence. *r.*
Le Désert. Léognan. *r.*
Devaux. Mérignac. *r.*
Cru Deveau. Caudéran. *r.*
La Dime. Martillac. *r.*
Doumy. Talence. *r.*
Duchesne. Léognan. *r.*
Chât.-Dunoyer. Talence. *r.*
L'Ermitage. Gradignan. *r.*
Cru l'Ermitage-Haut-Brion. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*

[1]) Diese Besitzung trug früher den Namen *Château-du-Réduit* und umfaßt heute 35 ha Weinland, welches mit Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc und Malbec bepflanzt ist.

Les Eyquems. Mérignac. *r.*
— cru Marbotin. *r.*
Château-Fanning-La-Fontaine. Pessac. *r.*
La Fauconnerie. Mérignac. *r.*
Ch.-Favart. Gradignan. *r.*
Ferbos. Léognan. *r.*
Château-la-Ferrade. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Ferran. Martillac. *r.*
Chât.-Fieuzal. Léognan. *r.*
Ch.-Foncastel. Mérignac. *r.*
Château-Fontainieu. Mérignac. *r.*
Fontaudin. Pessac. *r.*
Fourchâteau. Mérignac. *r.*
Ch.-de-France. Léognan. *r.*
Frigière. Léognan. *r.*
Gardère. Léognan. *r.*
Le Gascon. Léognan. *r.*
— cru Corne. *r.*
Domaine du Gay. Gradignan. *r.*
Chât.-Gazin. Léognan. *r.*
Chât.-Geneste. Villenave-d'Ornon. *Pal. r.*
Ch.-de-Gorre. Martillac. *r.*
Gradignan. *r.*
Château-Grand-Darnal. Bruges. *r.*
Le Grand-Louis. Caudéran. *r.*
Grandmaison. Léognan. *r.*
La Grave. Bruges. *r.*
Ch.-Le-Halde. Mérignac. *r.*
Le Hameau du Pape. Léognan. *r.*
Château-Le-Hanneton. Léognan. *r.*
Château-Haut-Bailly. Léognan. *r.*
Haute-Barde. Villenave-d'Ornon. *r.*
Haut-Briet. Mérignac. *r.*
Château-Haut-Brion. Pessac. *1er. r.*
Petit Haut-Brion. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Cru Haut-Brion-Larrivet. Léognan. *r.*
Château-Haut-Lévêque. Pessac. *r.*
Haut-Madère. Villenave-d'Ornon. *r.*
Haut-Marquet. Léognan. *r.*
Haut-Méjan. Mérignac. *r.*
Château-Haut-Morian. Mérignac. *r.*
Haut-Queyron. Talence. *r.*
Haut-Vigneaux. Gradignan. *r.*
Château-l'Hermitage. Martillac. *r.*
Château-L'Hermiton. Léognan. *r.*
Ch.-l'Hironde. Martillac. *r.*
La Houneau. Gradignan. *r.*
Ch.-de-l'Île. Mérignac. *r.*
Chât.-Imbert. Léognan. *r.*
Jahn. Talence. *r.*
Jaussiaume. Caudéran. *r.*
Île des Juifs. Villenave-d'Ornon. *Pal. r.*
Chât.-Kerloïs. Léognan. *r.*
Ch.-Labarthe-Haut-Brion. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Labatut. Mérignac. *r.*
Labouhume. Léognan. *r.*
Laburthe. Gradignan. *r.*
Ch.-Laburthe-Haut-Brion-Brivazac. Pessac. *r.*
Ladoare. Martillac. *r.*
Ladoune. Pessac. *r.*
Lafitte. Talence. *r.*
Ch.-Lafont. Gradignan. *r.*
Domaine de Lagarde. Martillac. *r.*
Laguloup. Léognan. *r.*
Château-Lahontan. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine de Lamothe. Pessac. *r.*
Chât.-Lange. Gradignan. *r.*
Lantic. Martillac. *r.*
Laroche. Martillac. *r.*
Chât.-Laroque. Talence. *r.*
Lartigue. Martillac. *r. w.*
Château-Laurenzane. Gradignan. *r.*
Léognan. *r.*, wenig *w.*
Lespaut. Martillac. *r.*
Château-Lestonac. Gradignan. *r.*
Château-Leyran. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Limbourg. Villenave-d'Ornon. *r.*
Ch.-Limeau. Gradignan. *r.*
Château-La-Louvière. Léognan. *r.*
Le Luc. Léognan. *r.*
Luc. Pessac. *r.*
Cru Luchey. Mérignac. *r.*
La Maconne. Villenave-d'Ornon. *r.*
Maison-Carrée vergl. Château-d'Arlac.
Malartic. Gradignan. *r.*
Chât.-Malartic-Lagravière. Léognan. *r.*
Château-Malleprat. Martillac. *r.*
Marchegay. Mérignac. *r.*
Chât.-Margaut. Talence. *r.*
Domaine de Marquet. Léognan. *r.*
Marteau. Villenave-d'Ornon. *r.*
Martillac. *r.*
Martin. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Materre-Haut-Talence. Talence. *r.*
Ch.-Maucamp. Talence. *r.*
Mayne-Jarteau. Bruges. *r.*
Méchives. Villenave-d'Ornon. *r.*
Mérignac. *r.*
Mirabeau. Martillac. *r.*
Mirepin. Mérignac. *r.*
Château-La-Mission-Haut-Brion. Pessac.
Chât.-Monadey. Talence. *r.*
Chât.-Monbalon. Pessac. *r.*
Domaine de la Monnaie. Villenave-d'Ornon. *r.*
Monsacré. Talence. *r.*
Montaudon. Talence. *r.*
Le Monteil. Pessac. *r.*
Moreau. Talence. *r.*
Château-Moulerens. Gradignan. *r.*
Domaine de Naudin. Mérignac. *r.*
Chât.-Neuf. Léognan. *r.*
Noès, cru Halloran. Pessac. *r.*
Nouchet. Martillac. *r.*
Chât.-Olivier. Léognan. *r.*
Chât.-d'Oquien. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine d'Ornon. Gradignan. *r.*
Orphelinat de Monjoux. Gradignan. *r.*
L'Oustalade. Léognan. *r.*
— cru Lacaze. *r.*
— cru Merlet. *r.*
Château-Pape-Clément[1]). Pessac. *r.*
Petit Pape-Clément. Pessac. *r.*
Quartier Pape-Clément, cru Forestier. Pessac. *r.*
Château-du-Parc-de-Chavailles. Mérignac. *r.*

[1]) Dieses Weingut wurde 1305 vom Erzbischof von Bordeaux, *Bertrand de Goth*, geschaffen, welcher, 1305 zum Papst gewählt, es dem Kardinal Arnaud de Canteloup, Erzbischof von Bordeaux, vermachte. Bertrand de Goth nahm als Papst den Namen »Clément V.« (Klemens der Fünfte) an; seit dieser Zeit ist das Weingut unter dem Namen *Château-Pape-Clément* bekannt.

Château-de-Pédavent. Talence. *r.*
Le Penon. Gradignan. *r.*
Pérès. Pessac. *r.*
Périnot. Caudéran. *r.*
Pessac. *r.*
Petit-Bosc. Villenave-d'Ornon. *r.*
Le Petit-Bosquet. Talence. *r.*
Petit-Hourcade. Léognan. *r.*
Cru Petit-Plantier. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Pey-Arnaud. Canéjan. *r.*
Château-Peybouquey (Capdoura). Talence. *r.*
Peycamin. Gradignan. *r.*
Peydavant. Talence. *r.*
Peylane. Talence. *r.*
Peyrehaut. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Phénix-Haut-Brion. Pessac. *r.*
Les Pins-Verts. Mérignac. *r.*
Pique-Caillou. Mérignac. *r.*
Château-Pique-Caillou. Mérignac. *r.*
Pirèque. Léognan. *r.*
Le Pont-de-Langon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Cru Pontac. Villenave-d'Ornon. *r.*
Pontac-Monplaisir. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Pontac-Monplaisir. Villenave-d'Ornon. *r.*
Pontaulic. Léognan. *r.*
Domaine Ponteil. Léognan. *r.*
Pontic. Mérignac. *r.*
Le Poujeau. Mérignac. *r.*
Les Poujoques. Bruges. *r.*
Ch.-Poumey. Gradignan. *r.*
Château-du-Prince-Noir. Talence. *r.*
Domaine de la Providence-de-Badarnac. Pessac. *r.*
Château-Raba. Talence. *r.*
Rambouillet-Lagravière. Léognan. *r.*
Cru Rébéquet. Villenave-d'Ornon. *r.*
Récaret-Haut-Talence. Talence. *r.*
Domaine de Rigailloux. Léognan. *r.*
La Roche. Mérignac. *r.*
Château-Rochemorin. Martillac. *r.*
Domaine de la Roque-Haut-Madère. Villenave-d'Ornon. *r.*
La Roquette. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine Rosier-Bellevue. Gradignan. *r.*
Rostan. Talence. *r.*
Château-de-Rouillac. Canéjan. *r.*
Chât.-Roumieu. Pessac. *r.*
Ch.-Rouquey. Mérignac. *r.*
Ch.-Roustaing. Talence. *r.*
Château-Saige-Fort-Manoir. Pessac. *r.*
Château-Saint-Albe. Gradignan. r.
Saint-Bris. Villenave-d'Ornon. *r.*
Sainte-Germaine. Bruges. *r.*
Château-Saint-Géry. Gradignan. *r.*
Domaine de St.-Géry. Gradignan. *r.*
Saint-Martin. Léognan. *r.*
Château-de-Sallegourde. Villenave-d'Ornon. *r.*
Salle de Livrac. Pessac. *r.*
Sardine. Pessac. *r.*
Cru Le Sartre. Léognan. *r.*
Chât.-Seguin. Canéjan. *r.*
Château-Smith-Haut-Lafite[1]). Martillac. *r.*
La Solitude. Martillac. *r.*
Cru Soubian. Léognan. *r.*
Cru Suzon. Talence. *r.*
Talence. *r.*
Château-des-Templiers. Talence. *r.*
Chât.-Terrefort. Villenave-d'Ornon. *r.*
Thiboeuf. Léognan. *r.*
Château-de-Thouars. Talence. *r.*
Château-La-Tour-de-Gassies. Bruges. *r.*
Château-La-Tour-Haut-Brion. Talence. *r.*
La-Tour-Hourcade. Léognan. r.
Domaine de la Tour-de-Sarcignan. Villenave-d'Ornon. *r.*
La Tour de Veyrines. Mérignac. *r.*
La Tourette. Martillac. *r.*
Chât.-Treulon. Bruges. *r.*
Chât.-Trigant. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine des Tuileries. Mérignac. *r.*
Château-Le-Vallon, clos Périglan. Pessac. *r.*
Ch.-Verthamon. Pessac. *r.*
Chât.-Veyres. Villenave-d'Ornon. *r.*
Vieille-Tour. Talence. *r.*
Château-Vieille-Tour. Talence. *r.*
Le Vigneau-de-Bas. Martillac. *r.*
Villenave-d'Ornon. *r. w.*
Ch.-de-Villenave-d'Ornon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Villa Villeneuve. Talence. *r.*

Petites Graves.

Die als Petites Graves bekannten Gemeinden weisen sehr verschiedene Boden-Arten auf. Teils sind es leichte kieselhaltige Graves, teils reiner Sand, teils Palus. Der kieselige Boden und die Palus dienen fast ausschließlich dem Weinbau. Trauben-Sorten für Rotweine: Merlot, Malbec, Vidure; für geringere Weine: Hourcat oder Balouzat, Parde, Mercier oder Larrivet, Girançon. Trauben-Sorte für Weißweine: Enrageat. Die Gemeinden von Bègles, Cadaujac, Isle-Saint-Georges, Saint-Médard-d'Eyrans, Ayguemorte, Beautiran, Castres, Labrède, Portets, Saint-Selve, Saint-Morillon, Cabanac, Saucats erzielen auf ihrem Graves-Boden ziemlich gute Rotweine und Weißweine zweiten Ranges. Die an den Ufern der Garonne gelegenen Gemeinden Bègles, Cadaujac, Isle-Saint-Georges, Saint-Médard-d'Eyrans, Ayguemorte, Beautiran, Castres, Portets erzeugen ziemlich gesuchte Palus-Weine. — Betreffs Abkürzungen siehe unter »Gironde«, Seite 1644.

Andrisse-Haut-Bernède. Beautiran. *G. r.*
Ch.-d'Anice. Podensac. *w.*
Arbanats. *r. w.*
Château-d'Arbanats. Arbanats. *r. w.*
Ardennes. Illats. *r. w.*
Les Arricauds. Landiras. *w. r.*

[1]) Die ganze Domäne Smith-Haut-Lafite umfaßt 263 ha; hiervon sind 58 ha mit den besten Rebsorten bepflanzt. Die hier erzeugten Weine gehören zu den gesuchtesten Graves-Weinen und werden meistens wie die dritten und vierten Gewächse des Médoc verkauft.

Arrougeys. Landiras. *w. r.*
Arroze. Landiras. *w. r.*
Arsac. St.-Selve. *w. r.*
Artigues. Landiras. *w. r.*
Avignon. Labrède. *r. w.*
Cru Avocat. Cérons. *w. r.*
Ayguemorte. *G. r.*
— *Pal. r.*
Le Barail. Langon. *w. r.*
Ch.-Bardin. Cadaujac. *G. r.*
Cru de Barque. Ayguemorte. *G. r.*
Barraille. Illats. *w. r.*
Barrère. Landiras. *w. r.*
Barreyre. Cérons. *w. r.*
Barreyre. Virelade. *G. r.*
Barrouil. Illats. *w. r.*
Barthé. Cérons. *w. r.*
Le Basque. Arbanats. *r. w.*
Le Basque. Illats. *w. r.*
Batsères. Landiras. *w. r.*
Ch.-Batsères. Landiras. *r. w.*
Battier. Portets. *r.* [*G. r.*
Beau-Chêne. Beautiran.
Ch.-Beaulieu. Cérons. *w. r.*
Beau-Site. Portets. *r.*
Beautiran. *G. r.*
— *Pal. r.*
Château-de-Beautiran. Beautiran. *Pal. r.*
Bêcheau. Portets. *r.*
Bègles. *Pal. r.*
— *G. r.*
Belair. St.-Morillon. *w. r.*
Belair. Virelade. *Pal. r.*
Bel-Air. Arbanats. *r. w.*
Bel-Air. Portets. *r. w.*
Belle Croix. Beautiran. *Pal. r.* [*r. w.*
Cru Bellevue. Labrède.
Bellevue. Toulenne. *r. w.*
— *Pal. r.*
Belon. St.-Morillon. *w. r.*
Bëousse. Illats. *w. r.*
Bergey. Labrède. *w. r.*
La Bernède. Léogeats. *r.*
Bernin. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Bérot. Arbanats. *r. w.*
Cru Bichon. Labrède. *r. w.*
Biot. Arbanats. *r. w.*
Birambits. Bègles. *G. r.*
Blanc. Pujols. *w. r.*
Cru La-Blancherie. Labrède. *r. w.*
Blanque. Budos. *r. w.*
Boisson. Podensac. *r. w.*
Boiste. Landiras. *w. r.*
Le Bonhomme. Virelade. *G. r.*
Bouniet. Illats. *w. r.*
Le Bourdieu. Beautiran. *G. r.*
Bourdillot. Portets. *r.*
Château-du-Bouscaut. Cadaujac. *G. r.*
Boutric. Isle-Saint-Georges. *r.*
Boyrein. Roaillan. *w. r.*
Château-Boyrein. Roaillan. *w. r.* [*w.*
Les Breillaoux. Podensac.
Le Brésil. Isle-Saint-Georges. *r.*
Chât.-du-Brésil. Cadaujac. *Pal. r.* [*G. r.*
Le Breton. Ayguemorte.
Brocas. St.-Selve. *w. r.*
Brondelles. Langon. *w. r.*
Brouquet. Illats. *w. r.*
Bruilleau. St.-Médard-d'Eyrans. *G. w. r.*
Le Brule. Langon. *r. w.*
Budos. *r. w.* [*w. r.*
Buelaygue. St.-Morillon.
Château-de-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Gassies-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *w. r.*
Le Puch-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
La Cabanasse. Labrède. *r. w.* [*r. w.*
Les Cabanes. Podensac.
Domaine-Cabanieux. Langon. *r. w.*
Cachot. Beautiran. *Pal. r.*
Cadaujac. *G. r.*
— *Pal. r.* [*G. r.*
Chât.-Cadaujac. Cadaujac.
Chât.-Cagès. Illats. *r. w.*
Caillourouley. Podensac. *r. w.*
Callot. Cadaujac. *Pal. r.*
— cru Château-Plombard. *Pal. r.*
Château-de-Calvimont. Cérons. *w. r.*
Camagnon. Roaillan. *w. r.*
Château-Camarcet. St.-Morillon. *w. r.*
Château-Cambanieux. Portets. *r.*
Le Camëvu. Illats. *r. w.*
Campouyran. Beautiran. *Pal. r.*
Canet. Landiras. *w. r.*
Cantau. Toulenne. *r.*
Canteau. Illats. *w. r.*
Cante-Coucut. St.-Morillon. *r. w.*
Cru Cantemerle. Cérons. *w.*
Canton. Cérons. *r. w.*
Cantujan. Beautiran. *G. r.*
Cap de Billot. Ayguemorte. *G. r.*
Capitayne. Arbanats. *r. w.*
Le Carpe. Saint-Loubert. *r.*
Carpentey. Cadaujac. *Pal. r.*
Le Carpia. Budos. *r. w.*
Carpoula. Landiras. *w. r.*
Carros. Arbanats. *r. w.*
Cassemil. Langon. *r. w.*
Cassion. St.-Morillon. *w. r.*
Castaing. Langon. *w. r.*
Castaing. Portets. *r.*
Castres. *r. w.*
Catiroi. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Caulet. Cérons. *r. w.*
Cazenave. Budos. *r. w.*
Cérons. *w. r.* [*w. r.*
Chât.-de-Cérons. Cérons.
Chante-l'Oiseau. Langon. *w. r.* [*GP. r.*
Chanteloube. Beautiran.
Chatry. Bègles. *G. r.*
Château-de-Chavat. Podensac. *r. w.*
Le Chay. Portets. *r.*
Chiret. St.-Morillon. *w. r.*
Château-Chollet-Tourteau. Arbanats. *r. w.*
Le Chot. Budos. *r. w.*
Civrac. St.-Selve. *w. r.*
Claron. St.-Morillon. *r. w.*
Cluchon. Portets. *r.*
Cohes. St.-Selve. *w. r.*
Collas. Pujols. *w. r.*
Le Com. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Condrines. Illats. *w. r.*
Couchire. Budos. *r. w.*
La Couleyre. Landiras. *r. w.*
Château-du-Coulomey. Beautiran. *G. r.*
Coulon. Bègles. *Pal. r.*
Courbon. Toulenne. *w. r.*
Le Coureau. St.-Morillon. *w. r.*
Le Courneau. Portets. *r.*
Coustaud. St.-Morillon. *r. w.*
Crabitay. Portets. *r.*
Cruzeau. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Cucouèques. Langon. *r. w.*
Curac. Beautiran. *G. r.*
Château-Darricaud. Landiras. *w. r.*
Darriet. St.-Morillon. *w. r.*
Darroubin. Portets. *r.*
Cru Dehez. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Demay. Portets. *r.*
Destangt. Bègles. *G. r.*
Doms. Portets. *r.*
Dorat. Bègles. *G. r.*
Dragon. Castres. *r. w.*
Droit. Cadaujac. *Pal. r.*

Le Druc. Landiras. *w. r.*
Domaine Dulac. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Dumès. Langon. *w. r.*
Dupouy. Langon. *r. w.*
Duret. Labrède. *r. w.*
Duvergey. Budos. *w. r.*
Cru de l'Ermitage. Castres. *r. w.*
Escalès. Illats. *w. r.*
Esclauset. Saucats. *w. r.*
L'Escloupey. Virelade. — *w.* [*Pal. r.*
Château-de-l'Espérance. Labrède. *r. w.*
Étienne. St.-Morillon. *w. r.*
L'Étoile. Langon. *r. w.*
Eyquem. Labrède. *w. r.*
Eyrans. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Ch.-d'Eyrans. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Expert. Cérons. *w. r.*
Château-La-Fabrique. Beautiran. *G. r.*
Fayteaud. Labrède. *w. r.*
Ferbos. Cadaujac. *Pal. r.*
Château-Ferbos-Lalanette. Podensac. *r. w.*
Fernon. Langon. *w. r.*
Ferrand. Isle-Saint-Georges. *r.*
Ch.-Ferrande. Castres. *r. w.*
Figueys. Beautiran. *G. r.* — *Pal. r.*
La Figure. Léogeats. *r.*
Cru Fitton-Toulenne. Toulenne. *Pal. r.*
Fonbanne. Budos. *w. r.*
Foncla. Castres. *r. w.*
Foncroise. St.-Selve. *w. r.*
La Fontaine. Illats. *w. r.*
Forès. Castres. *r. w.*
Château-des-Fougères. Labrède. *r. w.*
Fourcq. Landiras. *r. w.*
Fourgean. Cadaujac. *G. r.*
Château-Fournié. St.-Morillon. *r. w.*
Le Frayre. Beautiran. *Pal. r.*
Freyron. Cérons. *w. r.*
Gaillarde. St.-Selve. *w. r.*
Le Gaillardin. St.-Selve. *w. r.*
Gaillat. Langon. *r. w.*
Galibert. Cadaujac. *Pal. r.*
Garail. Podensac. *r. w.*
Garraingail. St.-Selve. *r. w.*
Gayon. Virelade. *G. r.* — *Pal. r.*
Gourens. St.-Morillon. *r. w.*
Le Grand-Abord. Portets. *r.*
Grand-Bos. Castres. *r. w.*
Le Grand-Chemin. Arbanats. *r. w.*
Château-Grand-Chemin. Cérons. *w. r.*
Le Grand-Miqueu. Roaillan. *r.*
Grandey. St.-Morillon. *w. r.* [*r.*
La Grave. Saint-Loubert.
La Gravère. Toulenne. *Pal. r.*
Château-de-la-Gravère. Toulenne. *w. r.*
Fontaine-de-la-Gravère. Toulenne. *r.* [*w. r.*
Gravette. St.-Morillon.
Château-de-Grenade. St.-Selve. *r. w.*
— cru Arabe-Lafite. *r. w.*
Grima. Cadaujac. *Pal. r.*
Grusson. Langon. *r. w.*
Gueydon. Portets. *r.*
Gugnan. Labrède. *w. r.*
Guillaumot. Labrède. *r. w.*
Château-Guillaumot. Labrède. *w. r.*
Guillemins. Langon. *r. w.*
Guyon. Castres. *r. w.*
Le Haut. Landiras. *w. r.*
Haut-Callens. Beautiran. *G. r.*
Haut-Forès. Castres. *r. w.*
Cru de Hilde. Bègles. *Pal. r.*
Le Hillot. Illats. *w. r.*
L'Hôpital. Portets. *r.*
La Houarde. Roaillan. *r.*
Le Houra. Illats. *w. r.*
Huradin. Cérons. *w.*
L'Île-de-Gruère. Toulenne. *Pal. r.*
Illats. *r. w.*
Isle-Saint-Georges. *r.*
Jacoulet. St.-Morillon. *w. r.*
Jacquet. Castres. *r. w.*
Jamin. Labrède. *r. w.*
Jamnets. Landiras. *w. r.*
Janicon. Castres. *r. w.*
Jaussans. Illats. *w. r.*
Jean-Cabos. Toulenne. *r. w.*
Jeanne-de-Devant. Langon. *r. w.*
Jean-Dubos. Pujols. *w. r.*
Jeanne-de-Mothes. Cérons. *w. r.*
Jean-Mouret. Langon. *r. w.*
Jeansotte. St.-Selve. *w. r.*
Joachim. Labrède. *w. r.*
Joachim. Saucats. *w. r.*
Junqueyres. Landiras.
Labrède. *r. w.* [*w. r.*
Château-de-Labrède. Labrède. *w. r.*
Lacroix. Langon. *w. r.*
Cru Lafargue. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Laflonquette. Saint-Morillon. *w. r.*
Lafontaine. Virelade. *G. r.* — *Pal. r.*
Lagrange. St.-Selve. *w. r.*
Lagraulet. St.-Morillon. *w. r.* [*r. w.*
Ch.-de-Laguloup. Saucats.
Château-La-Lagune-Verduc. Budos. *r. w.*
Lailley. Virelade. *G. r.* — *w.*
Lamagnon. Pujols. *w. r.*
Lamaletie. Langon. *r.*
Lamanon de Belair. St.-Morillon. *w. r.*
Lamanon du Pin. St.-Morillon. *w. r.*
Lamothe. Langon. *r. w.*
Lamothe. Portets. *r.*
Château-Lamothe. Beautiran. *G. r.*
Ch.-Lamothe. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Cru Lamothe-Bouscaut. Cadaujac. *G. r.*
Landiras. *r. w.*
Château-de-Landiras. Landiras. *r. w.*
Cru de Langlet. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Langon. *r. w.*
Languit. Beautiran. *G. r.*
Lanselet. Illats. *r. w.*
Lapeyrouse. Budos. *w. r.*
Château-de-Laprade. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Larchey. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Lardit. Arbanats. *r. w.*
Larnavey. St.-Selve. *w. r.*
Larouquey. Podensac. *r. w.*
Larroc. Cérons. *w. r.*
Lartigue. Léogeats. *r.*
Lartigue. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Ch.-Lassalle. Pujols. *r. w.*
Lasserre. Cadaujac. *G. r.*
Lataste. Cérons. *w. r.*
Le Laurey. Roaillan. *r.*
Lauriol. Isle-Saint-Georges. *r.*
Chât.-Lavau-Haut-Callens. Beautiran. *G. r.*
Léogeats. *r. w.*

Les Levraults. Léogeats. *r.*
Limagère. Beautiran. *Pal. r.*
Château-de-La-Linière. Labrède. *r. w.*
Lionne. Illats. *r. w.*
Chât.-de-Lionne. Pujols. *r. w.*
Liot. Budos. *w. r.*
Chât.-Lognac. Portets. *r.*
Louchet. Budos. *r. w.*
Les Loups. Landiras. *w. r.*
Château-Lusseau. Ayguemorte. *G. r.*
Ludemant. Langon. *r. w.*
Ludemant-La-Côte. Langon. *r.*
Domaine de Lugey. — *w.* [Virelade. *G. r.*
Madère. Podensac. *w. r.*
Magereau. Virelade. *Pal. r.*
Maillard. Toulenne. *Pal. r.*
Chât.-Malleret. Cadaujac. *Pal. r.*
Manine. Landiras. *w. r.*
Manufacture. St.-Médard-d'Eyrans. *Pal. r. w.*
Belly-Maoucouade. Podensac. *r. w.*
Le Mayne de la Maoucouade. Podensac. *w.*
Mareuil. Pujols. *w. r.*
Le Marin. Landiras. *w.*
Marot. Léogeats. *r.*
Marots. Budos. *r. w.*
Marteau. Cadaujac. *Pal. r.*
Château-Martignac. Beautiran. *GP. r.*
Martinet. Virelade. *Pal. r.*
Massé. Budos. *r. w.*
Matelin. St.-Selve. *w. r.*
Cru Matelot. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Mauléon. Langon. *r.*
Mauras. Labrède. *w. r.*
Château-de-Mauves. Podensac. *r. w.*
Médone. Budos. *r. w.*
Château-Méjan. Ayguemorte. *G. r.*
Menaud. Cérons. *w. r.*
Menaud. Pujols. *r. w.*
Menon. Landiras. *r. w.*
Château-Menon. Landiras. *r. w.*
Méric. Labrède. *r. w.*
Le Merle. Illats. *w. r.*
La Merlère. Langon. *r. w.*
Métairie du Rocher. Castres. *w. r.*
Métivier. Ayguemorte. *Pal. r.*
Château-Millet. Portets. *r.*
Mitaut. St.-Morillon. *r. w.*
Moka. Ayguemorte. *G. r.* — *Pal. r.*
Mongenan. Portets. *r.*
Pavillon de Mongenan. Portets. *r.*
Ch.-Montigny-Beautiran. Beautiran. *Pal. r.*
Ch.-Montigny-Beautiran. Isle-Saint-Georges. *r.*
Cru Moscou. Cadaujac. Moulin. Portets. *r.* [*G. r.*
Domaine du Moulin-à-Vent. Portets. *r.*
Muntel. Beautiran. *G. r.*
Mussonville. Bègles. *G. r.*
Nadon. Castres. *r. w.*
Ninon. Labrède. *w. r.*
Nodoy. Virelade. *Pal. r.* — *w.*
Nouchet. Castres. *r. w.*
L'Ordonnat. Langon. *w. r.*
L'Ousteau-Neuf. Landiras. *w. r.*
Pageas. Beautiran. *G. r.*
Papoula. Portets. *r.*
Domaine de Partarieu. Toulenne. *Pal. r.*
Paté. Cadaujac. *G. r.*
Paysan. Cérons. *w. r.*
Péran. Langon. *w. r.*
Le Père. Arbanats. *r. w.*
Perron. Budos. *r. w.*
Château-Perron. Roaillan. *r. w.*
Peseau. Beautiran. *GP. r.*
Pessan. Portets. *r.*
Château-Pessan. Portets. *r.*
Petitot. Langon. *r. w.*
Peyragué. Illats. *w. r.*
Le Peyrat. Cérons. *w. r.*
La Peyrouse. Budos. *r. w.*
Peyroussanne. Beautiran. *Pal. r.*
Pierrefort de Boscas. St.-Médard-d'Eyrans. *Pal. r. w.*
Pierrette. Castres. *r. w.*
Le Pin. Cabanac-Villagrains. *w. r.*
Le Pin. Saucats. *w. r.*
Pinau. Podensac. *w. r.*
Pinchot. St.-Selve. *w. r.*
Chât.-de-Pinguet. Budos. — cru d'Armanjan. [*w. r.*
Château-de-Pinguet. Landiras. *w. r.*
Pinot. St.-Morillon. *w. r.*
Piotte-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *w. r.*
La Pire. Cérons. *w. r.*
Piron. St.-Morillon. *r. w.*
Le Pitchou. Landiras. *w. r.*
Cru Les Places. Cadaujac. *Pal. r.*
Plaisance. Toulenne. *r.*
Plantat. St.-Morillon. *w. r.*
Les Plantes. Landiras. *w. r.*
Le Plantey. Castres. *r. w.*
Podensac. *r. w.*
Château-Poitevin. Castres. *r. w.* [*r. w.*
Chât.-Pomarède. Castres.
Château-Pomarède-de-Haut. Castres. *r. w.*
Pontaulic. Roaillan. *r.*
Pont-Castel. Isle-Saint-Georges. *r.*
Chât.-du-Pont-de-Langon. Cadaujac. *G. r.*
Le Pont-de-la-Maye. Bègles. *G. r.*
Pontric. Cadaujac. *G. r.*
Le Portail. Landiras. *w. r.*
Portets. *r.*
Ch.-de-Portets. Portets. *r.*
— port du roi. *r.*
Île de Portets, cru de Renon. Portets. *Pal. r.*
Poulot. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Pujols. Landiras. *w. r.*
Le Puy-de-Cornac. Cérons. *w. r.*
Domaine de Quentin. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Rahoul. Portets. *r.*
Rambaud. Labrède. *r. w.*
La Raze. Bègles. *G. r.*
Respide. Toulenne. *r. w.*
Château-de-Respide. Langon. *r. w.*
Le Reys. Labrède. *w. r.*
Ricotte. Labrède. *w. r.*
Rivière. Cadaujac. *Pal. r.*
Roaillan. Léogeats. *r. w.*
Robinet. Léogeats. *r.*
La Ronde. Cadaujac. *Pal. r.*
Roqueton. Castres. *r. w.*
Château-de-Rougemont-Barberousse. Toulenne. *w. r.*
Roulié. Castres. *r. w.*
La Roussie. Cadaujac. *Pal. r.* [Roaillan. *r.*
Roy-Daudet-Deluc.
La Sablère. Illats. *w. r.*
La Sablière. Ayguemorte. *G. r.*
Sadirac. Castres. *r. w.*
Château-Saint-Gillis. Podensac. *r. w.*
Saint-Jérôme. Ayguemorte. *G. r.* [*r. w.*
Saint-Julien. Toulenne.

Saint-Loubert. *r.* *[r. w.*
Saint-Médard-d'Eyrans. *w.*
Saint-Michel-de-Rieufret. *r. w.*
Saint-Morillon. *w. r.*
Cru Saint-Robert. Pujols.
Saint-Selve. *r. w.* *[r. w.*
Château-de-St.-Selve. St.-Selve. *r. w.*
Salans. Podensac. *r. w.*
Salvané. Cérons. *w.*
Sansarric. Castres. *r. w.*
Sarransot. St.-Selve. *w. r.*
Saucats. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Château-de-la-Sauque. Labrède. *r. w.*
Domaine de Saute-Grit. Labrède. *w. r.* *[w.*
Château-de-Seuil. Cérons.
Le Son. Saucats. *w. r.*
Sorbier. Bègles. *G. r.*
Souriguey. Labrède. *w. r.*
Chât.-Tardieu. Portets. *r.*
— cru Lagueloup. *r.*
Tahiti. St.-Selve. *w. r.*
Château-Tartifume. Bègles. *Pal. r.*
Le Tauzin. Illats. *r. w.*
Tauzin. Pujols. *w. r.*
Le Tëouley. Illats. *w. r.*
Teychon. Arbanats. *r. w.*
Le Teygney. Langon. *r. w.*
Domaine des Tilleuls. Virelade. *G. r.*
— *Pal. r.*
Toulenne. *r. w.* *[r.*
Toumilon. Saint-Loubert.
La Tourte. Toulenne. *w. r.*
Les Trois-Piliers. Toulenne. *w.* *[G. r.*
Ch.-de-Tuquet. Beautiran.
Château-Turpeau. Isle-Saint-Georges. *r.*
Cru Tustot. Toulenne. *w. r.*
Valaux. Cadaujac. *G. r.*
Veyres. Cadaujac. *G. r.*
Videau. Pujols. *w. r.*
LaVignasse. Landiras. *r. w.*
Villagrains[1]). Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Haut-Villagrains. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Virecoupe. Budos. *r. w.*
Virelade. *r. w.*
Chât.-de-Virelade. Virelade. *G. r.*
— *Pal. r.*
— *w.*
Cru Yon. Podensac. *r.*

3. Bazadais. Bazadais. Bazadais.

Das Arrondissement Bazas hat 1494,83 qkm, (1891) 52457 Einwohner, 71 Gemeinden und zerfällt in die 7 Kantone Auros (149,87 qkm, 7036 Einw.), Bazas (200,74 qkm, 10886 Einw.), Captieux (252,89 qkm, 3553 Einw.), Grignols (129,49 qkm, 5047 Einw.), Langon (130,47 qkm, 12754 Einw.), St.-Symphorien (325,01 qkm, 5546 Einw.), Villandraut (306,36 qkm, 7635 Einw.). In Captieux, Villandraut und St.-Symphorien wird fast gar kein Weinbau getrieben. Der Weinbau, welcher im vorigen Jahrhundert in den Bezirken Bazas und Auros von großer Wichtigkeit war, hat nachgelassen, scheint sich aber doch wieder heben zu wollen, indem man die Rebsorten sorgfältiger auswählt und der Pflege des Weinstocks mehr Sorgfalt widmet. Rebsorten für Rotweine: Merlot, Cabernet, Malbec, Bouchedes, Parde (Tripet), Mancin, Moustouyère, Picard. Rebsorten für Weißweine: Enrageat, Jurançon, Sémillon, Sauvignon. Die besten Rotweine erzeugen die Gemeinden Lados, Aillas, Auros, Coimères, St.-Côme, Sigalens. Die feinsten Weißwein-Gewächse erzeugen Château-du-Mirail, Château-d'Auros, Bernard Giresse in Auros und andere.

Aillas. *r. w.*
Ch.-d'Alis. Brannens. *r. w.*
Les Arroudeys. Cazats. *r. w.*
Auros. *r. w.*
Chât.-d'Auros. Auros. *r. w.*
Bacquerisse. St.-Côme. *r. w.*
Banquet. Cudos. *r. w.*
Le Basque. Brouqueyran.
Bassanne. *r. w.* *[r. w.*
La Baste. Birac. *r. w.*
Bazas. *r. w.*
Beaulac. Bernos. *r. w.*
Beaulieu. St.-Côme. *r. w.*
Beauregard. Berthès. *r. w.*
Bedorat. Bassanne. *r. w.*
Bernos. *r. w.*
Berthès. *r. w.*
La Beyse. Aillas. *r. w.*
Birac. *r. w.*
Chât.-de-Birac. Birac. *r. w.*
Château-de-Bonnegarde. Savignac. *r. w.*
Boston. Aillas. *r. w.*
Brannens. *r. w.*
Branot. Sauviac. *r. w.*
La Brette. Castillon-de-Castets. *r. w.*
Brouqueyran. *r. w.*
Brun. Pondaurat. *r. w.*
Cap de la Gouge. Sigalens. *r. w.*
Cardine. Cudos. *r. w.*
Chât.-du-Carpia. Castillon-de-Castets. *r. w.*
Castellane. Aillas. *r. w.*
Le Castéra. Lados. *r. w.*
Castillon-de-Castets. Brouqueyran. *r. w.*
Caubeyran. Sigalens. *r. w.*
Cazats. *r. w.* *[r. w.*
Ch.-de-Charrié. Grignols.
La Choque. Aillas. *r. w.*
Coimères. *r. w.*
Conque. Bazas. *r. w.*
Courtus. Berthès. *r. w.*
Le Couvent. Pondaurat. *r. w.* [Berthès. *r. w.*
Domaine du Croc.
Cudos. *r. w.* *[r. w.*
Les Darthès. Bassanne.
Darthier. Gajac. *r. w.*
Destis. Aillas. *r. w.*
Le Duc. Gans. *w.*
Duffau. Sigalens. *w.*
Duthil. Coimères. *r. w.*
L'Église. Berthès. *r. w.*
L'Église. Coimères. *r. w.*
Domaine des Escudeys. Bazas. *r. w.*
Fombardin. Cudos. *r. w.*
Gajac. *r. w.*
Gans. *r. w.* *[r. w.*
Le Grand Casse. Cazats.
Le Gravillot. Puybarban.
Grignols. *r. w.* *[r. w.*
Ch.-de-Grignols. Grignols. *r. w.* *[r. w.*
Le Grusson. Coimères.
Guiron. Bazas. *r. w.*
Ch.-de-Guit. Grignols. *r. w.*
Heourey Brannens. *r. w.*
Le Herre. Aillas. *r. w.*
La Herrère. Coimères. *r. w.* [Coimères. *r. w.*
La Grande Herrère.

[1]) *Didot-Bottin*, Annuaire-Almanach de Commerce (1893), schreibt Villagrins, die Gemeinde Cabanac-et-Villagrins; *Ritters* Geographisch-Statistisches Lexikon (1895) verzeichnet die Gemeinde als Cabanac-et-Villagrain; *Cocks-Feret*, Bordeaux et ses vins, schreibt in der neuesten Auflage Villagrains und die Gemeinde Cabanac-Villagrains.

L'Houmiet. Aillas. *r. w.*
Jean-Dodine. Brannens. *r. w.*
Jean-Haut. Coimères. *r. w.*
Jeanoutic. Aillas. *r. w.*
Jean-de-Vezin. Sigalens. *r. w.* [*r. w.*]
Ch.-Labarthe. St.-Côme.
Château-Labeyrie. Cudos. *r. w.*
Lados (Ct. Auros). *r. w.*
Manquit. Sigalens. *r. w.*
Menon. Bernos. *r. w.*
Menoton. Gans. *r. w.*
Le Mineur. Coimères. *r. w.*
Château-du-Mirail. Brouqueyran. *r. w.*
Mongie. Cazats. *r. w.*
Monsat. Puybarban. *r. w.*
Les Mothes. Lados. *r. w.*
Mounet. Gajac. *r. w.*
Mouron. Castillon-de-Castets. *r. w.*
Domaine de Mussotte. Gajac. *r. w.*
Pelletrie. Sigalens. *r. w.*
Penot. Brannens. *r. w.*
Péou-Roux. Sigalens. *r. w.*
Château-des-Péricots. Aillas. *r. w.*
Pessan. Cudos. *r. w.*
Le Petit Casse. Cazats. *r. w.* [*r. w.*]
La Peyreire. Savignac.
Piacque. Savignac. *w. r.*
Pondaurat (Ct. Auros). *r. w.*
Portalot. Berthès. *r. w.*
Poussignac. Bazas. *r. w.*
Prend-t-y-garde. Sigalens. *r. w.*
Puybarban ou Puy-Barban (Ct. Auros). *r. w.*
Quatre-Métairies. Aillas. *r. w.*
Roche. Berthès. *r. w.*
La Roque. Gajac. *r. w.*
Château-de-la-Roque. Coimères. *r. w.*
La Roquette. Gajac. *r. w.*
Roussinon. Brannens. *r. w.*
Le Roy. Pondaurat. *r. w.*
Chât.-du-Sabla. Grignols. *r. w.*
Sablats. Bazas. *r. w.*
Sadirac. Grignols. *r. w.*
Saint-Côme (Ct. Bazas). *r. w.*
St.-Germain. Auros. *r. w.*
St.-Michel. Bazas. *r. w.*
St.-Vincent. Bazas. *r. w.*
Sallefranque. Gans. *r. w.*
Château-Sauron. Birac. *r. w.*
Sauviac (Ct. Bazas). *r. w.*
Château-de-Sauviac. Sauviac. *r. w.*
Savignac (Ct. Auros). *r. w.*
Château-de-Savignac. Savignac. *w. r.*
Servière. Bazas. *r. w.*
Sigalens (Ct. Auros). *r. w.*
Soubarède. Brouqueyran. *r. w.*
Le Tain. Coimères. *r. w.*
Taleyzon. Bernos. *r. w.*
Tanic. Berthès. *r. w.*
Tarride. Brannens. *r. w.*
Tartas. Pondaurat. *r. w.*
Château-Tontoulon. Bazas. *r. w.*
Château-La-Tour. Pondaurat. *r. w.*
Domaine de Trazits. Gajac. *r. w.*
Château-de-Verduzan. Aillas. *r. w.*

4. Les Landes Girondines. Die Lande der Gironde. Landes of the Gironde.

Der Weinstock wächst hier unter allen nur möglichen Entwickelungs-Formen; teils kriecht er am Boden entlang, teils windet er sich bis zu den Gipfeln der Bäume empor, hier ist er halb hoch, dort ganz hoch an Pfählen und an Geländen gezogen. Überall ist sein Wachstum ein natürlich schönes und sein Ertrag lohnend, wenn nicht etwa der Frost die tiefen und mittleren oder das Oïdium die hohen Weinstöcke schädigen. Die Gemeinden von Mios, Salles, Belin und Béliet bilden eine ganz bestimmte Gruppe, die das alte Weinland der Gironde darstellt, welches durch das Oïdium und häufige Fröste auf wenig mehr als hundert Hektar zusammengeschmolzen ist. In der Nachbarschaft des Bassins von Arcachon findet man bessere klimatische Bedingungen, aber wenn man die Anschwemmungen des Bassins verläßt, so begegnet man den nämlichen Schwierigkeiten, wie im übrigen Teile der Landes, nämlich ungenügenden Gesundheits-Bedingungen und Häufigkeit der Fröste. Der hier gebaute Wein wird am Platze verbraucht. Infolge ungenügender Pflege des Weinstocks sowie infolge mangelhaften Verfahrens in der Weinbereitung haben diese Weine keinen großen inneren Wert. Die Rotweine sind meist arm an Körper und Farbe, nichtsdestoweniger aber angenehm, wenn sie sorgfältig bereitet wurden. Den Weißweinen fehlt ebenfalls etwas Körper. Die in den Landes angepflanzten Rebsorten, welche dem Wetter am meisten Widerstand leisten und sich dem Klima der Landes am besten anpassen, sind: Folle blanche, Cabernet-Sauvignon (diese Rebe gedeiht besonders auf den Anschwemmungen der Bassins von Arcachon), Folle rouge, Pignou, Cahors, Aramon, Fer, Chasselas. — Wer über die Weingüter der Landes ausführlicher berichtet sein will, dem sei das vortreffliche Werk von *F. Vassilière, Les Landes Girondines* empfohlen.

Ares. *r. w.*
— Machinotte. *r. w.*
Belin. *r. w.*
Cap-du-Mont. *r. w.*
La Forge. *r. w.*
Gujan. *r. w.*
Gujan Verdalle. *r. w.*
Le Moulin. *r. w.*
Pont du Saud. *r. w.*
Salles. *r. w.*
— Castéra. *r. w.*
Le Teich. *r. w.*
Le Nézert. *r. w.*
La Teste. *r. w.*
La Teste. Le Cournaud. *r. w.*
Testey. *r. w.*
Toutain. *r. w.*

Vignobles des Dunes et des Lettes.

Villa Algérienne[1]).
Piquey.

[1]) Dieses Gewächs, welches um die algerische Villa in den Lettes und den Dünen *(dunes)* der Halbinsel des Cap Ferret gelegen ist, umfaßt ungefähr 5½ ha auf den Dünen und den Plattformen der Fischteiche, und gegen 25 ha in den Lettes von Les Jacquets.

5. Le pays de Sauternes. Weißwein-Gebiet von Sauternes. Sauternes wines.

Das Land Sauternes ist auf den Anhöhen des linken Ufers des Ciron gelegen und umfaßt einen Teil der fünf Grenzgemeinden Barsac, Bommes, Fargues, Preignac und Sauternes. Die hier am meisten angebauten Rebsorten sind Sémillon und Sauvignon. Was nun die Qualität der Sauternes-Weine betrifft, so sind diese weltberühmt; sie besitzen viel Mark und Feinheit, vor allem aber eine höchst angenehme Blume und Würze. Die feinen Weißweine von Sauternes haben einen starken Absatz nach Rußland, da dort süße Weine sehr beliebt sind. In den besten Sauternes-Lagen werden heute beinahe nur süße Weine erzeugt und zwar wie am Rhein durch Hängenlassen der Trauben bis zur Edelsäule oder bis zum Einschrumpfen der Beeren. Die Lese erfolgt stückweise, oft Beere um Beere. Daß diese Art der Beeren-Lese große Gefahren in sich schließt, daß die am Stocke verbliebene Traube bei ungünstiger Witterung gänzlich verloren gehen kann, wird jeder leicht begreifen. Selbst von den besten klimatischen Verhältnissen begünstigt, hat dieses Ernte-Verfahren eine beträchtliche Verminderung des Ergebnisses zur Folge, welche die Vergrößerung des Verkaufs-Preises wieder aufwiegen muß. Die auf die Weinbereitung verwendete Sorgfalt hat in hohem Maße einen Anteil an der Güte der Weine. Man pflegt übrigens zu sagen, daß der Wein mehr bewundert als gern getrunken werde. Die trockenen Weißweine der Graves sind hingegen sehr liebliche und angenehme Tischweine, die von allen gern getrunken werden. Die hier angegebene Klassifikation ist die alte von 1855, welche einer Umänderung bedürftig ist, leider aber offiziell noch nicht verbessert worden ist. Erstes Hochgewächs (grand 1er cru): *Château-(d'-)Yquem* (Sauternes). Erste Gewächse (1ers crus): *Château-La-Tour-Blanche* (Bommes), *Château-Peyraguey* (Bommes), *Château-Vigneau* (Bommes), *Château-Suduiraut* (Preignac), *Château-Coutet* (Barsac), *Château-Climens* (Barsac), *Château-Bayle* (Sauternes), *Château-Rieussec* (Fargues), *Château-Rabaut* (Bommes). Zweite Gewächse (2es crus): *Château-Mirat* (Barsac), *Château-Doisy* (Barsac), *Château-Peyxotto* (Bommes), *Château-d'Arche* (Sauternes), *Château-Filhot* (Sauternes), *Château-Broustet-Nérac* (Barsac), *Château-Caillou* (Barsac), *Château-Suau* (Barsac), *Château-Malle* (Preignac), *Château-Romer* (Preignac), *Château-Lamothe* (Sauternes). Die Preise der großen Weißweine von Sauternes sind je nach den Jahren sehr verschieden. Der Château-Yquem erhält gewöhnlich $^1/_4$ oder $^1/_3$ mehr, als die anderen ersten Gewächse.

Château-d'Arche. Sauternes. *2e. w.*
Château-d'Arche-Vimeney. Sauternes. *2e. w.*
Arnauton. Barsac. *AP. w.*
Arrançon. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Chât.-des-Arrieux. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Cru des Arrocs. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Barbier. Fargues. *A. w. r.*
Barjuneau. Sauternes. *B. w.*
Barrail-Peyraguey. Bommes. *B. w.*
Château-Barreyre. Barsac. *B. sup. w.*
Barsac[1]). *r. w.*
Ch.-Bastor (La Montagne). Haut-Preignac. *B. sup.*
Baudry. Barsac. *w. [w.]*
Beaulac. Barsac. *AP. w.*
Domaine Bellevue. Sauternes. *B. w.*
Blanquine. Barsac. *AP. w.*
Boirac. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Bommes. *w.*
Cru Bonneau-Closiot. Barsac. *2e. w.*
Bordesoulle. Bas-Preignac. *r.*
La Bouade. Barsac. *AP. w.*
Ch.-La-Bouade. Barsac. *r.*
Boutoc. Haut-Preignac. *B. sup. w. [B. sup. w.]*
— cru d'Arche-Pugneau.
Bouyot. Barsac. *AP. w.*
Bruhaut. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Chât.-Buchereau-Bommes. Bommes. *B. w.*
Cabane. St.-Pierre-de-Mons. *w. r. [2e. w.]*
Château-Caillou. Barsac.
Cameron. Bommes. *B. w.*
Château-Camperos. Barsac. *B. sup. w.*
Château-Cantegril. Barsac. *2e. w.*
Caplane. Sauternes. *B. w.*
— cru Darche. *B. w.*
— cru Duron-Bittes. *B. w.*
Carle. Barsac. *B. sup. w.*
La Carotte. Preignac. *AP. w. r.*
Carrasse. Sauternes. *B. w.*
Château-Castelnau. Bas-Preignac. *r.*
Chât.-Cazeau. Bommes. *w.*
Cazebonne. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
La Chapelle. Bommes. *B. w.*
Les Claveries. Fargues. *A. w. r. [1er. w.]*
Château-Climens. Barsac.
Château-Comarque. Sauternes. *B. w.*
Le Couladan. Barsac. *r.*
Cousse. Fargues. *A. w. r.*
Ch.-Coutet. Barsac. *1er. w.*
Château-Désir-Lafon vergl. Chât.-Lafon.
Destanque. Barsac. *AP. w.*
Ch.-Doisy-Daene. Barsac. *2e. w. [2e. w.]*
Ch.-Doisy-Gravas. Barsac.
Ducasse. Barsac. *AP. w.*
Château-Dudon. Barsac. *B. sup. w.*
Château-Dugot. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Fargues. *w. r.*
Château-de-Fargues. Fargues. *r. [2e. w.]*
Ch.-Filhot[2]). Sauternes.
Domaine de la Forêt. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Garbay. Fargues. *A. r. w.*
Le Grand-Carretey. Barsac. *r.*
Cru Grand-Jauga. Barsac. *B. sup. w.*
Le Grava. St.-Pardon. *r. w.*
Les Gravilles. Barsac. *r.*
Le Grillon. Barsac. *AP. w.*
Château-Guiraud. Sauternes. *1er. w.*
Le Haire. Preignac. *AP. w.*
Hallet. Barsac. *B. sup. w.*
Haut-Bommes. Bommes. *B. w.*
Cru Haut-Peyraguey. Bommes. *1er. w.*
Haut-Preignac. *w.*
La Hourcade. Bas-Preignac. *r.*
Jannets. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Château-des-Jauberthes. St.-Pardon. *w. r.*

---

[1]) Die Weißweine, erzeugt aus Sémillon, Sauvignon und Raisinotte, sind sehr körperreich, daher auch zu Kopf steigend. Die Rotweine aus den Palus von Barsac gelten als »ordinaires«. Einige Rotwein-Pflanzungen in den Graves liefern bessere Erzeugnisse.

[2]) Das Château-Filhot ist im Besitz der Erben des *Marquis B. de Lur-Saluces.*

Château-des-Jauberthes. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Jeangalan. Bommes. *B. w.*
Jonka. Bas-Preignac. *r.*
Jonka. Preignac. *B. sup. w.*
Chât.-Lafaurie-Peyraguey. Bommes. *1er. w.*
Château-Lafon. Sauternes. *2e. w.*
Lamothe. Haut-Preignac. *AP. w. r.*
Domaine de Lamothe. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Château-Lamothe. Sauternes. *2e. w.*
Les Landeys. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Le Lanusquet. Fargues. *A. r. w.*
Lapinesse. Barsac. *AP. w.*
Lassime. Fargues. *A. w. r.*
Chât.-Latour-Blanche vergl. Ch.-La-Tour-Blanche.
Laville. Haut-Preignac. *B. sup. w.* [*A. w. r.*
Lesquillat. Fargues.
Cru Liché. St.-Pardon. *w. r.* [*B. sup. w.*
Château-Liot. Barsac.
Château-de-Magence. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Cru de Malle. Haut-Preignac. *2e. w.*
Chât.-Masserau-Lapachère. Barsac. *2e. w.*
Cru Mathalin. Barsac. *2e. w.*
Domaine du Mayne. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Médudon. Preignac. *AP. w.*
Ménauchon. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Château-Menauta. Barsac. *B. sup. w.*
Mercier. Barsac. *AP. w.*
Chât.-Mirat. Barsac. *2e. w.*
Miselle. Preignac. *AP. w.*
Montalier. Bas-Preignac. *r.*
Monteil. Haut-Preignac. *B. sup. w.* [*r. w.*
Cru Monyau. St.-Pardon.
Mothes. Fargues. *A. w. r.*
Moulin-à-Vent. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Mounic. Fargues. *A. w. r.*
Château-Nairac. Barsac. — *G. r.* [*B. sup. w.*
L'Or. Barsac. *r.*
Château-des-Ormes. Bas-Preignac. *r.*
Château-des-Ormes. Preignac. *B. sup. w.*
Pagnin. Preignac. *AP. w.*
Le Pajot. Sauternes. *B. w.*
Pé de Bayle Magence. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Pébayle. Barsac. *AP. w.* — *r.* [Fargues. *2e. w.*
Château-Peillon-Claverie. — *r.* [*2e. w.*
Chât.-Pernaud. Barsac.
Peyron. Fargues. *r. w.*
Peyroulet. St.-Pardon. *r. w.*
Château-Piada. Barsac. *2e. w.* [Preignac. *r.*
Château-de-Pic. Bas-
Château-Piot. Barsac. *B. sup. w.*
Les Plantes. Barsac. *r.*
Plantey. Barsac. *AP. w.*
Pléguemate. Barsac. *r.*
Chât.-Pleytegeat. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Le Pouit. Sauternes. *2e. w.* — *B. w.*
Pouteau. Fargues. *A. w. r.*
Preignac. *r. w.*
Les Prompts. St.-Pardon. *w. r.* [*Pal. r.*
Château-Prost. Barsac.
Château-Prost-Jeanlève. Barsac. *B. sup. w.*
Le Puch. Preignac. *AP. w.*
Cru des Quatres-Pierres. Barsac. *r.*
Queyrats. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Chât.-Quitteronde. Barsac. *B. sup. w.* [*1er. w.*
Chât.-Rabaut. Bommes.
Château-Raymond-Lafon. Sauternes. *2e. w.*
Château-de-Respide. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Chât.-Rieussec. Fargues. *1er. w.*
La Riquette. Barsac. *r.*
Robin. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Domaine Rocard. Barsac. *B. sup. w.*
Château-des-Rochers. Bas-Preignac. *r.*
Château-des-Rochers. Preignac. *2e. w.*
Chât.-de-Rolland. Barsac. — *G. r.* [*B. sup. w.*
Cru Romer. Haut-Preignac. *2e. w.*
Roumieux. Barsac. *B. sup. w.* [*AP. w.*
Rouquette. Preignac.
Château-Sahuc-la-Tour. Bas-Preignac. *r.*
Château Sahuc-la-Tour. Preignac. *B. sup. w.*
Saint-Amand. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Saint-Pardon. *r. w.*
St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Saint-Quayre. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Sanctuary. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Sarraute. Barsac. *r.*
Sauternes[1]). *w.*
Seguès-Sopiquet. St.-Pardon. *r. w.*
Simon. Barsac. *r.*
Solon. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Soula. Fargues. *A. w. r.*
Ch.-Suau. Barsac. *B. sup. w.*
Château-de-Suduiraut. Haut-Preignac. *1er. w.*
Thibaud. Fargues. *A. w. r.*
Toumilon. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Château-La-Tour-Blanche. Bommes. *1er. w.*
Le Truc. Barsac. *r.*
Château-Tucau. Barsac. *r.*
Cru d'Uza. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.* [*2e. w.*
Chât.-Védrines. Barsac.
Château-Veyres. Bas-Preignac. *r.*
Château-du-Vigneau. Bommes. *1er. w.*
Vignolles. St.-Pardon. *r. w.*
Villetrac. Fargues. *A. w. r.*
Château-(d')Yquem[2]). Sauternes. *grand 1er. w.*

---

[1]) Sehr oft fälschlich Sauterne geschrieben; Gemeinde im Arrondissement Bazas des französischen Dép. Gironde in Guyenne, 6 km südwestlich von Preignac, hat (1891) 952 Einwohner.

[2]) Dieses Schloß gehörte ehemals dem Hause *de Sauvage d'Yquem*, welches es 1785 durch Heirat auf die Herren *de Lur-Saluces* übertrug. Es ist noch heute im Besitz dieser Adels-Familie und gehört den Kindern des 1867 verstorbenen *Marquis B. de Lur-Saluces*. Die Domäne von Yquem umfaßt 148 ha, wovon 90 ha mit Weißwein-Reben bepflanzt sind. Im Handel erreichen die Weine dieser Besitzung fabelhafte Preise. Die Jahrgänge 1859 und 1861 wurden mit 6000 fr. nach der Lese verkauft und erzielten nach Verlauf einiger Jahre 10000 fr. Im Jahre 1859 wurde eine Tonne Yquem von 1847 an den Großfürsten Konstantin, den Bruder des Kaisers Nikolaus von Rußland, gelegentlich seiner Durchreise durch Bordeaux, für 20000 fr. verkauft.

6. Libourne. Libourne. Libourne.

Arrondissement des franz. Dépts. Gironde, hat 1278,89 qkm und (1891) 112379 Einw., 133 Gemeinden und zerfällt in die neun Kantone Branne (134,70 qkm, 9153 Einw.), Castillon (101,09 qkm, 10306 Einw.), Coutras (189,01 qkm, 14052 Einw.), Fronsac (134,03 qkm, 10470 Einw.), Guîtres (185,84 qkm, 11640 Einw.), Libourne (137,99 qkm, 29239 Einw.), Lussac (144,48 qkm, 8919 Einw.), Pujols (117,99 qkm, 8575 Einw.), Ste.-Foy-la-Grande (133,76 qkm, 10025 Einw.). Etwa 50000 ha des Arrondissements sind dem Weinbau gewidmet; betreffs der Qualität der hier erzeugten Weine steht das Saint-Émilionnais an der Spitze, dann folgt das Fronsadais, welches sehr berühmte Côtes-Weine erzeugt, und eine ziemlich große Menge von Palus-Weinen.

Saint-Émilionnais.

(Côtes.)

Das Weingebiet von Saint-Émilion umfaßt nicht nur die gleichnamige Gemeinde, sondern noch folgende Gemeinden: St.-Christophe-des-Bardes, St.-Laurent-des-Combes, St.-Hippolyte, St.-Étienne-de-Lisse. Diese Gemeinden sind auf der ersten Höhen-Reihe gelegen, welche mit der Dordogne in gleicher Richtung läuft. Die Höhen (Coteaux) von Saint-Émilion laufen von Westen nach Osten, beginnen ungefähr 2 km vom Kirchturm, bei Le Mayne, und endigen bei der Gemeinde St.-Étienne-de-Lisse. Im Norden und Osten dieser ersten Höhen-Reihe befinden sich mehrere andere. Diese Anhöhen bilden einen Teil der *Saint-Émilionnais* genannten Gegend. Das Saint-Émilionnais stellt also eine Folge von Höhen-Ketten dar, welche durch enge und fruchtbare Thäler getrennt sind. — Was nun die Weine von St.-Émilion betrifft, so sind diese nach *V. Rendu*, General-Inspektor des Ackerbaues, von schöner Farbe, besitzen Körper, einen angenehmen Saft und ein ganz besonderes Bouquet, welches man hauptsächlich in den besseren Lagen dieses ausgezeichneten Weingeländes findet. Die Weine von St.-Émilion und den benachbarten Gemeinden sind im allgemeinen von dem Handel und den Eigentümern in drei Klassen geordnet worden. Diese Klassierung rührt zunächst von den Preisen her, welche die Eigentümer der verschiedenen Gewächse erhielten; diese Preise beruhen natürlich auf der Güte der Erzeugnisse. Obgleich durch die Verwüstungen der Reblaus der Ertrag der meisten Weingüter dieser Gegend erheblich vermindert worden war, hat doch durch das Pfropfen auf amerikanische Reben die Ertragsfähigkeit ihren früheren Stand bald wieder erlangt.

Haupt-Traubensorten: Bouchet-Sauvignon, Merlot und Noir de Pressac.

Domaine de l'Abbaye-de-Faize. Les Artigues. *r.*
Château-d'Aiguille. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
L'Alouette-Beychet. St.-Émilion. *2e. r.*
Ambrois. Montagne. *AP. r.*
Les Annereaux. Lalande-Pomerol. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Arriailh vergl. Ch.-Beauséjour-Arriailh.
Château-l'Arrosée. St.-Émilion. *1er. r.*
Les Artigues (Ct. Lussac). *r.*
Arvouet. Montagne. *AP. r.*
Domaine d'Aurable. Castillon. *r. w.*
Chât.-Ausone ou Auzonne. St.-Émilion. *1er. r.*
Badette-d'Allard. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Badette-du-Foussat. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Baladoz. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Château-Baleau. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Balestard-La-Tonnelle. St.-Émilion. *1er. r.* *[B. r.]*
Barbe-Blanche. Lussac.
Cru Barbet. Castillon. *r. w.*
Château-La-Barde. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Clos La-Barde. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Barde-Haut. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
La Barraque. Libourne. *Sables. r.* *[Sables. r.]*
Chât.-Barreau. Libourne.
Barreyre. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Barron. Ste.-Terre. *r.*
Le Basque. Puisseguin. *B. r.* *[AP. r.]*
La Bastienne. Montagne.
Baudron. Montagne. *B. r.*
— *AP. r.*
Bayard. Montagne. *AP. r.*
Bayens. Puisseguin. *AP. r.*
Château-de-Beard. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Beaulaygue. Gardegan. *AP. r. w.*
Château-Beau-Mazerat. St.-Émilion. *2e. r.*
Ch.-Beauregard. Pomerol. *1er. r.* *[Sables. r.]*
Beauséjour. Libourne.
Chât.-Grand-Beauséjour. Libourne. *r.*
Château-Beauséjour. Puisseguin. *B. r.*
Château-Beauséjour ou Beau-Séjour. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Beauséjour. St.-Magne. *r.*
Chât.-Beauséjour-Arriailh. Montagne. *B. r.*
Cru Belair. Puisseguin. *B. r.* [Belvès. *r.*]
Domaine Belair-Lambert.
Belair-Ouy. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Bel-Air. Pomerol. *2e. r.*
Cru Bel-Air. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Château-Bel-Air. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Belcier. Les Salles. *r. w.*
Château-de-Bellecour. St.-Émilion. *r.*
Château-Bellefont. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Belle Île-Mondotte. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Bellevue. Lussac. *B. r.*
Château-Bellevue. Montagne. *B. r.*
Château-Bellevue. St.-Émilion. *1er. r.*
Belliquet. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Belvès (Ct. Castillon). *r. w.*
Benet. Parsac. *B. r.*

Béquille. Libourne. *Sables. r.*
Berlière. Parsac. *B. r.*
Cru Berlinat. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Ch.-Berliquet. St.-Émilion. *1er. r.* *[AP. r.]*
Le Bernat. Puisseguin.
Bernateau. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.*
Bernon. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Bertin. Montagne. *B. r.*
Bertineau. Néac. *AP. r.*
Beuret. Les Artigues. *r.*
Beynat. St.-Magne. *r.*
La Bichaude. Montagne. — *AP. r.* *[B. r.]*
Cru Bigaroux. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Bigore. St.-Genès. *AP. r.*
Les Billaux (Ct. Libourne). *AP. r.*
Billerond. St.-Hippolyte. — *AP. r.* *[2e St.-É. r.]*
Château-Blanzac. St.-Magne. *r.* *[B. r.]*
Le Bois. Ste.-Colombe.
Cru Le Bois. St.-Magne. *r.*
Boisredon. St.-Émilion. *r.*
Côte de Bonde-Saint-Georges. Montagne. *B. r.*
Bonneau. Montagne. *AP. r.*
Cru Bonnechère. St.-Genès. *B. r.* *[AP. r.]*
Bouquey. St.-Hippolyte.
Bourbène. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Bourgueneuf. Pomerol. *1er. r.*
Bourron. Castillon. *r. w.*
Domaine Bourseau. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Boutisse. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cru La Bouyque. St.-Émilion. *1er. r.*
Bouzy. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Cru Branday. Gardegan. *B. r. w.*
La Brande. Belvès. *r. w.*
Brandeau. Les Salles. *r. w.*
Domaine Branne-Bragard. Montagne. *B. r.*
Breat. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Brouard. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Brousse. Belvès. *r.*
Ch.-Brun. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
— cru du Sable.
La Cabane. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Chât.-Cadet. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Cadet. St.-Genès. *B. r.*
Cafol. St.-Magne. *r.*
Le Caillou. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Calon. Montagne. *B. r.*
Camus. St.-Émilion. *2e. r.*
Candeleyre. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Château-Canon. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Canon-La-Gaffelière. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Canon-St.-Martin. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Cantenac. St.-Émilion. *2e. r.*
Canteranne. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.* *[Sables. r.]*
Cantereau. Libourne.
Château-Capdemourlin. St.-Émilion. *r.*
Château-Capet. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Château-La-Carte. St.-Émilion. *1er. r.*
Cassat. Puisseguin. *AP. r.*
Domaine Cassevert. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Ch.-Castagens ou Castejens. Belvès. *r.*
Le Castellot. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Castillon. *r. w.*
Catusseau. Pomerol. *2e. r.*
Château-du-Cauze. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Cauzin. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cazelon. Montagne. *AP. r.*
Château-Certan. Pomerol. *1er. r.*
Vieux Château-Certan. Pomerol. *1er. r.*
Ch.-de-Certant. Pomerol. *r.*
Chadouès. St.-Magne. *r.*
Chagneau. Néac. *B. r.* — *AP. r.* *[AP. r.]*
Le Chai. Puisseguin.
Chât.-Chaigneau-Canon. Néac. *1er. r.*
Chalet Bergat. St.-Emilion. *1er. r.*
Chante-Alouette. St.-Émilion. *2e. r.*
Chantecaille. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Cru Chantecaille-Pomerol. St.-Émilion. *2e. r.*
Chapelle. Libourne. *Sables. r.*
La Chapelle-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Chapelle-Madeleine vergl. Madeleine.
Domaine Charles. Puynormand. *r. w.*
Charruaux. Libourne. *Sables. r.*
Château-Chatain. Néac. — *AP. r.* *[B. r.]*
Chatte-la-Brande. Castillon. *r. w.*
Château-Cheval-Blanc. St.-Émilion. *r.*
Le Chevrol. Néac. *AP. r.*
Chinchon. Castillon. *r. w.*
Chouteau. Lussac. *A. r.*
Ch.-Claud. Belvès. *r. w.*
Domaine Clinet. Pomerol. *1er. r.*
Château-La-Closure. St.-Émilion. *1er. r.*
Ch.-Clotte. Les Salles. *r. w.*
Château-de-Clotte. Les Salles. *r. w.* *[B. r.]*
Chât.-de-Clotte. Lussac.
Château-La-Clusière. St.-Émilion. *1er. r.*
La Combe. Pomerol. *2e. r.*
Comte. St.-Hippolyte. *AP. r.*
Condat. Libourne. *Sables. r.*
Château-La-Conseillante. Pomerol. *1er. r.*
Le Convent. St.-Émilion. *1er. r.*
Ch.-Corbin. St.-Émilion. *r.*
Château-Corbin-Michotte. St.-Émilion. *r.*
Chât.-Corbin. Montagne. *B. r.*
Cru des Cordeliers. St.-Émilion. *1er. r.*
Les Cordeliers-Villemorine. St.-Émilion. *1er. r.*
Cormey. St.-Émilion. *r.*
Chât.-Cormey-Figeac. St.-Émilion. *r.* *[2e. r.*
Cosmanderie. Pomerol.
Côte-Baleau vergl. Château-Baleau. *[AP. r.]*
Chât.-Coucy. Montagne.
Château-Coudert. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
Château-Coudert-Haut-St.-Émilion. St.-Émilion. *1er. r.*

Château-Couperie. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-La-Couspaude. St.-Émilion. *1er. r.*
Coutet. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Crassion. Pomerol. *1er. r.* [*2e. r.*]
Cravignac. St.-Émilion.
La Croix de Gay. Pomerol. *2e. r.*
La Droizille. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Château-Croque-Michotte. St.-Émilion. *r.*
Le Cros. Puisseguin. *AP. r.*
Château-de-Cruzeau. Libourne. *Sables. r.*
Les Cruzelles. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Chât.-Dagueys. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Ch.-Daugay. St.-Emilion. *1er. r.*
Domaine Destieux. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Dôme de Rigaud. Puisseguin. *AP. r.*
Château-Dominique-la-Chausure. St.-Émilion. *r.*
Doumayne. Libourne. *Sables. r.*
Cru Drouillat. Puynormand. *r. w.*
Ch.-Drouilleau. Néac. *B. r.*
Durand. Puisseguin. *AP. r.*
Domaine L'Église. Pomerol. *1er. r.*
Clos l'Église-Clinet. Pomerol. *1er. r.*
L'Enclos. Pomerol. *2e. r.*
Cru L'Ermitage-Pintey. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Château-L'Évangile. Pomerol. *1er. r.*
Faize. Les Artigues. *r.*
Faugère. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Le Faure. Monbaudon. *AP. r.* [*1er. r.*]
Chât.-Faurie. St.-Émilion.
Château-Grand-Faurie. St.-Émilion. *r.*
Château-Faurie-Lavau. St.-Émilion. *2e. r.*
Domaine de Faurie de Soutard. St.-Émilion *1er. r.*
Château-de-Ferrand. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Ferrand-Pomerol. Pomerol. *2e. r.*
Ferruchot. Pomerol. *2e. r.*
Feytit. Pomerol. *2e. r.*
Ch.-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Chât.-Figeac-La-Marzelle. St.-Émilion. *r.* [*B. r.*]
Cru Fillol. Ste.-Colombe.
Finchette. Ste.-Terre. *r.*
Château-de-Flaujagues. St.-Genès. *B. r.*
Château-Fombrauge. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Fompeyre. St.-Magne. *r.* [*B. r. w.*]
Fongaban. Monbadon.
Cru Fongaban. St.-Émilion. *1er. r.*
Fongeaille. Néac. *AP. r.*
Château-Fonplégade. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Fonrazade. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Fonroque. St.-Émilion. *1er. r.*
Font-Murée. Montagne. *B. r.*
La Forêt. Les Artigues. *r.*
La Forêt. St.-Pey-d'Armens. *r.*
Les Fossés. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Château-Fourney. St.-Pey-d'Armens. *r.* [*1er. r.*]
Clos Fourtet. St.-Émilion.
Château-Franc-Mayne. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Franc-Pourret. St.-Émilion. *1er. r.*
Ch.-de-Francs. Francs. *r. w.*
Froidefon. St.-Magne. *r.*
Ch.-Gabachot. Pomerol. *r.*
Cru Gachet. Néac. *AP. r.*
Château-La-Gaffelière. St.-Émilion. *1er. r.*
Gaillardet. Castillon. *r. w.*
Le Galet. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Gardegan (Ct. Castillon). *r. w.* [Libourne. *r.*]
Château-Garderose.
Le Garouillat. Gardegan. *AP. r.*
Garraud. Néac. *B. r.*
Château-Gaubert. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
Château-Gaufre. Gardegan. *B. r. w.*
Château-Le-Gay. Pomerol. *1er. r.* [*1er. r.*]
Le Gazinès. Pomerol.
Les Geais. Les Artigues. *r.*
Les Grands Geais. Les Artigues. *r.*
Cru Gensac. Les Salles. *r. w.*
Cru Gerbay. Gardegan. *B. r. w.* [*Sables. r.*]
Geronde. Libourne.
Gicablan. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Gilet. Montagne. *AP. r.*
Giraudon. Lussac. *B. r.*
Gironde. Puisseguin. *AP. r.*
Godard. Francs. *r. w.*
Godeau. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Gombaud. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Gombaude-Guillaut. Pomerol. *1er. r.*
La Gommerie. St.-Émilion. *2e. r.*
Gonat. Lussac. *A. r.*
Gontet. Puisseguin. *B. r.* — *AP. r.*
Ch.-de-Gontier. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Gorry. St.-Magne. *r.*
Gouillard. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Goujon. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Gours (Ct. Lussac). *r. w.*
La Grâce-Dieu. St.-Émilion. *2e. r.*
Grand-Bigaroux. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Le Grand Bourdieu. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Château-Grand-Corbin. St.-Émilion. *r.*
Le Grand-Mayne. St.-Genès. *AP. r.*
Les Grandes Murailles. St.-Émilion. *1er. r.*
Le Grand Ormeau. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Le Grand-Treuil. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Granges. Les Salles. *r. w.*
Grangey. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
La Grave. Vignonet. *r.*
Domaine La Grave Trigant de Boisset. Pomerol. *1er. r.*
Cru Gravet. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Le Graveyron. Ste.-Terre. *r.*
Gravoux. St.-Genès. *AP. r.*
Cru Grenet. Lussac. *B. r.*
La Grenière. Lussac. *r. w.*
Grimon. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*

Grumon. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Cru Guadet. Lussac. *B. r.*
Guasquerie. Monbaudon. *AP. r.*
Chât.-Gueyrot-Lacluzière. St.-Émilion. *2e. r.*
Guibeau. Puisseguin. *B. r.*
Château-Guibeau. Puisseguin. *B. r.*
Château-Guillemot. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Guillot. Pomerol. *1er. r.*
Guillotin. Puisseguin. *AP. r.*
Guillou. St.-Georges-de-Montagne. *AP. r.*
Guinot. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.* [*r.*]
Ch.-Guyorosse. Ste.-Terre.
Cru Haut-Pourret. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Haut-Rocher. St.-Étienne-de-Lisse. *r.*
Cru Haut-Simard. St.-Émilion. *2e. r.*
Jacquemeau. St.-Émilion. *2e. r.* [*AP. r.*]
Jacques. Puisseguin.
Jappeloup. St.-Étienne-de-Lissac. *2e. r.*
— *AP. r.*
Jean-Faure. St.-Émilion. *r.*
Château-Jean-Faure. St.-Émilion. *r.*
Jeanguillot. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.* [*2e. r.*]
Jean-Voisin. St.-Émilion.
Joanin. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Cru Les Jouans. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Cru Jupile. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Le Jura. St.-Émilion. *r.*
Cru La Justice. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Château-Labesse. St.-Magne. *r.*
Laborde. Lalande-Pomerol. *AP. r.*
Cru Laborie-Dumaine. Puisseguin. *B. r.*
Domaine Lacabanne. Pomerol. *1er. r.*
Cru Lacavaille-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Château-de-Lafagnouse. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Lafleur. Pomerol. *1er. r.*
Lafleur-Pétrus. Pomerol. *1er. r.*
Laforest. St.-magne. *r.*
Cru Lagasparde. Gardegan. *B. r. w.*
Château-Lagrave vergl. Dom. La Grave.
Lalande-Pomerol. *r.*
Lalande. Tayac. *r. w.*
Lamour. Les Salles. *r. w.*
Chât.-Langlade. Parsac. *B. r.* [*AP. r.*]
Langlois. Puisseguin.
Cru Lapaillette-Pamperdut. Libourne. *Sables. r.*
Château-Lapelletrie. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Laplagnotte. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-Laplante vergl. Ch.-La-Plante.
Domaine de Laporte-Grand-Corbin. St.-Émilion. *r.*
Ch.-Larcis. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Larcis. St.-Laurent-des-Combes. *1er. r.*
Château-Laroque. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Laroze-Gurchy. St.-Émilion. *2e. r.*
Larrue. Parsac. *B. r.*
Larsiley. St.-Hippolyte. *AP. r.*
Lartigue. Belvès. *r.*
Château-Lassègue. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Ch.-Latour. Lussac. *B. r.*
Château-des-Laurets. Puisseguin. *B. r.*
Lauriol. St.-Cybard. *B. r. w.*
Laussac. St.-Magne. *r.*
Château-Lavagnac. Ste.-Terre. *r.*
Lavallade. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Lavau. Néac. *B. r.*
— domaine Teysson. *B. r.*
Château-de-Lavau. Néac. *B. r.* [Néac. *B. r.*]
Moulin-à-vent de Lavau.
Lemas. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Ch.-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Lesques. St.-Genès. *AP. r.*
Lestage. Parsac. *B. r.*
Lestang. St.-Genès. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Lévangile vergl. Ch.-L'Évangile.
Libourne[1]). *G. r.*
— *Pal. r.* [*B. r. w.*]
Cru Lideyre. Gardegan.
Loterie. St.-Genès. *AP. r.*
Lousteauneuf de Doumagne. Libourne. *Sables. r.*
Lucas. Castillon. *r. w.*
Lucas. Lussac. *B. r.*
Lussac[2]) (Ct. Lussac). *r. w.*
Chât.-de-Lussac. Lussac. *B. r.*
Le Lyonnat. Lussac. *A. r.*
Domaine Le Lyonnat. Lussac. *B. r.*
La Maçonne. Montagne. *AP. r.*
Chapelle-Madeleine. St.-Émilion. *1er. r.*
Fontaine de la Madeleine. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-La-Madeleine-Fonroque vergl. Ch.-Fonroque.
Ch.-Magnan-La-Gaffelière. St.-Émilion. *r.*
Cru Maillet. Pomerol. *2e. r.*
La Maison-Blanche. Montagne. *B. r.*
Maisonneuve. Parsac. *B. r.*
Maisonneuve. Pomerol. *2e. r.*
Domaine Maisonneuve. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
La Maison-Rouge. St.-Magne. *r.* [*B. r.*]
Chât.-Malangin. Parsac.
Malidure. Lussac. *r. w.*
Château-Malineau. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Mancy. St.-Magne. *r.*

---

[1]) Die Weine der Gemeinde Libourne werden eingeteilt in *Vins de palus* (körperreich, farbig) und *Vins de graves ou de sables* (leicht und sehr angenehm). Rebsatz für Palus-Weine: Malbec, Mancin, Verdot, Merlot, Cabernet.

[2]) Die roten Côtes-Weine der Gemeinde sind fein und reich an Körper; die im westlichen Teile geernteten Rotweine sind gewöhnlicher; Weißweine, aus Enrageat, werden im nördlichen Teile geerntet.

Le Manège. Libourne. *Sables. r.*
Château-Mangot. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Marchand. Montagne. *AP. r.*
Marchesseau. Lalande-Pomerol. *B. r.*
— *AP. r.*
Le Marrin. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-Marrin. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.* *[B. r.]*
La Marsalle. Montagne.
Domaine Martet. Puisseguin. *B. r.*
Martineau-La-Madeleine. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Martinet. Libourne. *Sables. r.*
Clos La Marzelle. St.-Émilion. *r.*
Chât.-La-Marzelle-Cormey. St.-Émilion. *r.*
La Marzelle-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Cru La-Marzelle-Grand-Barrail. St.-Émilion. *r.*
Matras. St.-Émilion. *2e. r.*
Maufourat. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Maulconne. St.-Émilion. *r.*
Mauperey. St.-Magne. *r.*
Maurens. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Cru Mauvezin. St.-Émilion. *1er. r.*
Mauvilat. Ste.-Terre. *r.*
Le Mayne. Puisseguin. *B. r.*
Chât.-Mayne. St.-Émilion. *1er. r.* *[AP. r.]*
Le Mayne. St.-Hippolyte.
Maynefriot. St.-Genès. *AP. r.*
Château-Mazerat. St.-Émilion. *2e. r.*
Chât.-Mazeyres. Libourne. *Sables. r.*
Enclos de Mazeyres. Libourne. *Sables. r.*
Les Menuts. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Mercier-Bellevue. Puisseguin. *B. r.*
Merle. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Chât.-Meynard. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Ch.-Meynardie. Gours. *r.*
Cru Mézières. St.-Magne. *r.*
Micouleau. Vignonet. *r.*
Mirande. Montagne. *AP. r.*
Misside. St.-Georges-de-Montagne. *AP. r.*
Monbadon (Ct. Lussac). *r. w.*
Château-de-Monbadon. Monbaudon. *B. r. w.*
Chât.-Monb(o)usquet. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.* [Salles. *r.*]
Château-Mondespic. Les
Mondissou. Tayac. *r. w.*
Cru Mondon. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Ch.-Mondot. St.-Émilion. *r.*
La Mondotte. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Ch.-Monlot. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Monpezat. Belvès. *r.*
Chât.-Monrepos-les-Roses. Libourne. *Sables. r.*
Montagne[1]) (Ct. Lussac). *r.*
Château-Montagne. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Montaiguillon. Montagne. *B. r.*
Montaiguillon. St.-Georges-de-Montagne.
— *AP. r.* *[B. r.]*
Mont-Belair. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Château-Montdespic. Les Salles. *r. w.*
Château-Montlabert. St.-Émilion. *r.*
Les Moreaux. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Mouchet. Montagne. *B. r.*
Château-La-Mouleyre. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Le Moulin. Puisseguin. *AP. r.*
Château-Moulin-Cantelaube. St.-Émilion. *r.*
Le Moulin de Puyfromage. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Moulin-Saint-Georges. St.-Émilion. *1er. r.*
Le Moulin-des-Tours. Montagne. *B. r.*
Mounan. Castillon. *r. w.*
Château-Muriers vergl. Ch.-Pintey.
Musset. Lalande-Pomerol. *AP. r.*
Château-Musset. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Ch.-Musset. Parsac. *B. r.*
Domaine de Musset. Parsac. *B. r.*
Cru Nardou. Tayac. *r. w.*
Naudes. St.-Émilion. *1er. r.*
La Nauze. St.-Genès. *AP. r.*
Néac (Ct. Lussac). *r.*
Négrier. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Négrit. Montagne. *AP. r.*
Château-Nenin. Pomerol. *1er. r.*
Nichon-Puyfromage. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Niotte. St.-Émilion. *1er. r.*
Paillas. St.-Hippolyte.
— *AP. r.* *[2e St.-É. r.]*
Pain-de-Fleur. St.-Émilion. *2e. r.* *[B. r.]*
Palanquey. Ste.-Colombe.
Palat. St.-Émilion. *1er. r.*
Panet. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-de-la-Papeterie-Pomerol. Néac. *B. r.*
Paquillon. Montagne. *AP. r.*
Chât.-Parans. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Le Parre. St.-Magne. *r.*
Parsac (Ct. Lussac). *r.*
La Patache. Pomerol. *2e. r.*
Patarabet. St.-Émilion. *2e. r.* *[1er. r.]*
Chât.-Pavie. St.-Émilion.
Château-Pavie-Dussaut. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Pavie-Pigasse. St.-Émilion. *1er. r.*
Peilhan. Vignonet. *r.*
Pelot. Lussac. *r. w.*
Périgord-Côte-Gravoux. St.-Genès. *AP. r.*
Perroutet. Francs. *r. w.*
Perruchon. Lussac. *A. r.*
Cru Petit-Bigaroux. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Château-Petit-Bois. St.-Émilion. *2e. r.*
Petit-Bouquey. St.-Hippolyte. *AP. r.* *[1er. r.]*
Petit-Certan. Pomerol.
Le Petit-Clos. Montagne. *B. r.*

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Cabernet, Merlot und Malbec, sind sehr farb- und körperreich und schneller fertig als die von Saint-Émilion. Der Boden, auf welchem die Reben wachsen, wird in zwei Teile geteilt: *La Hausse* (thon- und kalkhaltige Anhöhen auf steinigem Grund), *La Baisse* (thon- und kieshaltige, sand- und thonhaltige Ebene, auf meist thonigem Grund).

Le Petit-Clos. Néac. *B. r.*
Le Petit-Goujeon. Néac. *AP. r.*
Le Petit-Joanin. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Petit-Mangot. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Château-Petit-Moulinet. Pomerol. *2e. r.*
Petit-Palais (Ct. Lussac). *r. w.*
Le Petit-Vauzelle. Néac. *AP. r.* *[1er. r.*
Petit-Village. Pomerol.
Château-Pétrus. Pomerol. *1er. r.* *[2e. r.*
Les Peupliers. Pomerol.
Château-Peyrau. St.-Émilion. *2e. r.*
Peyrelongue. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
La Peyrère. Ste.-Colombe. *B. r.* [Magne. *r.*
Domaine Peyreyre. St.-
Peyrolie. Lussac. *B. r.*
Peyrolit-Giraudon. Lussac. *B. r.*
Le Peyron. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Peyron. St.-Magne. *r.*
Peyroulet. Ste.-Colombe. *AP. r.* [Vignonet. *r.*
Château-Peyroutas.
Domaine de Peyroutas. Vignonet. *r.*
Cru Peyrout-Grand-Champ. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.*
Peytor. Ste.-Terre. *r.*
Le Picat. Lussac. *B. r.*
Pichon. Lussac. *B. r.*
— *A. r.*
Château-Pied-de-Chat. Libourne. *r.*
Pierrefite. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
— cru Saint-Martial. *B. r.*
Château-La-Pierrière. Gardegan. *B. r. w.*
Le Pignon. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Pignon. Pomerol. *2e. r.*
Pimpine. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Château-Pimpinelle. St.-Émilion. *1er. r.*
Pineuilh. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Chât.-Pintey. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
— *Sables. r.*
Pipaud. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Piron. Parsac. *B. r.*
Chât.-Pitray. Gardegan. *B. r. w.*
La Plagne. Puisseguin. *AP. r.*
Plaisance. Montagne. *B. r.*
Cru de Plaisance. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.* *[Sables. r.*
Ch.-La-Plante. Libourne.
Château-Plince. Pomerol. *2e. r.* *[1er. r.*
Ch.-La-Pointe. Pomerol.
Pomerol[1]) (Ct. Libourne). *r.*
Enclos Pomerol. Pomerol. *2e. r.*
Ch.-du-Pont. Libourne. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *Pal. de Condat. r.*
Pont-du-Jura. Montagne. *AP. r.* *[B. r.*
Pont-Murée. Montagne.
Pontat. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Cru Le Port de Branne. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Port-Fumet. Vignonet. *r.*
Porte-Rouge. Pomerol. *1er. r.* *[B. r.*
Poupille. Ste.-Colombe.
Pourret. St.-Émilion. *2e. r.*
Cru Le Presbytère. Pomerol. *1er. r.*
Château-de-Pressac. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Puisseguin (Ct. Lussac). *r.*
Château-de-Puisseguin. Puisseguin. *B. r.*
Domaine Le Puy. Parsac. *B. r.* *[AP. r. w.*
Le Puy. St.-Cybard.
Le Puy. St.-Genès. *AP. r.*
Château-Puy-Arnaud. Belvès. *r.*
Château-Puy-Blanquet ou Puyblanquet. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.*
Château-Puy-Blanquet. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Château-Puyfromage. St.-Cybard. *B. r. w.*
Ch.-Puygenestou-Naudes. St.-Émilion. *r.*
Château-Puygueraud. St.-Cybard. *B. r. w.*
Puylazat. St.-Magne. *r.*
Château-Puylazat. St.-Magne. *r.*
Château-Puymouton. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.* *[r. w.*
Puynormand (Ct. Lussac).
Château-de-Puynormand. Puynormand. *r. w.*
Cru Le Quai-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.* [Vignonet. *r.*
Quatre-Chemins.
Chât.-Quentin ou -Quantin. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Queyrosse. Libourne. *Sables. r.*
Queyssan. Montbadon. *AP. r.* *[AP. r. w.*
Queyssan. St.-Cybard.
Chât.-Quinault. Libourne. *Sables. r.*
Rasclet. Vignonet. *r.*
Château-des-Remparts. St.-Émilion. *2e. r.*
René-Sables. Pomerol. *2e. r.*
Rey-Guyonnet. Ste.-Colombe. *B. r.*
Ridet. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Riffat. Libourne. *Sables. r.*
Rigaud. Puisseguin. *AP. r.*
Château-Ripeau. St.-Émilion. *r.*
Robert. Libourne. *Sables. r.*
Robin. Belvès. *r.*
Robin. Castillon. *r. w.*
Cru Le Roc de Boissac. Puisseguin. *B. r.*
Château-Rocher. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Rocher-Corbin. Montagne. *B. r.*
Rocheyron. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cru Le Rol. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.* *[2e. r.*
Les Ronses. Pomerol.
Roques. Puisseguin. *AP. r.*
Château-de-Roques. Puisseguin. *B. r.* *[r.*
La Rouchonne. Vignonet.
Le Roudier. Montagne.
— *AP. r.* *[B. r.*
Rouffiac. St.-Émilion. *2e. r.*
Rouge. Belvès. *r.*
Chât.-Rouget. Pomerol. *1er. r.*

[1]) Die meisten Weine dieser Gemeinde sind durch ihre eisenhaltigen Bestandteile bemerkenswert.

La Roulaude. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Ch.-Roussillon. Néac. *B. r.*
Rouzis. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Chât.-Rozier. Tayac. *r. w.*
Château-Le-Sable. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-Le-Sable. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Saint-André. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
Saint-Christophe-des-Bardes (Ct. Lussac). *r.*
Sainte-Colombe (Ct. Castillon). *r.*
Saint-Cybard ou -Cibard (Ct. Lussac). *r. w.*
Saint-Étienne-de-Lisse (Ct. Castillon). *r.*
St.-Genès (Ct. Castillon). *r.*
Chât.-Saint-Georges-Côte-Pavie. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Saint-Georges. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
Château-Saint-Georges-Macquin. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
Saint-Hippolyte (Ct. Castillon). *r.*
Château-Saint-Julien. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Saint-Julien. St.-Émilion. *1er. r.*
St.-Laurent-des-Combes (Ct. Castillon). *r.*
Cru Saint-Lô. St.-Pey-d'Armens. *r.*
Saint-Magne (Ct. Castillon). *r. w.*
Saint-Pey-d'Armens (Ct. Castillon). *r.*
Château-Saint-Pey. St.-Pey-d'Armens. *r.*
Saint-Philippe. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Saint-Philippe-d'Aiguille (Ct. Castillon). *r. w.*
Saint-Sauveur (Ct. Lussac). *r. w.*
Saint-Sulpice-de-Faleyrens[1]) (Ct. Libourne).
Sainte-Terre (Ct. Castillon). *r.* *[AP. r.]*
Sales. Lalande-Pomerol.
Château-de-Sales. Pomerol. *2e. r.*
Château-de-Sales. Libourne. *Sables. r.*
Les Salles (Ct. Castillon). *r. w.* *[1er. r.]*
Sansonnet. St.-Émilion.
Sarpe. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.* — *2e St.-É. r.*
Sarpe-Palletan. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
Cru Savoie. Ste.-Colombe. *B. r.*
Seguin. Monbadon. *B. r. w.*
Château-La-Serre. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Siaurac. Néac. *B. r.*
Clos Simard. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Soutard. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Strasbourg. Les Salles. *r. w.*
Château-Tailhas. St.-Émilion. *Sables. r.*
Taillefer. Libourne. *Sables. r.*
Tauzinat. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Tauzinat-l'Hermitage. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Tayac (Ct. Lussac). *r. w.*
Chât.-Tayac. Tayac. *r. w.*
Terrasson. Belvès. *r.*
Terrasson. Monbadon. *AP. r.*
Chât.-Terrasson. Belvès. *r.*
Terre-Blanche. St.-Genès. *AP. r.*
Cru Terrien. Lussac. *B. r.*
Le Tertre. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Château-Tessier. Puisseguin. *B. r.* *[AP. r.]*
Tête du Cerf. Montagne.
Tifayne. Monbaudon. *AP. r.*
Tiffray. Lussac. *B. r.*
La Tignasse. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Tillet. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Toinet. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-des-Tours. Montagne. *B. r.*
La Tour-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Château-La-Tour-du-Pin-Figeac. St.-Émilion. *r.*
La Tour-Pomerol. Pomerol. *2e. r.*
Château-Tournefeuille(s). Néac. *B. r.*
Touvent. Castillon. *r. w.*
Trianon. St.-Émilion. *2e. r.*
Trochand. Pomerol. *1er. r.*
Trochau. Pomerol. *2e. r.*
Château-Trois-Moulins. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Tropchaud. Pomerol. *r.*
Chât.-Troplong-Mondot. St.-Émilion. *1er. r.*
Troquard. St.-Georges-de-Montagne. *AP. r.*
Château-Trotonnoy. Pomerol. *1er. r.*
Château-Trot(t)evieille. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Truquet. Libourne. *Sables. r.*
Truquet. St.-Émilion. *r.*
Tuillac. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Vachon. St.-Émilion. *2e. r.*
Domaine des Valentins. St.-Émilion. *2e. r.*
La Veille des Landes. Montagne. *AP. r.*
Verdet. Libourne. *Sables. r.*
Vergne. Tayac. *r. w.*
Chât.-Vert-Bois. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Vésinerie. Puisseguin. *B. r.*
Veyra. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Viaud. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Château-de-Videlot. Libourne. *Sables. r.*
Vieille-Maison. Montagne. *AP. r.*
Château-des-Vignes. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Vignon. Lussac. *B. r.*
Vignonet (Ct. Castillon). *r.*
Villebaut. Gardegan. *AP. r. w.*
Villemaurine. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Villemaurine. St.-Émilion. *1er. r.*
Yon. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cru Yon. St.-Émilion. *r.*
Clos-Yon-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Domaine Yon-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Yot. St.-Magne. *r.*

[1]) Die Weine dieser Gemeinde sind im Handel unter der Bezeichn. *Sables-Saint-Émilion* bekannt.

Canton Sainte-Foy.

Kanton mit 15 Gemeinden und 10025 Einwohnern. — Die aus Sémillon, Muscade, Sauvignon erzeugten Weißweine sind je nach Bodenart und Zusammensetzung der Trauben-Sorten sehr verschieden. Als die besten gelten die der Gemeinden *Saint-André*, *Les Lèves-et-Thoumeyrague*, *Saint-Quentin* und *Saint-Philippe*. Die Rotweine, erzeugt aus Malbec (Côte rouge), Cabernet, Merlot, Verdot und anderen Rebsorten, sind gewöhnlich *(ordinaires)*, körperlich und haben viel Farbe. Dieser Kanton ist einer derjenigen der Gironde, welche durch die Verheerung der Reblaus am meisten gelitten haben.

Appelles. St.-André-et-Appelles. *w. r.*
Les Arnadeaux. La Roquille. *r. w.*
Chât.-de-Baby. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Bagatelle. St.-André-et-Appeles. *r. w.*
Baillon. La Roquille. *r. w.*
Château-des-Baratons. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Le Baraton. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Barbat. St.-Quentin-de-Caplong. *w. r.*
Chât.-des-Barbereaux. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Baron. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Château-du-Barrail. Eynesse. *r. w.*
Chât-Beaulieu. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-de-la-Beauze. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Le Grand Bérard. La Roquille. *r. w.*
Les Bernards. Margueron. *r. w.*
Beyssade. Caplong. *r. w.*
Le Beysse. Eynesse. *r. w.*
La Bonnetie-Haute. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Bouffevent. Pineuilh. *r. w.*
Les Bouhets. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-de-Bourgognade. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
La Bourguette. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.* *[r. w.]*
Les Bournets. Pineuilh. *]*
La Brande. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Brejou. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Le Briand. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Cabeauze. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Caplong. *r. w.*
Chât.-de-Caris. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Cellerier. Pineuilh. *r. w.*
Les Chapelins. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Domaine Les Châtaigniers. Caplong. *r. w.*
Chatarnaud. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Chauteau. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Chollet. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-de-Couronneau. Ligueux. *r. w.*
Ch.-de-Coustu. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Davids. Eynesse. *r. w.*
Château-des-Egrons. Riocaud. *r. w.*
Eynesse. *r. w.*
Faucher. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.* *[r.]*
Le Favereau. La Roquille. *]*
Fondneuve. Pineuilh. *r.*
Fonsalade. Pineuilh. *r.*
Fortin. Riocaud. *r. w.*
Freycinet. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Gagnard. Pineuilh. *r. w.*
Gaillard. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Girarde. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Les Gorins. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Gorry. Caplong. *r. w.*
Château-de-Goulard. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Château-Goulet. Caplong. *r. w.*
Ch.-Graveyron. Pineuilh. *r. w.* [gueron. *r. w.*]
Les Guillebaux. Mar- *]*
Jolivet. Riocaud. *w. r.*
Joubin. La Roquille. *r.*
Lafosse. Riocaud. *r. w.*
Château-de-Lambertie. Pineuilh. *r. w.*
Château-Langalerie. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Lartingau. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Château-Lenclos. Pineuilh. *r. w.*
Les Lèves. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Ligueux. *r. w.*
Luguet. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Les Mabilles. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Les Maillets. Riocaud. *w. r.* *[r. w.]*
Les Mangons. Pineuilh. *]*
Marchand. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Margueron. *r. w.*
Les Marias. Caplong. *r. w.*
Martet. Eynesse. *r. w.*
Les Martineaux. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Matha. Caplong. *r. w.*
Maubassit. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Mauberthe. Caplong. *r. w.*
Les Mauberts. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Petits Mauberts. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Mauberts. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Le Mayne. Eynesse. *r. w.*
Le Mayne. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Le Montet. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Chât.-Morin. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Le Mourleau. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Niquettes. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Château-d'Oenanthie. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Domaine l'Oenantie. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Paput. Pineuilh. *r. w.*
Château-de-Paranchères. Ligueux. *r. w.*
Les Pelletans. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Les Petities. St.-André-et-Appelles. *r. w.* *[r. w.]*
Les Peyrichons. Riocaud. *]*
Les Philippons. St.-André-et-Appeles. *r. w.*
Ch.-Picon. Eynesse. *r. w.*
Château-du-Pierrail. Margueron. *r. w.*

Pineuilh. *r. w.*
Château-Pitrerie. Pineuilh. *r. w.*
Chât.-Plaisance. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Quatre Jambes. Riocaud. *w. r.*
Rabouché. Pineuilh. *r. w.*
La Rayre. Pineuilh. *r. w.*
Le Grand Renon. Eynesse. *r. w.*
Château-Richelieu. Pineuilh. *r. w.*
Riocaud. *r. w.*
Château-de-la-Roche. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Roque. Caplong. *r. w.*
La Roquille. *r. w.*
Les Roussets. Pineuilh. *r. w.*
Saint-André-et-Appelles. *w. r.*
Saint-Avit-du-Moiron. *r.*
Sainte-Croix. Riocaud. *r. w.*
Saint-Martial. Ligueux. Saint-Nazaire. *r.* *r. w.*
Saint-Philippe-de-Seignac ou -du-Seignat. *r. w.*
Saint-Pierre. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Saint-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Les Sandeaux. St.-André-et-Appelles. *w. r.*
Les Sarrazins. Riocaud. *w. r.*
Siguenie. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Les Sivadons. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-Terciers. Pineuilh. *r. w.*
Thoumeyragues. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Tour. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Tour Rouge. La Roquille. *r. w.*
Château-La-Tuque. Eynesse. *r. w.*
Château-de-la-Tuquette. Margueron. *r. w.*
Vaques. Pineuilh. *r. w.*
Château-des-Vergnes. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*

Canton Pujols.

Kanton mit 16 Gemeinden und 8575 Einwohnern. — Die aus Malbec (Côte-rouge), Cabernet, Grapput, Merlot, Fer und anderen Rebsorten erzeugten Rotweine zählen zu den »bons ordinaires«, sie besitzen Farbe und ziemlich viel Körper. Die aus Enrageat, Sémillon, Muscadelle, Jurançon und anderen Rebsorten in geringer Menge erzeugten Weißweine, sind ziemlich körperreich und je nach Gewächsen mehr oder minder fein.

Château-d'Artigues. Doulezon. *r. w.*
L'Audigney. Juillac. *r.*
Barrade. Doulezon. *r. w.*
Barrouil. Bossugan. *r. w.*
Bary. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Château-Basse-Cour. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Chât.-Bédat. Gensac. *r.*
Bel-Orme. Flaujagues. *r.*
Le Berey. Ste.-Radegonde. *r.*
Bichet. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Blanquine. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Le Bois de la Marche. Mouliets-et-Villemartin. *w. r.*
Bonhaste. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Le Bosc. Juillac. *r.*
Bossugan. Pujols. *r. w.*
Boulouy. Juillac. *r.*
Le Bourdieu. Pujols. *r. w.*
Brespey. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Broue. Bossugan. *r. w.*
Château-de-Brugnac. Bossugan. *r. w.*
Brugues-de-Guerre. Gensac. *r.*
Brunet. Rauzan. *w. r.*
Caillouca. Flaujagues. *r.*
Cambes. Juillac. *r.*
Château-Carbon(n)eau. Pessac. *r. w.*
Carcaillet. Pujols. *r. w.*
La Carregie. Pessac. *r.*
Carrot. Juillac. *r.*
Le Castéra. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Château-de-Chaulne. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Chivras. Juillac. *r.*
Claribès. Gensac. *r.*
Clidat. Rauzan. *r. w.*
Coubeyrac. *r. w.*
Courdeley. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Château-du-Courros. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Château-Courtebotte. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Daugiron. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Daulibey. Doulezon. *r. w.*
Dinclau. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Diodet. Doulezon. *r. w.*
Doulezon. *r. w.*
Durège. Pessac. *r.*
L'Espérance. Ste.-Radegonde. *r.*
Flaujagues. *r.*
Château-de-Flaujagues. Flaujagues. *r.*
Fonfroide. Coubeyrac. *r.*
Francesac. Flaujagues. *r.*
Le Freich. Juillac. *r.*
Fronvidal. Juillac. *r.*
Gabach-Jouan. Gensac. *r.*
Galouchey. Gensac. *r.*
Gamage. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Garguille. Gensac. *r.*
Gensac. *r.*
Glaize. Pessac. *r.*
Grangeneuve. Gensac. *r.*
Grangeneuve. Pessac. *r.*
Guillot. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
La Jargue. Coubeyrac. *r. w.*
Ch.-de-la-Jarre. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Jaumard. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Jaure. Gensac. *r.*
Jean de Marceau. Rauzan. *w. r.*
Château-de-Jeanfraux. Ste.-Radegonde. *r.*
Joly. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
— cru Fantin. *w. r.*
Juillac. *r.* Le Jura. Ste.-Radegonde. *r.*
Lacave. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Lagnet. Doulezon. *w. r.*
Chât.-Lapeyre. Gensac. *r.*
Laroque. Juillac. *r.*
Château-de-Lasalle vergl. Ch.-de-La-Salle.
Lescarrot. Juillac. *r.*

Ch.-Lestage. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Le Lieutenant. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Château-de-Lulène. Bossugan. *r. w.*
Luneau. Rauzan. *r. w.*
Machin. Juillac. *r.*
Le Marin. Pessac. *r.*
Maroy. Gensac. *r.*
Marsot. Gensac. *r.*
Martin. Pujols. *r. w.*
Le Mayne. Pessac. *r.*
Mazeyres. St.-Jean-de-Blaignac. *w. r.*
Ch.-de-Méjean. Pessac. *r.*
Mirouleau. Flaujagues. *r.*
Château-de-Montbreton. Pessac. *r.*
Chât.-Montlau ou Monleau. Saint-Pey-de-Castets. *r. w.*
Château-de-la-Mothe. Flaujagues. *r.*
Moulinat. Rauzan. *w. r.*
Moustelet. Pessac. *r.*
Moustet. Gensac. *r.*
Moutic[1]). St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Château-Mouton[2]). St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Pascaud. Coubeyrac. *r.*
Penit. Coubeyrac. *r.*
Château-Perrotin. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Pessac. *r.* *[w. r.]*
Le-Petit-Bourg. Rauzan.
Petit Donnezac. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Peyreguey. Doulezon. *r. w.*
Picheron. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Pignon. Juillac. *r.*
Pimpinelle. Rauzan. *w. r.*
Chât.-du-Pin. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Pinard. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Pine. Doulezon. *r. w.*
Pinotte, côte Valens. Gensac. *r. w.*
La Plante. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Platon. Ste.-Radegonde. *r.*
Pommerède. Flaujagues. *r.*
Pourjac. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Pujols. *r. w.*
Rauzan. *r. w.*
Le-Pas-de-Rauzan. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.* *[r.]*
Ravenne. Ste.-Radegonde.
Domaine Renateau. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
La République. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Restey. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Ribebon. Pessac. *r.*
Ch.-de-Ribebon. Pessac. *r.*
Chât.-Rigaud. Mouliets-et-Villemartin. *r.*
La Rivière. Pujols. *r. w.*
Rivière-de-Piat. Juillac. *r.*
Chât.-Robert. Juillac. *r.*
Roque. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Sainte-Florence. *r. w.*
St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Saint-Pey-de-Castets. *r. w.*
Sainte-Radegonde. *r.*
Saint-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Salazard. Juillac. *r.*
Ch.-de-La-Salle. Rauzan. *w. r.*
Domaine de Sans. Ste.-Radegonde. *r.*
Sarpe. Ste.-Radegonde. *r.*
Saudon. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Savoye. Gensac. *r.*
Château-du-Sep. Ste.-Radegonde. *r.*
Le Sept. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Le Seret. St.-Radegonde. *r.*
Chât.-du-Soulat. Juillac. *r.*
Taillebonjour. St.-Vincent-de-Pertignas. *w. r.*
Talleret. Pujols. *r. w.*
Chât.-de-Taris. Rauzan. *w. r.*
Tauzin. Doulezon. *r. w.*
Château-la-Tour-de-Beaupoil. Pessac. *r.*
La Tourbeille. Juillac. *r.*
Château-du-Vertois. Ste.-Radegonde. *r.*
Ch.-La-Vidasse. Pessac. *r.*
Le Vigneau. Ste.-Florence. *r. w.* *[w. r.]*
Château-Villatte. Rauzan.
Villemartin. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Château-de-Villepreux. Ste.-Florence. *r. w.*
Villessèques. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*

Canton Branne.

Kanton mit 19 Gemeinden und 9153 Einwohnern. — Die hier aus Malbec (Noir de Pressac), Merlot, Cabernet, Mancin und verschiedenen anderen Trauben-Sorten erzeugten Rotweine werden in *Côtes*- und *Palus*-Weine eingeteilt. Die besten wachsen bei Génissac, Grézillac und Moulon. Die Weißweine, erzeugt aus Enrageat, werden meist zum Verschneiden benutzt, nur die besten Gewächse werden rein getrunken. Die Reblaus hat auch in diesem Kanton arge Verwüstungen angerichtet, sodaß alle Weingüter in den Côtes mit amerikanischen Reben wieder hergestellt werden mußten.

Arnaud Petit. Baron. *r. w.*
Chât.-Arpaillan. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Baillard. Cabara. *r.*
Balestard. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Baleyrac. Tizac-de-Curton. *w. r.*
Baron. *w. r.*
Le Battant. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Beaufresque. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Bel-Air. Grézillac. *w. r.*
Château-de-Bellefontaine. Baron. *r. w.*
Cru Bellevue. Tizac-de-Curton. *w. r.*
Domaine Berthomieu. Grézillac. *r. w.*
Bettet. Génissac. *Pal. r.*
Château-Bisqueytan ou -Biscaëtan. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-de-Blagnac. Cabara. *r.*
Chât.-Bonnet. Grézillac. *r. w.* *[r. w.]*
Borie. Naujan-et-Postiac.
Bourgerie. Camiac. *r. w.*
Branne. *r. w.*
Le Breton. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Brun. Daignac. *r. w.*
Chât.-du-Burg. Génissac. *r. w.* *[r. w.]*
Cabara.
Camiac. *r. w.*
Canton. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*

[1]) In manchen Büchern *Montic* geschrieben. | [2]) In manchen Büchern *Moulon* geschrieben.

Capmartin. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Caransac. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Carrère. Nérigean. *r. w.*
Cassat. Grézillac. *r. w.*
Chât.-Cazeneau. Camiac. *r. w.* *[Côtes. r. w.*
Côtes Charpas. Moulon.
Chaumel. Génissac. *r. w.*
Chauvinet. Camiac. *r. w.*
Chât.-Chomel. Grézillac. *r. w.* *[r. w.*
Compassant. Génissac.
Coquille. Baron. *r. w.*
Coudeau. Camiac. *r. w.*
Couillabeau. St.-Quentin-de-Baron. *w. r.*
Coulonques. Génissac. *Pal. r.* *[r. w.*
Château-de-Crin. Baron.
Château-de-Curton. Daignac. *r. w.*
Dagens. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Daignac. *r. w.*
Damanieu. Nérigean. *w. r.*
Dardenac. *w.*
Dincou. Daignac. *r. w.*
La Dixme. Baron. *w. r.*
Château-Dumonayraut. Moulon. *Pal. r.*
Espiet. *r. w.*
Les Faures. Génissac. *r. w.*
Forton. Nérigean. *w. r.*
La Fourmente. Génissac. *Pal. r.*
Château-Franquinote. Grézillac. *r. w.*
Domaine du Freychinet. Génissac. *r. w.*
Garde. Moulon. *Côtes. r. w.*
Château-des-Gautheys. Nérigean. *w. r.*
Genebra. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Genesta. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Génissac[1]). *r. w.*
Château-de-Génissac. Génissac. *r. w.*
Giraud-Arnaud. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Girolotte. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Goudichaud. Moulon. *Pal. r.*
Château-de-Goudichaud. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Gréguil. Génissac. *Pal. r.*
Grézillac. *r. w.*
Guidon. Daignac. *w. r.*
Guillac. *w.*
Guillaumot. Génissac. *r. w.*
Guillebot. Lugaignac. *r. w.*
Guillet. Espiet. *r. w.*
Château-Guineau. Grézillac. *r. w.*
Guinot. Moulon. *r. w.*
Guiot. Génissac. *Pal. r.*
Côtes de Guspit. Branne. *r. w.*
Jean-Lare. Lugaignac. *r. w.*
Château-de-Jonqueyre. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Le Joyeux. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Jugazan. *w.*
Lafon-de-Jacques. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Lagasse. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Lagrave. Nérigean. *w. r.*
Lagut. Branne. *w. r.*
Lambert. Grézillac. *r. w.*
Le Grand-Lambert. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-Lamothe. Génissac. *r. w.*
Lamothe. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Larmavaille. Daignac. *w. r.*
Larquey. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Lartigue. Génissac. *Pal. r.*
Laubarède. Lugaignac. *r. w.* *[r. w.*
Lauriol. Moulon. *Côtes.*
Lestrilles. Espiet. *r. w.*
Luchey. Moulon. *Pal. r.*
Lugaignac. *r. w.*
Machinot. Génissac. *Pal. r.*
Magesté. Génissac. *Pal. r.*
Marjosse. Tizac-de-Curton. *w. r.*
Domaine La Martinette. Moulon. *r.*
Martouret. Nérigean. *w. r.*
Mazerolles. Lugaignac. *r. w.* [Postiac. *r. w.*
Minvielle. Naujan-et-
Miot. Génissac. *r. w.*
La Mongie. Génissac. *Pal. r.*
Monplaisir. Génissac. *Pal. r.*
Montalivet. Génissac. *r. w.*
Château-Montlau. Moulon. *Côtes. r. w.* *[w.*
Mont-Quentin. Nérigean.
Château-de-La-Mothe. Espiet. *w. r.*
Château-Mouchac. Génissac. *r. w.*
Château-de-Mouchac. Grézillac. *r. w.*
Le Grand Moulin. Moulon.
Moulon. *r. w.* *[r.*
Mouniquet. Génissac. *Pal.*
Nérigean. *r. w.* *[r.*
Château-Neuf. Espiet. *w. r.*
Le Ninon. Moulon. *r. w.*
Niotton. Moulon. *Côtes. r. w.*
Noaillan. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Cru La Palisse. Génissac. *Pal. r.*
Paludey. Baron. *w. r.*
Perdrigail. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Perponchet. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Petit-Bois. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Peyfaure. Génissac. *r. w.*
Château-Pimpois. Baron. *r. w.*
Pinson. Génissac. *Pal. r.*
Le Pire. Génissac. *Pal. r.*
Les Places. Branne. *r. w.*
La Pompe. Moulon. *Pal. r.*
Pontelier. Moulon. *Pal. r.*
Château-Le-Port. Génissac. *Pal. r.*
Le Portrail. Espiet. *w. r.*
Château-Pouchaud. Génissac. *r. w.*
Château-Prentigarde. Génissac. *r.*
Château-de-Pressac. Daignac. *r. w.*
Prévôt. Moulon. *r. w.*
Chât.-du-Grand-Puch. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Petit-Puch. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Le Rabut. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
La Rafinette. Génissac. *Pal. r.*
Château-Rambaud. Génissac. *r. w.*
Château-Raymond. Baron. *r. w.*
Château-Régnier. Grézillac. *w. r.*
Le Retou. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Reynaud. Moulon. *r. w.*
Rouchon. Moulon. *Pal. r.*

[1]) Die roten Côtes-Weine, erzeugt aus Malbec, Merlot, Mancin und anderen Rebsorten, sind fein und körperreich; die roten Palus-Weine sind sehr farbreich, geringer sind die Weißweine.

Roussillon. Génissac. *r. w.*
Saint-Aubin-de-Blagnac. *w.*
Saint-Denis. Camiac. *r. w.*
Saint-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-de-Saint-Sauveur. Baron. *w. r.*
Domaine La Salargue. Moulon. *Pal. r.*
Salles. St.-Germain-du-Puch. *w. r.* [*r. w.*
Seignan. Moulon. Côtes.
Signoret. Baron. *w.*
Domaine du Sourd. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-Tambourlan-Canon. Génissac. *r. w.*
Tanais. Génissac. *Pal. r.*
Théophile. Baron. *r. w.*
Tizac-de-Curton. *w. r.*
Château-La-Tour-Caillet. Génissac. *r. w.*
La Vallée. Espiet. *w. r.*
Le Verdot. Génissac. *Pal. r.*
Domaine de la Verdure. Génissac. *Pal. r. w.*
Vignolles. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*

Canton Libourne.

Kanton mit 10 Gemeinden, 137,99 qkm und 29239 Einwohnern.

Chât.-d'Anglade. Izon. *r.*
Arveyres. *r.*
L'Aubépine. Izon. *r.*
Baloche. Vayres. *r.*
Bastouney. Arveyres. *r.*
Beaumard. Arveyres. *r.*
Chât.-Bel-Air. Vayres. *r.*
Cru Bel-Air. Vayres. *r.*
Bel-Air-Lacour. Vayres. *r.*
Cru Bellevue-Nioton. Vayres. *r. w.*
Bense. Izon. *r.*
Birebacquey. Izon. *r.*
Blouin. Arveyres. *r.*
Bonneval. Izon. *r.*
Chât.-Bonsol. Arveyres. *r.*
Bordes. Vayres. *w. r.*
Grand-Bourdieu. Izon. *r.*
Le Petit-Bourdieu. Izon. *r.*
Les Trois-Bourdieux. Izon. *r.*
Le Branda. Vayres. *w. r.*
Château-Brondeau. Arveyres. *r.*
Le Busqueyron. Vayres. *r. w.*
Cru Bussac. Vayres. *r. w.*
La Cabanne. Vayres. *r.*
Cadarsac. *r. w.*
Château-de-Cadarsac. Cadarsac. *r. w.*
Caillou. Arveyres. *r.*
Camparian. Vayres. *r. w.*
La Capelle. Arveyres. *r.*
Château-La-Caussade. Vayres. *r.*
Cenan. Vayres. *r. w.*
Chaussemelle. Arveyres. *r.*
Chauvin. Arveyres. *r.*
La Conque. Izon. *r.* [*r.*
Cru Constantin. Arveyres.
Damazac. Arveyres. *r.*
Domaine de Damazac. Arveyres. *r.*
Embeyrès. Vayres. *r.*
L'Ermitage. Izon. *r.* [*r.*
L'Estey-Négre. Arveyres.
Cru du Faure. Izon. *r.*
Ferrand. Arveyres. *r.*
Frayche. Izon. *r.*
Le Gabot. Izon. *r.*
Gaillotte. Vayres. *r.*
Gayat. Vayres. *w. r.*
Glaugelas. Izon. *r.*
Goudon. Arveyres. *r.*
Graney. Arveyres. *r.*
Graney. Izon. *r.*
Graveyron. Izon. *r.*
Gravier. Arveyres. *r.*
Le Hache. Izon. *r.*
Les Hugons. Cadarsac.
Ichon. Izon. *r.* [*r. w.*
Izon. *r.*
Jabastas. Izon. *r.*
Le Petit-Jabastas. Izon. *r.*
Jaumette. Arveyres. *r.*
Jean-Roy. Arveyres. *r.*
Jeanteau. Arveyres. *r.*
Chât.-Joncarret. Vayres. *r.*
Jourdan. Arveyres. *r.*
Lamanet. Vayres. *w. r.*
Lamouroux. Izon. *r.*
Chât.-Larteau. Arveyres. *r.*
Lavergne. Arveyres. *r.*
Palu-Levée. Izon. *r.*
Linas. Arveyres. *r.*
Lousteauneuf. Izon. *r.*
Mailleyre. Cadarsac. *r. w.*
Malartic. Izon. *r.*
Mangot. Cadarsac. *r. w.*
Le Maronnier. Arveyres. *r.*
Mautrec. Vayres. *r.*
Monbouchet. Arveyres. *r.*
Montifau. Vayres. *r. w.*
Cru Montmigron. Arveyres. *r.*
Moustey. Arveyres. *r.*
Musquet. Arveyres. *r.*
Neyron. Izon. *r.*
Paganel. Vayres. *w.*
Pelle-Anguille. Cadarsac. *r.*
Perrière. Vayres. *w. r.*
Pey-de-Veau. Arveyres. *r.*
Pichon. Vayres. *r.*
Le Plagne. Izon. *r.*
Plossiman. Cadarsac. *w. r.*
Le Port-Marian. Arveyres. *r.*
Le Port-du-Nouguey. Arveyres. *r.*
Pruneyron. Arveyres. *r.*
Reneuve. Arveyres. *r.*
Riaille. Arveyres. *r.*
La Roque. Arveyres. *r.*
Domaine La Roquette. Arveyres. *r.*
Roties. Arveyres. *r.*
Roumette. Izon. *r.*
Rozelle. Arveyres. *r.*
Saint-Pardon. Vayres. *r. w.*
Simon. Izon. *r.*
Tarandeau. Arveyres. *r.*
Le Tertre. Arveyres. *r.*
Le Thil. Vayres. *r.*
Le Thil-Haut-Brion. Vayres. *r.*
Tillède. Arveyres. *r.*
Le Tilleul. Izon. *r.*
Chât.-Toulouze. Vayres. *r.*
Trois-Lattes-Portmoran. Arveyres. *r.*
Uchamp. Izon. *r.*
Vayres[1]). *r. w.*
Véron. Izon. *r.*
Videau. Vayres. *r. w.*
Le Vigneau. Arveyres. *r.*

[1]) Die roten Graves-Weine dieser Gemeinde sind voll Zartheit und Feinheit, besitzen auch Körper und können unter die besten Gewächse des Libournais klassiert werden. Die roten Weine der Palus oder der Terres Fortes gelten als »ordinaires« und können den guten Entre-deux-Mers gleichgestellt werden. Die Weißweine, zum größten Teil aus Enrageat erzeugt, sind alkohol- und ziemlich likörreich, ohne hervortretenden Geschmack, zum Verschneiden geeignet.

Fronsadais (Canton Fronsac).

Kanton Fronsac, 134,03 qkm, 18 Gemeinden mit 10470 Einw., mit dem Hauptort Fronsac, an der Dordogne, am Hügel Motte de Fronsac. — Die aus Malbec (Noir de Pressac), Merlot, Mancin, Cabernet, Verdot und anderen Trauben-Sorten erzeugten Rotweine werden in Palus- und Côtes- oder Plateau-Weine geteilt. Die Weißweine, welche auf den Hochebenen in der Mitte und im Norden des Kantons geerntet werden, haben fast ausschließlich Enrageat (Folle) zum Rebsatz. Einige kleine Weingüter sind in neuerer Zeit erfolgreich mit feinen Rebsorten (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle usw.) bepflanzt worden.

Anguieux. Fronsac. *Pal.r.*
— cru Dougey. *Pal. r.*
— cru Malacquis. *Pal. r.*
— cru Poinsonnet. *Pal. r.*
— cru Port-Douet. *Pal. r.*
— cru Quouïquet. *Pal. r.*
Armand-Guilhem. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Arnaud-Boucher. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Arnauton. *1re côte Canon-*
Asques. *r. [Fronsac. r.]*
L'Ayne. Fronsac. *Pal. r.*
Ballet. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Barail-du-Bec. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Le Barbey. Saillans. *côte.r.*
Bardon. St.-Aignan. *AP.r.*
Ch.-Barès. Asques. *Pal. r.*
Barrabaque. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Bazeille. La-Lande-de-Cubzac. *w. r.*
Beaulieu. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Beaulieu. Villegouge. *r. w.*
Beaumont. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Château-Beausoleil. St.-Romain. *Pal. r.*
Beausoleil-Rotillas. St.-Romain. *Pal. r.*
Bellegarde. Villegouge. *r. w.*
Château-Bellegarde. Villegouge. *r. w.*
Bellevue. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Bellevue. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Belloy. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Bicot. St.-Aignan. *AP. r.*
Bienfait. Asques. *Pal. r.*
Grand-Billac. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Petit-Billac. La Rivière. *Pal. r.*
Bisseau. St.-Romain. *r.*
Bizeau. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Blanchet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Château-de-Bocage. Cadillac. *r. w.*
Château-Bodet. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Domaine La Bondigolle. Vérac. *w. r.*
Bordes. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Bosgramont. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Château-Bouildé. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Le Bourcey. Villegouge. *r. w.*
Le Bourdieu. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Bourdieu-la-Valade. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Bourricaud. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Boutin-Arnaud. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Boutinet. Villegouge *w. r.*
Domaine de Bragues. Vérac. *r.*
Ch.-du-Branda. Cadillac.
— *Pal. r. [côte. r.]*
Château-du-Branda. St.-Romain. *côte. r.*
Domaine Brillouet. Vérac. *r. w.*
Le Brule. Saillans. *Pal. r.*
Cadillac. *r.*, wenig *w.*
Chât.-Cadillac. Cadillac.
— *Pal. r. [côte. r.]*
Château-Cadillac. St.-Romain. *côte. r.*
— *Pal. r. [Pal. r.]*
La Caille. St.-Romain.
Caillou. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Le Caillou. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Campus. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Candeleyres. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Le Canneveau. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Canon. Fronsac. *côte Canon. r.*
Château-Canon-Lange. Fronsac. *côte Canon. r.*
Chât.-Canon. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Vrai Canon-Bodet. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Vrai-Canon-Boyer. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Canon-Saint-Julien. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Capet Bégaud. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Cardeneau. Saillans. *côte.r.*
Château-de-Carles. Saillans. *côte. r.*
Carnenat. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Le Carney. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Ch.-du-Carney. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Cassagne. Saillans. *Pal. r.*
Château-Cassagne. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Château-Cazin. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Chadenne. St.-Aignan. *B.r.*
Chalet Vincent. St.-Aignan. *B. r.*
Château-Chantelouve. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
La Chapelle. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Chatteau. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Le Chemin-Court. St.-Romain. *Pal. r.*
Chiquet. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
La Ciganerie. La-Lande-de-Cubzac. *w. r.*
Cleyrat. Villegouge. *r. w.*
La Clie-Bas-Canon. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Colombès. Fronsac. *Pal. r.*
Comte. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Comte. Fronsac. *côte Canon. r.*
Château-Le-Conseiller. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*

Domaine de Couffins-Demons (Dom. de Couffins-de-Mons). *Pal. r.*
Ch.-Couffins-Dupérier (Ch.-Couffins-du-Perrier). Asques. *Pal. r.*
Couprot. Saillans. *côte. r.*
Le Cousin. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Coustolle. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Domaine de Coutet. Vérac. *w.*
Coutreau. Saillans. *côte. r.*
La Croix. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Cuyot. La Rivière. *côte. r.*
Domaine de Darsac. Vérac. *w. r.*
La Dauphine. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
David. Villegouge. *r. w.*
La Dorette. La Rivière. *r.*
La Duffante. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
La Duffante. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Château-l'Éperon. Vérac. *r.*
Château-L'Escarderie. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.* *[Pal. r.*
L'Estey-Neuf. Asques. }
Eyma. Villegouge. *r. w.*
L'Eyrode. La Rivière. }
— *Pal. r.* *[côte. r.*}
Le Faure. Saillans. *côte. r.*
Les Faures. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Feuilhade. Asques. *Pal. r.*
Fontaine. St.-Aignan. *AP. r.*
La Fontaine. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Forès. St.-Aignan. *AP. r.*
Fougère. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Château-Francarney. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Château-La-France. Fronsac. *Pal. r.*
Frayche. Saillans. *côte. r.*
Les Freyches. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Fronsac[1]). *r.*
Gabaron. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Gaby. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Gagnard. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Galgon. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Gandineau. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Garos. Fronsac. *Pal. r.*
Gas. St.-Aignan. *B. r.*
Le Gasquet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Chât.-Gaubert. Vérac. *r. w.*
Gaudin. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Domaine de Gaurinat. Vérac. *r. w.*
La Giraude. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Le Girot. Cadillac. *r. w.*
Goffre. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Le Goudilley. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Le Grand-Bardeaux. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Le Grand Bordieu. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Grand-Chalet-Anguieux. Fronsac. *Pal. r.*
Le Grand-Gouilley. St.-Romain. *r.*
La Grande-Pièce. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Le Grand-Présurier. Saillans. *Pal. r.*
La Grave. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
La Grave. Saillans. *Pal. r.*
Le Grécys. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Grimard. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Gros-Bonnet. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Gueyraud. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Guilhorit. Asques. *Pal. r.*
Guinaud. St.-Romain. *Pal. r.*
Guyard. Asques. *Pal. r.*
Château-Hénault. Villegouge. *r. w.*
L'Hermitage. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Hourquet. Asques. *Pal. r.*
Huchat. St.-Aignan. *AP. r.*
Île-du-Carney. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Chât. de l'Île. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Domaine de La Jalousie. Villegouge. *r. w.*
Jeandeman. St.-Aignan. *B. r.*
Château-Junayme. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Labory. Saillans. *côte. r.*
Laclide. Fronsac. *Pal. r.*
Cru Lacoste. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Lagarde. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Château-de-Lagarde. St.-Romain. *côte. r.*
Lagrange. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Lague. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Langlade. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Laperche. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Lariveaux. St.-Michel-Fronsac. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Laroudet. Saillans. *Pal r.*
Château-Lavalade. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Lavenelle. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Lavergne. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Lavergne. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Lescarderie. Villegouge. *r. w.*
Loiseau. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Louis Martin. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Louret. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Lugon. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Palu de Lugon. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Mainvieil. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Malande. Asques. *Pal. r.*
Le Petit-Malande. Asques. *Pal. r.* *[côte. r.*}
Le Malgarni. Saillans. }
Malleret. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*

[1]) Rebsatz auf den Anhöhen *(coteaux)*: Cabernet, Malbec (Noir de Pressac), Merlot, Mancin; in den Palus: Malbec, Merlot, Jurançon, Colon und andere

Manieu. La Rivière. *côte. r.*
La Marche. *2e côte Canon-*
— *Pal. r.* *[Fronsac. r.]*
Ch.-La-Marche. Fronsac. *côte Canon. r.*
— *Pal. r.* *[côte. r.]*
Marronat. La Rivière.
Marrot. Villegouge. *w. r.*
Le Mas. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
La Mateline. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Les Maurins. Vérac. *r. w.*
Chât.-Mausse. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Mayes. Cadillac. *côte. r.*
Mazeris. St.-Michel-Fronsac. *1re Canon-Fronsac. r.*
Meynard. Villegouge. *r. w.*
Meyney. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Domaine Monrepos. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Monsieur-Dubois. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Montgaillard. Villegouge.
Mouillac. *r. w.* *[w. r.]*
Le Moulin. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
La Moulinasse. Cadillac. *côte. r.*
Chât.-Mouton. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Cru Muchit. St.-Michel-Fronsac. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Musseau. St.-Aignan. *AP. r.*
Chât.-Musseau-Bellevue. La Rivière. *côte. r.*
Nauzégrand. Fronsac. *Pal. r.*
— Ch.-Gros-Bonnet. *Pal. r.*
Normand. Villegouge. *r. w.*
L'Oiseau. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Pagne-de-Sol. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Paleau. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Panet. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Parazon. Asques. *Pal. r.*
Château-Pardaillan. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Perron. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Petit-Chartron. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Le Petit-Présurier. Saillans. *Pal. r.*
Peychez. La Rivière. *r.*
Pey-de-la-Brie. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Pey-de-Pié. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Picat. Villegouge. *w. r.*
Chât.-Pichelèbre. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Pillebourse. Saillans. *côte. r.*
Pincat-Bichony. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Pineau. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Château-Piney. Froncac. *Sables. r.*
Le Pinpin. Asques. *Pal. r.*
Le Pintey. La Rivière. *Pal. r.* [Rivière. *r.*]
Côtes-de-Pipeaud. La
Château-Plainpoint. St.-Aignan. *B. r.*
Ch.-Pommier. Vérac. *r. w.*
Chât.-du-Pont. Vérac. *r.*
Château-Pontus. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Le Portrait de Fer. Asques. *Pal. r.*
Le Pouyau. Cadillac. *r. w.*
Prégnèbe. St.-Romain. *r.*
Le Puy. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Qualité. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Queyrac. Galgon- et-Queyrac. *r. w.*
Ransac. St.-Romain. *côte. r.*
Chât.-de-Raquine. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Vieux Chât.-de-Raquine. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Raumbaud. Saillans. *côte. r.*
Chât.-Recougne. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Renard. La Rivière. *r.*
Renouil. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
La Reuille. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Reynaud. Saillans. *côte. r.*
Château-Richelieu. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Richotey. St.-Aignan. *AP. r.* *[Pal. r.]*
Richotey. La Rivière.
Ridet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-La-Rivière. La Rivière. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Robert. Villegouge. *w. r.*
Roche. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Cru Les Rocs. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Château-La-Roque. St.-Germain-La-Rivière.
— *Pal. r.* *[côte. r.]*
La Roque de Bas. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Chât.-Rouet. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Rouget. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Roumagnac. La Rivière. *r.*
Château-La-Rousselle. La Rivière. *côte. r.*
La Rousserie. Cadillac.
— *Pal. r.* *[côte. r.]*
Le Rustre. Cadillac. *r. w.*
Saillans. *r. w.*
Saint-Aignan. *r. w.*
Saint-Genès-de-Queuil. *w.*
Côte de Saint-Germain. St.-Germain-La-Rivière. *r.*
Sainte-Helène. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Saint-Martin. Asques. *côte. r.*
Saint-Michel. St.-Genès-de-Queuil. *r. w.*
Saint-Michel-Fronsac[1]). *r.*
Saint-Romain. *r.*
La Saphe. Saillans. *Pal. r.*
Château-Sauvage. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Sicart. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Signat. St.-Aignan. *AP. r.*
Les Souches. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Souffrain. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Strévies. Villegouge. *r. w.*
Le Tasta. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*

[1]) Der Boden besteht im Süden aus fruchtbaren Palus und im Norden aus thon- und kalkhaltigen Anhöhen. Auf einem Teile dieser Anhöhen wächst der berühmte Wein von Canon, der beste des Kantons, nach welchem die benachbarten Côtes-Weine den Gattungs-Namen Canon-Fronsac erhalten haben. Die roten Palus-Weine sind ebenfalls sehr gesucht.

Château-Tasta. St.-Aignan. *B. r.*
Cru Le Tertre. Asques. *Pal. r.*
Le Tertre. St.-Romain. *côte. r.*
Tessendey. Saillans. *côte. r.*
Tête-Rouge. Lugon-et-l'Île du-Carney. *Pal. r.*
Domaine de Thouil. Villegouge. *r. w.*
Tironflet. Fronsac. *Pal. r.*
Toumalin. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Chât.-Tourenne. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Le Tourneur. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Cru Trepson. St.-Michel-Fronsac. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Tressac. La Rivière. *Pal. r.*
Le Port-de-Tressac. La Rivière. *Pal. r.*
Les Trois-Ponts. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Tuquet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Vérac. *r. w.*
Domaine de Villards. Saillans. *côte. r.*
Villegouge. *r. w.*
Le Vincent. St.-Aignan. *B. r.*
Virecourt. La Rivière. *r.*
Virilis. Vérac. *w. r.*

Canton Guîtres.

Kanton mit 13 Gemeinden und 11640 Einwohnern. — Auf den Anhöhen von Bonzac und St.-Martin-de-Laye liefert dieser Kanton vortreffliche Rotweine, welche unter die Côtes-Weine von Fronsac klassiert werden. Auf den kieshaltigen Hochebenen von St.-Denis-de-Pile werden Weine geerntet, welche den kleinen Pomerols gleichen. Der Rebsatz für Rotweine ist: Malbec, Merlot, Mancin, Cabernet (Bouchet); für Weißweine: Enrageat und Jurançon.

Chât.-de-l'Arc. Bonzac. *r.*
Bayas. *r. w.*
Berdot. Guîtres. *r. w.*
La Berrine. Bonzac. *w. r.*
Château-Blanchon. Guîtres. *r.*
Château-Bomale. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Bonzac. *r. w.* [Pile. *r.*
Bossuet. St.-Denis-de-
Bouteille. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Château-Les-Brettes. Guîtres. *r.*
Le Caillevat. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Le Canton. St.-Martin-de-Laye. *r. w.*
Château-Chabreville. Lagorce. *w.*
Château-Chail-de-Rateau Guîtres. *r.*
Chaillac. Maransin. *w.*
Le Chalet. Tizac-de-Galgon. *w.*
Chevalier. Bonzac. *r.*
Les Combauts. Bonzac. *w. r.* [Pile. *r.*
Coudreau. St.-Denis-de-
La Croix-Sabatière Guîtres. *r. w.*
Château-Deroc. Guîtres. *r.*
Drouet. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Les Emerits. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Chât.-Favier. Guîtres. *r.*
Feizet. Bonzac. *r. w.*
Le Fourat. St.-Martin-du-Bois. *w. r.* *[w. r.*
Fraisbouillon. Lagorce.
Château-Gaillard. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Château-La-Garenne. Tizac-de-Galgon. *w.*
Gerre. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Ch.-Godichau. Guîtres. *r.*
Goizet. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Gramont. Lagorce. *w. r.*
Château-de-La-Grave. Bonzac. *r. w.*
Grillet. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Guîtres. *r. w.*
Lagorce. *r. w.*
Ch.-Lamothe. Bayas. *r. w.*
Lamothe. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Lapouyade. *r. w.*
Château-Laroque. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Chât.-Laroque-Payraud. Bonzac. *r. w.*
Château-Laubardemont. Sablons. *r.*
Leydet. Lagorce. *w. r.*
Château-Luchères. Bayas. *w. r.*
La Madeleine. Bonzac. *r.*
Maison-Blanche. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Maison-Noble vergl. Chât.-Méhaume.
Chât.-Malfard. St.-Martin-de-Laye. *r. w.*
Maransin. *w. r.*
Chât.-Marquet. St.-Martin-du-Bois. *w. r.*
Chât.-Méhaume ou Maison-Noble. Maransin. *w.*
Mérigot. Maransin. *w. r.*
Château-Meynard. St.-Martin-du-Bois. *w.*
Château-Montangon. Maransin. *w. r.*
Château-Montfavier. Bonzac. *r.*
Château-Montigaud. Lagorce. *w. r.*
Chât.-Payraud. Bonzac. *r.*
Peloiseau. St.-Martin-du-Bois. *w. r.*
Pénardeau. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Château-Perrin-d'Hoge. Bonzac. *r.*
Picampeau. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Picona. Lapouyade. *w. r.*
Château-Pierre-de-Gailh. Maransin. *w. r.*
La Pouyade vergl. Lapouyade.
Château-Rabanier. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Chât.-Rateau. Bayas. *r. w.*
Château-de-Rétiveau. Lagorce. *r. w.*
La Roudière. Maransin. *w.*
Sablons. *r.*
Château-de-Saint-Ciers. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Saint-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Saint-Denis-de-Pile. *r.*
Saint-Martin-du-Bois. *w. r.*
Saint-Martin-de-Laye. *r. w.*
Château-de-Savignac. Savignac-de-l'Isle. *r.*
Sicot. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Château-Taillefer. Tizac-de-Galgon. *w.*
Château-de-La-Taste. Tizac-de-Galgon. *w.*
Tizac-de-Galgon. *w.*
Touzet. Guîtres. *r. w.*
Ch.-Touzin. Maransin. *w. r.*
Chât.-Trincaud. Bonzac. *r.*

Canton Coutras.

Kanton mit 12 Gemeinden, 189,01 qkm und 14052 Einw. — Die Weißweine, erzeugt aus Enrageat, Sémillon, La Chalosse und Jurançon sind als Verschnitt-Weine ziemlich gesucht; die Rotweine, erzeugt aus Malbec, Merlot, Mancin, Cabernet und anderen Trauben-Sorten, sind weniger wichtig.

Abzac. *r. w.*
Château-du-Barrail. Abzac. *r. w.*
Ch.-Beaulieu. Abzac. *r. w.*
Bellevue. Coutras. *w. r.*
Cru La Bombarde. Le Fieu. *w.*
Château-La-Bonne-Blanche. St.-Médard-de-Guizières. *w. r.*
Château-Brande-Bergère. Les Églisottes-et-Chalaures. *w.*
La Cabane. St.-Seurin-sur-l'Isle. *w.*
Camps. *w.*
Chalbat. Porchères. *w. r.*
Chamadelle. *w. r.*
Cru Champaville. Porchères. *r. w.*
Coutras. *w. r.*
Cru de Drouillard. Coutras. *w. r.*
Les Églisottes. *w.*
Egreteau. Coutras. *w. r.*
Domaine L'Étang. Coutras. *r. w.* [Christophe. *w.*]
Le Frappier. St.-Gapirou. Le Fieu. *w. r.*
Geneste. St.-Christophe. *w.*
Le Gué de Sénac. Les Peintures. *w. r.*
Cru Jeauguet. St.-Médard-de-Guizières. *r. w.*
Lauvirat. Coutras. *w. r.*
Les Mougneaux. Les Peintures. *w. r.*
Le Nègre. Le Fieu. *w. r.*
Les Peintures. *w. r.*
Château-Petit-Barraud ou -Barreau. Le Fieu. *w. r.*
Porchères. *w. r.*
Raclé. St.-Christophe. *w.*
Saint-Antoine-de-l'Isle. *w. r.*
Saint-Christophe. *w. r.*
Saint-Médard-de-Guizières. *w. r.* [*w. r.*] Saint-Seurin-sur-l'Isle.
Cru Sorillon. Abzac. *r. w.*
Troquereau. Coutras. *w. r.*

7. Le Cubzadais. Das Cubzadais. Cubzadais.

Canton St.-André-de-Cubzac.

Kanton des Arrondissements Bordeaux mit 10 Gemeinden und 9397 Einw. — Der größte Teil der Weinpflanzungen wurde durch die Reblaus zerstört, befindet sich aber auf dem Wege der Wiederherstellung durch amerikanische Reben, welche mit Malbec, Merlot und Cabernet gepfropft sind. Das Cubzadais ist berühmt wegen seiner Rotweine.

L'Abrit. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Les Allards. Salignac. *w. r.*
Ambaud. Salignac. *r. w.*
Château-des-Arras. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Aubie. St.-André-de-Cubzac. *r. w.* [*w. r.*] Baillargeau. Gauriaguet.
Barlet. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Le Bar(r)ail-du-Clerc. St.-Gervais. *Pal. r.*
Château-La-Barrière vergl. Ch.-Labarrière.
Château-de-Bart. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Château-Beausoleil. Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Béchevelle. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Belair. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Bernescut. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Les Bichons. Gauriaguet. *w.*
Bicot. Cubzac-les-Ponts. *r.*
Blanquine. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Bluat. Salignac. *w. r.*
Bobenet. Salignac. *w. r.*
Le-Bois-de-Lion. Peujard. *w. r.*
Château-Bois-Martin ou Boismartin. Virsac. *w. r.*
Le Bois-Vieux. St.-Gervais. *Pal. r.*
Bonneau. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*
Bonnefond. Salignac. *w. r.*
La Bonnefonne. Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Les Bonnets. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-du-Bouilh. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Bouillas. Aubie. *r. w.*
Château-Le-Bousquet (Le Tasta). St.-André-de-Cubzac. *r.*
Domaine de Buffau. Aubie. *w.*
Château-Cabannes. St.-Gervais. *côte. B. r.*
La Cabeyre. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Château-Canada. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Cru Cantemerle-Saint-Gervais. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Canteranne. St.-Gervais. *Pal. r.*
Canton. St.-Gervais. *AP. r.*
Capblanc. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Casserat. St.-Gervais. — *AP. r.* [*côte. B. r.*]
Château-La-Caussade. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Chapieu. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
La Chaume. Virsac. *w. r.*
Cluzet. Salignac. *w. r.*
Conseillant. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
Coudet. St.-Laurent-d'Arce. *w.*
Crose. Salignac. *w. r.*
Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Daubiac. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Davied. St.-Gervais. *AP. r.* — *Pal. r.*
Drillolle. St.-Gervais. *r.*
Drouillet. Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Les Escagnès. St.-Gervais. *côte. B. r.* — *AP. r.*
Espessas. Aubie. *w.*
Esteyrolles. St.-Gervais. *r.*
Grande-Esteyrolles. St.-Gervais. *r.*
Esteyrot. Salignac. *r. w.*
Fillon. Gauriaguet. *w. r.*
Les Forêts. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Fournet. Salignac. *w. r.*

Gauriaguet. *w. r.*
Château-Geneau. Virsac. *w. r.*
Ch.-Gombaud ou -Gombeau. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Le Grand-Chemin. St.-Gervais. *AP. r.*
Le Grand-Chemin. Virsac. *r. w.*
La Grande Lande. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Le Grand-Thibaut. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Château-Grissac. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Gueynard. Gauriaguet. *w. r.* [*w. r.*]
Les Guillebeaux. Peujard.
Chât.-Guillou. Virsac. *r.*
Château-de-l'Hurbe. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Jacquet. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-Jean-Bernard. Peujard. *w.*
La Joie. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Les Jouberts. St.-Gervais. *AP. r.*
Château-Labarrière. Cubzac-les-Ponts. ***r.***
Lafon. Salignac. *w.*
Lagatte. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Chât.-Lagrange. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Lapouyade. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Chât.-Lapraise. Cubzac-les-Ponts. *r.*
Larrat. Peujard. *w. r.*
Lauberterie. Salignac. *w. r.*
Château-Lavalade. Peujard. *w. r.*
Le Maçon. Aubie. *w. r.*
Magrignes. St.-Laurent-d'Arce. *w. r.*
Majureau. Salignac. *w. r.*
Château-du-Mas. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Matard. St.-Gervais. *AP. r.*
Meilhac. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*
La Ménagerie. St.-Laurent-d'Arce. *r.*
La Mercerie. Salignac. *w. r.*
Mérit. Peujard. *w. r.*
La Molère. Peujard. *w. r.*
Montalon. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-de-Morinat. Salignac. *r. w.*
Château-La-Motte. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Le Moulin. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-Naudonnet. Virsac. *r. w.*
Nodin. Salignac. *w. r.*
Nouguérède. Salignac. *w. r.*
Noulou. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Château-Pagnon. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Paulu. Aubie. *w.*
Perreau. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Pétrane. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
Chât.-Peujard. Peujard. *w. r.*
Château-Peyralles. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Picoulet. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Les Planquettes. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Port-Augé. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Port-Neuf. St.-Gervais. *Pal. r.*
Porto. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
La Poste. Aubie. *w.*
Château-Pradelles. Virsac. *r. w.* [*w. r.*]
Château-Prieuré. Virsac.
Puyfaure. Aubie. *w.*
Chât.-Puymorin ou -Puy-Morin. St.-Laurent-d'Arce. *w.*
Redain. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
La Redoute. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*
Regret. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
Rigaud. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-Robillard. St.-André-de-Cubzac. ***w. r.***
Les Roquettes. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Roussillon. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Les Roux. Peujard. *w. r.*
Sablot. Cubzac-les-Ponts. *côte. w.* [*r. w.*]
Saint-André-de-Cubzac.
Saint-Gervais[1]). *r.*
Château-Saint-Ignant. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Saint-Laurent-d'Arce[2]).
Salignac. *r. w.* [*r. w.*]
Savarias. Salignac. *w. r.*
— Moulin de l'eau. *r. w.*
Seignan. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Seurin. Gauriaguet. ***w. r.***
La Sicarderie. Peujard. *w. r.*
Le Six. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Chât.-Soucat. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Tarreyrots, coteau de Peyralles. Salignac. ***r.***
Le Taupier. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Le Temple. St.-Laurent-d'Arce. *w.*
Chât.-de-Terrefort[3]). St.-André-de-Cubzac. ***r. w.***
Château-de-Terrefort. Cubzac-les-Ponts. *côte.r.*
Tertre de Gaudin. Peujard. *w. r.*
Château-Timberlay. St.-André-de-Cubzac. ***r.***
Tizac. St.-Gervais. *côte. B. r.*
— *AP. r.*
Château-La-Valade vergl. Ch.-Lavalade.
Domaine de Veyrette. Aubie. *w.*
Virsac. *r. w.*
Domaine La Virvée. Cubzac-les-Ponts. *Pal.r.*

---

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Malbec (Gourdoux), Merlot, Cabernet, Verdot und anderen Trauben-Sorten, sind reich an Körper und Farbe.

[2]) Die Rotweine dieser Gemeinde sind im allgemeinen sehr farbig und schnell trinkbar, in den ersten Gewächsen sehr gute, gewöhnliche (bons ordinaires) Weine, welche vorzüglich altern. Die Weißweine, meist aus Enrageat, sind zum Verschnitt besonders geeignet.

[3]) Das Château-de-Terrefort liegt auf dem höchsten Punkte der Gemeinde Cubzac-les-Ponts und verfügt über eine Domäne von 60 ha, die ganz in den Côtes liegen. Das Weingut umfaßt $^5/_6$ der Domäne und ist mit Cabernet, Merlot, Malbec und Verdot bepflanzt. Die Anpflanzung von weißen Reben (Sémillon und Sauvignon) erzeugt ausgezeichnete Tischweine. Das Château-de-Terrefort und Château-Canada gelten als die ersten Gewächse des Kantons St.-André-de-Cubzac.

8. Arrondissement Blaye. Arrondissement Blaye. Arrondissement Blaye.

Dieses Arrondissement hat 699,47 qkm, (1891) 56577 Einw., 56 Gemeinden und zerfällt in die vier Kantone Blaye (109,62 qkm, 15253 Einw.), Bourg (108,67 qkm, 12764 Einw.), St.-Ciers-Lalande (200,39 qkm, 13280 Einw.), St.-Savin (280,79 qkm, 15280 Einw.).

Blayais (Canton Blaye).

Kanton mit 13 Gemeinden und 15253 Einwohnern. — Das Blayais ist auf dem rechten Garonne-Ufer, 48 km von Bordeaux, gegenüber den Gemeinden Lamarque, Cussac und Saint-Julien des Médoc gelegen. — Die Rotweine dieser Gegend besitzen eine schöne Farbe, »beaucoup de fruit et de maturité, de souplesse et de moelleux«. Sie sind, bald auf die Flasche gebracht, vom zweiten Jahr an trinkbar, halten sich ziemlich lange und entwickeln mit zunehmendem Alter ein kleines, höchst angenehmes Bouquet. Bei einem Alkohol-Gehalt von $10^1/_2{}^0$ enthalten sie in passendem Verhältnisse Gerbstoff und Eisen, welche Bestandteile ihnen einen großen gesundheitlichen Wert verleihen. Der Rebsatz für Rotweine ist: Malbec, Merlot, Cabernet. Von den ersten Bürger-Gewächsen sind folgende besonders hervorzuheben: *Château-Charron* und *Château-La-Barre* zu Saint-Martin; *Château-Bellevue* zu Plassac; *Château-Saugeron, Le Cône-Taillasson* und *Cap-de-Haut* in Blaye, *Château-Les-Alberts* zu Mazion. Die Weißweine haben Enrageat zum Rebsatz und sind im Kanton Blaye ganz unbedeutend, in den Kantonen St.-Ciers-Lalande und St.-Savin dagegen wichtiger als die Rotweine.

Château-les-Alberts. Mazion. *1er B. r.*
Château-des-Andiottes. St.-Seurin-de-Curzac. *1er B. r.*
Château-Barbé. Cars. *1er B. r.*
Barbefer. Berson. *AP. r.*
Le Barrail. Plassac. *A. r.*
Cru de la Barre. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.* *[2e B. r.]*
Le Bas-Vallon. Cars.
La Bâtisse. St.-Androny. *A. r.*
Le Bay. St.-Androny. *A. r.*
Beaufils. Cars. *AP. r.*
Château-Bédoux. Cars. *1er B. r.*
Château-Bellevue. Plassac. *1er B. r.*
La Bellotte. Cars. *2e B. r.*
Benay. Mazion. *1er B. r.*
Bergeron. Mazion. *2e B. r.* — *A. r.*
Les Bernards. Cars. *2e B. r.*
Berson. *r. w.* *[1er B. r.]*
Berthenon. St.-Paul.
La Bigarderie. Blaye. *1er B. r.*
Bireau. Mazion. *2e B. r.* — *A. r.*
Blaye. *r.*, wenig *w.*
— cru de l'Hôpital. *r*
Le Bois-David. Campugnan. *A. r.*
Boisferon. Cartelègue. *AP. r.*
Boisredon. Blaye. *2e B. r.*
Boisredon. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Boisredon-Frédignac. Blaye. *1er B. r.*
Château-Boisset. Berson. *1er B. r.* *[AP. r.]*
Le Boissier. Cartelègue.
Le Bordieu. Berson. *AP. r.*
Le Bosq. Cars. *2e B. r.* — *AP. r.* *[A. r.]*
Le Bosquet. Campugnan.
Domaine La Botte. Campugnan. *B. r.*
Boudeau. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Le Petit-Boudeau. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
Boulaire. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Le Bourdieu. Berson. *2e B. r.*
Le Bourgarde. Campugnan. *A. r.* *[A. r.]*
Bouscade. Campugnan.
Boutet. Berson. *2e B. r.*
La Brède. Berson. *AP. r. w.*
Les Brias. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Brignon. Plassac. *2e B. r.* — *A. r.*
Brisson. Berson. *AP. r.*
Bujau. Blaye. *Pal. r.*
Cabane. Berson. *AP. r.*
Le Cabut. Cars. *2e B. r.*
Le Caillard. St.-Androny. — *A. r.* *[2e B. r.]*
Cailleau. Campugnan. *A. r.*
Cambelongue. Cars. *2e B. r.*
Campagne. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Campet. Blaye. *2e B. r.* — *Pal. r.*
Campugnan. *r.*
Le Canat. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Canteloup. Fours. *1er B. r.*
Ch.-Cantemerle. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
Cantinot. Cars. *2e B. r.* — *AP. r.* *[1er B. r.]*
Cap-de-Haut. Blaye.
Capron. St.-Paul. *2e B. r.* — *AP. r.*
Cars. *r.*
Cartelègue. *r.* *[AP. r.]*
Le Cassard. Cartelègue.
Cau. Berson. *AP. r.*
Cazeau-Morin. Mazion. *A. r.*
Château-Cazeaux. St.-Paul. *1er B. r.*
Le Moulin-de-Cazeau. St.-Paul. *AP. r.*
Chagneau. Cars. *AP. r.*
Le Chai. Cars. *2e B. r.*
Chante-Alouette. Cars. *2e B. r.*
Charonne. Berson. *AP. r.*
Château-Charron. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.* *[1er B. r.]*
Les Chaumes. Fours.
Chopine. Plassac. *2e B. r.*
Clairac. Cars. *2e B. r.*
Le Cocu. Berson. *AP. r. w.*
Collinet. Blaye. *2e B. r.*
Comargue. Cars. *AP. r.*
Château-du-Cône. Blaye. *1er B. r.*
Château-du-Cône-Neveu-jeune. Blaye. *1er B. r.*
Le Cône-Taillasson. Blaye. *1er B. r.*
Le Coudeau. Cars. *AP. r.*
Coudonneau. St.-Androny. *2e B. r.* — *A. r.*
Coulandeau. Berson. *AP. r.*
Courjeau. St.-Paul. *AP. r.*
Courtebotte ou Courte-Botte. St.-Paul. *AP. r.*
La Croix. Cartelègue. — *AP. r.* *[1er A. r.]*
La Croizette. Blaye. *1er B. r.* *[1er B. r.]*
Le Crusquet. Cars.
Les Davids. St.-Paul. — *AP. r.* *[2e B. r.]*
Decroix. St.-Genès-de-Fours. *AP. r.* *[AP. r.]*
Les Drouillards. Cars.
Dupeyrat. Cars. *1er B. r.*

Espangle. St.-Genès-de-Fours. *AP. r.*
Les Estages-Sainte-Luce. Blaye. *2e B. r.*
Fallot. Plassac. *2e B. r.*
Faydieu. St.-Androny. *A. r.*
Ferrand. Berson. *AP. r.*
Le Moulin-de-Ferrand. Berson. *AP. r.*
Fosseboudot. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Fougères. Cars. *AP. r.*
Fours. *r.*
Chapelle Frédignac. Blaye. *1er B. r.*
Cru Frédignac. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
— *A. r.* *[1er B. r.*
Gailloterie. St.-Paul.
Galacre. St.-Paul. *AP. r.*
Château-Galtus. Fours. *1er B. r.*
Gamaye. Berson. *AP. r.*
Ganache. Cartelègue. *AP. r.*
Gardus. Cars. *1er B. r.*
Gayet. St.-Androny. *1er B. r.*
Domaine de Gazin. Plassac. *1er B. r.*
Château-Gigault. Mazion. *1er B. r.*
Les Girauds. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
La Glacière. Fours. *A. r.*
Goblanger. St.-Paul. *AP. r.*
Gonthier. Plassac. *2e B. r.*
Les Gorces. Mazion.
— *A. r.* *[1er B. r.*
Gouas. Cartelègue. *AP. r.*
Le Grand-Pierre. Berson.
— *AP. r.* *[2e B. r.*
Château-La-Grange vergl. Ch.-Lagrange.
La Grange. St.-Paul. *AP. r.*
Gratte-Cap. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Château-Graulet. Plassac. *1er B. r.*
La Grélas. St.-Paul. *AP. r.*
Le Gresien. Mazion. *A. r.*
Grillet. Berson. *2e B. r. w.*
— *AP. r. w.*
La Gruppe. Blaye. *1er B. r.*
La Gruppe. Cars. *2e B. r.*
La Guilbonnerie. Campugnan. *A. r.*
Guiton. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
La Hargue. Plassac. *2e B. r.*
Cru Le Haut-Cluseau. Cars. *1er B. r.*
Les Henriets. Cartelègue. *AP. r.*
Hervet. Campugnan. *A. r.*
L'Hirondelle. Mazion. *A. r.*
L'Hirondelle. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Les Hivers. Berson. *AP. r.*
Hocquelet. Fours. *A. r.*
Hontanne. Plassac. *2e B. r.*
Hontanne-Le-Haut. Plassac. *2e B. r.*
Château-des-Hymonants. Cartelègue. *1er B. r.*
Île-Boucheau. St.-Genès-de-Fours. *Pal. r.*
Île-Patiras. St.-Androny. *Pal. r.*
— cru de la Sirène vergl. Ch.-Sirène.
Île-Sans-Pain ou Île-Nouvelle. Blaye. *Pal. r.*
Domaine de l'Île Verte. Plassac. *r. w.*
Jeantisserme. Mazion. *A. r.*
Jollet. Cartelègue. *AP. r.*
Ch.-Labrousse. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
Lacafourche. Mazion. *A. r.*
Lacassagne. Cars. *2e B. r.*
Lacroix. Mazion. *A. r.*
Laffon. Fours. *A. r.*
Chât.-Lafon. Cartelègue. *1er B. r.*
Lagarde. Cars. *2e B. r.*
Lagarde. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Château-Lagrange ou La-Grange. Blaye. *1er B. r.*
— *Pal. r.*
Lamanceau. St.-Androny. *1er B. r.* *[A. r.*
Lamothe. St.-Androny.
Lamothe. St.-Paul. *2e B. r.*
Chât.-Lasalle. St.-Genès-de-Fours. *2e B. r.*
Lavalade vergl. La Valade.
Lavoie. Mazion. *A. r.*
Lers. Plassac. *2e B. r.*
Lescadre. Cars. *1er B. r.*
Lignac. St.-Androny. *2e B. r.*
La Limousine. Fours.
— *A. r.* *[2e B. r.*
Loumède. Plassac. *2e B. r.*
Le Chay-de-Loumède. Berson. *r.*
La Madeleine-Bouhou. Cars. *1er B. r.*
Maisonnette. Cars. *AP. r.*
Maison-Neuve. Berson. *AP. r.* *[2e B. r.*
Chât.-Malard. Cartelègue.
Maréchaux. Campugnan. *A. r.*
Mayence. Mazion. *A. r.*
Le Mayne-Boyer. Cars. *1er B. r.* *[AP. r.*
Le Mayne-Guyon. Cars.
Grand-Mazerolles. Cars. *AP. r.* *[1er B. r.*
Haut-Mazerolles. Cars.
Petit-Mazerolles. St.-Martin-la-Caussade.
— *A. r.* *[2e B. r.*
Mazerolles-Lapereuse. Cars. *1er B. r.*
Mazion. *r.*
Menaud. Berson. *2e B. r. w.*
Domaine de Menaud. St.-Paul. *1er B. r.*
Le Menaudat. St.-Androny. *2e B. r.*
Miat. Cars. *AP. r.*
Miat. St.-Paul. *AP. r.*
Miquelon. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Les Moines. Blaye. *1er B. r.*
Château-Monconseil. Plassac. *1er B. r.*
Cru du Monteil. Blaye. *1er B. r.*
Château-La-Cave-Monteil. Blaye. *1er B. r.*
Montignac. Berson. *2e B. r.*
Montuzet. Plassac. *1er B. r.*
— *2e B. r.*
Château-Morillon. Campugnan. *B. r.*
Morisset. Berson. *AP. r.*
Le Moulin. Fours. *A. r.*
Cru Le Moulin-à-Vent. Fours. *2e B. r.*
Cru Le Moulin. St.-Androny. *2e B. r.*
Moutil. Berson. *AP. r.*
La Nauve. Cartelègue. *AP. r.*
Pabigot. St.-Paul. *AP. r.*
La Palanque. Fours. *A. r.*
Le Paradis. Plassac. *2e B. r.*
Château-de-Pardaillan. Cars. *1er B. r.*
Château-Paulin-Lafitte. Blaye. *1er B. r.*
Chât.-Pérenne. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
Les Périssauds. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Péronnat. St.-Paul. *AP. r.*
Perrein. Mazion. *A. r.*
— cru La Madeleine. *A. r.*

Perrit. Cartelègue. *1er A. r.*
Les Petit-Arnauds. Cars. *AP. r.* *[2e B. r.*
Petite-Roque. Plassac. *]*
Peuy. Berson. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Peybonhomme-les-Tours. Cars. *1er B. r.*
Peymelon. Cars. *2e B. r.*
Peyraud. Cars. *AP. r.*
Peyre. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
Château-Peyredoulle. Berson. *1er B. r.*
Peyredoulle. Fours. *A. r.*
Le Picquet. Cars. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Pilon. Campugnan. *A. r.*
Le Pinet. Campugnan. *A. r.*
Château-Pinet-Laroquette. Berson. *2e B. r.*
Piron. Plassac. *2e B. r.*
La Planche. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Plassac. *r.*
Ponclas. St.-Paul. *AP. r.*
Le Pont-de-Rouleau. Cartelègue. *1er A. r.*
Le Pouyau de Boisset. Berson. *1er B. r.*
Prés-du-Bois. Cartelègue. *AP. r.*
Château-Le-Prieuré. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
Le Puy. Fours. *2e B. r.*
Petit-Puy. Mazion. *1er B. r.*
Le Puy-de-Lignac. St.-Androny. *A. r.*
Château-Puynard. Berson. *1er B. r.* *[A. r.*
Ramondière. Campugnan. *]*
Les Renauds. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
— *A. r.* *[A. r.*
La Riade. St.-Androny. *]*
Ricadet. Cartelègue. *AP. r.*
Ricard. Cars. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Ricaud. Plassac. *2e B. r.*
La Rie. Cars. *2e B. r.*
Rimansac. Cars. *AP. r.*
Le Ripassou. Cars. *AP. r.*
Cru de la Rivallerie. St.-Paul. *1er B. r.*
Le Roc. Blaye. *2e B. r.*
Le Romas. Plassac. *2e B. r.*
Rouleau. Cartelègue. *AP. r.*
Les Rousseaux. Cars. *AP. r.*
Les Rousseaux. Cartelègue. *1er A. r.*
Rousset. Berson. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Saint-Androny. *r.*
Saint-Aulaye. Mazion. *A. r.*
Saint-Genès-de-Fours. *r. w.*
St.-Germain. Berson. *]*
— *2e B. r.* *[1er B. r.]*
Sainte-Luce. Blaye. *1er B. r.*
La Cave-Sainte-Luce. Blaye. *2e B. r.*
Sainte-Luce-Monfagnet. Blaye. *1er B. r.*
Château-Sainte-Luce-la-Tour. Blaye. *1er B. r.*
Sainte-Marie. St.-Paul. *2e B. r.*
Saint-Martin-(de-)la-Caussade. *r.*
Saint-Paul. *r.*
Saint-Seurin-de-Curzac. *r.*
Château-la-Salle vergl. Ch.-Lasalle.
Sauberlaure. Cars. *AP. r.*
Château-Saugeron. Blaye. *1er B. r.*
La Sauvetat. Cars. *AP. r.*
Château-Segonzac. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
— *Pal. r.*
Chât.-Sirène (Île Patiras). St.-Androny. *Pal. r.*
Sociando. Cars. *1er B. r.*
— *2e B. r.*
Le Sudre. Plassac. *2e B. r.*
Teyssonneau. Cars. *AP. r.*
Thibeau. Campugnan. *A. r.*
Le Thil. Cars. *AP. r.*
Tire Huit. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
Touvent. Blaye. *1er B. r.*
Touzignan. Cars. *AP. r.*
La Trépigne. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Trois-Moulins. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Tuilerie. Berson. *AP. r.*
Château-la-Tuilerie. Cartelègue. *2e B. r.*
La Valade. St.-Genès-de-Fours. *AP. r.*
Valette. Mazion. *A. r.*
Le Valin. Berson. *AP. r.*
Les Videaux. Cars. *AP. r.*

Canton Saint-Ciers-Lalande.

Der Kanton Saint-Ciers-Lalande oder St.-Ciers-la-Lande umfaßt 11 Gemeinden mit 13280 Einwohnern.

Anglade. *r.*
Les Aurioux. Anglade. *AP. r.*
Azac. Braud. *r. w.*
Domaine de Barbeau. Eyrans. *1er B. r.*
La Barraque. Étauliers. *r.*
La Barrière. Anglade. *2e B. r.*
Le Bois de Cormier. Braud. *r. w.*
La Borderie. Braud. *r. w.*
Le Bouilh. Anglade. *AP. r.*
Braud. *r. w.*
Cabut. Anglade. *AP. r.*
Caman. Anglade. *AP. r.*
Collardeau. Anglade. *AP. r.*
Corps-de-Loup. Anglade. *2e B. r.*
Damet. Eyrans. *AP. r.*
L'Éclot. Eyrans. *AP. r.*
Étauliers. *r.*
Eyrans. *r.*
Fouillac. Eyrans. *AP. r.*
Gombillon. Anglade. *AP. r.*
Gros-Jean. Anglade. *2e B. r.*
Château-Guillonnet. Anglade. *1er B. r.*
Marcillac. *w. r.*
Marquet. Braud. *w. r.*
Mazerat. Étauliers. *r.*
Mornon. Eyrans. *AP. r.*
Domaine-de-la-Mothe. Eyrans. *1er B. r.*
La Paillerie. Braud. *r. w.*
Palard. Anglade. *AP. r.*
La Pérotte. Eyrans. *2e B. r.*
Les Pins. Anglade. *AP. r.*
Pleineselve ou Pleine-Selve. *w. r.*
Château-Pontet. Eyrans. *2e B. r.*
Les Possessions. Braud. *Pal. r.*
La Prune. Eyrans. *AP. r.*
Reignac. *w. r.*
La Rie. Anglade. *AP. r.*
La Roque. Eyrans. *AP. r.*
Saint-Aubin. *w. r.*
Saint-Caprais. *w. r.*
Saint-Ciers. *w. r.*
Saint-Palais. *w. r.*
Vrillan. Anglade. *2e B. r.*
— *AP. r.*

Canton Saint-Savin.

Dieser Kanton umfaßt 17 Gemeinden mit 15280 Einwohnern.

Les Allants. St.-Vivien. *w. r.* [*w. r.*]
Les Ardouins. St.-Vivien.
Château-Bavolier. St.-Christoly. *1er B. r.*
Les Bertauds. St.-Christoly. *2e B. r.*
Le Boisdolé. Générac. *r.*
Bourdillas. Générac. *r.*
Château-Bras-de-Fer. Civrac. *r. w.*
Bret. Générac. *r.*
Château-de-Calmeilh. Lafosse. *w. r.*
Chât.-Canton. Marcenais.
Cavignac. *w. r.* [*w. r.*]
Cézac. *r. w.*
Chapeau. Civrac. *w. r.*
Chaumet. St.-Vivien. *w. r.*
Civrac. *w. r.*
Cotterau. St.-Christoly. *A. r. w.* [*AP. w. r.*]
Coudurat. St.-Girons.
Cubnezais. *w. r.*
Dardonneau. Civrac. *w. r.*
Donnezac. *w. r.*
Les Drouillards. Générac. *r.* [*1er B. r. w.*]
Les Erits. St.-Girons.
— *AP. r.* [*A. r. w.*]
L'Étang. St.-Christoly.
Le Fassier. Lafosse. *w. r.*
Favereau. St.-Vivien. *r. w.*
Le Fenouil. Civrac. *w. r.*
Fontarabis. Lafosse. *w. r.*
La Fosse vergl. Lafosse.
Freneau. St.-Girons. *AP. r. w.*
Le Garreau. Lafosse. *w. r.*
Château-des-Gaubertets. Cézac. *r. w.*
Château-Gauthier. Civrac. *r. w.* [*AP. r. w.*]
Gautret. St.-Girons.
Générac. *r.*
Giron. St.-Vivien. *w. r.*
Le Grand-Chemin. Lafosse. *w. r.*
Le Grand-Village. St.-Vivien. *w. r.*
Grillet. Lafosse. *w. r.*
Hervé. St.-Christoly. *A. r. w.*
Domaine Les Huberts. Lafosse. *w. r.*
Château-Jussas. St.-Christoly. *2e B. w. r.*
Château-de-Labellue. Cubnezais. *r. w.*
Lafosse. *w. r.*
Lagaucherie. Civrac. *w. r.*
Laruscade. *w. r.*
Livron. Civrac. *w. r.*
Luissié. Générac. *r.*
Le Maine. St.-Christoly.
Marcenais. *w. r.* [*A. r. w.*]
Marsas. *w. r.*
Mercier. Civrac. *w. r.*
Merlet. Civrac. *w. r.*
La Métairie des Ardoins. St.-Christoly. *A. w. r.*
Les Michauds. Civrac. *w. r.*
Millepied. St.-Vivien. *w. r.*
Millet. Lafosse. *w.*
Moines. Civrac. *w. r.*
Le Moulin. St.-Girons. *AP. r. w.*
Le Moulin-Neuf. St.-Girons. *AP. w. r.*
Chât.-Naudau ou -Nodeau. Civrac. *w. r.*
Panche. St.-Vivien. *w. r.*
La Perrotine. St.-Christoly. *A. r. w.*
Les Petits-Bertins. Lafosse. *w. r.*
Petit-Jard. St.-Girons. *AP. r. w.* [*w. r.*]
Dom. Peyrefaure. Lafosse.
Le Pin. St.-Girons. *AP. r. w.*
La Pitance. St.-Christoly. *2e B. r.* [*2e B. r. w.*]
La Pitance. St.-Girons.
Château-Plaisance. Civrac. *w. r.* [*A. r. w.*]
Quérion. St.-Christoly.
Château-Ravion. St.-Christoly. *2e B. r. w.*
Requignon. Civrac. *w. r.*
Rio. St.-Christoly. *A. w. r.*
Rolant. St.-Christoly. *2e B. r.*
Routurier. St.-Vivien. *w. r.*
Le Petit-Routurier. St.-Vivien. *w. r.*
Saint-Christoly. *r. w.*
Saint-Girons. *r. w.*
Saint-Mariens. *w. r.*
Saint-Savin. *w. r.*
Saint-Vivien. *r. w.*
Sarrazin. Générac. *r.*
Saugon. *w. r.* [*A. w. r.*]
Le Trias. St.-Christoly.
Les Turjeaux. Généraux. *r.*
Vignolles. Civrac. *w. r.*
Vignolles-Pastorac. Civrac. *r. w.*
Château-Virou. St.-Girons. *1er B. r. w.*

Château-Mérindor[1]). St.-Sorlin-de-Conac.

Bourgeais (Canton Bourg).

Kanton mit 16 Gemeinden und 12764 Einwohnern. — Die Rotweine von Bourg, aus Malbec (Teinturin), Merlot, Cabernet, Prolongeau, Verdot, Cahors (Nochant) erzeugt, sind in dem größeren Teile des Kantons »très bons vins d'ordinaire«. In den Côtes sind in fast sämtlichen Neuanpflanzungen die drei Rebsorten Cabernet, Malbec und Merlot auf Riparia oder Solonis gepfropft. Die Klassierung der Weine von Bourg ist sehr alt. Die vier Gewächse, welche seit mehr als einem Jahrhundert den ersten Rang einnehmen, sind: *Château-du-Bousquet* in Bourg, *Château-Tayac* in Bayon, *Château-Falfax* in Bayon, *Château-Rousset* in Samonac. Seit etwa 40 Jahren sind noch zwei andere Gewächse in die erste Rangstufe getreten, nämlich: *Château-Barbe* in Villeneuve und *Croûte-Charlus* in Bourg. Wir teilen also die Gewächse des Bourgeais in Bourgeois, Artisans und Paysans. Erste Bürger-Gewächse *(1ers crus bourgeois)* sind die, welche in erster Hand mit 550—1000 Fr. verkauft werden. Zweite Bürger-Gewächse *(2es crus bourgeois)* sind Weine, welche in erster Hand 450—800 Fr. erhalten. Handwerker- und Bauern-Gewächse *(artisans et paysans)* sind solche, welche mit 400—600 Fr. bezahlt werden. Die Palus-Weine erzielen ungefähr dieselben Preise wie die zweiten Bürger-Gewächse. — Die Weißweine, welche man im nördlichen und östlichen Teile des Bezirks erntet, sind aus Enrageat, La Chalosse und Jurançon erzeugt.

Les Androns. Lansac. *AP. r.*
Les Ardouins. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Les Arnauds. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
— *AP. r.*
Les Augiers. Comps. *B. r.*
Baillou. St.-Trojan. *AP. r.*

---

[1]) An der Grenze, in dem Département Charente-Inférieure gelegen, erzeugt gute Weißweine aus Enrageat, und Rotweine, welche unter die Artisan-Gewächse von Blaye klassiert werden.

Baleret. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Baratelle. Bourg. *2e B. r.*
Château-de-Barbe. Villeneuve. *1er B. r.*
Terrefort de Château-de-Barbe. Villeneuve. *r.*
Domaine de Barbe. Bourg. *Pal. r.*
Château-La-Barde. Tauriac. *B. r.*
Barrieu. Samonac. *B. r.*
Basque. Samonac. *1er A. r.* — *AP. r.*
La Battue. Mombrier. *AP. r.*
Bayon. *r.*
Domaine de Beaulieu. Samonac. *B. r.*
Beauséjour. Comps. *AP. r.*
Château-Beau-Site. Bourg. *1er B. r.*
Bégot. Lansac. *AP. r.*
Belair. Pugnac. *r. w.*
Belair. St.-Seurin. *AP. r.*
Belair. Samonac. *1er A. r.*
Bel-Air. Gauriac. *AP. r.*
Bel-Air. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Bellegarde. Lansac. *B. r.*
Belle Roque. Bourg. *1er B. r.*
Domaine Bellevue. Bourg. *1er B. r.*
Berbillot. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Ch.-Berthou. Comps. *B. r.*
Les Bertins. Teuillac. *AP. r.*
Bidou. Villeneuve. *B. r.* — *A. r.*
Bireau. Mombrier. *AP. r.*
Birol. Samonac. *1er A. r.*
Bitot. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Blanchereau. Bourg. *1er B. r.* *[B. r.*
Château-Blissa. Bayon. *]*
Bône. Gauriac. *B. r.*
Bordes. St.-Seurin. *B. r.* — *AP. r.*
Bouché. Samonac. *AP. r.*
Bouet. Teuillac. *AP. r.*
Bouillet. Bourg. *2e B. r.*
Bourg. *r.*
Bourgeau. Pugnac. *w.*
Les Bourgès. Teuillac. *AP. r. w.*
Château-du-Bousquet. Bourg. *1er B. r.*
Domaine Le Bousquet. Tauriac. *B. r.*
Brard. Mombrier. *AP. r.*
La Brède. Mombrier. *B. r.*
Chât.-Breuil. Bayon. *B. r.*
La Brousse. Lansac. *AP. r.*
Brule-Secaille. Tauriac. *B. r.*
Bujan. Gauriac. *B. r.*
Cagnas. Mombrier. *AP. r.*
Caillou. Bourg. *2e B. r.*
Calagnon. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Cru de Calmeilh (Île du Nord). Gauriac. *r.*
Cambes. Bourg. *1er B. r.* — *Pal. r.* *[B. r.*
Camblannes. St.-Seurin. *]*
Camillac. Bourg. *1er B. r.* — *2e B. r.*
Camillac-Gellibert. Bourg. *1er B. r.*
Camponac. Bourg. *2e B. r.*
Cantenac. Lansac. *AP. r.*
Canteranne. Lansac. *B. r.*
Château-Carmeil (Île du Nord). Gauriac. *r.*
Cru de Carmeilh (Île du Nord). Gauriac. *r.*
Carruel. Bourg. *2e B. r.*
Carruel. St.-Seurin. *B. r.*
Castaing. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Castenet. Samonac. *AP. r.*
Caussade. Bourg. *2e B. r.*
Chardon. Teuillac. *AP. r. w.*
Chaudron. Teuillac. *AP. r. w.*
Le Cheval-Blanc. Villeneuve. *A. r.*
La Chevronne. Tauriac. *Pal. r.*
Christoly. Prignac-et-Cazelles. *côte r.*
Les Cicadines. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Civrac. Lansac. *AP. r.*
Le Clapa. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Clotte-Blanche. Bourg. *2e B. r.*
Cocut. Pugnac. *w. r.*
Ch.-Colbert. Comps. *B. r.*
Colin. St.-Seurin. *B. r.*
Comps. *r.*
Cot. Bayon. *A. r.*
Cotor. Samonac. *AP. r.*
Coubet. Prignac-et-Cazelles. *côte. r.* — *Pal. r.*
Coubet. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.* — *AP. r.*
Cramone. Lansac. *AP. r.*
La Croix. Bourg. *2e B. r.*
Chât.-La-Croix. Teuillac. *B. r.*
Château-Croûte. Bourg. *2e B. r.*
Château-Croûte-Charlus. Bourg. *1er B. r.*
Croûte-Courpon. Bourg. *1er B. r.*
Château-Croûte-Mallard. Bourg. *1er B. r.*
Cugnet. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Les Davis. Lansac. *AP. r.*
Demeurant. Teuillac. *AP. r. w.*
Descazeau. Gauriac. *B. r.*
Domaine Descazeau. Gauriac. *B. r.*
Le Désert. Bourg. *2e B. r.*
Doisit. St.-Trojan. *AP. r.*
Donis. Lansac. *B. r.* — *AP. r.*
La Dujardine. Bourg. *2e B. r.* *[AP. r.*
Duranderie. Samonac. *]*
Les Elyez. Comps. *B. r.*
Les Emiers. Lansac. *AP. r.*
Entre-deux-Monts. Marcamps. *r.*
Château-Escalette. Villeneuve. *1er B. r.*
Domaine Espinasse vergl. Dom. de la Terrasse.
Château-Eyquem. Bayon. *1er B. r.* *[B. w. r.*
Les Eyquins. Tauriac. *]*
Eyraud. Tauriac. *AP. r.*
Château-Falfas. Bayon. *1er B. r.*
Faridon. Villeneuve. *A. r.*
Cru Fleurimont. Bourg. *Pal. r.* *[AP. r.*
Fond-Neuve. St.-Trojan. *]*
Fonguilhem. Lansac. *B. r.*
Fonvielle. Samonac. *AP. r.*
Fougas. Lansac. *AP. r.*
Gabillard. Mombrier. *AP. r.* *[AP. r. w.*
La Gaillarde. Teuillac. *]*
Gauriac. *r.*
Gauthier. Pugnac. *w. r.*
Génibon. Bourg. *2e B. r.*
Génisson. Comps. *AP. r.*
Godineau. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Les Gogues. Bourg. — *2e B. r.* *[1er B. r.*
Château-Gourdet. Bourg. *Pal. r.*
Château-du-Grand-Jour. Prignac-et-Cazelles. *côte. r.* *[AP. r.*
Le Grand-Puy. Lansac. *]*
Château-de-la-Grave. Bourg. *1er B. r.*

La Grave. St.-Seurin. *AP. r.* *[AP. r. w.*
Gravereau. Teuillac.
Le Gravier. Pugnac. *w. r.*
Grenier. Mombrier. *AP. r.*
Domaine Grignodine. Tauriac. *B. r.*
La Grise. Comps. *AP. r.*
Chât.-de-Grissac. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Groleau. Mombrier. *B. r.* — *AP. r.*
La Grolet. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Domaine Le Gros Moulin. Bourg. *2e B. r.*
Le Gruna. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Domaine de Guerrit. Tauriac. *B. r.*
Guibonnet. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Guimbelette. Comps. *AP. r.*
Guiraud. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Chât.-Guyonne. Lansac. *B. r.*
Haute-Libarde, cru Conilh. Bourg. *1er B. r.*
Les Hérauts. St.-Trojan. *B. r.*
La Hollande. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Les Hommes. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Hourtou. Tauriac. *B. r.* — *AP. r.*
Les Hugons. Marcamps. *r.*
Île Cazeaux. Bayon. *Pal. r.*
La Jaugue. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Jauque. St.-Trojan. *AP. r.*
Jeansenan. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Domaine Les Justices. Bourg. *2e B. r.*
Labadie. Lansac. *B. r.*
Château-Labarde vergl. Ch.-La-Barde. *[AP. r.*
Labrousse. Mombrier.
Lacouture. Gauriac. *B. r.*
Lagrange. Bourg. *2e B. r.*
Chât.-Lagrange. Bourg. *1er B. r.*
Lagrange. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Laliveau. Mombrier. *AP. r.*
Les Lamberts. Comps. *AP. r.* *[B. r.*
Chât.-Lamothe. Lansac.
Lamouroux. Prignac-et-Cazelles. *côte r.*
Landreau. St.-Seurin. *B. r.*
Lansac. *r.*
Lapourcaud. Marcamps. *r.*
Lartaude. Bourg. *2e B. r.*
Chât.-Launay. Teuillac. — *AP. r. w.* *[B. r. w.*
Château-Laurensanne ou -Lauransane. St.-Seurin. *1er B. r.*
Les Lauriers. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Libarde. Bourg. — *2e B. r.* *[1er B. r.*
Lidonne. Bourg. *2e B. r.*
Le Luc. Bayon. *A. r.*
Lucas. St.-Trojan. *AP. r.*
Les Lurzines. Prignac-et-Cazelles. *côte. r.*
La Lustre. Bourg. *Pal. r.*
La Lustre. Tauriac. *AP. r.* — *Pal. r.* *[B. r.*
Chât.-de-Macô. Tauriac.
Maison-Neuve. St.-Trojan. *AP. r.* *[AP. r.*
Mangaud. St.-Trojan.
Manrin. Lansac. *B. r.*
Marcamps. *r. w.*
Marchais. Lansac. *AP. r.*
Marchais. St.-Seurin. *B. r.*
Mare. St.-Seurin. *B. r.*
Château-de-Marsillac. Bourg. *1er B. r.*
La Martine. Lansac. *B. r.*
Le Mas. Bourg. *2e B. r.*
LeMayne. Mombrier. *AP. r.*
Le Mayne. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Le Mayne-d'Armans. Bourg. *2e B. r.* *[B. r.*
Mayne-Bernard. Tauriac.
Château-Mendoce. Villeneuve. *1er B. r.*
Menuisier. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Mercier. St.-Trojan. *AP. r.*
Métau. St.-Trojan. *B. r.*
Millepied. St.-Trojan. *AP. r.*
Château-Mille-Secousses. Bourg. *Pal. r.*
Chât.-Millorit. Bayon. *B. r.*
Mombrier. *r. w.*
Monet. Tauriac. *AP. r.*
Monforton. Bourg. *2e B. r.*
Domaine-la-Monge. Bourg. *1er B. r.*
Le Moron. Tauriac. *AP. r.*
Le Moulin. Comps. *AP. r.*
Le Moulin. Mombrier. *AP. r.* *[AP. r.*
Le Moulin. St.-Seurin.
Le Moulin. Samonac. *AP. r.*
Le Moulin-Rompu. Bourg. *2e B. r.*
Le Moulin-de-Rousselet. St.-Trojan. *B. r.*
Le Mounat. Tauriac. *B. r.*
Le Mugron. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Naudot. Bayon. *A. r.*
Naudot. St.-Seurin. *B. r.*
Le Négre. Bourg. *2e B. r.*
Nicolleau. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Ninot. Bayon. *A. r.*
Noblet. Pugnac. *w. r.*
Nodeau. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Cru Nodoz. Tauriac. *B. r.*
Noliquet. Lansac. *AP. r.*
Noriou. Bourg. *1er B. r.*
Novard. St.-Trojan. *AP. r.*
Le Pain de Sucre. Bourg. — *2e B. r.* *[1er B. r.*
Le Pas de Bret. Bourg. *2e B. r.*
Perrinque. Gauriac. *AP. r.*
Perrogendre. St.-Trojan. — *AP. r.* *[B. r.*
Château-Perrolant. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Le Petit-Puy. Lansac. *AP. r.* *[1er B. r.*
Ch.-Peychaud. Teuillac.
Peyrisseau. Bayon. *B. r.*
Ch.-du-Piat. Tauriac. *B. r.*
Picapeau. St.-Trojan. *AP. r.*
Château-Piémont. Villeneuve. *B. r.*
Pilot. Lansac. *B. r.*
Pisselièvre. Samonac. *AP. r.* *[2e B. r.*
Cru Plaisance. Bourg.
Le Plantier Neuf. Mombrier. *AP. r.*
La Plantonne. St.-Seurin. *B. r.*
Plisseau. Bayon. *A. r.*
Plumet. Marcamps. *r.*
LePont. Teuillac. *AP. r. w.*
Le Porge. Comps. *AP. r.*
Port-d'Espau. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Portier. Bourg. *2e B. r.*
Portier. Tauriac. *B. r.*
Le Poteau. Teuillac. *AP. r. w.* *[B. r.*
La Pougue. St.-Seurin.
Poyanne. Bourg. *2e B. r.*
Poyanne. Gauriac. *B. r.*
La Prairie. Bourg. *Pal. r.*
Préberingue. St.-Seurin. *AP. r.*
Prignac-et-Cazelles. *côte. r.* — *Pal. r. w.*
La Providence-Lartaude. Bourg. *1er B. r.*

Pugnac. *w. r.*
Raganeau. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Ramat. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Rapet. Bourg. *Pal. r.*
Château-Rebeymont. Bourg. *1er B. r.*
La Renardière. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Repinplet. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Retraite. Bourg. *1er B. r.*
Domaine Reynaud. Bourg. *Pal. r.*
Ricard. Samonac. *1er A. r.*
Les Richards. Mombrier. *B. r. w.*
Ridelle. Bourg. *Pal. r.*
Domaine Le Rivereau. Pugnac. *w. r.*
Rivière. Tauriac. *B. r.*
La Robine. Mombrier. *AP. r.*
Le Roc. Bourg. *1er B. r.*
La Roque. Gauriac. *B. r.*
Roque-de-Thau. Villeneuve. *A. r.*
Rousselet. St.-Trojan. — *AP. r.* *[B. r.*
Rousselle. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Rousset. Bayon. *B. r.*
Chât.-Rousset. Samonac. *1er B. r.*
Le Sablard. Lansac. *AP. r.*
Le Sable. Mombrier. *AP. r.*
Le Sable. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Saint-Ciers-de-Canesse. *r.*
Saint-Seurin. *r.*
Saint-Trojan. *r.*
Saint-Urbain. Pugnac. *w. r.*
Château-de-Samonac. Samonac. *B. r.*
Sauman. Villeneuve. *A. r.*
Le Sclapounier. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Chât.-Sec. Pugnac. *w. r.*
Seguy. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Serquin. Gauriac. *B. r.*
Tallet. Samonac. *AP. r.*
Tallet. Tauriac. *AP. r.*
Château-Tanesse. Bayon. *B. r.*
Château-de-Taste. Lansac. *B. r.*
Tauriac. *r. w.*
Château-Tayac. Bayon. *1er B. r.*
La Ténotte. Mombrier. *AP. r.*
Domaine de la Terrasse, früher Dom. Espinasse (Île du Nord). Villeneuve. *r.*
Terrefort. Mombrier. *B. r.* — *AP. r.* *[AP. r.*
Terrefranche. Gauriac.
Teuillac. *r. w.* *[B. r.*
Chât.-de-Thau. Gauriac.
Théodat. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Tourteau. Samonac. — *AP. r.* *[1er A. r.*
La Tuilerie. Bourg. *Pal. r.*
Tuilerie. Lansac. *AP. r.*
La Tuilerie. Teuillac. *AP. r.*
Les Tuilière. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Vallade. Bourg. *2e B. r.*
Viaud. Pugnac. *w. r.*
Viens. Mombrier. *B. r.*
Le Vieux-Château. Lansac. *AP. r.*
Villeneuve. *r.*
Violet. Teuillac. *AP. r. w.*

9. Entre-deux-Mers. Entre-deux-Mers. Entre-deux-Mers.

Mit Entre-deux-Mers bezeichnet man die fruchtbare Ebene im franz. Dép. Gironde, welche die Landzunge zwischen Garonne und Dordogne bildet und mit dem Bec d'Ambès bei der Vereinigung beider Ströme endet. Oder mit anderen Worten: Das Entre-deux-Mers ist derjenige Teil der Gironde, welcher, zwischen der Garonne und Dordogne liegend, eine Art Halbinsel bildet, die das ganze Arrondissement La Réole, den südlichen Teil des Arrondissements Libourne und den Osten des Arrondissements Bordeaux umfaßt. Für den Weinbau läßt sich diese Halbinsel in vier Abteilungen trennen. Der erste Teil umfaßt den Kanton Carbon-Blanc und den Süden des Bezirks Créon. Der zweite umfaßt alle Gemeinden, welche auf den Höhen und in den Palus des rechten Garonne-Ufers, von Langoiran bis La Réole liegen. Der dritte umfaßt die auf dem linken Ufer der Dordogne gelegenen Gemeinden, welche die Kantone Sainte-Foy (siehe S. 1675), Pujols (siehe S. 1676), Branne (siehe S. 1677) und Libourne (siehe S. 1679) bilden. Der vierte umfaßt das Zentrum der Halbinsel. Fast die ganzen Weingüter der Côtes des Entre-deux-Mers wurden von der Reblaus zerstört, doch sind sie zum großen Teil mit gepfropften amerik. Reben wieder hergestellt. Die Weinkultur und die Weinbereitung werden in dieser Gegend gerade so betrieben, wie in den anderen Côtes- und Palus-Gegenden der Gironde.

Bordeaux-la-Bastide.
(Vins de Queyries.)

Schon seit langer Zeit ist der Wein, welcher hier auf von alten Anschwemmungen herrührendem Boden geerntet wird, unter dem Namen *Vin de Queyries* bekannt. Der Rebsatz besteht aus Malbec, Merlot, Verdot, Vidure und einigen anderen Sorten.

Villa Barollet. *Pal. r.*
Le Bijou. *Qu. r.*
La Gravette. *Pal. r.*
Domaine Hottinger. *Qu. r.*
Cru de Landa. *Qu. r.*
Luques. *Qu. r.*
Peixotto. *Qu. r.*
Domaine de Perpigna. *Pal. r.*
Cru Le Roy. *Qu. r.*
Chât.-La-Tourate. *Pal. r.*

Bacalan.
(Palus-Weine.)

Auf dem linken Garonne-Ufer, im Norden der Stadt Bordeaux. Die Weingärten dieses Viertels liegen daselbst zwischen dem Strome und dem Wege nach Labarde, auf Schwemmland, das hauptsächlich mit Malbec, Cabernet-Sauvignon, Verdot und Merlot bepflanzt ist.

Amelin. *Pal. r.*
Château-Claveau. *Pal. r.*
Fourguerolles. *Pal. r.*
Cru Lafitte. *Pal. r.*
Vieux Domaine Lafitte. *Pal. r.*
La Pierrotte. *Pal. r.*
Sabatier. *Pal. r.*
Saint-Rémy. *Pal. r.*
Trotel. *Pal. r.*
Wynbron. *Pal. r.*

Canton Carbon-Blanc.

Kanton mit 18 Gemeinden und 24407 Einwohnern.

Ch.-l'Abbaye-de-Bonlieu. Ste.-Eulalie. *r.*
Alty. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Ambarès. *r.*
Ambès. *r.* [*r.*]
L'Angronne. Ste.-Eulalie.
Château-d'Antichan. Bassens. *côte. r.*
Château-d'Antonne. Ste.-Eulalie. *r.*
L'Argentière. Ste.-Eulalie. *r.*
Artigues. *r.*
Château-d'Artigues vergl. Ch.-de-Bétaille.
Les Aubarèdes. St.-Loubès. *Pal. r.*
Bacon. St.-Vincente-de-Paul. *r.*
Badail. St.-Loubès. *r.*
Chât.-Badine. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Cru de Baffe. Cenon. *r.*
Cru Balguerie. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Les Banqueyres. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Baquey. Floirac. *Pal. r.*
Baranquine. Bassens. *Pal. r.*
— cru Porte-au-Prince. *Pal. r.* [Blanc. *r.*]
La Baraque. Carbon-
Domaine Les Barennes. St.-Loubès. *r.*
Baron. Ste.-Eulalie. *r.*
Chât.-Baron. Lormont. *r.*
La Barouteyre. Ste.-Eulalie. *r.*
Barrail. Ambarès. *r.*
Barreau-Séjourné. Bassens. *côte. r.* [Artigues. *r.*]
Château-la-Barrière.
Barrière. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Barry. Bassens. *côte. r.*
Le Basque. St.-Loubès. *r.*
Basselère. Bassens. *côte. r.*
Bassens[1]). *côte. r.*
— *Pal. r.*
Baugé. Ambarès. *r.*
Bayonne. Bassens. *côte. r.*
Chât.-Beaumont-Bertrand. Bassens. *côte. r.*
Château-Beauregard. Ambès. *r.*
Beauséjour. Ambarès. *r.*
Beau-Site. Cenon. *r.*
Château-Beauval. Bassens. *côte. r.*
Château-Beauval. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Beauvoir. Ambès. *r.*
Le Bec. Ambès. *r.*
La Béchade. Ambès. *r.*
Les Bédats. Ste.-Eulalie. *r.*
Chât.-Bel-Air. Ambarès. *r.*
Château-Bel-Air. St.-Loubès. *côte. r.*
Chât.-Bel-Air. Tresses. *r.*
Château-Belle-Assise. Ste.-Eulalie. *r.*
Belle-Croix. Floirac. *côte. r.*
Bellerive. Ambès. *r.*
Château-de-Bellerive-les-Moynes. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-Bellevue. Ambarès. *r.*
Domaine de Bellevue. St.-Loubès. *r.*
Domaine de Bellevue. Yvrac. *r.*
Belle-Vue. Bouliac. *côte. r.*
Château-Benonville. Bouliac. *Pal. r.*
Bergeon. Ste.-Eulalie. *r.*
Cru Bergerie. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Le Bergey. St.-Loubès. *r.*
La Bernardine. Ambès. *r.*
Bernatet. Ambarès. *r.*
Bertin. Yvrac. *r.*
Bessan. Bouliac. *côte. r.*
Bessède. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Château-de-Bétaille ou -d'Artigues. Artigues. *r.*
Beychac-et-Cailleau[2]). *r. w.*
Beychac. Beychac-et-Cailleau. *w. r.* [*r.*]
Birac. St.-Sulpice-d'Izon.
Biré. Tresses. *r. w.*
Chât.-Birman. Cenon. *r.*
Biscaye. Ste.-Eulalie. *r.*
Biston. Bassens. *côte. r.*
La Blanche. Ambarès. *r.*
La Blancherie. Artigues. *r.*
Les Blandats. Ambarès. *r.*
Chât.-Blanzac. Yvrac. *r.*
Le Bois de Coulon. Carbon-Blanc. *r.*
Bonneau. Yvrac. *r.*
Bordes. St.-Vincent-de-Paul. *r.* [*Pal. r.*]
Bouleyron. St.-Loubès.
Bouliac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Château-Bouliac. Bouliac. *côte. r.*
Le Bourbon-Bel-Air. Floirac. *côte. r.*
Bourgevin. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-Bouscau. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Bousquet. Ambès. *r.*
Le Bousquet. Bassens. *côte. r.*
Bousquet. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Branne-Loyac. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Brède. Ambarès. *r.*
Le Breton. Carbon-Blanc. *r.*
Brochard. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Brousse. Bouliac. *côte. r.*
La Brouste. Bassens. *r.*
Château-Brugnon. Carbon-Blanc. *r.*
Le Burk. Ambès. *r.*
Château-la-Cabanasse. St.-Loubès. *Pal. r.*
Cabanne. Ambarès. *r.*
Le Cabet. St.-Loubès. *r.*
Cabirat. Bouliac. *côte. r.*
Caderot. St.-Loubès. *Pal. r.*
Chât.-Cailleau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine le Caire. Yvrac. *r.*
Chât.-Cajus. St.-Loubès. *r.*
Canteloup. Yvrac. *r.*

---

[1]) Die Côtes-Weine dieser Gemeinde sind körper- und farbreich und zählen zu den ersten Côtes des Entre-deux-Mers. Die Palus-Weine, körper- und sehr farbreich, brauchen, gleich den Côtes-Weinen, lange Zeit zur Entwickelung. Wenn sie aus Verdot erzeugt sind, werden sie zu ersten »Cargaison-Weinen« bestimmt. (Unter Cargaison-Weinen versteht man Rotweine, welche dem überseeischen Massenverbrauch dienen, aus kleinen, roten Bordeaux-Weinen geringerer Güte und südländischen Deckweinen in großen Mengen zusammengestellt werden. Sie kommen in ganzen Schiffsladungen *[cargaisons*, deutsch »Kargo«] zur Versendung, daher diese Bezeichnung. Hauptsächliche Bestimmungs-Orte der Cargaison-Weine sind die Kolonieen und Südamerika.)

[2]) Die aus Malbec, Cabernet, Merlot, Mancin und anderen Trauben-Sorten erzeugten Rotweine gelten als gewöhnliche (ordinaires). Die Weißweine sind sehr verschieden und werden bei den ersten Gewächsen aus 1/4 feinen Trauben-Sorten (Sémillon, Sauvignon) und 3/4 Enrageat, Muscadelle und Pelle-gris erzeugt, sie werden dann als gute Graves betrachtet.

Cambre-la-Cosse. Ste.-Eulalie. *r.*
Cameyrac. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Camparian. Cenon. *r.*
Campesteau. Ste.-Eulalie. *r.*
Campsec. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Petit-Campsec. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Canard. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
La Canau. Ambarès. *r.*
Domaine de Canteranne. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Château-Cantin. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Le Canton. Ambarès. *r.*
Le Canton. Bouliac. *côte. r.*
Cap de Fer. Yvrac. *r. w.*
Caraignac. Cenon. *r.*
Carbon-Blanc. *r.*
Cru du Cardinal de Sourdis. Cenon. *r.* *[Pal. r.*
Cru Les Carmes. Bassens.
Cru Les Carmes. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
La Carraque. Bassens. *Pal. r.* [mont. *r.*
Château-de-Carriet. Lor-
Carsoule. Montussan. *r.*
Castel Floirac. Floirac. *Pal. r.*
Castelnau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Cru Castincaud. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Catoy. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Les Cavailles. Cenon. *r.*
Cavernes. St.-Loubès. *Pal. r.*
Cenon [1]). *r.* *[Qu. r.*
Chabane. Cenon. *Pal. de*
Chalet Barbeyrat. St.-Loubès. *r.*
Chambord. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Chante-Alouette. Ambarès. *r.*
La Chapelle. Ambès. *r.*
La Chapelle. Yvrac. *r. w.*
Le Chappeley. Ambarès. *r.*
Charbonnier. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
— cru Lartigue Martin. *r.*
Ch.-Charmant. Lormont. *r.*
Chartier. Bassens. *côte. r.*
Château-Chartran. St.-Loubès. *côte. r.*
Chastaignier. Ambarès. *r.*
Châteaubriand. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Chatelier. Yvrac. *r. w.*
Château-la-Chausse. Bassens. *Pal. r.*
Chelivette. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-Chelivette. St.-Loubès. *côte. r.*
Chemin de la Vie. Ambarès. *r.*
Chemin de la Vie. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Chât.-Choisy. Yvrac. *r. w.*
Clairac. Bassens. *Pal. r.*
Clauzet. St.-Loubès. *r.*
Clémiche. St.-Loubès. *Pal. r.*
Chât.-Cluzeau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-de-Cocujac. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Cocut. Floirac. *côte. r.*
Le Collège. Tresses. *w. r.*
Conges. St.-Loubès. *côte. r.*
Conil. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Constantin. Carbon-Blanc. *r.*
Chât.-Conte. St.-Loubès. *r.*
Conteste. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Château-de-Cosse. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Coude. Ambarès. *r.*
Chât.-Couilhy-Palanque. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Coully. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine de Coulon. Ste.-Eulalie. *r.*
Cousin. Cenon. *r.*
Les Coutins. Ambarès. *r.*
— cru de La Lagune. *r.*
Domaine Le Cric. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
La Croix. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
La Croix-de-Pierre. Lormont. *r.*
La Crompe. Floirac. *côte. r.*
Cruzel. Bouilac. *côte. r.*
Domaine du Cypressat. Cenon. *r.*
Daviaud. Bouilac. *côte. r.*
David. Bassens. *côte. r.*
Degérès. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Delord. Bouilac. *côte. r.*
Domaine Despagne. Bouilac. *côte. r.*
Château-Dinetty. Bouilac. *côte. r.* [Eulalie. *r.*
Cru Dintrans. Ste.-
Domazeau. Bouilac. *côte. r.*
Château-Dorios. Cenon. *r.*
La Douane. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Les Douze-Apôtres. Bassens. *Pal. r.*
Chât.-du-Dragon. Bouliac. *côte. r.*
Drouilhet de Sigalas. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-Duguet. Carbon-Blanc. *r.*
Duprat. St.-Loubès. *Pal. r.*
Dupuch. St.-Loubès. *Pal. r.*
Durand-Bayle. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Ch.-Durandeau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Dureteste. St.-Vincent-de-Paul. *r.* [Paul. *r.*
Duval. St.-Vincent-de-
Duzan. St.-Loubès. *r.*
Domaine de l'Église. Bassens. *côte. r.*
Entre-deux-Esteys. Bassens. *Pal. r.*
— cru de Labesse. *Pal. r.*
Chât.-Erigoye. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
L'Escale. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Espagne. Bassens. *côte. r.*
Estansan. Ambarès. *r.*
Domaine de l'Étoile. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Le Faisan. Carbon-Blanc. *r.*
Faverie. Yvrac. *r.*
Château-Favols. Carbon-Blanc. *r.*
Faytaut. Carbon-Blanc. *r.*
Ferme de Piedreux. Ambès. *r.*
Ferran. Montussan. *r.*
Château-Ferrère. Floirac. *Pal. r.*
Domaine de Ferreyre. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Feydau. Artigues. *r.*
Cru des Flandres (Château-Grand-Salazard). Carbon-Blanc. *r.*
La Fleur. Artigues. *r.*
Fleurette. Carbon-Blanc. *r.*
Floirac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Fonbelleau. Lormont. *r.*

[1]) Der Boden dieser Gemeinde wird in *Palus* geteilt, welche unter dem Namen Queyries bekannt sind, und in unebene *Côtes*, welche teils kieselhaltige, teils thonhaltige Graves oder schweren, thon- u. kalkhaltigen Boden darbieten. Vergl. die Bemerkung zu Bordeaux-la-Bastide, S. 1692.

Château-Fonchereau. Montussan. *r.*
Foncoulon. Montussan. *r.*
Cru Fondival. Lormont. *r.*
Fonfrède. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Fontanneau. St.-Loubès. *Pal. r.*
Fontenille. Tresses. *r. w.*
Ch.-Formont. Ambarès. *r.*
Fort-Lajard. Ambès. *r.*
Fosselongue. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Fouqueteyres. St.-Loubès. *r.*
Le Frèche. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Freychaud. Bouliac. *côte. r.*
Gabachon - Troplong. St.-Louis-de-Montferrand. *r.* *[Pal. r.*
Gabarrau. St.-Loubès.
Le Gaës. Ambarès. *r.*
Gaignard. St.-Loubès. *r.*
Galiasse. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Galouchey. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Domaine de Garat. Floirac. *côte. r.*
La Gardille. Floirac. *côte. r.*
Les Gares. St.-Loubès. *r.*
Chât.-de-la-Gaucherie. St.-Louis-de-Montferrand.
Gauchot. Ambès. *r. [r.*
Chât.-Gauvin. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Le Gay. Artigues. *r.*
Domaine Le Gay. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Domaine du Général. Bassens. *Pal. r. [r.*
Chât.-Génicart. Lormont.
Gérème. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Germiny. Artigues. *r.*
Glaise. Carbon-Blanc. *r.*
La Gleysotte. Carbon-Blanc. *r.* [Paul. *r.*
Gobineau. St.-Vincent-de-
Godefroy. Bouliac. *Pal. r.*
Graffeuil. St.-Loubès. *r.*
Le Grain. Ambarès. *r.*
Le Grand-Loc-de-Beauval. Bassens. *côte. r.*
Château-Grand-Salazard vergl. Cru des Flandres.
Château-Grand-Tressan. Lormont. *r.*
Château-la-Grange. St.-Loubès. *Pal. r.*
Grange-Brûlée. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
La Grave. Ambarès. *r.*
La Grave vergl. Lagrave.
Cru de Gravière. Bouliac. *côte. r.*
Château-La-Gravière. Bassens. *côte. r.*
Château-des-Gravières. Lormont. *r.*
Gravot. Ambarès. *r.*
Gréseau. Yvrac. *r.*
Les Greyzeaux. St.-Loubès. *Pal. r.*
Cru Les Griffons. Bassens. *côte. r.*
Grillon. Ambès. *r.*
Le Gris. Ambès. *r.*
Château-de-Grizelle. Bouliac. *Pal. r.*
Le Gros. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-du-Gua. Ambarès. *r.*
Guérin. Bassens. *côte. r.*
Guillemin. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Guillory-Guignard. Bassens. *Pal. r.*
La Guyonnette. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Hagna. Ambarès. *r.*
Hameau. Yvrac. *r.*
Haut-Brion. St.-Loubès. *r.*
L'Homme. Ste.-Eulalie. *r.*
La Hontasse. Ambarès. *r.*
La Hourcade. Ambarès. *r.*
Ch.-des-Iris. Lormont. *r.*
Izard. Ambès. *r.*
Jacoutet. St.-Loubès. *Pal. r.* *[Pal. r.*
La Jalle. St.-Loubès.
La Jalle. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Jamois. Ambès. *r.*
Jean Chou (La Moneterie). Yvrac. *r. w.*
Jean-Pan. St.-Loubès. *r.*
Jean-Prat. Ambarès. *r.*
Jean-Videau. St.-Loubès. *r.* [Montferrand. *r.*
Jourdane. St.-Louis-de-
Labadie. Ambès. *r.*
Labarade. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Château-Labatut. St.-Loubès. *côte. r.*
Labatut. Yvrac. *r. w.*
Labécayne. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Labrède. Ste.-Eulalie. *r.*
Chât.-Laburthe. Floirac. *côte. r.*
Lacaussade. Ambès. *r.*
Lachaux. Tresses. *r.*
Lachêze. Floirac. *côte. r.*
Château-Lacoucharde. St.-Loubès. *r.*
Château-Lacroix. Floirac. — *Pal. r.* *[côte. r.*
Ch.-Lacroix. Lormont. *r.*
Château-Lacroix-et-le-Mayne. Ambès. *r.*
Chât.-Ladone. Ambès. *r.*
Lafite. Artigues. *r.*
Lafite. Bassens. *côte. r.*
Laffont. Montussan. *r.*
Lagardette. Carbon-Blanc. *r.*
Lagorp. Ambarès. *r.*
Cru Lagrange. Lormont. *r.*
Château-Lagraula. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Lagravade. Bassens. *côte. r.* [Ambarès. *r.*
Lagrave ou la Grave.
La Lagune. Montussan. *r*
Lalande-Saint-Jean. St.-Loubès. *r.*
Lalanne. Artigues. *r.*
Chât.-Lambert. Ambès. *r.*
Chât.-Lamego. Yvrac. *r.*
Lamothe. Ambarès. *r.*
Domaine de Lamothe. Bouliac. *Pal. r.*
Château-Lamothe-Montussan. *r.*
Château-Lamothe. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Le Landais. Tresses. *w. r.*
La Lande. St.-Sulpice-d'Izon. *r. w.*
La Landotte. Carbon-Blanc. *r.*
Château-Lanlay. Bassens. *Pal. r.* *[Pal. r.*
Château-Lanoix. Bassens.
Ch.-de-Lansac. Ambès. *r.*
Larré. Ambarès. *r.*
Larsan. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Laubarède. Aubarès. *r.*
Chât.-Laurient (Duprat). St.-Loubès. *Pal. r.*
Chât.-Lavergne. Bouliac. *côte. r.*
Cru Lavergne. Lormont. *r.*
Château-Lavergne. Montussan. *r.*
Lavignac. St.-Loubès. *Pal. r.*
Château-Laville. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Leblanc. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Léotard. Ambès. *r.*
Château-Lescart. St.-Loubès. *côte. r.*

Lesclide. Carbon-Blanc. *r.*
Ch.-de-Lesparre. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Domaine de Lesperon. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Chât.-Lespillon. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-Lestrille. Artigues. *r.*
Lestrille. Cenon. *r.*
Le Leu. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Leude. Ste.-Eulalie. *r.*
Leysson. Bassens. *Pal. r.*
Lion. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Lisardit. Artigues. *r.*
Lisote. St.-Vincent-de-Paul. *r.* *[côte. r.*
Chât.-Livey. St.-Loubès. *]*
Domaine Loret. Cenon. *r.*
Lormont[1]). *r.*
Château-de-Lormont. Lormont. *r.*
Ch.-de-Lort. Yvrac. *r. w.*
Chât.-du-Luc. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-de-Macanan. Bouliac. *côte. r.*
Madran. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Magnac. Ambès. *r.*
Maillard. Yvrac. *r.*
Château-Malbec. Ste.-Eulalie. *r.* [Paul. *r.*
Malbrède. St.-Vincent-de-
— cru Chalet. *r.* *]*
Cru Malescot. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-Malleret. St.-Loubès. *côte. r.*
Mallus. Bouliac. *côte. r.*
Le Manchet. Ambarès. *r.*
Le Marancin. Ambarès. *r.*
Maréchal. Cenon. *r.*
Ch.-Margarance. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Cru Margueyrat. Carbon-Blanc. *r.* *[Pal. r.*
Les Maronniers. Bassens. *]*
Marquet. Ambarès. *r.*
Massias. St.-Loubès. *r.*
Château-Mathereau. Ste.-Eulalie. *r.*
Maucailleau. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
La Menaude. Ambès. *r.*
Château-Mireport. Lormont. *r.*
Château-Modéry. St.-Loubès. *r.*
Chât.-la-Molère (domaine de Sybirol). Floirac. *côte. r.* [Eulalie. *r.*
Les Molières. Ste.- *]*
Mondion. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Cru Monplaisir. Lormont. *r.* *[côte. r.*
Chât.-Montagne. Floirac. *]*
Montagne. Lormont. *r.*
Montalier. Floirac. *côte. r.*
Château-de-Montferrand vergl. Ch.-de-Peyronnet.
Chât.-Montjon-le-Gravier. Ste.-Eulalie. *r.*
Montussan. *r. w.*
La Moriette. Cenon. *r.*
Château-Morin. Bassens. *côte. r.*
Cru Morne. Lormont. *r.*
Morpain. Yvrac. *r.*
Ch.-La-Mothe. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Les Mothes. St.-Loubès. *Pal. r.*
Moulerin. Bassens. *côte. r.*
Le Moulin. Ambarès. *r.*
Domaine du Moulin. Carbon-Blanc. *r.*
Le Moulin. St.-Sulpice-d'Izon. *r.* [Yvrac. *r.*
Le Moulin de Golias. *]*
La Mouline. Ambarès. *r.*
Le Moune. Montussan. *r.*
Villa Moure. Cenon. *r.*
Le Mourra. Bassens. *côte. r.*
Muscadet. Bassens. *côte. r.*
Cru Nanot. Lormont. *r.*
Nauliquet. Ambès. *r.*
Les Neuves. Ste.-Eulalie. *r.*
L'Oeil-du-Pas. Ambarès. *r.*
Cru Les Ormes (La Croix-Rouge). Lormont. *r.*
Palmer. Cenon. *r.*
Cru Pandelette. Lormont. *r.* [Ambarès. *r.*
Château-Parabelle. *]*
La Parqueyre. St.-Loubès. *Pal. r.* [Ambarès. *r.*
Le Pas-de-Loup. *]*
Le Passin. Lormont. *r.*
Château-Payault. Bassens. *côte. r.* *[côte. r.*
Ch.-Péligon. St.-Loubès. *]*
Pélut. St.-Loubès. *Pal. r.*
Perniot. Tresses. *w. r.*
Le Petit-Moulin. St.-Loubès. *r.*
Pey-Bonnet. Yvrac. *r. w.*
Peybran. St.-Loubès. *r.*
Château-Peychaud. Ambarès. *r.*
Chât.-Peychaud. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Peyhaut. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine de Peyjouan. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Peyrarey. Yvrac. *r. w.*
Le Peyrat. Bassens. *côte. r.*
Domaine de Peyreland, cru des Moines. Yvrac. *r.*
Chât.-de-Peyronnet ou -de-Montferrand. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine Le Phénix. Floirac. *r.*
Château-du-Pian. Bouliac. *côte. r.* *[côte. r.*
Château-Pichon. Bassens. *]*
Pichot. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Piédreux. Ambès. *r.*
Le Pin. Carbon-Blanc. *r.*
Pinang-Delord. Tresses. *r. w.* *[r.*
Pinot. St.-Sulpice-d'Izon. *]*
Le Pin-Pin. Lormont. *r.*
Les Places. Ambarès. *r.*
Les Places. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Pont de Goulle. Ste.-Eulalie. *r.*
Cru Pont-Larchevêque. Lormont. *r.* *[Pal. r.*
Portandon. St.-Loubès. *]*
Port-Lopès. Ambès. *r.*
Le Poteau. Ambarès. *r.*
Poumey. St.-Loubès. *r.*
Poupette. St.-Loubès. *Pal. r.*
Ch.-la-Prairie. Artigues. *r.*
Le Pré-Long. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Protestant. Ambarès. *r.*
Château-Puymiran. Montussan. *r.*
Château-Puynormand. Ambès. *r.*
Puyplat. Bassens. *r.*
Palus de Queyries. Lormont. *r.*
Chât.-Quinsac. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Rabanau. Ambarès. *r.*
La Raffette. Montussan. *r.*
Château-La-Raffette. St.-Loubès. *r.*
Raison. Yvrac. *r.*
Chât.-Raoul. Lormont. *r.*
Cru Rauloz. Lormont. *r.*
La Raussade. Lormont. *r.*

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Malbec, Merlot-Cabernet und Mancin, werden in Côtes- und Palus-Weine eingeteilt. Die ersteren zählen zu den ersten Côtes des Entre-deux-Mers. Die Weine der Palus werden wie die der Queyries (siehe S. 1692) klassiert.

Raux. Ambès. *r.*
Cru Rebelle. Lormont. *r.*
Château-Reignac. St.-Loubès. *côte. r.*
Rhodes. Bassens. *côte. r.*
Ribeyrote. Ambarès. *r.*
Riboutet. Floirac. *côte. r.*
Robillard. Ambès. *r.*
La Roche. Tresses. *r. w.*
Rochefort. Ambarès. *r.*
Les Roches. Carbon-Blanc. *r.*
Roger. Yvrac. *r. w.*
Romevie. Bassens. *côte. r.*
Domaine de Roques. Ste.-Eulalie. *r.*
La Roquette. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Cru La-Rose-Saint-James. Bassens. *r.* [*Pal. r.*]
Chât.-Rosenthal. Bassens.
Roudier. St.-Loubès. *Pal. r.*
Ch.-Rouffiac. Lormont. *r.*
Roussanne. St.-Loubès. *Pal. r.*
Roux. Floirac. *côte. r.*
Château-Rozeau. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Ruch. Ambès. *r.*
Domaine de Rudemont. Floirac. *côte. r.*
Chât.-La-Rue. Ambès. *r.*
Sabarège. Ambarès. *r.*
Sabès. Bassens. *côte. r.*
Château-Saint-Aignan. St.-Loubès. *r.*
Saint-Aubin. Lormont. *r.*
Château-Sainte-Barbe. Ambès. *r.*
Saint-Clément. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Saint-Denis. Ambarès. *r.*
Sainte-Eulalie. *r.*
Saint-Jacques-La-Ferlingue. Ambès. *r.*
Saint-James. Bassens. *r.*
Saint-Loubès. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Saint-Louis-de-Montferrand[1]). *r.*
Ch.-Saint-Louis-de-Montferrand. St.-L.-de-M. *r.*
Saint-Sever. Ambarès. *r.*
Saint-Sulpice-d'Izon-et-Cameyrac. *r. w.*
Saint-Vincent. Ambarès. *r.*
Saint-Vincent-de-Paul[2]). *r.*
Domaine de Salazard. Carbon-Blanc. *r.*
Salles. St.-Loubès. *r.*
Sandrier. Ambès. *r.*
Château-de-Sans. Ste.-Eulalie. *r.*
Sansaumoine. Carbon-Blanc. *r.* [mont. *r.*]
Château-Sans-Souci. Lor-
Sarrail. St.-Loubès. *r.*
Le Sautereau. St.-Loubès. *Pal. r.*
Sclafer. Ambarès. *r.*
La Sègue. Bassens. *Pal. r.*
Séguin. Montussan. *r.*
Séguineau. Bassens. *côte. r.*
Séjourné. Carbon-Blanc. *r.*
Chât.-Senaillac. Tresses. *r.*
La Serre. Cenon. *r.*
Sicard. Ambarès. *r.*
Le Sion. Tresses. *r.*
Ch.-Siret. Ste.-Eulalie. *r.*
Sobat. Bouliac. *côte. r.*
Sonis-Charriol. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Sorbède. Montussan. *r.*
La Soubrante. Ambès. *r.*
Soulié. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Soupetard. St.-Loubès. *r.*
La Souys. Floirac. *Pal. r.*
Sudiraut. Ambarès. *r.*
Le Suisse. St.-Loubès. *r.*
Domaine de Sybirol
vergl. Ch.-la-Molère.
Les Tabernottes. Yvrac. *r. w.*
Domaine de Taillefer. Montussan. *r.*
Tarrey. Ambarès. *r.*
Le Taste. Bassens. *côte. r.*
Terrasson. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-de-Terrefort. Bouliac. *côte. r.*
Terrefort. St.-Loubès. *r.*
Le Tertre de Baudin. Bassens. *côte. r.*
Le Tertre-de-Cabet. St.-Loubès. *r.* [*r. w.*]
Tertre de Renard. Yvrac.
Teynac. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Château-Teyssonneau. Tresses. *r. w.*
Ch.-du-Tillac. Ambarès. *r.*
Tillède. Ambès. *r.*
Château-Toignan. St.-Loubès. *r.*
Tojan. Bouliac. *côte. r.*
La-Tour-de-Biguey. Bassens. *Pal. r.*
La Tour-Blanche. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Chât.-la-Tour-Gueyraud. Ste.-Eulalie. *r.*
Les Toureils. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Toutifaut. Ambarès. *r.*
Ch.-Tranchère. Cenon. *r.*
Tresses. *r. w.*
Le Treuil. Ambarès. *r.*
Les Trois-Pavillons. St.-Louis-de-Montferrand.
Troubadis. Ambès. *r.* [*r.*]
Le Truch. St.-Loubès. *r.*
Le Truch-de-Reignac. St.-Loubès. *r.*
La Tuilerie. Carbon-Blanc. *r.*
La Tuilerie. Montussan. *r.*
Turgis. Cenon. *r.*
Les Valentons. St.-Loubès. *Pal. r.*
Verdot. Ambarès. *r.*
Viale. Bouliac. *côte. r.*
Les Videaux. Tresses. *r. w.*
Château-de-Villepreux. Beychac-et-Cailleau. *w. r.* [*Pal. r.*]
Chât.-Vimeney. Bouliac.
Chât.-Vimeney. Floirac. *Pal. r.*
Domaine de Vinagrey. Ste.-Eulalie. *r.*
Vincendon. Ste.-Eulalie. *r.*
Vivarnon. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Le Vivey. Bassens. *Pal. r.*
Yvrac. *r. w.*

Canton Créon.

Kanton mit 26 Gemeinden und 16508 Einwohnern.

Ancèze. Camblanes. *côte. r.*
Angaud. Baurech. *r.*
Les Arcins. Latresne. *Pal. r.* [*w. r.*]
Les Arouches. Loupes.
Arrouch. Pompignac. *r. w.*
Château-Audigey. La Sauve. *r. w.*

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Verdot, Mancin, Cabernet, Béquignol, Colon und anderen Trauben-Sorten, sind sehr körper- und farbreich und in ihren ersten Gewächsen besitzen sie ein hervorragendes Veilchen-Bouquet.

[2]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Mancin, Verdot, Colon, Machouquet, Cabernet, Malbec und anderen Trauben-Sorten, sind körper- und farbreich, gesucht als Cargaison-Weine und für den Verbrauch von Paris.

Les Augustins. Latresne. *Pal. r.*
Bagatelle. Le Tourne. *r.*
Baritault. Carignan. *r.*
Barraigne. Cambes. *r.*
Ch.-Barrault. Cursan. *w. r.*
Barreyre. Cénac. *r.*
Le Basque. Haux. *r. w.*
Cru Basterate. Salleboeuf. *r. w.*
Baurech. *côte. r. w.*
— *Pal. r.*
Ch.-Baurech-Puygueraud. Baurech. *côte. r. w.*
Le Béarnais. St.-Genès-de-Lombaud. *r. w.*
Beau. Cénac. *r.*
Ch.-Beaugey. Carignan. *r.*
Beaulé. Pompignac. *r. w.*
Château-Beauregard. Le Tourne. *r. w.*
Domaine du Beau-Rivage. Beaurech. *Pal. r.*
Ch.-Beauséjour. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Cru Beau-Site. Cambes. *r.*
Château-Belair. Quinsac. *côte. r.* *[r. w.*
Ch.-de-Bel-Air. Croignon. *}*
Château-Bel-Air. Sadirac. *w. r.* *[r. w.*
Bellevue. Baurech. *côte.* *}*
Bellevue. Carignan. *w.*
Bellevue. Lignan. *r. w.*
Chât.-Bellevue. Quinsac. *côte. r.*
Belloc. Latresne. *r.*
Benot. Le Tourne. *r. w.*
Bergerie. Latresne. *r.*
Bernichon. Latresne. *Pal. r.*
La Berthe. Bonnetan. *r. w.*
Bigney-Matevieille. Latresne. *r.*
La Bigueresse. Quinsac. *Pal. r.*
Birolle. Cambes. *r.*
Blanchon. Le Tourne. *r. w.*
Blaret. Camblanes. *côte. r.*
Blézignac. *r. w.*
Le Bois-Menu. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Chât.-Bonneau. Baurech. *côte. r. w.*
Bonnetan. *r. w.*
Borie. Latresne. *r.*
Château-la-Boubène. Quinsac. *côte. r.*
Bousquet. Pompignac. *r. w.*
Brémontier. Cambes. *r. w.*
Domaine de Brigaille. Haux. *w. r.*
Brisefer. Baurech. *r.*
Cabanon-Reillac. Latresne. *r.*
Château-Cadouin. Pompignac. *r.*
Caillot. Baurech. *côte. r. w.*
Calamiac. Sadirac. *w. r.*
Château-de-Camarsac. *r. w.*
Cambes. *r. w.*
Camblanes. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Campet. St.-Caprais. *r. w.*
Cantelaudette. Latresne. *r.*
Chât.-Canteloup. Baurech. *côte. r. w.*
Château-Canteloup. Carignan. *r.*
Château-Canteloup. Madirac. *w. r.*
Le Canton. Le Tourne. *r. w.*
Capet. Cambes. *r. w.*
Capon. Tabanac. *côte. r. w.*
Cardayres. Latresne. *r.*
Château-de-Carignan. Carignan. *r. w.*
Les Carmes. Pompignac. *r. w.*
Chât.-Casse. Latresne. *r.*
Le Castéra. Latresne. *r.*
Le Castéra. Pompignac. *r. w.*
Le Causetey. St.-Caprais. *r. w.* *[r. w.*
Caussillan. Tabanac. *côte.* *}*
Cavaillac. Quinsac. *côte. r.*
Cazeaux. Cambes. *r.*
Cénac. *r.* *[r. w.*
La Chabanne. Cambes. *}*
Chanteloup. Haux. *r. w.*
Cru La Chapelle. Cambes. *r.*
La Chapelle. Latresne. *r.*
Chastelet. Quinsac. *côte. r.*
Domaine de Chatillon. Pompignac. *r.*
La Chaumière. Haux. *r. w.*
Chaumont. Haux. *r. w.*
La Chausse. Cambes. *r. w.*
La Chausse. Camblanes. *r.*
Chavasse. St.-Caprais. *r. w.*
Le Chenu. Bonnetan. *r.*
Château-Clauzel. Quinsac. *Pal. r.*
Château-de-Clinet. St.-Caprais. *r. w.*
Côte-Rôtie. Le Tourne. *r. w.*
Chât.-Coulom. Latresne. *Pal. r.*
Courcouyac. Haux. *r. w.*
Cournaud. Quinsac. *r.*
Château-de-Courreau. Haux. *r. w.*
Créon. *r. w.* *[côte. r.*
Crocquet. Camblanes. *}*
Croignon. *r. w.*
La Croix Latresne. *r.*
Croix-Marron. Latresne. *r.*
Cruzeau. Fargues-St.-Hilaire. *r.*
Cueille. Carignan. *r.*
La Cure. St.-Caprais. *r. w.*
Cursan. *r. w.*
Château-Curton. La Sauve. *r. w.* *[r. w.*
Le Cyprès. Baurech. *côte.* *}*
Domaine de Daims. Pompignac. *r. w.*
Domaine de Damluc. Camblanes. *côte. r.*
Demptos. Camblanes. *côte. r.*
Chât.-Desbarrats. Baurech. *côte. r. w.*
Desplat. Cambes. *r. w.*
Deydies. Latresne. *r.*
Domec. Tabanac. *côte. r. w.*
Douleyes. Tabanac. *côte. r.*
Le Doyenné-La-Tour. Camblanes. *côte. r. w.*
Le Doyenné-La-Tour. Quinsac. *côte. r. w.*
Le Doyenné-La-Tour. St-Caprais. *r. w.*
Dringue. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Cru Drouillard-Broussignac. Camblanes. *côte. r.*
Ch.-Dudon. Baurech. *r. w.*
Chât.-Duplessy. Cénac. *r.*
Escutte. Quinsac. *Pal. r.*
Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-Fauquey. La Sauve. *r. w.*
Fégère. Camblanes. *Pal. r.*
Ferme du Bridat. Baurech. *Pal. r.*
Château-de-la-Ferrade. Latresne. *Pal. r.*
Filatreau. Pompignac. *r.*
Domaine de Filhot de Gimbaud. Quinsac. *côte. r.*
Fontanette. Quinsac. *Pal. r.*
La Fontebonne. Camblanes. *côte. r.*
Forcade. Camblanes. *côte. r.*
Château-de-Fortage. Camblanes. *côte. r.*
Fosseferrière. St.-Caprais. *r. w.*
Fourmey. Latresne. *Pal. r.*
Domaine de la Fraize. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-des-Frères. Haux. *r. w.*
Fresquet. St.-Caprais. *w. r.*
Château-Gabaron. La Sauve. *r. w.*
Gaëts. Tabanac. *côte. r.*
Galleteau. Quinsac. *côte. r.*

Gaussens. Baurech. *Pal. r.*
Les Gauthiers. Bonnetan. *r. w.*
Gauvry. Latresne. *Pal. r.*
Domaine Le Giron. Haux. *r. w.*
Château-Goelane. St.-Léon. *r. w.*
Ch.-la-Gorce. Haux. *w. r.*
Le Gourdin. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Le Grand-Arnaud. Carignan. *r.*
Le Grand-Bastard. Latresne. *Pal. r.*
Le Grand-Bertrand. St.-Caprais. *w. r.*
Grand-Chemin. Haux. *r. w.* [*r. w.*]
Grande Galoche. Lignan. [*r. w.*]
Gravat. Salleboeuf. *r. w.*
Château-du-Gravat. Haux. *r. w.*
Gravette. Cambes. *r. w.*
Domaine de Gréteau. Haux. *w. r.*
Chât.-Grimon. Quinsac. *r.*
Guillaumet. Sadirac. *w. r.*
Le Gustinot. Latresne. *r.*
Chât.-Guyonnet. Cursan. *r. w.*
Hautesage. Haux. *r. w.*
Haux[1]). *r. w.*
Château-l'Héritier vergl. Ch.-Lhéritier.
L'Horloge. Sadirac. *w. r.*
L'Hortie. Cambes. *r.*
Château-des-Hugons. Quinsac. *côte. r.*
Île-d'Arcins. Latresne. *Pal. r.*
Île des Juifs. Camblanes. *Pal. r.*
L'Ilot. Quinsac. *Pal. r.*
Chât.-d'Izard. Camblanes. *côte. r.*
Château-Jauquet. La Sauve. *r. w.* [*w. r.*]
Jean-Arnaud. Sadirac. [*w. r.*]
Jean-Robert. Cénac. *r.*
Jonchet. Cambes. *r.*
Jos. Madirac. *w. r.*
Le Juge. Haux. *r. w.*
Julien. Quinsac. *côte. r.*
Labadie. Bonnetan. *r. w.*
Labèque. Quinsac. *Pal. r.*
Labésine. Haux. *w. r.*
Chât.-Labory. Camblanes. *côte. r.*
Château-de-Lacaussade. Baurech. *côte. r. w.*
Cru Lafite. Camblanes. *côte. r.* [Hilaire. *r.*]
Cru Lafitte. Fargues-St.- [Hilaire. *r.*]
Lafitte. Latresne. *r.*
Château-Lagarette. Camblanes. *côte. r.*
Château-Lagarosse. Tabanac. *côte. r. w.*
Lagasse. Haux. *r. w.*
Lagrange. Camblanes. *côte. r.*
Lalande. Haux. *r. w.*
Lalande. Quinsac. *côte. r.*
Chât.-Lalande. Quinsac. *Pal. r.*
Château-Laloubière vergl. Ch.-la-Loubière.
Chât.-Lamothe. Cénac. *r.*
Lamothe. Haux. *r. w.*
Lancazères. Camarsac. *r. w.* [*r. w.*]
Landeron. Pompignac. [*r. w.*]
Landreau. Sadirac. *w.*
Landrin. Cursan. *w. r.*
Château-de-Languissan. Croignon. *r. w.*
Château-de-Larcebauld. Croignon. *r. w.*
Larigaudière. Quinsac. *côte. r.* [*côte. r.*]
Chât.-Laroche. Baurech. [*côte. r.*]
Château-Larose. Baurech. *côte. r. w.*
Château-Larronde. Le Tourne. *r. w.*
Clos Lasalle. Cambes. *r.*
Laspeyre. Latresne. *r.*
Chât.-Latour. Camblanes. *côte. r.*
Château-Latour-d'Acq. Camblanes. *Pal. r.*
Château-de-Latresne. Latresne. *r.*
Lencome. Tabanac. *Pal. r.*
Chât.-Léon. Carignan. *r.*
Lestage. Sadirac. *w. r.*
Chât.-Lestange. Quinsac. *côte. r.*
Chât.-Lhéritier. Cénac. *r.*
Lignan. *r. w.*
Chât.-de-la-Ligue. Lignan. *r. w.* [*w. r.*]
Chât.-Lillefort. Lignan. [*w. r.*]
Dom. de Los. St.-Genès-de-Lombaud. *w. r.*
Lotte. Camblanes. *côte. r.*
Château-la-Loubière. Bonnetan. *r. w.*
Loupes. *r. w.*
Luby. Le Tourne. *r. w.*
Lusane. St.-Caprais. *w. r.*
Chât-de-Lyde. Baurech. *côte. r.*
Madéran. Cambes. *r.*
Maderolles. St.-Caprais. *w. r.*
Madirac. *r. w.* [*w. r.*]
Madrac. Tabanac. *côte.* [*w. r.*]
Chât.-Maillé. Carignan. *r.*
Malavan. Fargues-St.-Hilaire. *w. r.*
Maledent. Loupes. *r. w.*
Malherbe. Latresne. *r.*
Mallet. Cambes. *r.*
Manial. Pompignac. *r. w.*
Château-Maran. Cambes. *r. w.* [*côte. r.*]
Château-Maran. Quinsac. [*côte. r.*]
Domaine de Marchais-Capéran. Cénac. *r.*
Margoton. Tabanac. *côte. r. w.* [*côte. r. w.*]
Marguiche. Tabanac. [*côte. r. w.*]
Le Marle. Cambes. *w.*
La Marmette. Carignan. *r.*
Domaine des Marronniers. Cambes. *r.*
Martet. Latresne. *r.*
Chât.-Materre. Cénac. *r.*
Domaine de Maucaillou. Sadirac. *r. w.*
Maucoulet. Latresne. *Pal. r.*
Mauran. Quinsac. *côte. r.*
Le Mayne-de-Labadie. Sadirac. *w. r.*
Ménoire. Camblanes. *Pal. r.*
Meynac. Camblanes. *côte. r.*
Meynard. Camblanes. *côte. r.*
Meyrefort. Pompignac. *r.*
Milange. Tabanac. *côte. r. w.*
Millery. Latresne. *Pal. r.*
Milon. Salleboeuf. *w. r.*
Mons. Cénac. *r.*
Clos-Montagne. Cénac. *r.*
Domaine de Montaigne. Quinsac. *Pal. r.*
Montey. Salleboeuf. *w. r.*
Montichamp. Camblanes. *côte. r.*

[1]) Die Rotweine werden unter die guten gewöhnlichen (bons ordinaires) der Gegend klassiert. Die Weißweine werden in zwei Hauptklassen eingeteilt: a) Diejenigen, welche in den südlichen und westlichen Teilen der Gemeinde geerntet und aus Sémillon, Sauvignon u. Enrageat erzeugt werden; sie sind fein und likörhaltig (von besonderer Güte ist das Gewächs La Gorce, welches bis zu 1000 Fr. bringt); b) Die, welche im nördlichen Teile der Gemeinde, meist aus Enrageat, erzeugt werden; sie sind sehr alkoholreich und werden gern zum Verschneiden gebraucht.

Cru Montignac. Cénac. *r.*
Domaine de Moras. Cambes. *r. w.*
La Motte. Carignan. *r.*
Moulin de la Mer. Quinsac. *r.*
La Mouline. Cénac. *r.*
Nardigue. St.-Genès-de-Lombaud. *w. r.*
Narson. Loupes. *w. r.*
Château-Nénine. Baurech. *côte. r. w.*
Château-Niort. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Chât.-Nort. Baurech. *r. w.*
Chât.-Pageyrin. Lignan. *r. w.*
Pagnet. Latresne. *r.*
Pailhas. Loupes. *w. r.*
Pailon. Fargues-St.-Hilaire. *r.*
Domaine de la Palue. Le Tourne. *r.*
Le Paradis. Fargues-St.-Hilaire. *r. w. [r.*
Pasquier. Camblanes. *côte.)*
Château-Patrouilleau. La Sauve. *r. w. [w. r.*
Le Pavillon. Salleboeuf.)
Chât.-Peconnet. Quinsac. *côte. r. [r. w.*
Le Petit-Cos. Salleboeuf.)
Le Petit-Maingaud. Haux.
Peybigey. Latresne. *r. [r.)*
Peybotte. Lignan. *w. r.*
Chât.-le-Peyrat. Cambes. *w. r. [r. w.*
Chât.-Peyrouney. Créon.)
Peysard. Quinsac. *côte. r.*
Peyvideau. Carignan. *r.*
Château-de-Pic. Le Tourne. *r. w.*
Chât.-Plassans. Tabanac. *côte. r. w.*
Plessis. Camblanes. *côte. r.*
Pompignac. *r. w.*
Cru Le Pont de la Pimpine. Latresne. *r.*
Le Portail. St.-Genès-de-Lombaud. *w. r.*
Port-Neuf. Camblanes.
— *Pal. r. [côte. r.)*
Le Port du Roy. Quinsac. *Pal. r.*
Chât.-Poujade. Cénac. *r.*
Pouliot. Baurech. *côte. r. w.*
Pourquet. Haux. *r. w.*
Le Pout. *r. w.*
Château-Préfontaine. La Sauve. *r. w. [Pal. r.*
Chât.-Pressac. Baurech.)
Château-Primet. Pompignac. *r. w. [côte. r.*
Pringuey. Camblanes.)
Château-de-Providence. Tabanac. *Pal. r.*
Le Puits. Baurech. *côte. r. w.*
Puybardin. Cambes. *r. w.*
Queyssard. Pompignac.
Quinsac. *côte. r. [r. w.)*
— *Pal. r.*
Raffis. Baurech. *côte. r. w.*
Domaine les Raigneaux. Madirac. *r.*
Rambat. Latresne. *r.*
Château-Raoul. Cénac. *r.*
Chât.-Raoul. Cursan. *r. w.*
Château-Rauzé. Cénac. *r.*
Château-Renon. Tabanac. *côte. r.*
La Rigaudière. Camblanes. *côte. r.* [Pout. *r. w.*
Château-Rivalan. Le
Rivanseau. Pompignac. *r. w.*
Rocherau. Loupes. *w. r.*
La Romaningue. Pompignac. *r.*
Rondeau. Cambes. *r.*
Roqueys. Carignan. *r.*
Roubric. Cambes. *r.*
Roudey. Haux. *r. w.*
Roudey. Tabanac. *côte. r. w.*
Rouquette. Baurech. *r. w.*
Rouquey. Tabanac. *côte.*
— *Pal. r. [r. w.)*
Chât.-Royon. Créon. *r. w.*
Domaine de Sabatey. Carignan. *r.*
Le Sablon. Camblanes.
Sadirac. *r. w. [côte. r.)*
St.-Agnan. Tabanac. *Pal. r.*
Saint-Amand. Cambes. *r. w.*
Saint-Caprais. *r. w.*
Château-de-St.-Genès. St.-Genès-de-Lombaud. *r. w. [côte. r. w.*
Saint-James. Baurech.)
Saint-Léon. *r. w.*
Sainte-Raffine. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-Saint-Sève-Montgirard. Cénac. *r.*
Salleboeuf. *r. w.*
Salvy. Latresne. *r.*
Cru Saujean. St.-Caprais. *r. w.*
Château-de-Sautejeau. Croignon. *r. w.*
La Sauve. *r. w.*
Château-de-Seguin. Lignan. *w. r.*
La Seleyre. Latresne. *Pal. r. [r. w.*
Sentout. Tabanac. *côte.)*
Seris. Latresne. *r.*
Cru de Serres. Camblanes. *r.*
Domaine de Sissans. Camblanes. *côte. r.*
Sonney-Canteloup. Carignan. *r.*
Château-Sorbier. Cénac. *r.*
Tabanac. *r. w. [côte. r.*
Chât.-Tapiau. Camblanes.)
Château-du-Tasta. Camblanes. *côte. r.*
Château-la-Tour. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-de-la-Tour. Salleboeuf. *r. w.*
Le Tourne. *r. w.*
Tretin. Pompignac. *r.*
Château-de-Tustal. Sadirac. *w. r.*
Valade. Tabanac. *Pal. r.*
Château-Valrose. Latresne. *Pal. r. [r. w.*
Chât.-Vaquey. Salleboeuf.)
Château-Grand-Verdus. Sadirac. *w. r.*
Château-Petit-Verdus. Sadirac. *w. r.*
Le Vergey. Cambes. *r. w.*
Le Vergey. Quinsac. *côte. r.*
Vignac. Carignan. *r.*
Le Vigneau. Pompignac. *r. w. [côte. r.*
Vignemartin. Quinsac.)
Villaure. Camarsac. *w. r.*
Vinagray. Cénac. *r.*
Vincent. Pompignac. *r. w.*
Le Violon. Bonnetan. *r.*

Canton Cadillac.

Kanton mit einem Flächen-Inhalt von 98,71 qkm, 16 Gemeinden und 12433 Einwohnern.

André-Vinsot. Cardan. *r.*
Andron. Loupiac. *r. w.*
Arnaud-Jouan. Cadillac. *w. r.*
Augey. Cardan. *r.*
Cru Le Bacquey. Rions. *côte. r. w.*
Balland. Gabarnac. *r. w.*
Ballot. Monprimblanc. *r. w.*
Banastreyre. Lestiac. *r. w.*
Barbot. Donzac. *r.*
Barrail. Monprimblanc. *r.*
Ch.-Barreyre. Langoiran. *côte. r. w.*

Domaine de Beauséjour. Rions. *côte. r.*
Bédat. Langoiran. *côte. r. w.*
Bédat. Monprimblanc. *r. w.*
Beguey. *r. w.*
Bellegarde. Lestiac. *r. w.*
Bellevue. Langoiran. *côte. r. w.*
Berbec. Gabarnac. ***r. w.***
Domaine du Bertaut. Langoiran. *r.*
Château-de-Berthoumieu. Loupiac. *r. w.*
La Bertrande. Omet. *r. w.*
Bertranet-Bonneval. Cadillac. *r.*
Château-Bertranon. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Château-Biac. Langoiran. *côte. w. r.*
Bibey. Cardan. *r.*
Chât.-Birot. Beguey. *w. r.*
Bisdounet. Gabarnac. *r. w.*
Bizoc. Omet. *r. w.*
Boisson. Beguey. *r. w.*
Borneaud. Gabarnac. *r.*
Le Boucher. Monprimblanc. *r. w.*
Le Boudeur. Omet. *r. w.*
Bouit. Rions. *côte. r. w.*
Le Bourdieu. Monprimblanc. *w.*
Le Broussey. Rions. *côte. r. w.*
Domaine de Broustarel. Rions. *côte. r. w.*
La Burthe. Monprimblanc. *r.*
Cadillac. *r. w.* [*r. w.*]
Ch.-de-Caila. Rions. *côte.*
La Caillotte. Monprimblanc. *r. w.*
Le Campot. Villenave-de-Rions. *r.*
Domaine de Capellanie. Lestiac. *r. w.*
Capet. Monprimblanc. *r. w.*
Capian. *r. w.*
Cardan. *r.*
La Castagneyre. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Castaing. Capian. *r. w.*
Cazères. Villenave-de-Rions. *r.*
Chante-l'Oiseau. Gabarnac. *r. w.*
Chaulet. Rions. *côte. r. w.*
Chauvin. Langoiran. *côte. r. w.*
Chay. Loupiac. *w. r.*
Chichoye. Loupiac. *r. w.*
Clarens. Cadillac. *r. w.*
Château-Coullac. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Coulongues. Lestiac. *r. w.*
Couloumet. Loupiac. *w. r.*
Ch.-Couteau. Capian. *r. w.*
Le Couvent. Rions. *côte. r. w.*
Crabitant. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Crâne. Donzac. *r. w.*
Le Crassat. Langoiran. *côte. w. r.*
Domaine Crassat-Moutin. Langoiran. *côte. r. w.*
Le Cros de Verteuil. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Ch.-du-Cros. Loupiac. *r. w.*
Damanieu. Cardan. *r.*
Damanieu. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Darlan. Villenave-de-Rions. *r.* [blanc. *r.*]
Darmagnac. Monprim-
Darmagnac. Villenave-de-Rions. *r.*
Desclaud. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Chât.-Deyma vergl. Mathiot.
Donzac. *r. w.*
Esplinguet. Rions. *côte. r.*
Domaine de Falerne. Langoiran. *r. w.*
Château-Faubernet. Langoiran. *côte. r. w.*
Ch.-Fauchey. Villenave-de-Rions. *r. w.*
Chât.-Faugas. Gabarnac. *r. w.* [*w. r.*]
Chât.-Fayaut. Cadillac.
La Ferreyre. Cadillac. *r. w.*
Fiates. Gabarnac. *r. w.*
Foucaud. Cardan. *r.*
Fourneau. Gabarnac. *r.*
Gabarnac. *r. w.*
Gaillardon. Cadillac. *r. w.*
Gajeau. Paillet. *r. w.*
Galleteau. Langoiran. *r. w.*
Château-Galteau. Capian. *r. w.* [*r. w.*]
Ch.-Gardera. Langoiran.
La Gareyne. Langoiran. *r.*
German. Capian. *r. w.*
Giron. Loupiac. *r. w.*
Ch.-Gourran. Langoiran. *côte. r. w.* [*w. r.*]
Chât.-de-Gours. Capian.
Goutey. Gabarnac. ***r. w.***
Le Grabaney. Beguey. *r. w.*
Château-Grand-Brannet. Capian. *r. w.* [*r. w.*]
Grand Chemin. Paillet.
Le Grand-Village. Donzac. *r. w.*
La Grange. Cadillac. *r. w.*
Guillory. Villenave-de-Rions. *r.*
Guinot. Loupiac. *r. w.*
Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Haut-Marin. Capian. *w. r.*
Hongrand. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Hourtoye. Loupiac. *w. r.*
Île Marguerite. Rions. *Pal. r.*
Cru Jean. Loupiac. *r. w.*
Jean-Faux-Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Jean-Lamat. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Cru Jeanneau. Cadillac. *w. r.*
Jipon. Lestiac. *r. w.*
Château-Jourdan. Rions. *côte. r. w.*
Labat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Labatut. Gabarnac. ***r. w.***
Labeyrie. Gabarnac. *r. w.*
Lacabane. Gabarnac. *w. r.*
Lachaise. Capian. *r. w.*
Lacoste. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lacroix. Gabarnac.
Laffitte. Gabarnac. *r. w.*
Chât.-Lafue. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lagnet. Cadillac. ***r. w.***
Château-Lagrange. Rions. *Pal. r.*
Lamarque. Cardan. *r.*
Château-Lamarque. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Château-Lamat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lambrot. Loupiac. ***w. r.***
Lamothe. Gabarnac. *r.*
Lampon. Lestiac. *r. w.*
Langoiran[1]). *r. w.*
Château-de-Langoiran. Langoiran. *r. w.*
Lapeyrère. Beguey. ***r.***
Château-Lapeyrouche. Langoiran. *côte. r. w.*

[1]) Die roten Côtes-Weine dieser Gemeinde werden aus 3/4 Malbec, 1/4 Merlot, Verdot und anderen Trauben-Sorten erzeugt. Die roten Palus-Weine, erzeugt aus Malbec, zart und schnell trinkbar, sind als Cargaison-Weine sowie für den Pariser Verbrauch gesucht. Die Weißweine sind in den ersten Gewächsen das Erzeugnis von Sémillon, Sauvignon, Blanquette und Muscadelle.

Lapradiave. Laroque. *w.*
Larden. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lardiley. Cadillac. *r. w.*
Laroque. *r. w.*
Château-de-Laroque. Laroque. *r. w.*
Larrivat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lasserre. Paillet. *r. w.*
Chât.-Lataste. Langoiran. *r. w.*
Cru Laulan. Cadillac. *w. r.*
Ch.-Laurétan. Langoiran. *côte. r. w.*
Laville. Capian. *w.*
Ch.-Lépine. Loupiac. *w. r.*
Lestiac. *r. w.*
Château-Lezongars. Villenave-de-Rions. *r.*
La Ligassonne. Langoiran. *côte. r. w.*
Ligueboy. Monprimblanc. *r.*
Livran. Beguey. *r. w.*
Château-Loubens. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Loupiac. *r. w.*
Château-Loupiac-Gaudiet. Loupiac. *r. w.*
Mallet. Rions. *côte. r. w.*
Maquet. Capian. *r. w.*
Dom. de Marche-Carrat. Langoiran. *côte. r. w.*
Cru Marquet. Paillet. *w. r.*
Cru de Marsan. Lestiac. *r. w.*
Martet. Gabarnac. *r. w.*
Martet. Rions. *côte. r. w.*
Martin Douat. Langoiran. *côte. r. w.*
La Martingue. Monprimblanc. *r. w.*
Mathelot. Gabarnac. *r. w.*
Mathiot. Villenave-de-Rions. *r.*
— Château-Deyma. *r.*
Medoue. Ste.-Croix-du-Mont. *w.*
Ménicle. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Mingot. Laroque. *r.*
Miqueu. Loupiac. *r.*
Mondon. Laroque. *r. w.*
Monet. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Monlun. Rions. *côte. r. w.*
Monprimblanc. *r. w.*
Montalier. Loupiac. *w. r.*
Château-de-Mony. Rions. *côte. r. w.* [*r. w.*]
Château-Moueys. Capian.
Mouleyre. Cardan. *r.*
Le Moulin. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Mouliot. Loupiac. *w. r.*
Mourisset. Omet. *r. w.*
— cru Le Moulin. *r. w.*
Cru Les Moutins. Langoiran. *côte. r. w.*
Naudin. Monprimblanc. *r. w.*
Le Nère. Loupiac. *w. r.*
Le Noble. Loupiac. *r. w.*
Omet. *r. w.*
Ch.-de-Paillet. Paillet. *r. w.*
Pascaud. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Château-de-la-Passonne. Cadillac. *w. r.* [*r. w.*]
Patelet. Langoiran. *côte.*
Le Pavillon. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Château-Peller. *w. r.*
Petit Enclos. Beguey. *r. w.*
Peybrun. Gabarnac. *w. r.*
Peyraney. Cardan. *r.*
Château-Peyrat. Beguey. *r. w.* [*r. w.*]
Château-Peyrat. Capian.
Le Peyrat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Peytoupin. Cadillac. *r. w.*
Pezelin. Monprimblanc. *r. w.*
Pillet. Donzac. *r. w.*
Domaine Le Pin. Cadillac. *r. w.*
Pitcha. Loupiac. *r. w.*
Le Plapa. Loupiac. *r. w.*
Château-Pomarède. Langoiran. *côte. r. w.*
Poncet. Omet. *r. w.*
Pontac. Loupiac. *w. r.*
Potiron. Capian. *r. w.*
Prends-y-Garde. Donzac. *r.*
Le Prieuré. Capian. *r.*
La Rame. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Château-Ramondon. Capian. *r. w.*
Ramounichot. Monprimblanc. *r.*
Le Raz. Beguey. *r.*
La Reuille. Monprimblanc. *r.*
Le Rey. Capian. *r. w.*
Reynon. Beguey. *r. w.*
Château-de-Ricaud. Loupiac. *r. w.*
Cru de Ricaud. Villenave-de-Rions. *r.*
Ricaut-Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Château-Richefort. Langoiran. *côte. r. w.*
Richet. Cadillac. *r. w.*
Rions. *r. w.*
Rolby. Loupiac. *r. w.*
Château-Rolland. Laroque. *w. r.*
Rondillon-Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Château-de-la-Roque vergl. Ch.-de-Laroque.
Roques. Villenave-de-Rions. *r.*
Rouchet. Laroque. *r.*
Roumeau. Loupiac. *r.*
Rouquette. Loupiac. *r. w.*
Rulleau. Rions. *côte. r. w.*
Les Sables. Beguey. *w. r.*
Domaine de Sainte-Anne. Capian. *r. w.* [*r. w.*]
Sainte-Catherine. Paillet.
Saint-Cricq. Cadillac. *w. r.*
Sainte-Croix-du-Mont. *r. w.*
Saint-Martin. Cadillac. *r. w.*
Salin. Rions. *côte. r. w.*
La Salle. Cadillac. *r.*
Domaine de la Salle. Laroque. *r. w.*
Saurou. Villenave-de-Rions. *r.*
Sauvage-Belso. Langoiran. *côte. r. w.*
Seillan. Cadillac. *r. w.*
Le Sorbier. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.* [*r. w.*]
Château-de-Suau. Capian.
Cru Tanesse. Langoiran. *côte. r. w.*
Tassin. Beguey. *r. w.*
Château-de-Taste. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Le Temple. Loupiac. *w. r.*
Château-Terfort. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Terrasson. Langoiran. *côte. r. w.*
Le Terrey. Lestiac. *r. w.*
Teste. Monprimblanc. *r.*
Thibaut. Rions. *côte. r. w.*
Tolette. Paillet. *r.*
La Tour-Maudan. Langoiran. *côte. w. r.*
Trinquard. Langoiran. *côte. r. w.*
Château-du-Vallier. Langoiran. *côte. r. w.*
Le Vergey. Cadillac. *r.*
Verteuil. Beguey. *r. w.*
La Vialle. Donzac. *r.*
Le Vic. Cardan. *r.*
Vilate. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Villenave-de-Rions. *r. w.*
Violle. Loupiac. *w.*
La Yotte. Loupiac. *w. r.*

Canton Targon.

Kanton mit 19 Gemeinden und 5803 Einwohnern.

Arbis. *w. r.* [*w. r.*]
Chât.-d'Aurets. Ladaux.
Baigneaux. *w. r.*
Bareille. Escoussans. *r. w.*
Barthalot. Soulignac. *w. r.*
Bastian. Escoussans. *r. w.*
Domaine de Beauregard. Targon. *w. r.*
Bellebat. *w. r.*
Bellefond. *w. r.* [*w. r.*]
Chât-de-Benauge. Arbis.
Bergère. Baigneaux. *w. r.*
Le Biot. Soulignac. *r. w.*
Bouchet. Escoussans. *r. w.*
Le Bourdieu. Soulignac. *w. r.*
Le Bourrut. Targon. *w. r.*
Les Cabanes. Targon. *w. r.*
Calonge. Targon. *w. r.*
Camp. St.-Pierre-de-Bat.
Cantois. *w. r.* [*w. r.*]
Carrette. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Caussour. Soulignac. *r. w.*
Cessac. *w. r.*
Courpiac. *w. r.*
Cousseau. Soulignac. *w. r.*
Château-du-Couturier. Baigneaux. *w. r.*
La Croix. Escoussans. *r.*
Escoussans. *r. w.*
Faleyras. *w. r.*
Fauché. Martres. *w. r.*
Le Galouchey. Soulignac. *r. w.* [*w. r.*]
Les Gardès. Faleyras.
Grand-Jean. Soulignac. *w. r.*
Le Grand-Luc. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.* [*w. r.*]
Grangeneuve. Romagne.
Gravères. Soulignac. *w. r.*
Groux. Soulignac. *w. r.*
Guillemet. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
La Jouissière. Soulignac.
Ladaux. *w. r.* [*r. w.*]
Ch.-Lamothe. Targon. *w. r.*
Larmurey. Escoussans. *r.*
Laubès. Escoussans. *r. w.*
Lesparre. Faleyras. *w. r.*
Ch.-Loulès. Cessac. *w. r.*
Lucat. Targon. *w. r.*
Lugasson. *w. r.*
Mahourat. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Le Marin. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Martres. *w. r.*
Mialle. Escoussans. *r.*
Miey. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Montarouch. Targon. *w. r.*
Montignac. *w. r.*
Ch.-Fourteaud. Faleyras.
Frontenac. *w. r.* [*w. r.*]
Naudonnet. Escoussans. *r. w.*
Nicot. Escoussans. *r. w.*
Pargade. Soulignac. *w. r.*
Pasquet. Escoussans. *r. w.*
Pellegrie. Faleyras. *w. r.*
Le Perron. Faleyras. *r. w.*
Petit-Louis. Baigneaux. *w. r.* [*w. r.*]
Ch.-Peydufaure. Targon.
La Peyreire. Escoussans. *r. w.*
Pin-Bertrand. Soulignac. *r.*
Reganave. Soulignac. *w. r.*
Romagne. *w. r.*
Château-Roquefort. Lugasson. *w. r.*
Roustaing. Targon. *w. r.*
Le Rut. Faleyras. *w. r.*
Château-Sauvagnac. Romagne. *w. r.*
Domaine de Sainte-Marie. Targon. *w. r.*
Saint-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Soulignac. *w. r.*
Targon. *w. r.*
Toulet. Romagne. *w. r.*
Toulet. Targon. *w. r.*
Domaine de Toutigeac. Targon. *w. r.* [*w. r.*]
Tucau. St.-Pierre-de-Bat.
Ch.-Vermont. Targon. *w. r.*
Château-Vert. Arbis. *w. r.*

Canton Saint-Macaire.

Kanton mit 14 Gemeinden und 9242 Einwohnern.

Château-d'Arche-Jardinet. St.-André-du-Bois. *r.*
Les Arrocs. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Ballade. Le Pian. *r.*
Barbasse. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Barraillot. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Bernille. St.-Maixant. *r.*
Bourg. St.-Maixant. *r.*
Le Cap-Blanc. St.-André-du-Bois. *r.*
Capredon. Verdelais. *r.*
Caudrot. *r.*
Chaigneau. Semens. *r.*
Château-Chante-l'Oiseau. St.-Maixant. *r.*
Cheval-Blanc. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Le Ciron. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Le Clos. St.-Maixant. *r.*
Colinjean. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Château-des-Cordeliers. St.-Macaire. *r.*
Désarnaude. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Dezellis. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Dorat. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Dubourdieu. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
L'Église. Le Pian. *r.*
Esquillot. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
La Faurie vergl. Lafaurie.
Château-Fayard. Le Pian. *r.*
Fayaut. St.-André-du-Bois. *r.*
Fayon. St.-Maixant. *r.*
Les Fiates. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Flouch. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Château-le-Fougassey. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Gaillard. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Le Galauchey. Semens. *r.*
Galetrix. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Chât.-Gayon. Caudrot. *r.*
Genisson. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Gestas. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Grand-Pierre. Le Pian. *r.*
Gravat. St.-Maixant. *r.*
Ch.-Gravelinet. Semens. *r.*
Gravette. Le Pian. *r.*
Gravette. Semens. *r.*
Le Gris. St.-Martial. *r. w.*
Les Guyonnets. Verdelais. *r.* [Bois. *r.*]
Hourquet. St.-André-du-

Itié. Semens. *r.*
Jardinet. St.-André-du-Bois. *r.* [Bois. *r.*]
Jaumes. St.-André-du-Jayle. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Jean-Redon. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Jullidière. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Château-Labatut. St.-Maixant. *r.*
Lacorne. Le Pian. *r.*
Lafaurie. Semens. *r.*
Lalanne. St.-Maixant. *r.*
Lanuscombe. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Laubu. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
La Laurence. St.-André-du-Bois. *r.*
Château-Lavison. St.-Maixant. *r.*
Lesparre. Caudrot. *r.*
Limonnier. St.-Martial. *r. w.*
Château-Machorre-Ferme-École. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Madeleine. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Château-Malagarre. St.-Maixant. *r.*
Château-Malromet. St.-André-du-Bois. *r.*
La Mane. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Matelinot. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Mautrec. Semens. *r.*
Le Mayne. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Médou. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Mérigon. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Les Merles. Le Pian. *r.*
Ch.-Meyrons. Verdelais. *r.*
Milange. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Château-Mont-Célestin. Verdelais. *r.*
Moreau. St.-Martial. *r.*
La Mouliate. St.-Germain-de-Grave *r.*
Mouliot. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Mounissens. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Mousis. Le Pian. *r.*
Le Nazareth. Verdelais. *r.*
Penot. Le Pian. *r.*
Perrayne. St.-André-du-Bois. *r.* [Bois. *r.*]
Petit-Pey. St.-André-du-
Peynon. Semens. *r.*
Le Pian. *r.*
Pichot. Le Pian. *r.*
Le Pin. St.-Martial. *r. w.*
Dom. Le Pin. Verdelais. *r.*
Château-Pique-Caillou. St.-Maixant. *r.*
Pouchaud. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Poulet. Le Pian. *r.*
La Priolette. St.-Maixant. *r.*
La Provence. St.-Maixant. *r.*
Puteau. St.-Martial. *r. w.*
Les Quatre-Journaux. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
La Rame. Verdelais. *r.*
Rigal. Le Pian. *r.*
Château-Rivière. St.-Maixant. *r.*
Chât.-du-Roc. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Saint-André-du-Bois. *r.*
Ste.-Foy-la-Longue. *r. w.*
Chât.-Saint-Germain. St.-Germain-de-Grave. *r.*
St.-Laurent-du-Bois. *r. w.*
Saint-Laurent-du-Plan.
Saint-Macaire. *r.* [*r. w.*]
Saint-Maixant. *r.*
Saint-Martial. *r. w.*
Saint-Martin-de-Sescas. *r.*
Saint-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Samaran. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Sargos. Caudrot. *r.*
Saubotte. St.-Maixant. *r.*
Semens. *r.*
La Serre. Caudrot. *r.*
Troudagasse. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
La Tuilière. Le Pian. *r.*
Le Turat-Couturat. Le Pian. *r.*
Verdelais. *r. w.*
Viaud. Le Pian. *r.*
Vidalet. St.-André-du-Bois. *r.* [du-Bois. *r.*]
Vieille-Morte. St.-André-

Canton La Réole.

Kanton mit 24 Gemeinden und 14107 Einwohnern. Die Rotweine, meist erzeugt aus 1/4 Malbec (Côte rouge) und 3/4 gewöhnlichen Trauben-Sorten (Grapput, Piquepout, Panereuil, Fer, Bois droit, Petite Pardotte, Grosse Pardotte), gelten als sehr gewöhnliche (très ordinaires). Die Weißweine, aus Enrageat und Jurançon und einigen feinen Rebsorten erzeugt, sind meist zu Verschnitten bestimmt.

Château-Beauséjour. Gironde. *r. w.*
Cru Belle-Vue. Casseuil.
Blaignac. *r. w.* [*r. w.*]
Bouillerot. Gironde. *r. w.*
Domaine de Boutaut. Gironde. *r. w.*
Château-de-Camiran. Camiran. *w. r.*
Cantarel. Les Esseintes. *r.*
Cantemerle. Casseuil. *r. w.*
Carbonnière. Casseuil. *r.*
Carmagnac. Lamothe-Landeron. *r.*
Casseuil. *r. w.*
Château-Castelgaillard. Casseuil. *r.*
Chillac. Morizès. *r.*
Chouet. St.-Exupéry. *r.*
Château-de-Couloumey. Casseuil. *r. w.*
La Courtiade. Casseuil. *r. w.* [Exupéry. *r.*]
Château-Donnefort. St.-
Les Esseintes. *r.*
Les Forges. Morizès. *r. w.*
Frimont. Gironde. *r.*
Frimont. La Réole. *r.*
Gironde. *r. w.*
Le Grand-Magne. St.-Exupéry. *r.*
Château-de-Guerre. Montagoudin. *r.*
Huneau. Morizès. *r.*
L'Île. *r.*
Labecque. Gironde. *r.*
Ch.-de-Lamothe. Lamothe-Landeron. *r. w.*
Landeron. Lamothe-Landeron. *r.*
Lisle. Gironde. *r.*
Château-Martineau. Lamothe-Landeron. *r.*
Château-des-Massiots. Lamothe-Landeron. *r.*
Dom. Le Mayne. Fosses-et-Baleyssac. *r. w.*
Ch.-Méris. Montagoudin. *r.*
Montagoudin. *r.*
Ch.-de-Montauban. Cas-
Morizès. *r. w.* [seuil. *r.*]
Noaillac. *r. w.*
Noële. Lamothe-Landeron. *r.*

Patalin. Morizès. *r.*
Château-du-Point-du-Jour. Montagoudin. *r.*
Château-la-Providence. St.-André-du-Garn. *r.*
Puderran. Gironde. *r. w.*
Chât.-de-Pudris. Casseuil. *r. w.*
Les Raymonds. Lamothe-Landeron. *r.*
La Réole. *r. w.*
Cru de Sablon. Noaillac. *r. w.*
Château-Saint-Aignan. La Réole. *r. w.*
Saint-André-du-Garn. *r.*
Saint-Exupéry. *r.*
St.-Martin. Lamothe-Landeron. *r.*
Sarrazin. Casseuil. *r. w.*
Ch.-du-Séjour. La Réole. *r.*
Le Tabot. Fosses-et-Baleyssac. *r.*
Vendôme. Blaignac. *r.*
Virout. Lamothe-Landeron. *r.*

Canton Monségur.

Kanton mit 15 Gemeinden und 6158 Einwohnern. Die Rotweine, erzeugt aus Malbec (Queue rouge, Côte rouge), Grapput (Bouchères), Périgord, Fer, Picard, Merlot, sind ziemlich farbig und körperreich. Die Weißweine, aus Enrageat, Sémillon, Jurançon, Pélegarie, wurden früher zu Branntwein (»marmande« genannt) verarbeitet, werden jetzt aber meist rein verbraucht.

Augère. Rimons. *r.*
Les Balandraux. Coutures. *r. w.*
Baudin. Rimons. *r. w.*
Begot. Cours. *w. r.*
Château-Bellassise. Rimons. *r.*
Château-Beysserat. Monségur. *w. r.*
Cru Bignon. Neuffons. *w.*
Bignon. Rimons. *w. r.*
Blaizot. St.-Vivien. *w. r.*
Cru Bonset. Monségur. *w. r.* [*w. r.*] Bourtillon. Mesterrieux.
Le Breton. Dieulivol. *r. w.*
Brun. Cours. *w. r.*
Cabanes. Neuffons. *w. r.*
Coulmine. St.-Vivien. *w. r.*
Cours. *r. w.*
Coutures. *w. r.*
Dieulivol. *r. w.* [*r.*] Cru Favereau. Dieulivol.
Ferchaud. Rimons. *r. w.*
Fongirard. Rimons. *r. w.*
Chât.-Gachon. Le Puy. *w.*
Grandet. St.-Vivien. *w. r.*
Lestage. Monségur. *r. w.*
Lozelle. St.-Vivien. *w. r.*
Martineau. Dieulivol. *w. r.*
Mérigon. Cours. *w. r.*
Mesterrieux. *w. r.*
Monségur. *r. w.*
Moureau. Neuffons. *w. r.*
Neuffons. *r. w.*
Ch.-Ouvrard. Rimons. *r. w.*
Les Petits. Dieulivol. *r. w.*
Cru Peynaud. Dieulivol. *r. w.*
Cru Piorrat. Cours. *r. w.*
Pisse-Somme. Cours. *w. r.*
Pied-Plat. Neuffons. *r. w.*
Le Puy. Cours. *w. r.*
Rimons. *r. w.* [*w.*] Robinet-Babeau. Le Puy.
Saint-Vivien. *w. r.*
Serres. St.-Vivien. *w. r.*
Taillecavat. *w. r.*
Terreau. St.-Vivien. *w. r.*
Trieu. Le Puy. *w. r.*
La Tuilerie. Le Puy. *w. r.*
Château-Verbois. Le Puy. *r.*
Villezard. Le Puy. *w. r.*

Canton Sauveterre.

Kanton mit 21 Gemeinden und 7526 Einwohnern. Die Weißweine, aus Enrageat und Jurançon, sind meist zum Verschneiden bestimmt Sehr viele neue Anpflanzungen haben Sémillon, Sauvignon, Muscadelle und andere feine Sorten zum Rebsatz. Die Rotweine, welche ziemlich bedeutungslos sind, werden meist aus Fer, Malbec (Queue rouge oder Côte rouge), Grapput, Piquebout usw. erzeugt.

Château-Augey-Casevert vergl. Ch.-Casevert.
Bageran. Clayrac. *w. r.*
Balète. Mauriac. *w. r.*
Barbier. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Chât.-Barit. Coirac. *w. r.*
Basclat. Mérignas. *w. r.*
Ch.-du-Bédat. Blasimon. *w.*
Ch.-Bellevue. St.-Romain-de-Vignague. *w.*
Château-de-Bernateau. St.-Félix-de-Foncaude. *r. w.*
Blasimon. *w. r.* [*w. r.*] Les Boineaux. St.-Brice.
Bouchon. Mérignas. *w. r.*
Château-Boudeau. Le Puch. *w. r.*
Bourias. Coirac. *w. r.*
Boy. Ruch. *w. r.*
Boyneau. St.-Félix-de-Foncaude. *w.* [*w. r.*] Les Brandes. Castelviel.
Brandey. Ruch. *w. r.*
Buch. St.-Sulpice-de-Pommiers. *w. r.*
Caban. Blasimon. *w. r.*
Cabanot. Mérignas. *w. r.*
Château-Casevert. Blasimon. *w. r.*
Castelviel. *w. r.*
Caudale. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Château-Cazeaux. Gornac. *w. r.*
La Chaume. St.-Félix-de-Foncaude. *w. r.*
Chauvet. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Les Claveaux. Sallebruneau. *w.*
Clayrac. *w. r.*
Closet. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Château-du-Cluzeau. Mérignas. *w. r.*
Château-de-Coin. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Coirac. *w. r.*
Ch.-Courtillac. Ruch. *w. r.*
Château-de-Cugat. Blasimon. *r. w.*
Château-de-Daubèze. Daubèze. *w. r.*
Decourt. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Destebol. Ruch. *w. r.*
Estebelingue. Castelviel. *w. r.*
Faure. Daubèze. *w.*
Fricassée. Blasimon. *w. r.*
Les Gabouriaux. St.-Martin-de-Lerm. *w. r.*
Château-Gallaud. Castelviel. *w. r.*
Gornac. *w. r.*
Le Gourdin. Mauriac. *r. w.*
Gramet. St.-Martin-de-Lerm. *w.*

Le Grand-Pont. St.-Martin-du-Puy. *w.*
Guérin. Castelviel. *w. r.*
Château-Guiton. Sallebruneau. *w.*
Château-la-Hourtigue. St.-Léger-de-Vignague. *w.*
Les Joualles. Ruch. *w. r.*
Chât.-Labeylie-Pelebouc. Mérignas. *w. r.*
Labourdette. St.-Sulpice-de-Pommiers. *w. r.*
Lac Mayre. Coirac. *w. r.*
Lardier. Ruch. *w. r.*
Larquey. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Chât.-Latour. St.-Martin-du-Puy. *w. r.*
Laveyrie. Blasimon. *w. r.*
Château-Madaillan. St.-Léger-de-Vignague. *w.*
Magnon. Ruch. *w. r.*
Marchand. Coirac. *w. r.*
Le Marchey. Clayrac. *w. r.*
La Maronne. Mauriac. *r. w.*
Chât.-Martinon. Gornac. *w. r.*
Ch.-de-Mauriac. Mauriac. *w. r.*
Mazières. Blasimon. *w. r.*
Mérignas. *w. r.*
Domaine de Mondain. Mourens-et-Monpezat. *w. r.*
Monplaisir. St.-Martin-[du-Puy. *w.*]
Monteau. Blasimon. *w. r.*
Péline. Ruch. *r.*
Péricaud. Ruch. *w. r.*
Peynaud. Ruch. *w. r.*
Chât.-Peyrines. Mourens-et-Monpezat. *r. w.*
Pinson. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Château-de-Pommiers. St.-Félix-de-Foncaude. *w. r.*
Domaine de Pontarret. Blasimon. *w. r.*
Château-Poulie. Gornac. *w. r.*
Le Puch. *w. r.*
Randaye. Blasimon. *w. r.*
Rieumartin. Mérignan *w. r.*
Roques. Mauriac. *w. r.*
Ruch. *w. r.*
Les Sables. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Domaine de Sage. Daubèze. *w. r.*
Saint-Brice. *w. r.*
Saint-Félix-de-Foncaude. *w. r.*
Dom. de Saint-Germain. St.-Martin-du-Puy. *r. w.*
St.-Léger-de-Vignague. *w.*
Saint-Martin-de-Lerm. *w. r.* [*w. r.*]
Saint-Martin-du-Puy.
Saint-Romain-de-Vignague. *w.* [*w. r.*]
St.-Sulpice-de-Pommiers.
Château-de-Sallebruneau. Sallebruneau. *w.*
Taulis. Clayrac. *w. r.*
Tochon. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Toutifaut. Mauriac. *w. r.*
Ch.-de-Vaure. Ruch. *w. r.*
Domaine de la Vergne. Daubèze. *w. r.*
Chât.-de-Villepreux. St.-Martin-de-Lerm. *w. r.*

Canton Pellegrue.

Kanton mit 10 Gemeinden und 4112 Einwohnern. Die Weißweine werden aus Enrageat und ganz wenig Jurançon und Pellegarie erzeugt. In den jungen Anpflanzungen bilden die feinen Rebsorten Sémillon, Sauvignon, Muscadelle wenigstens die Hälfte der Rebsorten. Die Rotweine bestehen in den alten Anpflanzungen aus $^1/_3$ Malbec, $^1/_3$ Grapput, $^1/_3$ Périgord, Bouchères, Fer und anderen Trauben-Sorten, in den neuen Anpflanzungen aus Malbec, Merlot und Cabernets, welche auf amerikanische Riparia, York oder Herbemont gepfropft sind. Diese Weine sind sehr farbig und körperreich.

Auriolles. *w. r.*
Beraut. Massugas. *r.*
Blanchet. Massugas. *r. w.*
Le Bodet. Pellegrue. *w. r.*
Château-de-Boirac. Pellegrue. *r. w.*
La Bourdicolle. Cazaugitat. *w. r.*
Bridoire. Soussac. *w.*
Les Cailloux. Soussac. *w.*
Caumont. *w. r.*
Cazaugitat. *w. r.*
Domaine de Chapoux. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
La Chèvre. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Courget. Cazaugitat. *w. r.*
Le Couronneau. Soussac. *w.*
Fillon. Cazaugitat. *w. r.*
Château-de-Gachon. St.-Ferme. *r. w.*
Château-la-Gageante. St.-Ferme. *w. r.*
Guichot. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
James. St.-Ferme. *w. r.*
Le Jeanguillon. Soussac. *w.*
Chât.-Labatut. Massugas. *w. r.*
Château-Labedouce. Massugas. *r. w.*
Château-de-Laforest. Pellegrue. *w. r.*
Landerrouat. *w. r.*
Château-Launay. Cazaugitat. *w. r.*
Laurent. Massugas. *r. w.*
Lévitet. Cazaugitat. *w. r.*
Listrac-de-Durèze. *w. r.*
Marot. Soussac. *w.*
Massugas. *r. w.*
Maugarnit. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Mellier. Cazaugitat. *w. r.*
Mérigot. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
La Moussante. Soussac. *w.*
Château-Nordon. St.-Ferme. *w. r.*
Chât.-Pailhas. Massugas. *r. w.*
Château-du-Parc. St.-Ferme. *w. r.*
Pellegrue. *w. r.* [*w.*]
La Peyruguette. Soussac.
Piconat. Soussac. *w.*
Pissot. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Pouliac. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Cru de Puch. Pellegrue. *w.*
Rayne. Cazaugitat. *w. r.*
Le Renard. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Rieuflaget. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
La Robinelle. Cazaugitat. *w. r.*
Rouquillayre. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Saint-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Saint-Ferme. *w. r.*
Saint-Florin. Soussac. *w.*
Château-St.-Robert. Caumont. *w. r.*
Sarlandie. Soussac. *w.*
Soussac. *w.*
Toutifaut. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Château-Vigouroux. Massugas. *w. r.*

II. Dordogne.

Dordogne, lat. *Duranius*, rechter Nebenfluß der Garonne. Nach diesem Flusse benannt ist das Département Dordogne. Es besteht aus der Landschaft Périgord und Teilen von Agénois, Limousin und Angoumois, wird von den Dépts. Haute-Vienne, Charente, Charente-Inférieure, Gironde, Lot-et-Garonne, Lot und Corrèze umgeben, hat 9182,56, nach Berechnung des Kriegsministeriums 9223 qkm und (1891) 478471 Einwohner. Das Département zerfällt in die fünf Arrondissements Périgueux, Bergerac, Nontron, Ribérac und Sarlat mit 47 Kantonen und 585 Gemeinden. Hauptstadt ist Périgueux. — 32279 ha Weinberge lieferten 90623, im Durchschnitt von 1880—1889 aber 194874 hl Wein. Gesucht sind besonders die Weißweine von Rossignol, Gouts, Brantôme und Montbazillac.

Beaumont. *r.*
Berbesson. Bergerac. *w.*
Bergerac. *r. w.*
Boisse. *w.*
Bourdeilles. *r.*
Brantôme.
Brassac. *r.*
Briasse. Bergerac. *r.*
Bruneterie. Bergerac. *w.*
Cadouin. *r. w.*
Cantemerle. Colombier. *L.*
La Catte. Bergerac. *r.*
Catte-Saint-Bris. Bergerac. *w.*
Celles. *r.*
Chancelade. *r.*
Colombier. *w.*
— *L.* *[r.*
Concombre. Prigonrieux.*]*
Corbiac. Bergerac. *r.*
Creysse. *r.*
Cuneges. *r.*
Domme. *r. w.*
Douzillac. *r.*
Farcies. Bergerac. *r.*
Feyte. Ginestet. *r.*
Gautié. Monmarvès. *r.*
Château-Ginestet. *r. w.*
Ginet. Ginestet. *r.*
Gouts-Rossignol. *r.*
Issac-de-Montréal.
Issigeac.
Labaume. Bergerac. *r.*
Laforce. *r.*
Lalinde. *r.*
Lamoute. Pomport. *L.*
Larayre. Colombier. *L.*
Latour. Prigonrieux. *r.*
Laveau. Colombier. *L.*
Lembras. *r.*
Limeuil. *r. w.*
Mareuil. *r.*
Marsales. *w.*
Maurens.
Monbazillac. *w.*
— *L.*
Monmarvès. *r.*
Monpazier. *r. w.*
Montaud. Monmarvès. *r.*
Montignac. *r. w.*
Nontron. *r.*
Pécharment. Bergerac. *r.*
Périgueux. *r.*
Peyronnette. Pomport. *L.*
Pied-de-Petit. Pomport. *L.*
Planque. Colombier. *L.*
Pomport. *w.*
— *L.*
Prigonrieux. *r. w.*
Ribérac. *r.*
Rosette. Bergerac. *r. w.*
Rouay. Bergerac. *r. w.*
Roussigue. Monmarvès. *r.*
Saint-Cyprien. *r. w.*
Saint-Jean de Côle.
Saint-Laurent-des-Vignes. *w.*
— *L.*
Saint-Léon. *r.*
Saint-Nexant. *r. w.*
Saint-Ongé-de-la-Borde. Monmarvès. *r.*
Saint-Orse. *r.*
Saint-Pantaly. *r.*
Saint-Victor. *r.*
Château-Salgourde. Chancelade. *r.*
Sarlat. *r.*
Sigoulès.
Sorges. *[r.*
Terme-du-Roy. Bergerac.*]*
Terrasse. Creysse. *r.*
Terrasson. *r.*
Thiviers.
Thonac. *r.*
Verteillac. *r.*
Villetoureix. *r.*

III. Landes.

Das Département des Landes umfaßt die ehemaligen Landschaften Pays-des-Landes, Chalosse und Condomois von Gascogne, einen Teil von Bordelais (vergl. Les Landes Girondines, S. 1665) und Guyenne und ein Stück von Béarn. Es zerfällt in die drei Arrondissements Mont-de-Marsan, St.-Sever und Dax mit 28 Kantonen und 333 Gemeinden. Hauptstadt ist Mont-de-Marsan. Im Jahre 1892 wurden in dem Département auf 18811 ha Weinbergs-Fläche 245800 hl Wein gebaut.

Arouille.
Audignon. *w.*
Bahus-Soubiran. *w. r.*
Baigts-en-Chalosse. *w. r.*
Banos. *w.*
Bastennes. *w.*
Bats. *w.*
Belus. *w.*
Betbezer.
Bourdalat.
Brassempouy. *r. w.*
Buanes. *w.*
Cap-Breton. *r.*
Castelnau-Chalosse. *r. w.*
Cauneille.
Caupenne. *w.*
Cazalis. *r. w.*
La Chalosse. *r.*
Classun. *w.*
Créon.
Doazit.
Escalans.
Eyres-Moncube *w.*
Le Frèche.
Gabarret.
Gamarde.
Gaujacq.
Gibret. *w.*
La Hosse vergl. Lahosse.
Houtanx.
Labastide-d'Armagnac.
Lagrange.
Lahosse. *w.*
Laqui.
Laurède. *w.*
Côte de Leynie. *r. w.*
Lussagnet.
Mauvezin.
Maylis.
Mées.
Messanges. *r.*
Minbaste.
Momuy. *r. w.*
Montégut.
Montfort. *w.*
Mugron. *w.*
Ousse-Suzan.
Parlebosq.
Perquié.
Poyanne. *w.*
Prat. Momuy.
Saint-Gein.
Saint-Geours. *w.*
Saint-Julien.
Saint-Justin.
Saint-Laurent. *w.*
Saint-Lon.

Saint-Loubouer. *w.*
Sainte-Marie.
Saint-Sever. *w.*
Sarraziet. *r. w.*
Soustons. *r.*
Tursan. *r. w.*
Urgons. *r. w.*
Vielle. *w.*
Vieux-Boucau. *r.*

IV. Lot-et-Garonne.

Dieses Département ist aus Bestand-Teilen der alten Provinzen Guyenne und Gascogne (Agènois und Bazadois, Condomois und Lemagne) zusammengesetzt, wird im Norden von Dordogne, im Süden von Gers, im Osten von Tarn-et-Garonne und Lot begrenzt und hat auf 5353,96 qkm (1891) 295 360 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Agen, Marmande, Villeneuve und Nérac, mit 35 Kantonen und 326 Gemeinden. Hauptstadt ist Agen. In den Thälern und den Hügel-Geländen der Garonne und des Lot ist der Boden außerordentlich fruchtbar. Neben Getreide liefert das Département viel Obst, namentlich Pflaumen (die berühmten Backpflaumen von Agen) und Wein. Die Weinernte ergab 1882—1891 durchschnittlich jährlich 348 925, 1892 aber 271 850 hl auf 59472 ha Land. Von den Rotweinen sind La Rocal, Buzet u. a., von Weißweinen Clairac und Aiguillon hervorzuheben.

Agen (Agénois). *r. w.*
Beaugas.
Beauville.
Bennit. Monflanquin. *r.*
La Bruyère. Monflanquin. *r.*
Buzet[1]). *r.*
— (vin pourri). *w.*
Castelmoron. *r. w.*
Clairac. *r.*
Clairac (vin pourri). *w.*
Croix-Blanche. *r. w.*
Gueyze.
Lafage. Monflanquin. *r.*
Lafox. *r.*
Laugnac.
Layrac.
Marmande. *r. w.*
Moirax. *r.*
Monclar.
Monflanquin. *r.*
Poudenas.
Réaup.
Sainte-Colombe. *r.*
Sainte-Livrade.
Sainte-More.
Saint-Pé.
Sos.
Thézac. *r. w.*
Tonneins.

V. Gers.

Département in Südwestfrankreich, besteht aus den gascognischen Landschaften Armagnac, Astarac, Condomois u. a., grenzt im Norden an Lot-et-Garonne, im Osten an Haute-Garonne und Tarn-et-Garonne, im Süden an Hautes- und Basses-Pyrénées und im Westen an Landes, hat 6280,31, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6290 qkm und (1891) 261 084 Einwohner. Es zerfällt in die fünf Arrondissements Auch, Condom, Lectoure, Lombez und Mirande mit 29 Kantonen und 465 Gemeinden. Hauptstadt ist Auch. Guter Wein wird in geringer, minderwertiger hingegen in großer Menge erzeugt. Letzterer liefert den Armagnac-Branntwein. Auf 96 940 ha Weinpflanzungen wurden 1891 1538393, 1881—91 im Durchschnitt 1074680 hl Wein geerntet. Die wichtigsten Rebsorten im Dép. Gers sind: Rot: Vesparo, Queuefort oder Bouchalès, Tannat oder Grand mansaint, Petit mansaint, Malvoisie noire, Grenache oder Mérille, Négret, Pienc, Piquepout rouge, Marocain, Teinturier, Chalosse noire, Muscat noir. Rosenfarbig: Mauzac rose, Grèce rose, Plant rose de Céran, Alicante gris. Weiß: Grand mauzac, Petit mauzac, Blanquette, Petite blanquette, Picpoule, Clairet, Jurançon, Attrape-gourmand, Oeil de tour, Malvoisie, Grèce blanc, Verdet, Sauvignon.

Antras.
Arblade-le-Haut.
Arcamont.
Armous-et-Cau.
Ayguetinte.
Ayzieu.
Barbotan-les-Bains.
Barran.
Bars.
Bascous.
Bassoues-d'Armagnac.
Bazian.
Beaucaire.
Beaumarchès. *r.*
Beaumont.
Belmont.
Béraut.
Bétous.
Bezolles.
Biran.
Blaziert.
Bonas.
Bourrouillan.
Bretagne.
Le Brouilh.
Cahuzac.
Caillavet.
Callian.
Campagne.
Cassaigne.
Castelnau-d'Anglès.
Castelnau-d'Auzan.
Castéra-Verduzan.
Castex.
Castillon-Débats.
Castillon-Massas.
Caupenne.
Caussens.
Cazaubon.
Cazaux-d'Anglès.
Cazeneuve.
Condom.
Courrensan.
Courties.
Cravencères.
Dému.
Eauze. *r.*
Espas.
Estang.
Estipouy.
Fourcès.
Gazaupouy.
Gazax-et-Bacarisse.
Gondrin.
Goutz. *r. w.*
Le Houga.
L'Isle-de-Noé.
Jégun.
Justian.
Labarrère.
Lagardère.
Lagraulas.
Lagraulet.
Lannemaignan.
Lannepax.
Lanne-Soubiran.
Larée.
Larressingle.
Larroque-sur-l'Osse.

[1] Buzet und Clairac erzeugen geschätzte Weißweine, die unter dem Namen »Vins pourris« (gefaulte Weine) bekannt sind, weil man die Trauben nicht eher abnimmt, als bis sie die Reife überschritten haben und die braun gewordenen Schalen an den Fingern kleben.

Larroque-Saint-Sernin.
Laujuzan.
Lauraët.
Lavardens.
Lias.
Loudebat.
Louslitges.
Luppé.
Lussan. *r. w.*
Magnan.
Maignaut.
Manciet.
Mansencôme.
Marambat.
Marciac.
Marguestan.
Mascaras.
Mauléon.
Maupas.
Mérens.
Miélan. *r. w.*
Miradoux. *r. w.*
Miranes.
Monferran.
Monguilhem.
Monlezun.
Montesquiou.
Montréal.
Mormès.
Mouchan.
Mouchès.
Mourède.
Nogaro.
Noulens.
Ordan-Larroque.
Panjas.
Perchède.
Peyrusse-Grande.
Peyrusse-Massas.
Peyrusse-Vielle.
Plaisance. *r. w.*
Pouylebon.
Prénéron.
Ramouzens.
Réans.
Riguepeu.
La Romieu.
Roquebrune.
Roquefort.
Roquepine.
Roques.
Rozès.
Saint-Arrailles.
Saint-Christaud.
Sainte-Christie.
Saint-Griède.
Saint-Jean-Poutge.
Saint-Lary.
Saint-Martin.
Saint-Ozens.
Saint-Paul-de-Baïse.
Saint-Puy.
Salles.
Séailles.
Sion.
Sorbets.
Thermes.
Toujouse.
Tournecoupe.
Tudelle.
Valence. *r. w.*
Verlus. *r.*
Vic-Fezensac. *r. w.*
Viella. *r. w.*
Villecomtal.

VI. Lot.

Umfaßt die Landschaft Quercy der alten Provinz Guyenne, wird im Norden von Corrèze, im Westen von Dordogne und Lot-et-Garonne, im Süden von Tarn-et-Garonne, im Osten von Aveyron und Cantal begrenzt, hat auf 5211,74 qkm (1891) 253885 Einwohner. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Cahors, Figeac und Gourdon mit 29 Kantonen und 325 Gemeinden. Hauptstadt ist Cahors. Der Weinbau wird, namentlich an den Hügel-Geländen, eifrig betrieben; 1892 wurden 78189 hl auf 28039 ha, 1882—91 aber durchschnittlich 127533 hl geerntet. Die geschätztesten Sorten sind der Cahors und Grand-Constant. Man verfertigt drei Arten roter Weine, nämlich: a) Diejenigen, welche man wegen der Intensität ihrer Farbe schwarze Weine nennt; b) andere, die rote Weine in ihrem ganzen Körper genannt werden; c) rosenfarbene Weine. Die ersteren werden gewöhnlich nur zu Mischungen verwendet, die anderen sind gute Tischweine und die dritten mehr oder weniger angenehme, gemeine Weine, die im Orte selbst verbraucht werden.

Albas.
Château-Anglars. Anglars-Juillac. *r.*
Arcambal.
Belfort.
Bétaille.
Château-Bouthié. Duravel. *r.*
Brengues.
Cahors. *r.*
Calamane.
Château-Calvayrac. Prayssac. *r.*
Cambes.
Mas de Cascala. Tour-de-Faure. *r.*
Castelnau-de-Montratier.
Château-Cénac. Albas. *r.*
Cenevières.
Espère.
Château-Ferrières. Serignac. *r.*
Grand-Constant. *r.*
Chât.-des-Lilas. Albas. *r.*
Luzech. *r.*
La Madeleine. *r.*
Parnac. *r.*
Pontcircq. *r.*
Chât.-Port-Tournepique. Albas. *r.*
Prayssac. *r.*
Saint-Denis-Catus. *r.*
Saint-Vincent. *r.*
Salviac.
Serignac. *r.*

VII. Aveyron.

Département im Süden Frankreichs, nach dem Flusse Aveyron benannt, umfaßt die alte Landschaft Rouergue, grenzt im Norden an das Dép. Cantal, im Süden an Hérault und Tarn, im Osten an Lozère und Gard, im Westen an Tarn-et-Garonne und Lot, hat 8743,33, nach Berechnung des Kriegsministeriums 8770 qkm und (1891) 400467 Einwohner. Es zerfällt in die fünf Arrondissements Espalion, Millau, Rodez, St.-Affrique und Villefranche, mit 43 Kantonen und 302 Gemeinden. Hauptstadt ist Rodez. Das Klima ist im Osten und Norden kalt und rauh, im Westen aber milder. Hier erntet man einen mittelmäßigen Wein, während nördlich des Lot nur Roggen und Hafer, in den übrigen Thälern auch andere Getreide-Arten, Obst, Kastanien usw. gedeihen. Die Weinernte ergab 1879—88 durchschnittlich jährlich 251346 hl auf 152,52 qkm.

Château-Fources. St.-Affrique. *w.*
Marcillac. *r. w.*
Rodez. *r.*
Château-Saint-Affrique. *w.*
Viviez. *r.*

u) Languedoc. Languedoc. Languedoc.

Languedoc, bis 1790 Name einer Provinz des südlichen Frankreichs, die von Provence, Dauphiné, Lyonnais, Auvergne, Guyenne, Gascogne, Foix, Roussillon und dem Mittelmeer begrenzt war, 45800 qkm umfaßte und Montpellier und Toulouse zu Hauptstädten hatte. Das Gebiet von Languedoc nehmen jetzt die Dépts. Lozère, Gard, Ardèche, Aude, Hérault, Haute-Garonne, Haute-Loire und Tarn ein.

I. Ardèche.

Département in Südfrankreich, nach dem Flusse Ardèche, einem Nebenfluß der Rhône, benannt, umfaßt den nördlichsten Teil vom alten Languedoc, die Landschaft Vivarais, und liegt zwischen Cevennen (Dép. Lozère) und Rhône (Dép. Drôme), den Départements Loire und Haute-Loire im Norden und Gard im Süden. Es umfaßt 5526 qkm mit (1891) 371269 Einw. und zerfällt in die drei Arrondissements Largentière, Privas und Tournon mit 31 Kantonen und 339 Gemeinden. Hauptstadt ist Privas. Das Oberland hat sechs bis acht Monate Winter, dagegen besitzen das östliche Stufenland sowie die Thäler, besonders das Rhônethal, ein sehr warmes Klima. Von der Fläche sind hier 124 qkm Weinberge. Im Jahre 1889 wurden 87576, im zehnjährigen Durchschnitt 86249 hl Wein geerntet. (Nach *Favre* sollen 24408 ha Weinberge vorhanden sein, welche eine Ernte von ungefähr 490200 hl Wein ergeben.) Besonders erwähnenswert sind folgende Weine: St.-Péray, St.-Jean, Cornas, St.-Joseph Montréal.

L'Argentière vergl. Largentière.
Aubenas. *r. w.*
Baix.
Beaumont.
Bessas. *r. w.*
Bourg-Saint-Andéol.
Cornas. *r.*
Cruas.
Félines.
Guilherand. *w.*
Issarlès.
Jaujac.
Lachamp-Raphaël.
Largentière. *r. w.*
Limony. *r. w.*
Mauves. *r. w.*
Montréal.
Saint-Félicien.
Saint-Jean[1]). *w.*
Saint-Joseph. *r.*
Saint-Julien-la-Brousse. *r.*
St.-Julien-en-St.-Alban. *r.*
Saint-Julien-de-Serre. *r.*
Saint-Julien-Vocance. *r.*
Saint-Péray. *w.*
— clos de Gaillard.
— côte de Hongrie.
Serrières. *r.*
Tournon.
Vagnas.
Vion. *r. w.*
Vocance.

II. Lozère.

Département in Südfrankreich, umfaßt das vormalige Ländchen Gévaudan sowie Teile von Velay und der Diözese Uzès, wird von Haute-Loire und Cantal im Norden, von Ardèche im Osten, Gard im Südosten, und Aveyron im Westen begrenzt und hat auf 5169,73 qkm (1891) 135527 Einwohner. Es zerfällt in drei Arrondissements Mende, Florac und Marvejols mit 24 Kantonen und 198 Gemeinden. Hauptstadt ist Mende. Seinen Namen erhielt das Département von dem zur Zentral-Masse der Cevennen gehörigen Lozère-Gebirge. Der Westen und Nordosten hat feuchtes, regnerisches, für die Kultur des Weinstockes ungeeignetes Klima, die zum Gebiet der Rhône gehörige südöstliche Abdachung dagegen ist weit trockener. Hier lieferten 1070 ha Weinpflanzungen im Durchschnitt von 1882 bis 1891: 7781, 1892 aber nur 3951 hl Wein.

Florac. *r.*
Marvejols. *r.*
Saint-Julien-du-Tournel.
Villefort. *r.*

III. Gard.

Nach dem Flusse Gard benanntes Département in Südfrankreich, aus den früheren oberlanguedocschen Landschaften Nemosez, Alais, Uzegais zusammengesetzt, grenzt im Norden an Ardèche und Lozère, im Osten an Bouches-du-Rhône und Vaucluse, im Westen an Aveyron und Hérault, im Süden an das Mittelmeer. Es hat 5836,56, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5880 qkm und (1891) 419388 Einwohner. Gard zerfällt in die vier Arrondissements Alais, Nîmes, Uzès und Vigan mit 40 Kantonen und 350 Gemeinden. Hauptstadt ist Nîmes. Von der Anbau-Fläche kommen 382 qkm auf Weinberge (früher 878). Infolge der Verwüstungen der Reblaus ist der früher blühende Weinbau bedeutend zurückgegangen. Im Jahre 1875 erntete man auf 87779 ha 1304774 hl, 1891 auf 46510 ha 1527612 hl Wein. Der Durchschnitts-Ertrag der Jahre 1881—1890 belief sich auf 811146 hl.

Aigues-Vives. *r. w.*
Alais. *r. w.*
Anduze.
Aube. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Bagnols. *r.*
Beaucaire. *r.*
Bellegarde.
Calvisson[2]). *r. w.*
Cante-Perdrix. Beaucaire. *r.* [Boucheries. *r.*
Casagne. St.-Gilles-les-
Petit-Casagne. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Chusclan. *r.*
Cornillon.
Jonquières. *r. w.*
Langlade. *r. w.*
Laudun. *w. r.*
Laval-Notre-Dame.
Lédenon. *r.*
Lirac. *r.*
— Muscat.
Milhaud. *r. w.*

[1]) Ein flüchtiger, zarter Weißwein, der im Lande Cotillon-Wein genannt wird; er perlt wie der von Saint-Péray und wird ebenso geschätzt.

[2]) Die Weißweine von Calvisson, flüchtig und sehr angenehm, sind unter dem Namen Clarette bekannt.

Nîmes. *r.*
Perouse. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Pujaut. *r. w.*
Roquemaure. *r.*
— Muscat.
Saint-André. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Saint-Geniès. *r.*
Saint-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Saint-Jean-du-Pin.
Saint-Laurent-d'Aigouze.
St.-Laurent-des-Arbres. *r.*
Tavel. *r. w.*
Uzès.
Vauvert. *r. w.*

IV. Haute-Garonne.

Dieses Département wird im Süden durch die Pyrenäen von Spanien getrennt, im Westen von den Dépts. Gers und Hautes-Pyrénées, im Norden von Tarn-et-Garonne, im Nordosten von Tarn, im Osten und Südosten von Aude und Ariège begrenzt, hat 6289,88, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6365 qkm und (1891) 472383 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Toulouse, Villefranche, Muret und Saint-Gaudens mit 39 Kantonen und 587 Gemeinden. Hauptstadt ist Toulouse. Die Reben-Pflanzungen des Départements umfassen 53509 ha und liefern einen mittelmäßigen Wein. Im Jahre 1891 betrug die Ernte 403932 hl, im zehnjährigen Durchschnitt 850219 hl.

Beaumont.
Bouloc. *r.*
Buzet. *r.*
Colomiers. *r.*
Cornebarrieu. *r.*
Cugnaux. *r.*
Fronton. *r.*
Huos. *r.*
Izaut-de-l'Hôtel. *r.*
Launac. *r.*
Montesquieu-Volvestre.
Muret. *r.*
Toulouse. *r.*
Villaudric. *r.*

V. Tarn-et-Garonne.

Dieses Département ist aus Teilen der Guyenne (Quercy, Rouergue, Agenais), der Gascogne (Lomagne, Armagnac) und des Languedoc (Diözese Montauban) zusammengesetzt, grenzt im Norden an das Département Lot, im Osten an Aveyron, im Südosten an Tarn, im Süden an Haute-Garonne, im Südwesten und Westen an Gers und Lot-et-Garonne. Es hat einen Flächenraum von 3730 qkm und (1891) 206596 Einw. Von der Oberfläche kommen 48720 ha auf Weinberge, welche einen mittleren Wein liefern.

Auvillars. *r. w.*
Belvèze. *r.*
Bruniquel. *r.*
Campsas. *r. w.*
Lauzerte. *r.*
Montbartier. *r. w.*
Nohic. *r.* [bartier. *r.*
Pech-Langlade. Mont-
Saint-Loup. *r. w.*
Saint-Vincent-d'Autéjac.
Valence-d'Agen. *r.*
Villedieu. *r. w.*

VI. Tarn.

Aus den ehemaligen Diözesen von Albi, Castres und Lavaur des Languedoc gebildetes Département, grenzt im Norden und Nordosten an das Dép. Aveyron, im Südosten an Hérault, im Süden an Aude, im Westen an Haute-Garonne und im Nordw. an Tarn-et-Garonne und hat einen Flächenraum von 5780 qkm und (1891) 346739 Einw. Von der Oberfläche kommen etwa 59510 ha auf Weinberge, welche in guten Jahren bis 1 Mill. hl Wein liefern. Die besten Weine sind die bei Gaillac und Albi gebauten.

Albi. *r. w.*
Aussac. *r. w.*
Castelnau-de-Lévis.
Cunac. *r.*
Fécou. *r.*
Florentin. *r.*
Gaillac. *r. w.*
Giroussens.
Lautrec.
Le Masnau.
Milhars.
Rabastens. *r. w.*
Sainte-Gemme.
Saint-Jean-de-Marcel.
Saint-Jean-de-Rives.
Saint-Juéry. *r.*
Virac.

VII. Hérault.

Département in Südfrankreich, wird begrenzt von den Départements Aveyron im Norden, Gard im Osten, Aude und Tarn im Südwesten und Westen, dem Mittelländischen Meer im Südosten, hat 6197,99, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6223 qkm und (1891) 461651 Einw. Es zerfällt in die vier Arrondissements Béziers, Lodève, Montpellier und Saint-Pons mit 36 Kantonen und 338 Gemeinden. Hauptstadt ist Montpellier. Im Jahre 1891 waren 154243 ha mit Weinbergen bedeckt, welche einen Ertrag von 5201564 hl Wein lieferten. Die geschätztesten Weine sind Lunel und Frontignan.

Agde. *r. w.*
Bassan Muscat.
Bessan. *r. w.*
Béziers. *r. w.*
Castelnau-lès-Lez.
Castries. *r.*
Causses-et-Veyrans.
Cazouls-lès-Béziers. *r.*
— Muscat.
Cette.
Clermont.
Cournonsec.
Despagnac. Sauvian. *w.*
Fabrègues.
Frontignan. *r. w.*
— Muscat.
Garrigues. *r. w.*
Lespignan.
Lignan.
La Livinière.
Lodève. *r. w.*
Loupian. *r. w.*
Lunel. *r. w.*
— Muscat.
Maraussan Muscat. *r.*
— Muscat. *w.*
Marseillan (Picardan). *w.*
Maureilhan-et-Ramejan.
Mèze. *r. w.*
Montagnac.
Montbazin. *r.*
— Muscat.
Montpellier. *r. w.*

Paulhan.
Pérols. *r. w.*
Pézenas. *r. w.*
Pomérols (Picardan). *w.*
Poussan. *r. w.*
Saint-Christol. *r.*
Saint-Drézery. *r.*
Saint-Georges-d'Orques. *r.*
Saint-Jean-de-Buèges.
Saint-Jean-de-Fos.
Sauvian. Muscat. *w.*
Serignan.
Servian.
Valergues.
Verargues. *r.*
Villeveyrac. *r. w.*

VIII. Aude.

Département im südlichen Frankreich, ist nach dem Fluß Aude benannt, umfaßt die ehedem zu Languedoc gehörigen Grafschaften Lauragais, Carcassez und Razez nebst der Diözese Narbonne, grenzt im Norden an die Dépts. Tarn und Hérault, im Osten an das Mittelmeer, im Süden an das Dép. Pyrénées-Orientales, im Westen an Ariége und im Nordwesten an Haute-Garonne, hat 6313,24, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6341 qkm und (1891) 317372 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Carcassonne, Castelnaudary, Limoux und Narbonne mit 31 Kantonen und 437 Gemeinden. Hauptstadt ist Carcassonne. Etwa 13% der Anbau-Fläche ist Rebland. Man baut viel Rotwein und geschätzten Weißwein (1889: 2276601 hl, 1879—88 durchschnittlich jährl. 3619664 hl).

Argelliers. *r.*
Argens.
Azille.
Bages.
Belcaire.
Carcassonne.
Esperaza.
Fitou. *r. w.*
Fraissé-des-Corbières.
Ginestas. *r.*
La Grasse vergl. Lagrasse.
Lagrasse. *r. w.*
Leucate. *r. w.*
Lézignan. *r.*
Limoux. *r. w.*
Magrie. *r. w.*
Les Martys.
Mirepeisset. *r.*
Montclar.
Narbonne. *r.*
Névian.
Portel. *r.*
Quillan.
Saint-Nazaire.
Treilles. *r. w.*
Villalier.
Villedaigne. *r.*

v) Provence. Provence. Provence.

Lateinisch *Provincia*, ehemalige Provinz des südöstlichen Frankreichs, die von Piemont, dem Mittelmeer, Languedoc, Venaissin und der Dauphiné begrenzt wurde und 22000 qkm umfaßte, bildet jetzt im allgemeinen die drei Dépts. Basses-Alpes, Var und Bouches-du-Rhône.

I. Basses-Alpes.

Département im südöstlichen Frankreich, nordöstlichster Teil der Provence, grenzt im Norden an das Dép. Hautes-Alpes, im Osten an Italien und das Dép. Alpes-Maritimes, im Süden an Var, im Westen an Vaucluse, im Nordwesten an Drôme, hat 6954,18, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6987 qkm und (1891) 124285 Einw. Es zerfällt in die fünf Arrondissements Barcelonnette, Castellane, Digne, Forcalquier, Sisteron mit 30 Kantonen und 250 Gemeinden. Hauptstadt ist Digne. Der Weinbau lieferte im Jahre 1888 einen Ertrag von 87975 hl; als bessere Sorten gelten die Weine von Meis und Castelet.

Barrême.
Les Mées. *r.*
Riez.
Saint-Geniez. *r.*
Saint-Laurent. *r.*
Villeneuve. *r.*

II. Var.

Dieses nach dem Küstenfluß im südöstlichen Frankreich benannte Département, welches jedoch nicht mehr von demselben berührt wird, da das früher hierher gehörige Arrondissement Grasse 1860 zu dem neugebildeten Dép. Alpes-Maritimes geschlagen wurde, wird nördlich von dem Dép. Basses-Alpes, östlich von Alpes-Maritimes, westlich von Bouches-du-Rhône und südlich von dem Mittelländischen Meere begrenzt. Es umfaßt einen Flächenraum von 6044 qkm und hat (1891) 288336 Einwohner. Hauptstadt ist Draguignan. Von der Oberfläche kommen 35698 ha auf Weinberge, welche 1888 einen Ertrag von 261165 hl lieferten.

Bandol. *r.*
Bargemon.
Le Beausset. *r.*
Besse. *r.*
Bras. *r.*
Brignoles. *r.*
La Cadière. *r.*
Carcès.
Carnoules. *r.*
Le Castellet. *r.*
La Crau-d'Hyères.
Cuers. *r.*
Draguignan.
Entrecasteaux.
Forcalqueiret.
Hyères. *r.*
Lorgues. *r.*
La Malgue. *r.*
Méounes. *r.*
Monteaurroux.
Le Muy.
Nans. *r.*
Néoules. *r.*
Ollioules. *r.*
Pierrefeu. *r.*
Pignans. *r.*
Regusse. *r.*
Rougiers. *r.*
Saint-Cyr. *r.* [tagnier.]
Saint-Julien-le-Mon-
Saint-Maximin. *r.*
Saint-Nazaire. *r.*
Saint-Paul. *r.*
Saint-Tropez. *r.*
Saint-Zacharie. *r.*
Salernes.
Salles.
Signes. *r.*
Solliès. *r.*
Taradeau.
Le Thoronet.
Tourtour.
Tourves. *r.*
Trigance.

III. Vaucluse.

Département im südöstlichen Frankreich, besteht aus der Grafschaft Venaissin, dem Fürstentum Orange und einem Teil der Provence, wird von den Dépts. Drôme nördlich, Basses-Alpes östlich, Bouches-du-Rhône südlich und Gard westlich umschlossen und umfaßt 3578 qkm mit (1891) 235411 Einwohnern. Von der Anbau-Fläche kommen 11303 ha auf Weinberge, welche 1886 einen Ertrag von 161945 hl Wein lieferten.

Aubignan. *r.*
Avignon. *r.*
Beaumes Muscat. *w.*
Beaumont-le-Pertuis.
Bédoin.
Bocoup. Châteauneuf du-Pape. *r.*
Bonnieux.
Coteau Brûlé. Sorgues. *r.*
Cairanne.
Camaret. *r.*
Carpentras. *r.*
Châteauneuf-de-Gadagne. *r.*
Châteauneuf-du-Pape. *r.*
Fournalet. Sorgues. *r.*
Jonquières.
Malemort.
Mazan Grenache. *L.*
Morières. *r.*
Clos de la Nerthe. Châteauneuf-du-Pape. *r.*
Orange. *r.*
Pernes.
Coteau Pierreux. Châteauneuf-du-Pape. *r.*
Puyméras.
Rasteau.
Clos de Saint-Patrice. Châteauneuf-du-Pape. *r.*
St.-Sauveur. Aubignan. *r.*
Serignan. *r.*
Sorgues. *r.*
Valréas.
Villes.
Violès.

IV. Bouches-du-Rhône.

Département im Südwesten der Provinz, wird im Westen vom Dép. Gard, im Norden von Vaucluse, im Osten von Var und im Süden vom Mittelmeer begrenzt, umfaßt 5104,87 qkm (nach planimetrischer Berechnung 5247) und hat (1891) 630622 Einwohner. Es zerfällt in die drei Arrondissements Aix, Arles, Marseille, mit 29 Kantonen und 109 Gemeinden. Hauptstadt ist Marseille. Im Jahre 1893 wurden hier auf 22211 ha 1210117 hl Wein geerntet, im Durchschnitt von 1883—92 aber nur 589878 hl.

Allauch. *w.*
Arles. *r.*
Aubagne. *r. w.*
Auriol. *r. w.*
Barbentane. *L.*
Bouc.
La Camargue. *r.*
Cassis. *r. w.*
— Muscat.
La Ciotat Muscat. *w.*
Cornillon.
Cuges. *r.*
Éguilles. *r.*
Eygalières.
Gardanne. *r. w.*
Gémenos. *r. w.*
Château-Gombert. Marseille. *r.*
Maillanne.
Mallemort.
Marignane. *r. w.*
Marseille. *r. w.*
Maussanne.
Meyreuil.
Les Milles. *r.*
Olives. Marseille. *r.*
Orgon. *r.*
Paradou.
Château-Renard. Arles. *r.*
Rognac.
Roquevaire Muscat. *r. w.*
Saint-Cannat. *r.*
Saint-Gérôme. Marseille. *r.*
Saint-Louis. *r.*
Saint-Marcel. *w.*
Les Saintes-Maries. *r.*
Sainte-Marthe. *r.*
Saint-Paul-lès-Durance.
Saint-Pierre. Aubagne. *r.*
Séon-Saint-André. *r.*
Solans. Aubagne. *r.*
Tarascon. *r.*
Vauvenargues.
Vernègues.

w) Navarre-et-Béarn, Foix-et-Conserans, Bigorre, Roussillon. — Navarra und Béarn, Foix und Conserans, Bigorre, Roussillon. — Navarra and Béarn, Foix and Conserans, Bigorre, Roussillon.

1. Navarre-et-Béarn. Navarra und Béarn. Navarra and Béarn.

Niedernavarra, meist von Basken bevölkert, bildete nebst Béarn bis zur Revolution 1789 ein eigenes Gouvernement und gehört jetzt zum Dép. Basses-Pyrénées. — Béarn, südliche Grenzlandschaft Frankreichs, ungefähr 4500 qkm groß, die dem östlichen Teile des Dép. Basses-Pyrénées entspricht und das Land zwischen dem Hochgebirge und dem Gave de Pau einnimmt. Hauptstadt ist Pau. Unter den Merowingern gehörte Béarn zur Gascogne, dann setzte Ludwig der Fromme 819 eigene Vicomtes ein, die gewöhnlich Centullus oder Gaston hießen. Im 13. Jahrh. kam Béarn an die Grafen von Foix. Seitdem gehörte das Land mit Foix und Navarra nacheinander den Häusern Foix, Grailly und Albret. Durch Heinrich IV. von Frankreich, spottweise der Béarner genannt, kam Béarn an Frankreich, mit dessen Krone es 1620 vereinigt wurde.

Basses-Pyrénées.

Das südwestlichste Département Frankreichs, aus Béarn, Französisch-Navarra und den gascognischen Landschaften Soule und Labourd zusammengesetzt, wird von Gers und Hautes-Pyrénées im Osten, Landes im Norden, vom Atlantischen Ozean im Westen und Spanien im Süden begrenzt, zählt auf 7623 qkm (1891) 425027 Einwohner. Es zerfällt in 40 Kantone mit 559 Gemeinden und in die fünf Arrondissements Pau, Oloron, Orthez, Bayonne und Mauléon. Hauptstadt ist Pau. Der Ernte-Ertrag an Wein belief sich 1892 auf 153121 hl, 1882—91 durchschnittlich auf 153142 hl.

Aiguille-couronnée. Jurançon. *r.*
Anglet. *r. w.*
Arros.
Aubertin. *r.*
Aubous. *r.*
Aydie. *r. w.*
Balansun.
Barzun.

Bordes.
Bruges.
Burosse-Mendousse. *r.*
Cadillon. *r. w.*
Charre. *r.*
Conchez. *r. w.*
Cuqueron. *r. w.*
Château-Duclos. Bordes.
Eaux-Bonnes.
Fer-à-cheval. St.-Faust. *r.*
Château-Fouron. Maspie-Lalonquère-Juillacq.
Gan. *r. w.*
Gaye. Gan. *w.*
Gélos. *w.*
La Guiche.
La Hourcade. *r. w.*
Idaux-Mendy.
Jurançon. *r. w.*
Lagor. *r. w.*
Lahourcade
vergl. la Hourcade.
Lanne. *r.*
Ch.-Laprune. Jurançon. *r.*
Lasserre. *r. w.*
Lasseube. *r. w.*
Ch.-Louvie. Jurançon. *r.*
Louvigny.
Luc-Arman. *r. w.*
Maspie-Lalonquère-Juillacq.
Mazères-Lezons. *w.*
Méharin. *r.*
Moncla.
Monein. *r.*
Monpézat.
Navailles-Angos. *r.*
Navarrenx. *r. w.*
Château-Parage. Simacourbe.
Poey.
Pontacq.
Portet. *r. w.*
Saint-Faust. *w.*
Saint-Jean-Pied-de-Port.
Château-le-Sarrot. Jurançon. *r.*
Sault-de-Navailles. *r. w.*
Sauvagnon.
Sauveterre. *r. w.*
Serres-Sainte-Marie.
Simacourbe.
Château-Sorbé. Arroses.
Soumoulou.
Château-Tout-y-Croît. Gélos. *w.*
Vignes.

2. Foix-et-Conserans. Foix und Conserans. Foix and Conserans.

Foix, Grafschaft im südöstlichen Frankreich und Arrondissement im Dép. Ariége.

Ariége.

Département im südlichen Frankreich, nach dem Fluß Ariége benannt, besteht größtenteils aus den alten Gebieten von Foix und Conserans, grenzt im Norden und Westen an das Dép. Haute-Garonne, im Süden an Spanien (Katalonien) und die Republik Andorra, im Südosten an das Dép. Pyrénées-Orientales, im Osten an Aude, hat 4893,87, nach Berechnung des Kriegsministeriums 4903 qkm und (1891) 227491 Einwohner. Es zerfällt in die drei Arrondissements Foix, Pamiers, St.-Girons mit 20 Kantonen und 336 Gemeinden. Der hier gebaute Wein gilt als mittelmäßig. Im Jahre 1889 wurden davon 42040 hl geerntet, im Durchschnitt von 1879 bis 1888 jährlich 89380 hl.

Les Bordes. *r.*
Campagne. *r.*
Engravies. *r.*
Foix. *r.*
Illartein.
Illat.
Lacourt.
Le Mas-d'Azil. *r.*
Mirepoix. *r.*
Pamiers. *r. w.*
Rabat.
Saint-Girons. *r.*
Saint-Jean-de-Verges.
Teilhet. *r.*

3. Bigorre. Bigorre. Bigorre.

Grenzlandschaft im südwestlichen Frankreich, in der ehemaligen Gascogne mit der Hauptstadt Tarbes, jetzt der Hauptteil des Dép. Hautes-Pyrénées. Die alte Grafschaft Bigorre war begrenzt im Norden von Armagnac, im Süden durch die Pyrenäen, im Westen durch Béarn, im Osten durch Nébouzan und Astarac. Es zerfiel in drei Teile: die Ebene (la Plaine oder Rivière-Basse) mit Tarbes, das Ländchen Rustan um Saint-Séver und das Gebirge mit den drei Thälern Lavedan, Campan und Barèges. Die besten Bigorre-Weine sind die von Peyriguère, Aubarède und Mun; Vic-Bigorre und Vic-Bil sind etwas herb und säuerlich.

Hautes-Pyrénées.

Ober-Pyrenäen, franz. Département am Nordabhang der mittleren Pyrenäen, besteht hauptsächlich aus der gascognischen Landschaft Bigorre und aus Teilen von Ober-Armagnac (Magnoac mit der Hauptstadt Castelnau und Teilen von Nébouzan), grenzt an das Dép. Basses-Pyrénées (im W.), an Gers (im N.), an Haute-Garonne (im O.) und im Süden an die spanische Provinz Huesca in Aragonien. Es hat 4529,45 qkm und (1891) 225861 Einwohner, zerfällt in die drei Arrondissements Argelès de Bigorre, Bagnères de Bigorre und Tarbes mit 26 Kantonen und 480 Gemeinden. Hauptstadt ist Tarbes. Der Ertrag an Wein belief sich 1892 auf 71560, im zehnjährigen Durchschnitt auf 139519 hl.

Chât.-l'Anglade. Boulin.
Argelès. *r. w.*
Aubarède.
Bagnères. *r. w.*
Bouilh-Péreuilh. *w.*
Boulin.
Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Chât.-Darrieu. Aubarède.
Ibos.
Chât.-Laborie. Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Lascazères. *r.*
Lembey.
Lescun.
Lescurry.
Chât.-Lespéret. Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Madiran. *r.*
Chât.-Montus. Castelnau-Mun. [Rivière-Basse. *r.*
Chât.-Perron. Madiran. *r.*
Peyriguère.
Saint-Girons.
St.-Lanne. *r.*
Soublecause. *r.*
Vic-Bigorre.
Vic-Bil.

4. Roussillon. Roussillon. Roussillon.

Ehemalige Grafschaft und Provinz im südlichen Frankreich, von Languedoc, Foix, dem Mittelmeer und den Pyrenäen begrenzt, mit der Hauptstadt Perpignan, entspricht dem heutigen Département Pyrénées-Orientales.

Pyrénées-Orientales.

Ostpyrenäen, das südlichste französische Département, besteht aus der ehemaligen Grafschaft Roussillon und der 1659 an Frankreich gekommenen Cerdagne française mit der Hauptstadt Mont-Louis-sur-Tet, am Col de la Perche, wird im Norden von den Dépts. Ariége und Aude, im Osten vom Mittelmeer, im Süden von der spanischen Provinz Gerona in Katalonien und im Westen von Andorra begrenzt. Es hat auf 4123,76 qkm (1891) 210125 Einwohner und zerfällt in die drei Arrondissements Céret, Perpignan und Prades mit 17 Kantonen und 232 Gemeinden. Hauptstadt ist Perpignan. Der Weinbau steht hier in großer Blüte; von den vortrefflichen Roussillon-Weinen sind besonders hervorzuheben Rivesaltes, Collioure, Grenaches, Salces u. a. Im Jahre 1892 lieferten 53111 ha Weinberge einen Ertrag von 1653236, im zehnjährigen Durchschnitt 1125923 hl Wein.

Alénya.
Baixas. *r.*
Banyuls. *r.*
Céret.
Collioure. *L. r.*
Corneilla-la-Rivière. *r.*
Cospéron. *L. r.*
Espira-de-l'Agly. *r.*
Estagel.
Maccabeo. *L. w.*
Pezilla-de-la-Rivière. *r.*
Pia.
Port-Vendres. *r.*
Prades. *r.*
Rivesaltes Muscat. *w.*
Rodes ou Rodez. *r.*
Saint-André. *w.*
Saint-Estève.
Saint-Genis-des-Fontaïnes.
Salces. *r. w.*
Terrats. *r.*
Vernet-les-Bains. *r.*
Villeneuve-de-la-Rivière. *r.*

x) Alpes-Maritimes. Seealpen. Alpes-Maritimes.

Département im südöstlichen Frankreich, besteht aus der ehemals sardinischen, 1860 an Frankreich abgetretenen Provinz Nizza, dem ehemaligen Fürstentum Monaco (mit Ausnahme des Stadtgebietes von Monaco) und dem vom früheren Dép. Var abgetrennten Arrondissement Grasse. Es grenzt im Norden und Osten an Italien, im Süden an das Mittelmeer, im Westen an die Dépts. Var und Basses-Alpes, hat auf 3749,49 qkm (1891) 258571 Einwohner und zerfällt in die drei Arrondissements Grasse, Nice, Puget-Théniers mit 26 Kantonen und 153 Gemeinden. Hauptstadt ist Nice (Nizza). Der Ertrag an Wein ist gering; 1893 betrug die Ernte 29334, im zehnjährigen Durchschnitt aber 54124 hl.

Le Bar.
Belvedère.
Beuil.
Bollène.
Cabris.
Cagnes. *r.*
Cannes.
Châteauneuf-Ville-vieille.
La Colle.
Contes.
Drap.
La Gaude. *r.*
Guillaumes.
Isola-Lieusole.
Malaussène.
Mandelieu.
Mougins.
Nice. *r.*
Peille.
Peillon.
Roquebillère.
Roure.
Saint-Cézaire.
Saint-Jeannet.
Toudon.
Touet-de-Beuil.
Touet-de-l'Escarène.
La Tourette.
La Turbie.

y) Savoie. Savoyen. Savoy.

Ehemaliges Herzogtum, später Bestandteil des Königreichs Sardinien, gehört seit 1860 zu Frankreich und bildet die Départements Savoie und Haute-Savoie.

I. Savoie.

Französisches Département im südlichen Savoyen, begrenzt im Norden von Haute-Savoie, im Nordwesten von Ain, im Südwesten von Isère und Süden von Hautes-Alpes sowie von Italien im Südosten und Osten, hat auf 5760, nach planimetrischer Berechnung 6187 qkm (1891) 263297 Einw. Es zerfällt in die vier Arrondissements Albertville, Chambéry, Moutiers und St.-Jean-de-Maurienne mit 29 Kantonen und 328 Gemeinden. Hauptstadt ist Chambéry. Die Ernte an Wein belief sich 1893 auf 300689 hl, im zehnjährigen Durchschnitt ergibt sich aber nur ein Ertrag von 196240 hl.

Aiton.
Aix-les-Bains. *r. w.*
Apremont.
Bellentre.
Bonvillaret.
Le Bourget.
Chablais.
La Chautagne. *r.*
Chignin. *w.*
Cognin.
Cruet.
Fontcouverte.
Hermillon.
Montagnole.
Montmélian. *r.*
Montvalezan-sur-Bellentre.
La Motte-Servolex.
Saint-Alban.
Saint-Germain.
Saint-Jean-de-Chevelu.
Saint-Jean-de-la-Porte. *r.*
Saint-Jeoire.
Saint-Julien.
Saint-Léger.
Sainte-Marie-de-Cuine(s).
Vimines.

II. Haute-Savoie.

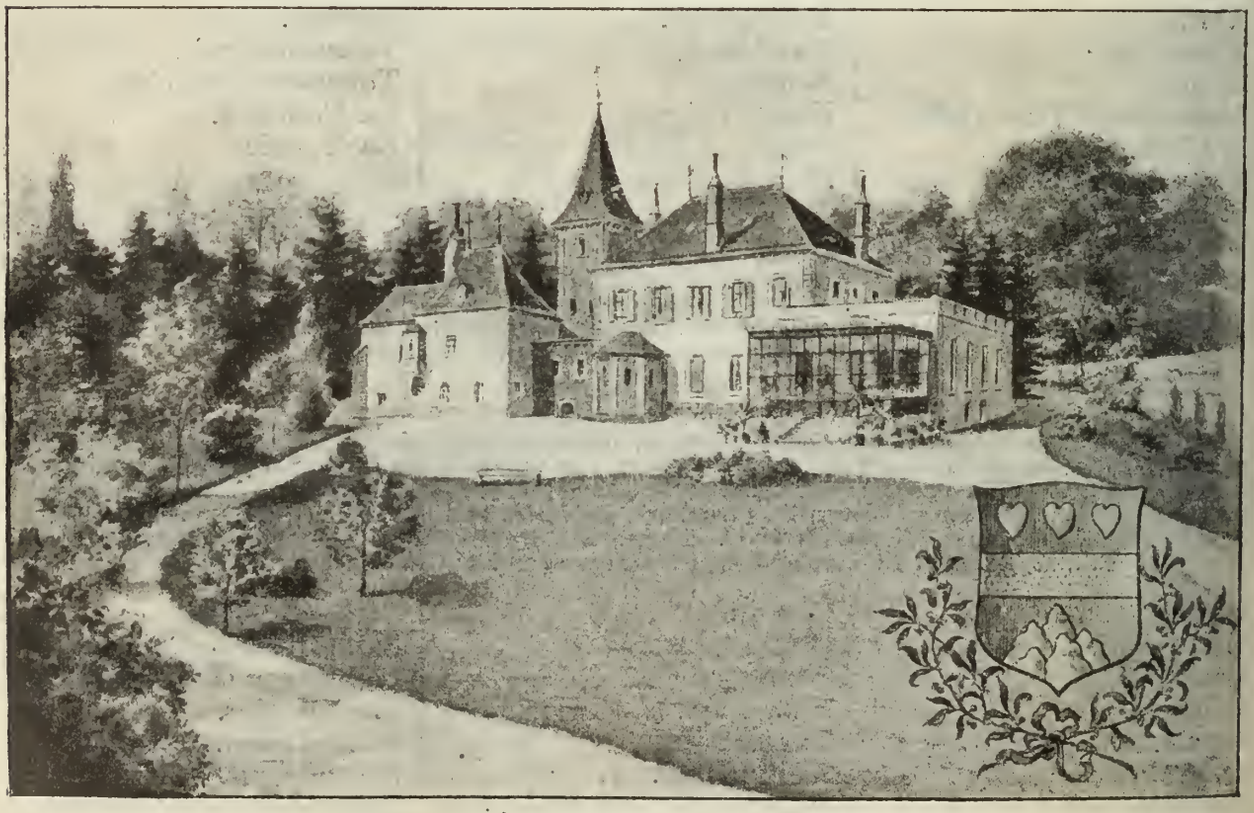
Ober-Savoyen, franz. Dép. im nördl. Savoyen, zwischen dem schweiz. Kanton Genf (NW.), dem Genfer See (N.), Kanton Wallis (O.), Italien (SO.), den Dépts. Savoie (S.) und Ain (W.), hat auf 4319,63, nach planimetrischer Berechnung 4597 qkm (1891) 268267 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Annecy, Bonneville, St.-Julien und Thonon-les-Bains mit 28 Kantonen und 314 Gemeinden. Hauptstadt ist Annecy. Im Jahre 1893 betrug hier die Weinernte 314774 hl.

Cervens.
Desingy.
Douvaine.
Étaux. *r.*
Féternes.
Frangy. *w.*
Neuvecelle.
Saint-Martin.
Talloires.
Thorens-Salles.
Thyez.
Villaz.
Yvoire.

z) La Corse. Korsika. Corsica.

Bei den alten Griechen Kyrnos, Korsis, Insel im Mittelländischen Meer, geographisch zu Italien, politisch als 87. Département zu Frankreich gehörig, von Antibes 172 km, von der toskanischen Küste nur 84 km entfernt, von der nördlichen Küste Sardiniens durch die 15 km breite Bonefacius-Straße getrennt. Die Insel hat einen Flächen-Inhalt von 8799,30, nach Berechnung des Kriegsministeriums 8722 qkm und (1891) nur 288596 Einwohner; sie zerfällt in die fünf Arrondissements Ajaccio, Sartène, Corte, Bastia und Calvi mit 62 Kantonen und 364 Gemeinden. Hauptstadt ist Ajaccio. Die Ernte an weißen und roten Weinen betrug 1887 223000 hl; die gesuchtesten Sorten sind die von Sartène und Sta. Lucia di Tallano.

Ajaccio. *r. w.*
Algajola. *r. w.*
Bastia. *r. w.*
Bonifacio. *r. w.*
Calenzana. *r. w.*
Calvi. *r. w.*
Campi. *r. w.*
Campoloro. *r. w.*
Cap-Corse. *r. w.*
Cervione.
Corte. *r. w.*
Marignana. *r. w.*
Monte. *r. w.*
Montemaggiore. *r. w.*
Peri. *r. w.*
Pietra. *r. w.*
Porto-Vecchio. *r. w.*
Sta. Lucia di Tallano. *r. w.*
Sari-d'Orcino.
Sartène. *L. w.*
Sotta.
Vico. *r.*



Abbaye de Saint-Martin (Côté du Stagnum).
Propriété de M. Pierre Ponnelle, négociant *à Beaune* (Côte-d'Or).

Die Weine Frankreichs.

Alphabetische Übersicht.

	Seite
Dép. Ain	1638
Dép. Aisne	1609
Dép. Allier	1640
Dép. Alpes-Maritimes	1715
Angoumois	1640
Anjou	1613
Dép. Ardèche	1710
Dép. Ardennes	1611
Dép. Ariége	1714
Armagnac vergl. Lot-et-Garonne	1708
Dép. Aube	1611
Dép. Aude	1712
Aunis	1640
Auvergne	1642
Dép. Aveyron	1709
Avignon-Weine vergl. Vaucluse	1713
Bacalan	1692
Dép. Basses-Alpes	1712
Basse-Bourgogne	1626
Bas-Poitou	1639
Dép. Basses-Pyrénées	1713
Bazadais	1664
Béarn	1713
Beaujolais	1634
Bergerac-Weine vergl. Dordogne	1707
Berry	1639
Bigorre	1714
Blayais	1686
Bordeaux-Weine	1644
Bordeaux-la-Bastide	1692
Dép. Bouches-du-Rhône	1713
Bourbonnais	1639
Bourgeais	1689
Ct. Branne	1677
Bresse	1638
Bretagne	1613
Bugey	1638
Burgunder-Weine	1615
Cadillac	1700
Dép. Calvados	1610
Dép. Cantal	1642
Ct. Carbon-Blanc	1693
Chalonnais	1628
Champagne	1611
Dép. Charente	1641
Dép. Charente-Inférieure	1640
Charollais vergl. Saône-et-Loire	1628
Dép. Cher	1639
Conserans	1714
Dép. Corrèze	1641
Corse	1716
Côtes	1668
Côte-d'Or	1615
Ct. Coutras	1684
Canton Créon	1697
Dép. Creuse	1641
Cubzadais	1684
Dauphiné	1643
Dép. Deux-Sèvres	1639
Dép. Dordogne	1707
Dép. Doubs	1637
Dép. Drôme	1643
Dunes	1665
Entre-deux-Mers	1692
Dép. Eure	1610
Dép. Eure-et-Loir	1614
Foix	1714
Forez	1642
Franche-Comté	1637
Fronsadais	1680
Dép. Gard	1710
Gascogne	1644
Dép. Gers	1708
Pays de Gex	1638
Dép. Gironde	1644
Arr. Grasse vergl. Alpes-Maritimes	1715
Graves	1658
Ct. Guîtres	1683
Guyenne	1644
Dép. Hautes-Alpes	1644
Haute-Bourgogne	1615
Dép. Haute-Garonne	1711
Dép. Haute-Loire	1642
Dép. Haute-Marne	1611
Haut-Poitou	1638
Dép. Hautes-Pyrénées	1714
Dép. Haute-Saône	1637
Dép. Haute-Savoie	1716
Dép. Haute-Vienne	1641
Dép. Hérault	1711
Dép. Ille-et-Vilaine	1613
Dép. Indre	1639
Dép. Indre-et-Loire	1613. 1614
Dép. Isère	1643

	Seite
Isle de France	1610
Dép. Jura	1637
Korsika, Corsika	1716
Dép. Landes	1707
Landes Girondines	1665
Languedoc	1710
Lettes	1665
Arr. Libourne	1668
Ct. Libourne	1679
Limousin	1641
Dép. Loire	1642
Dép. Loir-et-Cher	1614
Dép. Loire-Inférieure	1613
Dép. Loiret	1614
Lorraine	1612
Dép. Lot	1709
Dép. Lot-et-Garonne	1708
Lothringen	1612
Dép. Lozère	1710
Lyonnais	1644
Mâconnais	1628
Maine	1613
Dép. Maine-et-Loire	1613
Marche	1641
Dép. Marne	1611
Marseiller Weine vergl. Provence	1712
Dép. Mayenne	1613
Médoc	1645
Dép. Meurthe-et-Moselle	1612
Dép. Meuse	1612
Ct. Monségur	1705
Dép. Morbihan	1613
Navarre (Navarra)	1713
Dép. Nièvre	1640
Nivernais	1639
Nizzaer W. vergl. Alpes-Maritimes	1715
Normandie	1610
Dép. Oise	1610
Orléanais	1614
Dép. Orne	1610
Ct. Pellegrue	1706
Petites Graves	1660
Picardie	1609
Poitou	1638
Provence	1712
Ct. Pujols	1676
Dép. Puy-de-Dôme	1642
Dép. Pyrénées-Orientales	1715
Queyries-Weine	1692
Ct. La Réole	1704
Dép. Rhône	1634. 1644
Rhône-Weine vergl. Lyonnais, Languedoc, Dauphiné und Provence.	
Roussillon	1715
Ct. Saint-André-de-Cubzac	1684
Ct. Saint-Ciers-Lalande	1688
Saint-Émilionnais	1668
Ct. Sainte-Foy	1675
Ct. Saint-Macaire	1703
Saintonge	1640
Ct. Saint-Savin	1689
Dép. Saône-et-Loire	1628
Dép. Sarthe	1613
Sauternes	1666
Ct. Sauveterre	1705
Dép. Savoie	1715
Savoyen	1715
Dép. Seine	1610
Dép. Seine-et-Marne	1610. 1611
Dép. Seine-et-Oise	1610
Ct. Targon	1703
Dép. Tarn	1711
Dép. Tarn-et-Garonne	1711
Touraine	1614
Dép. Var	1712
Dép. Vaucluse	1713
Velay	1642
Venaissin vergl. Vaucluse	1713
Dép. Vendée	1639
Dép. Vienne	1638
Dép. Vosges	1612
Dép. Yonne	1626

VI. Grèce. Griechenland. Greece.

Lateinisch *Graecia*, griech. *Hellas*, die Halbinsel, welche sich an die Balkan-Halbinsel südlich von Macedonien und Illyrien ansetzt. Dazu kommt noch ein Schwarm von Inseln, welcher die Halbinsel umgibt: die Ionischen Inseln im Westen, Euböa, die Cykladen und Sporaden im Osten. Das gegenwärtige Königreich Griechenland besteht aus dem größten Teile der oben beschriebenen Halbinsel, nämlich Peloponnes (Morea), dem alten Mittelgriechenland (Hellas), sowie (seit 1881) den südöstlichen Teilen von Epirus und fast ganz Thessalien, den sog. Ionischen Inseln (seit 1863) und den der Ostküste näher liegenden Inseln des Ägäischen Meeres (Cykladen, Euböa und die nördl. Sporaden). Es hat einen Flächen-Inhalt von 65119 qkm, wovon 32879 qkm auf das festländische Griechenland (davon 13370 auf die Erwerbungen von 1881 in Thessalien und Epirus), 22201 qkm auf Euböa und die Nebeninseln, 4052 qkm auf die übrigen zu Griechenland gehörigen Inseln des Ägäischen Meeres und 2304 qkm auf die Ionischen Inseln kommen. Die Bevölkerung beläuft sich (1889) auf 2187208, mit Armee und Marine auf 2217000 Einwohner. Das Klima ist das der südlichen Länder des Mittelmeer-Gebietes, welches charakteristisch ist durch die Regenlosigkeit des Sommers und den Regenreichtum des Winters. — Griechenland hat in der neuesten Zeit große Anstrengungen gemacht, seinen Weinbau zu heben. Durch Veranstaltung von Ausstellungen (Olympiaden), Berufung deutscher und französischer praktischer und gelehrter Önologen wetteifern Regierung und Private in ihren Anstrengungen. In den Jahren 1886—90 waren durchschnittlich 125000 ha Weinberge und 55000 ha Korinthen-Pflanzungen bebaut. Die Weinberge befinden sich hauptsächlich in Achaia, Attika, Elis, bei Mantinea, Korinth, auf Kephallinia, Korfu, Euböa, Paros, Naxos und Santorin, die Korinthen-Pflanzungen in Achaia, Elis und Messene und auf den Ionischen Inseln. Die Produktion wird jährlich auf etwa 440 Mill. kg frische Trauben, 220 Mill. kg Wein, 136 Mill. kg Rosinen in einem Gesamtwerte von 123 Mill. Frs. geschätzt. Trotz des großen Verbrauchs im Lande führt Griechenland bedeutende Mengen Wein aus, 1887—90 im Durchschnitt 17,24, 1892: 14,95 Mill. kg. Die im Altertum und Mittelalter hochberühmte griechische Weinkultur war unter der türkischen Herrschaft fast ganz zu Grunde gerichtet worden, da die herrschende Klasse in der ganzen Türkei Widerwillen aus religiösen Motiven gegen den Weinbau überhaupt hegte. Die eigentümliche Erscheinung, daß die Weine Griechenlands erst seit etwa drei Jahrzehnten die Aufmerksamkeit Mitteleuropas auf sich ziehen, findet ihre Erklärung in der Gewohnheit der Griechen, ihre Weine mit Fichtenharz zu versetzen; ein Verfahren, das schon zu Homers Zeiten bestand, das die Weine haltbarer macht, wohl aber auch auf sanitäre Ursachen zurückzuführen sein dürfte. Nur die Inseln, sowohl die ionischen wie die Cykladen, kannten und kennen dieses Verfahren nicht. — Das Hauptverdienst um die Hebung der griechischen Weinkultur gebührt der »Achaia«, Deutsche Aktien-Gesellschaft für Weinproduktion in Patras. Die Weinberge der Gesellschaft wurden in den Jahren 1861—64 von Konsul G. Clauss, dem Gründer der »Achaia« auf dem Weingute »Gutland« angelegt. Im Jahre 1872 wurde das Unternehmen in eine Aktien-Gesellschaft umgewandelt und in großartiger Weise ausgedehnt. Die Haupterzeugnisse der Achaia sind alte, edle Dessert- und Medizinal-Malvasiere, unter denen der *Mavrodaphne*, welcher aus der gleichnamigen Traube (zu deutsch »schwarzer Lorbeer«) gewonnen wird, die wichtigste Stelle einnimmt. Das Lager der »Achaia« beziffert sich auf mehr als 3 Mill. l Edel-Weine, die nicht unter einem Alter von 5 Jahren in den Handel kommen. Die Gesellschaft erzeugt in ihrer musterhaft eingerichteten Destillerie einen geschätzten, reinen »Cognac«, der ebenfalls nicht unter einem Alter von 5 Jahren verschifft wird und von dem sie ein entsprechend großes Lager unterhält. Das Etablissement, auf dem sogenannten »deutschen Berge« herrlich gelegen, bildet mit seinen Magazinen und Kellereien, Landhäusern und Arbeiter-Wohnungen ein kleines Dorf. Es hat eine eigene Schule, Kirche und Feuerwehr. Neben der »Achaia« ist die Firma Hamburger & Co., Nachfolger von Fels & Co. in Patras zu nennen. Nach dem Konsular-Bericht vom 8. Mai 1895 führte die »Achaia« im Jahre 1894 3000 hl und die Firma »Hamburger & Co.« 5500 hl Wein aus. Es ist aber dabei zu bemerken, daß die »Achaia« teuere, bez. wertvolle Dessert- und Medizinal-Weine und die Firma »Hamburger & Co.« billigere Tisch- und Verschnitt-Weine in den Handel bringt. In diesem ganz neuen Exportzweig von griechischen Verschnitt-Weinen sind Hamburger & Co. bahnbrechend vorgegangen. Das nächstbedeutendste Etablissement finden wir in Kephallinia, es ist Eigentum des Engländers E. A. Toole, welcher gleichzeitig deutscher Konsul ist. Bahnbrechend sind auch die Brüder Tripos in Korinth vorgegangen. — Einen bedeutenden Zweig der griechischen Industrie wird bald die »Cognac-Produktion« ausmachen, in der schon jetzt von einigen angesehenen Firmen Anerkennenswertes geleistet wird. Statistische Zahlen über Produktion und Export liegen bis jetzt noch nicht vor.

Altgriechische Weine.

Altgriech. Trauben-Sorten: Lesbische, Mareotische, Basilea, Thasische, Psythia, Melampsythia, Drakontion, Ägische, Amethystinon, Orthampelos, Daktylis, Bumastos, Leptoragios, Alopekis, Stephanites.

Ambrakia.
Chios.
Kandia.
Korinthos.
Kos.
Kreta.
Lesbos.
Marone. Zakynthos.
Phlios.
Pramne.
Rhodos.
Sikyon.
Thasos.
Zakynthos.

Neugriechische Weine.

Nur die mit * versehenen Weine kommen für den Export in Betracht, die übrigen sind teilweise nur ortsbekannt, teilweise nur geharzt zu haben und teilweise nicht exportfähig.

*Achaier der »Achaia«, Patras. *h. w.*
*Achaia Malvasier. *r.*
— *s. w.*
*Achilles (Gutland Malvasier) (Eigenbau d. »Achaia«, Patras). *s. w.*
Achuria.
*Agamemnon (Gutland Malvasier) (Eigenbau der »Achaia«, Patras). *s. r.*
*Agios-Georgios. *h. r.*
Agulinitsa.
Agyia.
*Akrokorinthos.
Amodos. *L.*
Amorgos.
Andros.
Andrusa. *r.*
Anthosmias. *gg.*
Antiparos.

Antipaxos.
Arachova.
Argos. *r. w.*
Ariusia.
Arta. *r.*
Athenae. *w.*
Avdima. *L.*
*Vino di Bacco (Claret). *r.*
Basileus. *r. w.*
Botzika.
Butzikaki.
*Camarite. Santorin. *h. r.*
Cerigo vergl. Kythira.
Chaeroneia. *r. w.*
*Corfu od. Kerkyra[1]). *r.*
*Côte de Phalère blanc. Athen. *w.*
*Côte de Pharnès rouge. Athen. *r.*
*Demestica. *h. r.*
*Elia[2]). *w.*
Elika. *w.*
*Elis (Claret). *r.*
Elitra. *L.*
Epaktos vergl. Navpaktos.
*Euboea od. Evvia[3]). *r.*
Euthyglossos. *r. w.*
Euthymios. *r. w.*
Evenor. *r.*
Florina. *r.*
Gastonin.
Gastuni.
Gerusios. *r. w.*
*Gutland Malvasier (Eigenbau d. »Achaia«, Patras). *s. r. w.*
*Helena (dtſch. Name für Hephissia. [Vostolidi).
*Homer. *r.*
Jos. *r.*
*Ithaki. *w.*
*Kalavryta[4]). *r.*
*Kalliste[5]). *w.*
Karya.
Kea.
*Kephallinia od. Cefalonia.
Kephyssos. *[L.*
Kerkyra vergl. Corfu.
Kolyri. *w.*
Komboti.
Korfu vergl. Corfu.
*Korinthos. *r. w.*
Koroneia.
Koskina. *L.*
Kythira, Kythera. *r.*
Langadia. *r.*
Larissa.
Lavkos.
Leonidas. *r.*
*Levkas od. Hamaxiki (ital. Santa Maura).
Levkosia. *L.*
Limni.
*Lixuri Moscato. Kephallinia.
*Malvasier d. »Achaia«. *s. w.*
— Gutland. *s. w.* (Eigenbau d. »Achaia«, Patras).
— Gutland. *s. r.* (Eigenbau d. »Achaia«, Patras).
— Misistra.
*Marathon. *w.*
Margariti. *r. w.*
*Mavrodaphne (Eigenbau der »Achaia«, Patras). *s. r.*
Megara. *r.*
Mega Spilaeon od. Megaspelion. *r.*
*Mercure (vino di Bacco). Santorin. *r.*
Messene.
Methoni. Morea. *r. w.*
Mikoni. *w.*
*Misistra Malvasier. Santorin. *r.*
Mistelle (ſüßer rötlicher Ver- Modi. *r. w.* [ſchnittwein).
*Monemvasia. *w.*
*Mont Enos od. Nero (Claret). *w.*
Mont Hymet.
*Morea. *r.*
*Moscato. Kephallinia. *s.*
Mykonos.
Napoli di Malvasia. Monemvasia. *w.*
Naussa.
Navpaktos od. Lepanto, volkstümlich Epaktos. *r.*
Navplia. *r.*
Naxia. *w.*
Naxos.
*Nestor. Achaia. *w.*
Nisi. *r.* [torin. *r. w.*
*Vino di Notte[6]). San-
*Odysseus (Moscato Ausbruch). Kephallinia.
Orni. *L.*
Palissia. Athen. *r.*
Paros. *r.*
*Patras. *r.*
Phaleron.
Phocion. *r. gg.*
Phonia. *r. w.*
Polioguna. *r. w.*
Pyrgos. *r.*
Retinites.
*Rezinato. *w. r.*
*Rombola (Claret). Kephallinia.
Salona. *w.*
*Santorin od. Thera. *r. w.*
*Sect (dickſüßer Verſchnittwein zum Aufbeſſern zuckerarmer Moſte vor der ſtürmiſchen Gärung). (Achaia.)
Siphnos.
Skiathos.
Skopelos. *r.*
Skyros.
Sparti.
Spartia. *r.*
Stamphanas od. Stamphano (Strivali).
Styra. *w.*
Syra.
Syros.
Talanti. *w.*
Thera vergl. Santorin.
Thermia.
Thivae.
*Tinos od. Tenos. *w.*
Tripolizza. *h. w.*
Tyrinthos. *w.*
*Vino santo. Santorin. *s. br.*
*Vino santo rosé. Santorin. *s. rbr.*
Vonitsa. *w.*
*Vostitsa od. Aegion.
*Vostolidi, Helena. Kephallinia. *s. gg.*
Xerochori. *L.*
*Zakynthos od. Zante.
Zea. *w.*

---

[1]) Griech. Kerkyra oder Korkyra, ital. Corfu, lat. Corcyra, die nördlichste der Ionischen Inseln, 593 qkm groß, mit (1889) 82797 Einw., wird durch einen schmalen Meeresarm vom Festlande von Türkisch-Epirus getrennt. Seit 1864 zu Griechenland gehörig, bildet die Insel mit einigen anderen den Nomos Kerkyra mit 1092 qkm und 114535 Einw. Neben Olivenöl bildet Wein einen Hauptausfuhrartikel. Im Jahre 1891 wurden 126000 hl, 1892 infolge der neuen franz. Eingangs-Zölle nur 25879 hl ausgeführt.

[2]) Vergl. die Fußbem. zu *vino di Notte*.

[3]) Euböa, neugriechisch Evvia, die größte Insel des Königreichs Griechenland, im Ägäischen Meere, durch die bekannte Meerenge, den Evripos, neugriechisch Egripos, vom Festland getrennt. Mit letzterem Namen, aus welchem der italienische Negroponte korrumpiert ist, bezeichnet man im Volksmund auch die Insel selbst. Euböa hat 3775 qkm und 91586 Einwohner.

[4]) Man sagt, die Kalavryta-Reben stammen noch aus dem Burgundersatze, den die »Villardoins«, die während der Kreuzzüge mehr als ein Jahrhundert über die Morea herrschten und während des Sommers ihren ritterlichen Hofstaat in Kalavryta hielten, aus ihrem Heimatlande Burgund mitgebracht hatten.

[5]) Vergl. die Fußbem. zu *vino di Notte*.

[6]) Verdeutscht: »Wein einer Nacht«, weil die Maische während einer Nacht auf den Trestern stehen gelassen wird; man unterscheidet zwei weiße Sorten, Kalliste und Elia, und eine rote.

VII. Grande-Bretagne. Grossbritannien. Great Britain.

Das Inselreich im nordwestlichen Europa umfaßt Großbritannien, d. i. seit Vereinigung der engl. und schott. Kronen unter Jakob I. (1603) England, Wales und Schottland, in welchem Sinne der Ausdruck Britannia schon bei den alten klassischen Schriftstellern vorkommt, und Irland. Manchmal wird der Name Großbritannien für die britischen Inseln, nicht selten kurzweg für das gesamte Britische Reich mit allen seinen Besitzungen und Kolonieen benutzt. Großbritannien zählt auf 314628 qkm 38103527, ohne die außer Landes befindlichen Soldaten und Matrosen 37879285 Einwohner. — »The Epicure« schreibt in No. 20 vom Juli 1895: Wein wurde nach Venerable Bede in Großbritannien zu Anfang des 18. Jahrh. gebaut: »Vineas quibusdum in locis germinans«. Über Weine ist in den Gesetzen von Alfred die Rede, und in dem großen Grundbuche (Domesday Book) zählte man 38 Weinberge. Zu der Zeit der Eroberung befanden sich Rebgelände zu Westminster, zu Ware (Hertfordshire), Chenetone (Middlesex). Auch zu Holebourne befand sich ein Weinberg, später die Apanage der Bischöfe von Ely. Überwiegend beschäftigte sich die Geistlichkeit mit Weinbau. Nach Lombarde machte der Bischof von Rochester dem König Edward II. ein Geschenk in Wein, welcher in Halling bei Rochester gebaut war. An der Canterbury-Kirche und am St.-Augustine-Kloster befanden sich viele Weingärten. Die überzeugendsten Beweise für den damaligen Weinbau liefern jedoch die Archive der Kirche von Ely; denn diese führen einen Nachweis über den Stand der Reben während dreier Jahre. Danach war ein Herbst so ungünstig, daß überhaupt kein Wein, außer Sauerwein (verjuice) gewonnen wurde. Dr. Henderson nimmt an, daß die Kirche bei der Weinerzeugung besondere Vorteile dadurch genoß, daß viele der Mönche Ausländer waren und als solche praktischere Kenntnisse der Reben-Kultur mit über See brachten als die einheimischen Kollegen besaßen. Zudem befanden sich sämtliche Klöster, ohne Ausnahme, in fruchtbaren, wohlgeschützten Thälern, welche die Reife der Trauben in günstigster Weise beeinflußten. Um die Mitte des 12. Jahrh., schreibt William von Malmesbury, bedeckten die englischen Weingärten ungeheuere Strecken Landes. Bei der Beschreibung des Thales von Gloucester fährt er fort: »Dieser Bezirk weist eine größere Zahl Weinberge auf als irgend eine andere Grafschaft Englands und bringt reiche Ernten von Weinen besserer Qualität. Auch sind diese Weine keineswegs sauer oder dem Gaumen unwillkommen; denn, was Lieblichkeit anbetrifft, halten sie nahezu einen Vergleich mit französischen Weinen aus.« Obgleich in jüngster Zeit neue Gründe und Belege für die frühere Existenz eines ausgedehnten Weinbaues in England zu Tage gefördert werden, so steht doch fest, daß die Historiker diesen Zweig der Boden-Kultur stets in dem denkbar günstigsten Lichte hingestellt haben. Sind im Mittelalter größere Mengen Wein in England erzeugt worden, so läßt sich mit Sicherheit annehmen, daß er nicht über das Niveau des französischen »paysan« gekommen ist. An Überhebung grenzt es, wenn eine zeitgenössische Rundschau gelegentlich eines Weinbau-Versuches zu Arundel schreibt, der Wein sei zweifellos sehr gut gewesen, aber er habe noch keine so feine Blume wie der von Beaune gehabt. Nun gar Mr. Hamilton von Painshill, dessen Wein im ersten Jahre die Blume des Champagners hatte und nach zwei bis drei Jahren schon den besten französischen Champagner in den Schatten stellte! — Man hat klugerweise diesen Zweig der Boden-Kultur aufgegeben und den Weinstock durch Apfel- und Birnbäume ersetzt, aus deren Früchten man eine große Menge sehr guten Ciders gewinnt. Heutzutage trifft man den Weinstock nur noch in Gärten an, wo man ihn bloß zieht, um die Trauben zu essen. Hingegen erzeugt England eine große Menge künstlicher Obst- und Beeren-Weine, auf die wir hier nicht eingehen können.

Die Weinregionen Italiens.

I. *Piemont.*
II. *Lombardei.*
III. *Venetien.*
IV. *Ligurien.*
V. *Emilia.*
VI. *Toskana.*
VII. *Marken und Umbrien.*
VIII. *Latium.*

IX. *Südliches Gebiet am Adriatischen Meer.*
X. *Südliches Gebiet am Mittelländ. Meer.*
XI. *Sizilien.*
XII. *Sardinien.*

VIII. Italie. Italien. Italy.

Lat. und ital. *Italia*, Königreich, umfaßt die gesamte Apenninische Halbinsel zwischen dem Adriatischen und Mittelländischen Meer (ausschließlich der Republik San Marino, 86 qkm, und des an Frankreich abgetretenen Savoyen und Nizza, 11800 qkm), nebst Sardinien, Sizilien und vielen kleineren Inseln, alles zusammen 286588 qkm mit (1892) 30535848 Einwohnern. — Italien nimmt in Hinsicht auf die mit Reben bepflanzte Fläche die erste Stelle unter allen Ländern ein. Während 1870 nur 1926800 ha dem Weinbau dienten, waren 1890 schon 3430300 ha mit Reben bestanden. Nach den Erhebungen, welche seit 1879 regelmäßig vom Ackerbau-Ministerium angestellt wurden, ergeben sich folgende Produktions-Zahlen: 1870—79 im zehnjährigen Durchschnitt 27538649 hl, 1879 19081474 hl, 1880 20575144 hl, 1881 17842494 hl, 1882 26500327 hl, 1883 27934415 hl, 1884 19521505 hl, 1885 23561571 hl, 1886 36509777 hl, 1887 33015517 hl, 1888 32511309 hl, 1889 21757139 hl, 1890 29456809 hl, 1891 34970100 hl. Italien ist in zwölf Kultur-Regionen eingeteilt, je mit größerer oder geringerer Weinproduktion: Piemont erzeugte 1870—84 durchschnittlich 2706196, 1879—83 durchschnittlich 4002800, 1891 3802100 hl, Lombardei 1870—84 durchschnittlich 1895302, 1879—83 durchschnittlich 1668800, 1891 941000 hl, Venetien 1870—84 durchschnittlich 2604949, 1879—83 durchschnittlich 1393000, 1891 578800 hl, Ligurien 1870—84 durchschnittlich 598340, 1879—83 durchschnittlich 375000, 1891 274000 hl, Emilia 1870—84 durchschnittlich 1990161, 1879—83 durchschnittlich 2486600, 1891 2775800 hl, Marken und Umbrien 1870—84 durchschnittlich 1917346, 1879—83 durchschnittlich 2457100, 1891 3505300 hl, Toskana 1870—84 durchschnittlich 2688346, 1879—83 durchschnittlich 3060000, 1891 2964300 hl, Latium 1870—84 durchschnittlich 835925, 1879—83 durchschnittlich 1917800, 1891 1471600 hl, Südliches Gebiet am Mittelländischen Meer 1870—84 durchschnittlich 3668304, 1879—83 durchschnittlich 4835100, 1891 5671500 hl, Südliches Gebiet am Adriatischen Meer 1870—84 durchschnittlich 3534476, 1879—83 4680800, 1891 5161300 hl, Sizilien 1870—84 durchschnittlich 4246363, 1879—83 durchschnittlich 7653200, 1891 6569100 hl, Sardinien 1870—84 durchschnittlich 450817, 1879—83 977200, 1891 1255300 hl. Die Lombardei, Venetien und Ligurien verbrauchen mehr als sie erzeugen, während die übrigen Regionen entweder den heimischen Bedarf decken oder auch einen größeren oder geringeren Überschuß hervorbringen. Die südlichen Gebiete am Mittelländischen und am Adriatischen Meer und Sizilien sind es hauptsächlich, welche bedeutenden Überschuß produzieren; auch Sardinien ist in dieser Beziehung noch zu erwähnen. Als die für den Handel wichtigsten Regionen können folgende gelten: Piemont mit den piemontischen Weinen, Toskana mit den toskanischen Weinen, das Südliche Gebiet am Adriatischen Meer mit den Weinen der Abruzzen und den apulischen Weinen, das Südliche Gebiet am Mittelländischen Meer mit den kalabrischen Weinen, Sizilien mit den sizilianischen Weinen. In allen diesen Gebieten ist der Export-Handel erst im Aufblühen begriffen. Italiens Weinexport stieg von 259482 hl im Jahre 1874 bis auf 3582104 hl im Jahre 1887 (wovon 2782707 hl allein nach Frankreich gingen). Seit der Aufhebung des Handels-Vertrages mit Frankreich ist dieser Export bedeutend zurückgegangen; er betrug 1890 nur 904327 hl, wovon 19583 nach Frankreich, 1891 1158540 hl, wovon 27955 hl nach Frankreich. Hingegen ist die Ausfuhr nach anderen Ländern, namentlich infolge der Handels-Verträge 1891/92 im Steigen begriffen. Nach dem Handels-Vertrag zwischen dem Deutschen Reich und Italien vom 6. Dez. 1891 zahlt ital. Wein und Most in Fässern 20 Mk., Verschnittwein und Wein zur Cognac-Bereitung nur 10 Mk. per 100 kg Einfuhrzoll. Deutschland führte 1892 261000 hl ital. Weine ein, die Schweiz bezog etwa ebensoviel, auch nach den Vereinigten Staaten war der Absatz zufriedenstellend. Was die Beschaffenheit der ital. Weine anbetrifft, so lauteten die Urteile darüber bislang ziemlich ungünstig. Einmal sollte der Essigstich bei den italienischen Weinen allgemein sein, was aber keineswegs der Fall ist. Weitverbreitet ist ferner die Ansicht, der italienische Wein vertrage kein Lager. Auch dieses Urteil ist unhaltbar. Bei rationellem Verfahren sind Haltbarkeit und Lagerfähigkeit, allerdings je nach Güte des Weines in höherem oder niederem Grade, leicht zu erzielen. Der hohe Säure-Gehalt des italienischen Weines, welcher ebenfalls einen Gegenstand des Anstoßes bildet, ist keineswegs immer unangenehm. Wahrscheinlich infolge des vollkommenen Ausreifens der Trauben, ist die Säure der italienischen Weine eine überaus feine. Dann wird dem italienischen Wein Mangel an Bouquet vorgeworfen. Das ist allerdings richtig, wenn man seinem Urteil die bei uns massenhaft eingeführten Verschnitt-Weine zu Grunde legt. Leider beschränkt sich der Hauptexport auf diese Klasse Weine, sodaß sich im Auslande vielfach die Meinung verbreitet hat, in Italien gäbe es keine besseren Weine. Man muß bedenken, daß die Verschnitt-Weine nicht aus edlen Trauben-Sorten hergestellt werden, sondern meistens noch aus »Uvaggio«, d. h. aus einem Mischmasch von Trauben, wobei alles durcheinander gelesen wird. Der Alkohol-Gehalt der italienischen Weine schwankt je nach der nördlicheren oder südlicheren Lage der Provinzen zwischen 7,15 (Ferrara, Mantua) bis 15,09 Proz. (Girgenti). Allerdings läßt die Behandlung der Weine trotz der im letzten Jahrzehnt von der Regierung getroffenen Maßregeln immer noch viel zu wünschen übrig. Aber auch diesem allgemein anerkannten Übelstande wird mit der Zeit abgeholfen werden, sodaß die technischen Fortschritte bald Allgemeingut der Winzer werden dürften. Leider macht sich das Gespenst der Phylloxera auch in Italien schon recht fühlbar; gegenwärtig sind 109426 ha verseucht, sodaß sich ein Rückgang in der Produktion voraussehen läßt.

Bei der Bearbeitung dieses Kapitels wurden wir wesentlich unterstützt von den Kaiserlich Deutschen Konsulaten zu Livorno, Genua, Venedig, Bologna, Catania, sowie vom Circolo Enofilo Italiano, von der Camera di Commercio, Milano, und von Herrn Prof. Ing. Cav. J. B. Cerletti, Palazzo Sciarra, Rom. Die Abteilung über sizilianische Weine wurde von Herrn Hotelier und Weinguts-Besitzer Pietro Weinen in Palermo bearbeitet.

Altrömische Weine.

Albaner.
Caecuber.
Calener.
Falerner. *s.*
— *h.*
— Falernum.
— Faustianum.
— Gauranum.
Formianer.
Fundaner.
Labici.
Mamertiner.
Massiker.
Messalier.
Peligner.
Puciner.
Sabiner.
Setiner (Lieblingswein des Augustus).
Spoletiner.
Surrentiner.
Tarentiner.
Vatikaner.
Vejenter.

Neuitalienische Weine.

a) Piémont. Piemont. Piedmont.

Ital. *Piemonte*, lat. *Pedimontium* (d. h. am Fuß der Berge liegendes Land), umfaßt folgende Provinzen: Alessandria (5117 qkm), Cuneo (7136 qkm), Novara (6561 qkm), Turin (10535 qkm). Die neue Ausmessung der General-Direktion der Statistik ergab einen Flächenraum von 29378 qkm, eine Berechnung vom 31. Dez. 1893: 3289237 Einwohner. — Die piemontischen Weine nehmen unter den Weinen Italiens eine hervorragende Stelle ein. Es war Piemont, welches seine Weine schon vor einem halben Jahrhundert zuerst in das Ausland sandte, den Barbera und Grignolino als Tischwein, den Barolo und Moscato als Braten- und Dessertwein. Piemont erzeugt meistens rote Tischweine, besonders in der Provinz Alessandria, hauptsächlich zwischen Casale und Valenza, doch trifft man auch herbe Weißweine an. Die piemontischen Weine sind unter den italienischen Weinen die, welche den richtigen Tannin-Gehalt, mäßigen Alkohol-Gehalt und ein angenehmes Bouquet haben. Unter den Braten-Weinen gilt der Barolo als der vorzüglichste. Überhaupt lassen sich die piemontischen Weine in drei Gruppen einteilen: Tischweine, Braten-Weine, Schaumweine. Die Braten-Weine lassen sich wieder in trockene und Likör-Weine (z. B. Caluso), die Schaumweine in weiße und rote zerlegen. Die Gesamt-Produktion Piemonts beziffert sich durchschnittlich auf 4395200 hl, wovon 874400 hl auf die Provinz Cuneo (Coni), 770800 hl auf Turin, 2429800 hl auf Alessandria, 324200 hl auf Novara entfallen. Hauptrebsorten in Piemont: a) Mit weißen Trauben: Cortese (Alessandria), Erbaluce (Ivrea), Malvasia (Alessandria), Moscato (Alessandria), Passeretta (Alessandria). b) Mit schwarzen Trauben: Barbera (Asti), Bonarda (Torino), Brachetto (Acqui), Cenerina (Alessandria), Croetto oder Lambrusca oder Moretto (Asti, Acqui, Alessandria), Dolcetto (Alba), Fresa (Torino), Nebbiolo oder Spanna (Alba), Tadone oder Nerano (Alba), Neretto (Alessandria). c) Mit roten Trauben: Grignolino (Asti).

Acqui (Alessandria). *r.*
Agresto (Alessandria).
Alba (Cuneo). *r.*
Alessandria. *r.*
Aosta (Torino).
Arizzona (Novara).
Arola (Novara).
Asti (Alessandria). *r. w.*
Azzano (Alessandria). *r.*
Bagnasco di Mondovi (Cuneo).
Balzola (Alessandria).
Barbaresco (Cuneo). *r.*
Barbera. *T. r.*
Barolo (Cuneo). *Br. r.*
Baveno (Novara).
Biella (Novara). *r.*
Bieno (Novara).
Bocca (Novara). *r.*
Bonarda. *T. r.*
Bra (Cuneo).
Brachetto. *L.*
Bricherasio (Torino).
Busca (Cuneo).
Caluso (Erbaluce). *Br. w.*
— (Torino). *r.*
Cambiasca (Novara).
Canelli (Alessandria). *L.*
Cannobio (Novara).
Cargiago (Novara).
Casale Monferrato (Alessandria). *r.*
Castellamonte (Torino).
Castiglione.
— vino santo.
Ceva (Cuneo).
Chambave (Torino). *L. w.*
Chiabrano (Torino).
Chieri (Torino). *r.*
Chignolo (Novara).
Cinzano (Torino).
Cossato (Novara).
Cossogno (Novara).
Dolcetto de Dogliani. *r.*
Fara (Novara). *r.*
Frassineto. *w.*
Freisa. *T. r.*
Gattinara (Novara). *Br. r.*
Ghemme (Novara). *r.*
Ghiffa (Novara).
Grignolino. *T. r.*
— *L.*
Grinzane (Nebbiolo). *r.*
Ivrea (Torino). *r. w.*
Jutra (Novara).
Lessona (Novara). *r.*
Maggiora (Novara). *r.*
Malvasia. *L.*
Castel Marenzano (Monferrato).
Mergozzo (Novara).
Castel Mombaruzzo (Alessandria). *r.*
Mondovi (Cuneo). *r.*
Monesiglio (Cuneo).
Dolcetto de Monforte d'Alba (Cuneo). *r.*
Moscato appassito. *Br. w.*
— secco. *Br. w.*
Nebbiolo secco. *Br. r.*
Nizza Monferrato (Alessandria).
Novi (Alessandria). *r.*
Oggebbio (Novara).
Ovada (Alessandria). *r.*
Pallanza (Novara).
Passerata. *L.*
Passito (Novara).
Pinerolo (Torino). *r.*
Pizzano. *r.*
Ricaldone (Alessandria).
Rivarolo (Torino). *r.*
Romagnano Sesia (Novara).
Rovegro (Novara).
Salo. *r.*
Saluzzo (Cuneo). *r.*
Sta. Agata (Novara).
San Bartolomeo Valmara (Novara).
San Christino. *r.*
Santino (Novara).
Castello S. Vittoria.
Sizzano (Novara).
Strevi (Alessandria). *w.*
Suna (Novara).
Torino. *r.*
Tortona (Alessandria). *r. w*
Trafiume (Novara).
Trarego (Novara).
Trobaso (Novara).
Uvaggio. *T. r.*
Valenza (Alessandria). *r.*
Vermutte di Torino.
Viggiona (Novara).
Zoverallo (Novara).

b) Lombardie. Lombardei. Lombardy.

Landschaft, welche im N. an die Schweiz und Tirol, im O. an Venetien, im S. an die Emilia, im W. an Piemont grenzt. Sie umfaßt folgende Provinzen: Bergamo (2816 qkm), Brescia (4258 qkm), Como (2720 qkm), Cremona (1637 qkm), Milano (2992 qkm), Mantua (2490 qkm), Pavia (3345 qkm), Sondrio (3268 qkm). Eine Berechnung vom 31. Dez. 1892 ergab 3957261 Einw. — Die Weinproduktion der Lombardei beträgt durchschnittlich 1657500 hl, wovon 87800 hl auf Bergamo, 218000 hl auf Brescia, 82700 hl auf Como, 257800 hl auf Cremona, 90200 hl auf Milano, 260100 hl auf Mantua, 522300 hl auf Pavia und 138600 hl auf Sondrio kommen. Die Lombardei erzeugt in den Provinzen Mantua, Brescia.

Bergamo und Como einen leichten, aber sehr säurehaltigen Wein, welcher dem verfeinerten Gaumen der an die alkoholreicheren und harmonischeren piemontischen und südlichen Weine gewöhnten Stadtbewohner nicht mundet. Die Höhen von Brescia und Bergamo, sowie die kleinen Hügel von Montevecchia, Monte Orobio, San Colombano erzeugen gute Weine. Das Veltlin oder die Provinz Sondrio ist die einzige Provinz der Lombardei, welche jedes Jahr die gute Hälfte ihrer Weine exportiert. Fast alle lombardischen Weine sind rote Tischweine und leicht haltbar. Die Provinz Pavia erzeugt gute Tischweine, hauptsächlich rote, auf den Höhen von Voghera, Stradella und Bobbio.

Abbadia (Como).
Airuno (Como).
Annone (Como).
Bartesate (Como).
Bellagio (Como). *h. r.*
Bergamo. *r.*
Bianzone (Sondrio).
Bobbiate (Como).
Bobbio (Pavia). *r. w.*
Bormio (Sondrio). *r*
Brescia. *r.*
Broni (Pavia).
Busto Arsizio (Milano)
Calepio (Bergamo).
Calusco d'Adda (Bergamo).
Camonica (Bergamo).
Canneto (Mantua). *r.*
Capolago (Como).
Caravate (Como). *[r. w.]*
Castel Carnasino (Como).
Carvico (Bergamo).
Cazzone (Como).
Cernusco (Como).
Cerro (Como).
Aromatico di Chiavenna (Sondrio). *L. r. w.*
Civate (Como).
Como. *r.*
Corvino San Quirico (Pavia). *r.*
Crema (Cremona).
Cremasco (Cremona).
Cremona.
Cuggiono (Milano).
Desenzano (Brescia). *w.*
Ello (Como).
Galbiate (Como).
Gallarate (Milano).
Garlate (Como).
Gavardo (Brescia).
Gonzaga (Mantua). *r.*
Grumello del Monte (Bergamo).
Imberido (Como).
Laveno (Como).
Lecco (Como).
Leggiuno (Como).
Lierna (Como).
Linzanico (Como).
Lissago (Como).
Lodi (Milano).
Lomaniga (Como).
Malgrate (Como).
Mandello del Lario (Como).
Mantua od. Mantova. *r.*
Mapello (Bergamo).
Marcallo Casone (Milano).
Masnago (Como).
Milano. *r.*
Missaglia (Como).
Mondonico (Como).
Monte di Brianza (Como).
Monte Orobio. *r. [w.]*
Montevecchia (Como). *w.*
Monticello (Como).
Monza (Como).
Morbegno (Sondrio).
Morosolo (Como).
Mottola (Como).
Nardo (Como).
Olcio (Como).
Olginate (Como).
Inferno di Pendolasco Rivanazzano. [(Sondrio).]
Sabbioncello (Como).
Sala al Barro (Como).
Salò (Brescia). *r.*
San Colombano. *r.*
Sangiano (Como).
Sernio (Sondrio).
Somana (Como).
Sondrio. *r.*
Soresina (Cremona).
Sotto il Monte (Bergamo).
Stradella (Pavia). *r.*
Suello (Como).
Sforzato di Tirano (Sondrio). *s.*
Toscolano (Brescia).
Valgreghentino (Como).
Valtellina (Sondrio). *r.*
Varese (Como).
Velate (Como).
Viadana (Mantua).
Villa d'Adda (Bergamo).
Vino morto (Landwein). *r.*
Vino piccolo (durch Aufgießen von Wasser üb. d. Treſter erzeugt).
Vino santo di Castiglione.
Voghera (Pavia). *r. [gg.]*

c) Vénétie. Venetien. Venetia.

Ital. *Veneto*, Landschaft in Oberitalien, am Adriatischen Meere, zwischen dem Gardasee und Istrien, 24548 qkm und (1892) 3004161 Einwohner. Venetien zerfällt in acht Provinzen: Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Udine, Venezia, Verona, Vicenza. — Der Weinstock nimmt hier eine große Fläche ein und findet sich in drei verschiedenen Zonen. Letztere sind: a) Die Ebenen vom Meer bis zu den Bergen, mit an Bäumen gezogenen Reben mit schwarzen Trauben. b) Die Euganeischen Berge und die von Berici, ebenfalls schwarze Trauben, aber an Pfählen kultiviert. c) Die Höhen und niederen Plateaus der Voralpen sowie die Abhänge der großen in der alpinischen Zone gelegenen Thäler. Schwarze Trauben werden hauptsächlich am Gardasee, bis Bassano und im Brenta-Thale, weiße von Bassano bis Isonzo gebaut. Da das Oïdium und noch mehr die Peronospora die Reben befallen hat, so erzeugt das Land nicht genug Weine, um den eigenen Bedarf zu decken; es werden daher seit einigen Jahren Tafel- und Verschnitt-Weine aus südlicheren Provinzen am Adriatischen Meer eingeführt. Stehen aber wieder sämtliche Weingärten im Ertrage, so wird ein nicht geringer Teil des venetianischen Weines zum Export gelangen können. In guten Jahren liefern die Ebenen von Venetien einen farbigen, schmackhaften Rotwein, während dem von den Bergen Mangel an Alkohol nachgesagt wird. In der Umgegend von Verona erzeugt man gute Tischweine (Valpolicella), welche zwar nicht sehr gefärbt, aber genügend alkoholhaltig und schmackhaft sind und mit zunehmendem Alter ein angenehmes Bouquet erhalten. Venetien war die erste ital. Region, welche eine Weinbau-Schule erhielt. Diese wurde 1876 von dem berühmten Prof. G. B. Cerletti gegründet, der Unterricht geschah in zwei Kursen. Der eine Kursus war ein praktischer für die Winzer und das Keller-Personal, der andere ein theoretischer für die Besitzer und Leiter größerer Weinhäuser. Die Weinproduktion Venetiens beläuft sich im Durchschnitt auf 1388800 hl, wovon 48700 hl auf Belluno, 310400 hl auf Padua, 57200 hl auf Rovigo, 158500 hl auf Treviso, 72300 hl auf Udine, 131900 hl auf Venezia, 348300 hl auf Verona, 261500 hl auf Vicenza kommen.

Bagnoli (Verona). *r.*
Barbarano (Vicenza). *r. w.*
Bardolino (Verona). *r.*
Bassanello rosso (Padova).
Bianco secco (a. d. Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). *w.*
Borgogna, Burgunder (aus den Kellern des Barons Bianchi, Mogliano). *r.*

Cabernet (aus den Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). *r.*
Castel San Polo. *r.*
Cimarossa (Rotgipfler). *w.*
Cologna Veneta (Verona).
Conegliano (Treviso). *r. w.*
— Piccolit.
— Refosco.
Costozza (aus den Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). *r.*
Dolce (Verona).
Feltre (Belluno).
Garda (Verona).
Lago di Garda (Valpolicella). *r.*
Grola (roter Valpolicella aus den Kellern des Grafen C. Trezza, Verona). *r.*
Lendinara (Rovigo).
Limina (Padova). *r.*
Lonigo (Vicenza). *r.*
Marostica (Vicenza).
Marzemino (aus d. Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). *r.*
Montebelluna (Treviso).
Negrar (roter Valpolicella aus den Kellern des Grafen C. Trezza, Verona). *r.*
Vino pavano od. padovano [1]).
Piccolit dolce (a. d. Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). *w.*
Pinot finissimo (a. d. Kellern d. Barons Bianchi, Mogliano). *w.*
— gris (aus den Kellern des Barons Bianchi, Mogliano). *w.*
Polesella (Rovigo).
Prosecco. *w.*
Raboso di Piave (Treviso). Refosco. *r.*
Riesling Italico (aus den Kellern des Barons Bianchi, Mogliano). *w.*
Sacile (Udine).
San Ambrogio (weißer Valpolicella aus den Kellern des Grafen C. Trezza, Verona). *w.*
San Bonifacio (Verona). *r.*
Sandrigo (Vicenza).
Soave (Verona). *w.*
Udine.
Valdobbiadene (Treviso). *w.*
Valpolicella (Verona). *r.*
Verdiso. *r. w.*
Verona. *r.*
Vicenza. *r.*
Vino santo (Braganza).

d) Ligurie. Ligurien. Liguria.

Diese Landschaft umfaßt die zwei Provinzen Genua (4114 qkm) und Porto-Maurizio (1210 qkm). Die neue Ausmessung der Generaldirektion der Statistik ergab einen Flächenraum von 5278 qkm, eine Berechnung vom 31. Dez. 1892: 958594 Einw. — Ligurien erzeugt nicht viele, aber gute Weine, welche meist im Lande selbst verzehrt werden. Die berühmtesten sind die in den »Cinq-Terres« (Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza, Monterosso) wachsenden, welche ehedem regelmäßig nach Rom gingen. Die Hälfte der zur Deckung des eigenen Bedarfes nötigen Weine muß sich Ligurien aus Piemont, Toskana, Sizilien und Sardinien importieren. Es wird auch ein großer Handel mit Tafel-Trauben nach außerhalb betrieben. Die Gesamt-Produktion Liguriens beträgt durchschnittlich 338800 hl, wovon 292600 hl auf Genua und 46200 hl auf Porto-Maurizio kommen.

Airole (Porto Maurizio).
Albenga (Genova). *r.*
Albissola (Genova).
Apricale (Porto Maurizio).
Arcota (Genova).
Bajardo (Porto Maurizio).
Bestagno (Porto Maurizio).
Bordighera (P. Maurizio).
Sasso di Bordighera (Porto Maurizio).
Borghetto San Nicolo (Porto Maurizio).
Borgo Sant' Agata (Porto Maurizio).
Bussana (Porto Maurizio).
Camporosso (P. Maurizio).
Candeasco (P. Maurizio).
Caramagna (P. Maurizio).
Castellaro (Porto Maurizio).
Castelvecchio di Santa Maria Maggiore (Porto Maurizio).
Cervo (Porto Maurizio).
Chiavari (Genova). *r.*
Cipressa (Porto Maurizio).
Colla (Porto Maurizio).
Costarainera (P. Maurizio).
Diano Caldevino (Porto Maurizio).
Diano Castello (Porto Maurizio).
Dolceacqua (P. Maurizio).
Genova. *r.*
Isolabona (Porto Maurizio).
Lingueglietta (Porto Maurizio).
Oneglia (P. Maurizio). *r.*
Onegliano (Porto Maurizio). *r.*
Perinaldo (Porto Maurizio). *r.*
Piani (Porto Maurizio).
Poggi (Porto Maurizio).
Polcevera (Genova). *w.*
Porto Maurizio. *r.*
Riva (Porto Maurizio).
San Bartolomeo del Cervo (Porto Maurizio).
San Biago della Cima (Porto Maurizio).
San Remo (Porto Maurizio). *r.*
Santo Stefano al Mare (Porto Maurizio).
Perla di Sassello (Genova). *r.*
Seborga (Porto Maurizio).
Soldano (Porto Maurizio).
Taggia (Porto Maurizio).
Terzorio (Porto Maurizio).
Torrazza (Porto Maurizio).
Triora (Porto Maurizio).
Vallecrosia (P. Maurizio).
Ventimiglia (Porto Maurizio). *r.*
Vernazza (Genua).

e) Émilie. Emilia. Emilia.

Lat. *Aemilia*, Landschaft zwischen dem Apennin, dem mittleren und unteren Po und dem Adriatischen Meere, grenzt im Norden an die Lombardei und Venetien, im Süden an Toskana, Umbrien und die Marken und umfaßt folgende Provinzen: Bologna (3601 qkm), Ferrara (2627 qkm), Forlì (1862 qkm), Modena (2501 qkm), Parma (3240 qkm), Piacenza (franz. Plaisance, 2500 qkm), Ravenna (1922 qkm), Reggio nell' Emilia (2272 qkm). Eine Berechnung für 1890 ergab 2352497 Einw. — Emilia weist eine große Fläche Weinland auf; die Ebene zwischen Piacenza, dem Po und dem Apennin bis Bologna erzeugt eine große Menge Wein, welche, ohne gerade sehr alkoholreich zu sein, gleichwohl genug Farbe und Extrakt besitzen, um im Handel als Verschnitt-Weine zu gehen. Auf den Höhen um Parma

[1]) Dies ist der Kollektiv-Name für allen venetianischen Wein.

und Modena wird hauptsächlich der Anbau weißer Sorten betrieben, neuerdings hat man auch Rebsorten mit schwarzen Trauben angepflanzt, welche einen guten Rotwein liefern, der aber weniger farb- und alkoholreich ist als der in der Ebene gewonnene. In der Umgegend von Lugo und Bagnacavallo baut man fast ausschließlich Weißweine. In Comacchio und auf anderem von dem Delta und den Dünen des Po gebildeten Sandboden gewinnt man sehr alkoholreiche und haltbare Rotweine. Die Berge zwischen Bologna, Rimini und Cattolica weisen abwechselnd Reben mit weißen und schwarzen Trauben auf; diese liefern Weine, welche schmackhafter und alkoholreicher sind als die der Ebene. Süße Weine erzeugen die Höhen in der Umgegend von Bertinoro. — Die Traube »Negrettino« ist im Bolognesischen, die Sangiovese in Forlì vorherrschend. Seit einiger Zeit werden edle französische Reben, namentlich Pinot, Cabernet, Malbeck, Sirha in größter Zahl angepflanzt.

Albana. *w.*
Azzano (Parma). *r.*
Bagnacavallo (Ravenna). *w.*
Barbera. *r.*
Barolo. *r.*
Bazzano (Bologna).
Bertinoro (Forlì). *s.*
Bettola (Piacenza). *r.*
Bibbiano (Reggio nell' Bologna[1]). *r. w.* [Emilia).
— scelto[2]) (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
Borgo San Donnino (Parma). *r.*
Cabernet (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
Cadeo (Piacenza).
Cagnina rossa. *r.*
Capri. *w.*
Cesena (Forlì).
Chianti. *r.*
Comacchio (Ferrara). *r.*
La Creta (Piacenza). *r.*
Recinto di Felino (tipo Sauternes) (Parma). *w.*
Fiorenzuola d' Arda (Piacenza).
Forlì. *r.*
Gattinara. *r.*
Grignolino. *r.*
Imola (Bologna). *r. w.*
Lagrima.
Lambrusco. *r.*
Larna bianco, tipo Chablis (Bologna).
— spumante.
Lasurasco (Parma).
Lugo (Ravenna). *r. w.*
Malvasia (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *w.*
Minerbio (Bologna).
Mirandola (Modena). *r.*
Modena. *r. w.*
Montecatino (Forlì).
— vino santissimo.
Moscato spumante (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *w.*
Nebbiolo. *r.*
Panocchia (Parma). *r.*
Paradiso (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna).
Parma. *r. w.*
Piacenza. *r. w.*
Pinot. Vigna Mezzaratta (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
— *w.*
Ponte dell' Olio (Piacenza). *r.*
Poviglio (Reggio nell' Emilia).
Reggio nell' Emilia. *r. w.*
Riesling. *w.*
Rimini (Forlì). *r. w.*
Rugarlo (Parma).
La Sala del Christo (Piacenza).
Salsomaggiore (Parma).
Sangiovese (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
Sapolo. *r.*
Sauvignon. *w.*
Scandiano (Reggio nell' Emilia).
Traversetolo (Parma). *r.*
Trebbiano (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *w.*
Val Tidone. *r.*
Vigatto (Parma). *r.*

f) Marches et Ombrie. Marken u. Umbrien. Marches and Umbria.

Marken, ital. *Marche*, Landschaft, welche folgende Provinzen umfaßt: Ancona (1907 qkm), Ascoli-Piceno (2096 qkm), Macerata (2737 qkm), Pesaro-Urbino (2964 qkm). Die neue Ausmessung der Generaldirektion der Statistik ergab einen Flächenraum von 9748 qkm, eine Berechnung vom 31. Dez. 1892: 966408 Einw. — Umbrien (Umbria), Landschaft in Mittelitalien, auf dem Kamm und an der Ostseite der Apenninen, jetzt Provinz Perugia, 9474 qkm und (1890) 624039 Einw. — Die Marken und Umbrien erzeugten früher ausschließlich Weißweine, in neuerer Zeit sind aber viele Reben mit roten Trauben, hauptsächlich Sangiovese, angepflanzt worden. Nichtsdestoweniger sind die Weißweine noch in der Überzahl. Während man früher die Reben sich an Bäumen hinaufschlängeln ließ, zieht man sie jetzt meistens nieder mit kurzem Schenkelholz und an Pfählen. Der Boden ist zumeist vulkanischen Ursprunges. Die Gesamt-Produktion in den Marken und Umbrien beträgt durchschnittlich 2454300 hl, wovon 277300 hl auf Ancona, 384700 hl auf Ascoli-Piceno, 418300 hl auf Macerata, 303200 hl auf Pesaro-Urbino, 1024800 hl auf Perugia kommen.

Albana. *w.*
Ascoli-Piceno. *w.*
Balsamina. *r.*
Baschi (Perugia).
Bevagna (Perugia).
Camerino (Macerata). *w.*
Citta di Castello (Perugia). *r. w.*
Falconara Marittima (Ancona). [*r. w.*
Fano (Pesaro-Urbino). [
Fermo (Ascoli-Piceno). *w.*
Foligno (Perugia). *w.*
Jesi (Ancona). *r. w.*
Macerata. *r. w.*
Magliano (Perugia). *r.*
Montecoriolano. *r.*
Montesicuro (Ancona). *r.*
Moscato.
Orvieto (Perugia). *w.*
Osimo (Ancona).
Perugia. *r. w.*
Pesaro. *r. w.*
Pizzotello (Perugia).
Recanati (Macerata). *w. r.*
Rieti (Perugia).
San Benedetto del Tronto (Ascoli-Piceno).
Sangiovese. *r.*
Senigallia (Ancona). *r. w.*
Sirolo (Ancona).
Spoleto (Perugia). *w.*
Terni (Perugia).
Trebbiano. *w.*
Urbino. *r. w.*
Valpotenza.

[1]) Über bolognes. Weine gingen uns Mitteil. von dem Kais. Deutschen Konsulat in Bologna zu.

[2]) Auslese (*scelta* = Wahl, Auswahl) verschiedener Sorten Rotweine.

g) Toscane. Toskana. Tuscany.

Landschaft in Mittelitalien, bis 1859 selbständiges Großherzogtum, 24104 qkm und (1892) 2281446 Einwohner, zerfällt in die acht Provinzen Florenz, Lucca, Pisa, Siena, Arezzo, Grosseto, Livorno und (seit 1860) Massa-Carrara. — In Rücksicht auf das Klima kann man Toskana in zwei Zonen teilen, welche für die Beschaffenheit der Weine von hoher Bedeutung sind, nämlich die festländische und die Seezone. Die Weine aus der Seezone sind nicht so sauer und weniger tanninhaltig, aber alkoholreicher als jene der festländischen Zone. Die Weine der Seezone nähern sich den Verschnitt-Weinen, man findet unter ihnen Weine mit einem Alkohol-Gehalt bis zu 15 Proz. Was den Boden in Toskana anbetrifft, so gehören die für den Weinbau besten Boden-Arten der Kreide-Formation an und zwar die thonigen, kalkhaltigen oder steinigen. Auch die Eocen-Formation hat lauter für die Weinproduktion günstige Boden-Arten. Toskana erzeugt durchschnittlich 3135600 hl, wovon 258900 hl auf Lucca, 426400 hl auf Pisa, 142500 hl auf Livorno, 1238800 hl auf Florenz, 526200 hl auf Arezzo, 407200 hl auf Siena, 60000 hl auf Grosseto und 75600 hl auf Massa-Carrara entfallen. Die Provinz Florenz steht mit ihren vortrefflichen Weinen obenan (Chianti, Val di Sieve, Pomino, Carmignano). Die große Masse der Produktion besteht aus roten Tischweinen, während Weißweine nur in ganz geringer Menge erzeugt werden. Dann folgt die Provinz Siena (Montepulciano, Montalcino). In der Provinz Arezzo ist die Weinbereitung weniger vorgeschritten. In der Valdichiana wächst ein guter Weißwein, das Val Tiberina erzeugt leichte Rotweine und sehr gute Weißweine. Bei Seravezza in der Provinz Lucca wachsen die berühmten Weine von Ripa. In der Provinz Livorno unterscheidet man, wie uns das Kaiserlich Deutsche Konsulat in Livorno mitteilt, die Weine der Ebenen von denen der Hügel; erstere mit einem Alkohol-Gehalt von 8—9 Grad werden heute zu 30 Lire, letztere mit 9—10 Grad Alkohol zu 35 Lire pro 100 kg an den Produktions-Orten verkauft. Beide sind Rotweine und von der letzten Ernte. Weine von den vorhergehenden Jahrgängen existieren nicht, da die Haltbarkeit vieles zu wünschen übrig läßt. Haltbarer sind die Weine der zu der Provinz Livorno gehörigen Insel Elba; es werden daselbst Rot- und Weißweine mit 12 Grad Alkohol-Gehalt gewonnen, wovon die ersteren mit 35 Lire und die letzteren mit 30 Lire per 100 kg bezahlt werden. Die Provinz Grosseto steht, was Ergiebigkeit der Produktion anbetrifft, an letzter Stelle, in Bezug auf Qualität ist sie aber nicht die letzte. Als beste Sorten gelten Scansanese und Massetano. — Hauptrebsorten Toskanas: a) Mit schwarzen oder roten Trauben: San Gioveto, Canaiolo nero, Mammolo, Colore, Buonamico, Gorgottesco, Morellone, Uva di Spagna, Aleatico. b) Mit weißen Trauben: Trebbiano, Malvagia, Verdea, Vernaccia, Canaiolo bianco, Pulce, Ansonica, Riminese, Biancone, Moscatello, Bottaio.

Aleatico (Elba). *L. r.*
Amarena (Siena). *r.*
Ampupuano (Siena).
Ansonica (Grosseto).
Antello (Firenze). *r.*
Verdea d'Arcetri. *h. w.*
Arezzo. *w. r.*
Artimino. *r.*
Ascianella (Siena).
Castel Bibbiano (Buonconvento).
Bibbiena (Arezzo).
Borgo a Mozzano (Lucca). *r.*
Brolio. *f. r.*
Buonconvento (Siena).
Buti (Pisa). *r.*
Campiglia (Siena). *r.*
Capannori (Lucca). *gew. r.*
Capezzine. *gew. w.*
Caprese (Arezzo).
Carmignano (Firenze). *f. r.*
Casa (Chiana). *gew. w.*
Casentino. *gew. r.*
Basso Casentino. *gew. w.*
Castellina (Siena).
Certaldo (Firenze).
Chianni (Pisa). *L. w.*
Chianti. *f. r.*
Cortona (Arezzo). *r. w.*
Elba. *w.*
Empoli (Firenze). *r.*
Firenze od. Florenz. *r.*
Fucecchio (Firenze).
Gersole. *r.*
Giglio (Grosseto).
Giogoli. *r.*
Lamporecchio (Firenze). *r.*
Lucca. *r.*
Marciana Marina (Elba).
Montalcino (Siena). *r. w.*
Montale (Firenze). *r.*
Montepulciano (Siena). *L. f. r.*
Monte Serrato (Elba). *r.*
Monte Spertoli (Firenze). *r.*
Montevarchi (Arezzo). *r.*
Nipozzano. *f. r.*
Pescia (Lucca). *r.*
Pietrasanta (Lucca).
Pisa. *ger. r.*
Pistoia (Firenze). *r.*
Pitigliano (Grosseto).
Poggibonsi (Siena). *r.*
Pomino. *f. r.*
Poncini. *r.*
Pontassieve (Firenze). *r.*
Pont-Ercole. *r.*
Ponte a Moriano.
Poppi (Arezzo).
Porto Ferrajo (Elba). *r. w.*
Porto Longone (Elba). *L. w.*
Porto Santo Stefano (Siena).
Riminese. *r.*
Rio dell' Elba. *s. g.*
Ripa. *gew. r.*
Ronichuzzo (Chianti). *r.*
Las Rosas. *r.*
Rosignano (Pisa). *gew. r.*
Rufina. *r.*
San Miniato (Firenze). *r.*
Sansepolcro. *f. w.*
Sante-Stefano. *r.*
Scansano (Grosseto). *r.*
Siena. *L. r.*
Val di Sieve (Firenze).
Signa (Firenze).
Subbiano (Arezzo).
Val Tiberina. *ger. r.*
Tizzana (Firenze). *r.*
Tredozio (Firenze).
Vino santissimo (Monte Catino). *hg.*

h) Latium. Latium. Latium.

Landschaft im Königreich Italien am unteren Tiber, umfaßt die Provinz Rom, welche 1870 aus dem dem Kirchenstaat gehörigen Gebiet gebildet worden war. Die Provinz Rom hat 11918 qkm und nach Berechnung vom 31. Dez. 1892: 994400 Einw. Sie zerfällt in die Kreise Civitavecchia, Frosinone, Roma, Velletri und Viterbo mit zusammen 226 Gemeinden. Den Norden erfüllt das römische Apenninen-Vorland, das ostwärts vom Chiana- und Tiberthal begrenzt wird und zu dem auch das Albanergebirge und die römische Campagna gehört. — In weinbaulicher Beziehung ist Latium in drei Gruppen einzuteilen: a) Das Gebiet von Velletri oder das, was man Castelli Romani nennt, die Reben werden an Pfählen gezogen, der vulkanische Boden ist die Ursache der guten Qualität der Weine. b) Die

zweite Gruppe, der Mittelpunkt der Produktion, wird von dem Bezirk Viterbo gebildet. Die Weinkultur ist hier nicht so dicht. Gleichwie im Gebiet von Velletri ist Weißwein vorherrschend. c) Die dritte Gruppe besteht aus dem Bezirk von Frosinone. Auch hier sind Weißweine vorwiegend. Die Weinstöcke sind an Bäumen in die Höhe gezogen. Die durchschnittliche Weinproduktion Latiums beläuft sich auf 1927300 hl. Hauptrebsorten für Rotweine: Cesanese, Cefarino, Morone, Aleatico; für Weißweine: Bello, Romano, Veletrano, Trebbiano.

Acquapendente. *r. w.*
Albano. *L. r. w.*
Castelli Romani. *r. w.*
Ceccano.
Cori.
Farnese. *L. r. w.*
Ferentino.
Frascati. *r. w.*
— vino delle grotte. *r.*
Frosinone. *w.*
Genzano di Roma. *r. w.*
Marino. *w.*
Mentano. *r.*
Monte Comparto. *w.*
Montefiascone od. Est, Est, Est[1]). *r. w.*
Monterotondo. *r. w.*
Narni.
Nettuno.
Paliano.
La Ricca.
Roma. *r. w.*
Sezze.
Terracina. *r. w.*
Velletri. *r. w.*
Vignanello. *w.*
Vino delle grotte vergl. Frascati.
Viterbo. *r. w.*

i) Région méridionale adriatique. — Südliches Gebiet am Adriatischen Meer. — Meridional Adriatic region.

Das südliche Gebiet am Adriatischen Meer umfaßt zwei Gruppen von Provinzen, die sich in weinbaulicher Hinsicht von einander unterscheiden. Die eine Gruppe, bestehend aus den drei Provinzen Teramo, Chieti und Aquila, bildet das Gebiet der Abruzzen; zu der zweiten Gruppe, welche das Gebiet von Apulien bildet, gehören die Provinzen Foggia, Bari und Lecce. Zwischen den zwei Gruppen liegt die Provinz Campobasso. Die Gesamt-Produktion des Südlichen Gebietes am Adriatischen Meer betrug in den Jahren 1879—83 im fünfjährigen Durchschnitt 4845400 hl, wovon 550900 hl auf die Provinz Teramo, 624600 hl auf Chieti, 562300 hl auf Aquila, 313200 hl auf Campobasso, 643100 hl auf Foggia, 1352500 hl auf Bari, 801800 hl auf Lecce kommen.

1. Les Abruzzes. Abruzzen. Abruzzi.

Die Weinerzeugung in den Abruzzen ist sehr mannigfaltig, weil die Rebe stufenweise hinaufsteigt, bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meere. Die Weine der Abruzzen umfassen alle Arten und Sorten, welche man in den mehr nördlichen Provinzen erzeugt. Die hier kultivierten Rebsorten liefern so alkoholarme Weine, daß man gezwungen ist, zum Einkochen des Mostes zu greifen, um mehr Alkohol zu erhalten und mehr Haltbarkeit zu erzielen. Dies sind die »Vini cotti« oder gekochten Weine. Die gekochten Weine im eigentlichen Sinne werden bereitet, indem man Most auf direktem Feuer konzentriert, welcher selten von selbst anfängt zu gähren. Man mischt ihn dann mit rohem Most oder mit rohem, trockenem Wein. Die guten gekochten Weine der Abruzzen kann man zu den Dessert-Weinen rechnen. Hauptrebsorten in den Abruzzen: a) Weiß: Trebbiano (Atri, Città Sant' Angelo, Teramo, Alanno), Camplese oder Campolese (Penne, Aquila), Campolese chiuso (Sulmona), Spampanata bianca (Chieti). — Montonico, Racciapoluta (Alanno, Chieti), Racciapolone (Sulmona), Ciapparone (Vasto). — Cacciumo, Cacciuno, Mostarola, Empibotte. — Malvasia (Città Sant' Angelo, Teramo). b) Rot: Montepulciano (Teramo, Chieti), Montepulciano nero (Avezzano), Montepulciano cordisco (Aquila). — Montepulciano primutico (Sulmona). — Gaglioppo (Teramo, Chieti), Gaglioppo nero (Aquila), Maglioppa precoce (San Silvestro, Chieti), Majoppa (Ortona, Chieti), Gajappa (Crecchio, Tollo, Chieti). — Lagrima (Chieti). — Sangiovese, Canailo (aus Toskana eingeführt).

Aquila. *r. w.*
Avezzano (Aquila). *w.*
Barrea (Aquila).
Bucchianico (Chieti).
Caccavone (Campobasso).
Campobasso. *r. w.*
Campolleto (Campobasso).
Carapelle (Aquila).
Casacalenda (Campobasso).
Castellammare(Teramo).*L.*
Chieti. *r.* [mo). *og.*]
Città Sant' Angelo (Tera-)
Frosolone (Campobasso).
Giulianova (Teramo). *r.*
Lanciano (Chieti). *r.*
Larino (Campobasso).
Montonico (Teramo). *w.*
Ortona a Mare (Chieti). *r. w.*
Pacentro (Aquila).
Penne (Teramo). *r. w.*
Pescara (Chieti). *r.*
Pescina (Aquila).
Popoli (Aquila). *r.*
San Biase (Campobasso).
Solmona (Aquila). *r. w.*
Teramo. *r. w.*
Tocco da Casauria (Chieti).
Tor dei Passeri.
Trebbiano. *w.*
Trivento (Campobasso).
Vasto (Chieti). *r.*
Vino annoso[2]). *L.*
Vino conservato (Teramo). [ramo]).
Vino cotto (Alanno [Te-)

[1]) Der Montefiascone ist der berühmteste Wein des ehemaligen Kirchenstaates, er wächst auf den Höhen unweit des Sees von Bolsena und wird sowohl rot als weiß gewonnen, besitzt stark ausgesprochenes Parfüm, ist aber schwer und vehement und nähert sich den Likör-Weinen. Er heißt auch »Est, Est, Est«. An ihn knüpft sich folgende von Wilh. Müller poetisch behandelte Sage. Ein deutscher Prälat, Johannes Fugger, welcher die Welt durchreiste, um ihre Weine zu prüfen, ließ seinen zuverlässigen Diener immer voraus reisen, damit dieser die Weine probiere. Wo der weinkundige Diener einen guten Tropfen fand, schrieb er mit Kreide »Est« an die Wirtshaus-Thüre, in Montefiascone aber, wo er den besten fand, schrieb er, um die Güte dieses Muskatellerweines bemerkbar zu machen, das Wort dreimal an die Thür. Sein Herr kehrte hier ein, trank den dreifach gepriesenen Wein bis er starb und wurde in der Kirche von San Flavino beigesetzt. Der treue Weinfinder aber ließ seinem Herrn ein Denkmal errichten, mit der Inschrift: »Est, Est, Est; Et propter nimium est, Dominus meus mortuus est«.

[2]) Ein sehr alter von eingekochtem Most hergestellter Likörwein.

2. Pouille. Apulien. Apulia.

Apulien umfaßte im Altertum den südöstlichen Teil Italiens vom Frentofluß (jetzt Fortore bis zum Bradanus (jetzt Bradano) und dem Japygischen Vorgebirge (jetzt Capo di Maria di Leuca). Gegenwärtig bezeichnet der Name Apulien (Puglia) nur noch einen Landesteil ohne politische Bedeutung, der die Provinzen Bari, Foggia und Lecce umfaßt, die zusammen 22115, nach Strelbitskij 20510 qkm und (1889) 1734387 Einw. haben. — Die Weine Apuliens sind mit wenigen Ausnahmen Verschnitt-Weine, trotzdem begegnet man großen Unterschieden in ihrer Zusammensetzung und in ihrem Charakter, je nach den verschiedenen Gebieten, in welchen sie erzeugt werden.

Provinz Foggia.

Hauptrebsorten: Weiß: Asprinia, Bombino oder Buonvino oder Colatamburra oder Buttapalmento, Bombino bianco, Coda di volpe, Fiano, Greco bianco, Guarnaccino, Malvasia lunga, Montonico, Moscatello, Mostosa oder Mostarella, Nardobello, Passolara, Plauso, Racioppone, Ragusano, Toccanese, Turchesca, Verdeca, Viticone. Schwarz: Aglianico, Aleatico, Bombino nero, Gaglioffo, Lagrima, Montepulciano, Nigrito, Olivella, Olivella della Torre, Orfeo, Perrone, Rosso di Lecce, Somarello oder Somarello nero oder Donnimarco, Uva della Pergola, Uva di Troia, Uvaggio, Vernacciolo, Zagarese, Zuccherino.

Avellino. *r.*
Basilicata. *r.*
Benevento. *r.*
Bovino. *r.*
Cerignola. *r.*
Foggia. *r.*
Gargano. *r.*
Lucera. *r. w.*
Margherita di Savoia od. di Saline. *r.*
Ofanto. *r.*
Ortanova. *r.*
San Ferdinando. *r.*
San Severo. *r. w.*
Trinitapoli. *r.*

Provinz Bari.

Hauptrebsorten: a) Schwarz: Aglianico, Aleatico, Amaro di Brindisi oder Nero amaro oder Negro amaro, Bombino nero, Cazzomariello oder Cazzomaniello oder Susomaniello, Colangelo, Uva di Gerri, Gaglioppo oder Uva colore, Lagrima, Malvasia nera, Nero minutillo, Notardomenico, Pampanuta nera, Pernosto, Porcinale oder Porcinara oder Purcinara, Somarello nero, Uva della pergola, Primativo oder Primaticcio, Uva romana, Uva di Troia (Vitigno di Canosa, Nero di Barletta, Uva Tranese, Uva della Marina, Uva Troiana), Tufaro, Verdone nero, Zagarese, Zapponeta nera, Zingarello, Zuccherino. b) Rot: Barbarossa, Uva di Bitonte oder Uva rosa, Somarello rosso. c) Weiß: Alvese oder Albese, Asprimo, Bianco lassano, Bombino bianco oder Colatamburro, Buttapalmento, Fianello bianco, Fiano, Greco bianco oder Latino bianco, Lagrone, Malvasia, Malvone, Mastro Giorgio, Uva Giove, Moscadello oder Moscato, Moscatella oder Gerusalemme, Palumbo, Pampanuto, Piè di cocola, Ragusano oder Rausano, Roge, Uva di San Pietro, Verdeca oder Alvino verde oder Verdisco oder Verdicchio oder Vino verde, Verdone oder Vino verde bastardo.

Acquaviva (Primativo). *r.*
Aleatico.
Altamura (Primativo). *r.*
Andria. *r.*
Auricarro.
Bari. *w. r.*
Barletta. *r.*
Bisceglie. *r.*
Bitetto. *r.*
Bitonto. *w. r.*
Canosa. *r.*
Casamassima. *w. r.*
Castellana. *r. w.*
Cerasuolo (Mehrz. Cerasuoli)[1]). *r.*
Cisternino. *w. r.*
Conversano. *w. r.*
Corato. *r. w.*
Fasano.
Gioia del Colle vergl. Primativo di Gioia.
Locorotondo. *w. r.*
Minervino. *r.*
Mola.
Molfetta. *r.*
Monopoli. *w. r.*
Montrone. *w. r.*
Le Murge. *r.*
Palo del Colle. *w. r.*
Polignano. *w. r.*
Primativo od. Primitivo od. Primaticcio[2]). *r.*
— di Gioia. *r.*
Putiglano.
Ruvo. *r. w.*
Sannicandro. *w. r.*
Santeramo (Primativo). *r.*
Spinazzola. *r.*
Terlizzi. *r.*
Trani. *r.*
— Moscato.
Turi. *w. r.*
Zagarese.

Provinz Lecce.

Hauptrebsorten: Schwarz: Aglianico, Aleatico nero, Gaglioffo, Grismaniello, Lagrima, Malvasia nera, Mangiverri, Montonico, Negro amaro oder Nigro amaro oder Nero amaro (Rosso di Lecce, Albese, Uva lagrima, Uva cane), Negro paesano oder Negro dolce, Primativo di Gioia, Ragusano nero, Uva di San Nicola, Susumaniello oder Susumanieddu oder Susumarieddu oder Susumarriello, Urnaccio, Vernaccio nero. Weiß: Asprino, Bianco palmento oder Bianco di palmento oder Buttapalmento, Malvasia, Malvasia bianca, Moscadella, Moscatello, Moscato, Ragusano bianco, Uva rosa.

Acquarica. *r.*
Alessano. *r.*
Alezio. *r.*
Aradeo. *r.*
Arnesano.
Brindisi. *r.*
Carnicano.
Carovigno. *r. w.*
Casarano. *r.*

[1]) Die Cerasuoli sind Weine, bei deren Bereitung in erheblicher Menge weiße Trauben verwendet werden. Infolgedessen ist die Farbe dieser Weine sehr hell und unbestimmt, meistens kirschrot, nicht selten gelblichrot. Da letztere Farbe vom Handel ohne weiteres ausgestoßen wird, werden auch keine großen Geschäfte mit diesen Weinen gemacht. Dazu kommt noch, daß sie sehr leicht berauschen. Während eine geringe Menge weißer Trauben bei der Bereitung roter Tischweine diese wertvoller machen, schaden erstere, wenn in größerer Menge verwendet.

[2]) Primativo = frühreif. Die Hauptgebiete des nach der Rebsorte benannten Primativo sind Gioia del Colle, ferner Santeramo in Colle, Altamura, Acquaviva und andere benachbarte Gebiete. Der Primativo ist ein durch ein sehr angenehmes Bouquet charakterisierter Wein.

Castrignano. *r.*
Ceglie. *r.*
Cellino-San-Marco.
Copertino. *r.*
Cutrofiano. *r.*
Erchie. *r.*
Francavilla Fontana. *r.*
Galatina.
Galatone. *r.*
Gallipoli. *r.*
Grottaglie. *r.*
Guagnano. *r.*
Laterza. *r.*
Lecce.
Leuca. *r.*
Maglie. *r.*
Manduria. *r.*
Martina Franca. *r.*
Massafra.
Matino. *r.*
Mesagne. *r.*
Miggiano. *r.*
Monteroni. *r.*
Nardò. *r.*
Neviano. *r.*
Nociglia. *r.*
Ostuni. *r.*
Otranto. *L. r.*
Parabita. *r.*
Presicce. *r.*
Pulsano. *r.*
Racale. *r.*
Salice Salentino. *r.*
San Donace. *r.*
San Pancrazio Salentino. *r.*
San Pietro Vernotico. *r.*
San Vito dei Normanni. *r.*
Sava.
Sequile.
Specchia. *r.*
Squinzano. *r.*
Supersano. *r.*
Taranto. *r.*
Taurisano. *r.*
Taviano. *r.*
Torchiarolo.
Trepuzzi. *r.*
Ugento. *r.*
Veglie. *r.*

k) Région méridionale méditerranéenne. Südliches Gebiet am Mittelländischen Meer. Meridional Mediterranean region.

Diese Kultur-Region umfaßt die Provinzen Caserta, Neapel, Benevento, Avellino, Salerno, Potenza oder Basilicata, sowie die Landschaft Kalabrien, welche aus den drei Provinzen Cosenza, Catanzaro und Reggio besteht.

1. Calabre. Kalabrien. Calabria.

Die südwestlichste Halbinsel des Königreichs Italien, grenzt im Norden an die Landschaft Basilicata, im Nordosten an das Ionische, im Westen an das Tyrrhenische Meer. Das Klima wurde schon im Altertum gepriesen; nur in flacheren Gegenden erzeugen stillstehende Gewässer in der heißen Jahreszeit ansteckende Krankheiten. Die Landschaft umfaßt folgende Provinzen: Catanzaro (5975,10 qkm), Cosenza (7358,04 qkm), Reggio di Calabria (3929,99 qkm). Eine neue Berechnung von 1891 ergab 1315296 Einwohner. — Kalabrien erzeugt neben Verschnitt-Weinen rote Tischweine von großem Wert; im Vergleich mit den Weinen derselben Kategorie von Sizilien und Apulien sind sie haltbarer und in der Zusammensetzung harmonischer, sie entwickeln bereits im ersten Jahr ein Bouquet, welches andere Weine erst nach Jahren erlangen. Cosenza und namentlich Catanzaro erzeugen gute Weine im Überfluß (Cirò, Sambiase, Nicastro). In der Provinz Reggio wachsen ebenfalls Verschnitt-Weine in großer Menge, aber die Reblaus hat hier der Weinproduktion großen Schaden zugefügt. Weißweine werden in Kalabrien nur in geringer Menge erzeugt; für Luxus-Weine, süße oder trockene, sind in Kalabrien von Natur aus alle der Produktion solcher Weine günstigen Bedingungen vorhanden. In der Provinz Reggio wächst der Greco di Gerace, ein süßer Wein von hohem Wert, welcher vom Handel Neapels gesucht ist. Auch Wermutwein bereitet man mit großem Erfolg in der Provinz Cosenza. Die Produktion betrug 1879—83 durchschnittlich: Catanzaro 188100 hl, Cosenza 823300 hl, Reggio di Calabria 299500 hl. — Hauptrebsorten: Schwarz: Arvino nero (Magliocco dolce), Greco nero, Magliocco di Nocera, Mantonico, Piedelungo (Rogliano) Coda di volpe, Pietro Parise (Asprino nero), Scaleoto. Weiß: Greco bianco, Malvasia bianca, Moscarella, Pecorello (Rogliano), Provitaro.

Acri (Cosenza). *r. w.*
Ardore (Reggio).
Bagaladi (Reggio).
Bagnara (Reggio).
Belvedere Marittimo (Cosenza).
Bianco (Reggio).
Borgia (Catanzaro).
Bova (Reggio).
Bovalino (Reggio).
Brancaleone (Reggio).
Bruzzano Zeffiri (Reggio).
Calanna (Reggio).
Campo (Reggio). *r.*
Cannitello (Reggio).
Caraffa del Bianco (Reggio).
Cardeto (Reggio).
Cassano al Ionico (Cosenza). *r.*
Castrovillari (Cosenza). *r.*
Cataforio (Reggio).
La Catona (Reggio).
Cimina (Reggio).
Cirò (Catanzaro). *r.*
Condofuri (Reggio).
Corigliano (Cosenza). *r.*
Cosenza. *r.*
Cosoleto (Reggio).
Crati (Cosenza). *r.*
Delianuova (Reggio).
Diamante (Cosenza).
Esaro (Cosenza). *r.*
Falerna (Catanzaro).
Ferruzzano (Reggio).
Fiumara (Reggio).
Fossato.
Gallico (Reggio).
Gallina (Reggio).
Greco di Gerace (Reggio). *s.*
Gioia Tauro (Reggio). *r.*
Joppolo (Catanzaro).
Laganadi (Reggio).
Limbadi (Catanzaro).
Lungro od. Lungio (Cosenza).
Maida (Catanzaro).
Melicucca (Reggio).
Melito di Porto Salvo (Reggio).
Mesuraca (Catanzaro).
Monteleone (Catanzaro). *r.*
Motta (Reggio).
Nicastro (Catanzaro). *r.*
Nicotera (Catanzaro).
Oppido Mamertina (Reggio).
Palizzi (Reggio).
Palme (Reggio). *r.*
Paola (Cosenza). *r.*

Papasidero (Cosenza).
Paterno (Cosenza).
Pellaro (Reggio).
Pizzo (Catanzaro). *r.*
Podargoni (Reggio).
Polistena (Reggio).
Portigliola (Reggio).
Reggio. *r.*
Rosali (Reggio).
Rosarno (Reggio).
Rossano (Cosenza).
Salice (Reggio).
Sambatello (Reggio).
Sambiase (Catanzaro). *r.*
Sant' Alessio in Aspromonte (Reggio). *[r.]*
Sant' Andrea (Catanzaro).
Sant' Eufemia (Reggio).
San Lorenzo (Reggio).
San Procopio (Reggio).
San Roberto (Reggio).
Santo Stefano (Reggio).
Savuto vecchio (Rogliano). *r.*
Scido (Reggio).
Scigliano (Cosenza).
Scilla (Reggio).
Seminara (Reggio).
Siderno Marina (Reggio).
Sinopoli (Reggio).
Squillace (Catanzaro). *r.*
Staiti (Reggio).
Stilo (Reggio).
Terrati (Cosenza).
Tresilico (Reggio).
Varapodio (Reggio).
Villa San Giovanni (Reggio). *w.*
Villa San Giuseppe (Reggio).

2. Campanie. Kampanien. Campania.

Eine ehemalige Landschaft Italiens, mit der Hauptstadt Capua, grenzte südöstlich an Lucanien, nordöstlich an Samnium, nordwestlich an Latium, südwestlich an das Tyrrhenische Meer und wurde von den Römern vorzugsweise Regio felix, wie jetzt noch Campagna felice, genannt. Jetzt umfaßt die Landschaft folgende Prov.: Avellino (3649 qkm), Benevento (1751,51 qkm), Caserta (5947,8 qkm), Neapel (1065,56 qkm), Salerno (5505,95 qkm). Was die Weinproduktion anbelangt, belief sich der Durchschnitts-Ertrag in den Jahren 1879—83 wie folgt: Avellino: 776800 hl, Benevento: 124500 hl, Caserta: 380800 hl, Neapel: 624300 hl, Salerno: 790400 hl.

Afragola (Napoli).
Aglianico (Benevento).
Ariano di Puglia (Avellino). *rbr.* [lino]. *r.*
Averno (Napoli). *r.*
Baja e Latina (Caserta). *w.*
Benevento. *r.*
Boscotrecase (Napoli).
Caivano (Napoli).
Cajazzo (Caserta).
Calvi Risorta (Caserta).
Campagna (Salerno). *r.*
Campolattaro (Benevento).
Capo di Miseno (Napoli).
Capri[1]). *r. w.* *[w.]*
Capua (Caserta). *r. w.*
Carinola (Caserta).
Casamicciola (Napoli).
Casciago (Napoli).
Caserta. *r. w.*
Casola di Napoli. *r.*
Casoria (Napoli).
Castellamare di Stabia (Napoli). [vento].
Cerreto Lannita (Bene-
Cilento (Salerno).
Falerno (vino tazzese). *r.*
— di Caleno[2]). *r.*
— Faustiano[3]). *w.*
— imperiale ob. Massico.
Fondi (Caserta).
Formicola (Caserta).
Formio (vinum formianum). *s. r.*
Furia d' Ischia (Ipomeo). *r.*
Gaëta (Caserta). *r.*
Gaurano[4]). *w.*
Gragnano (Napoli). *r.*
Ischia. *r. w.*
Lagrimae di Castellamare di Sorrento. *r.*
Lagrimae Christi[5]). *hr. 1.*
Lagrimae Christi della Somma.
Lagrimae Christi greco.
Lagrimae Tiberii vergl. Capri.
Lavore (Napoli).
Maddaloni (Caserta).
Monte di Procida vergl. Procida.
Monte Solaro (Capri).
Monte Somma vergl. Lagrimae Christi della Napoli[6]). *r. w.* [Somma.]
Ottajano (Napoli).
Perdifumo (Salerno).
Piedimonte d' Alifa (Caserta).
Pisciotta (Salerno).
Pollica (Salerno).
Pontecagnano (Salerno).
Pontecorvo (Caserta). *r.*
Posilippo (Napoli).
Pozzuoli vergl. Gaurano.
Pratola Serra (Avellino). *r.*

[1]) Bei den Alten Capreae, eine der reizendsten Inseln des Tyrrhenischen Meeres, am Südeingange des Golfs von Neapel, dem Vorgebirge Punta della Campanella gegenüber, ein steiles Felsen-Eiland von etwa 17 km Umfange, 7 km Länge und 10,4 qkm Flächen-Inhalt. Auf der Insel wächst ein köstlicher weißer (Lagrimae Tiberii) und roter Wein, der frei von dem schwefeligen Beigeschmack der Neapeler Weine ist.

[2]) Nahe den Ruinen des alten Capua wachsend, ein vortrefflicher Magenwein.

[3]) Auf den Hügeln der faustinischen Villa Ciceros wachsend.

[4]) Bei Pozzuoli, weiß, moussierend, ein wenig säuerlich, aber von angenehmem Geschmack.

[5]) Lagrimae Christi, wörtlich »Thränen Christi«, engl. lacrymae Christi, ital. lagrimae Cristi und lacrimae Cristi. Die italienischen Wörterbücher geben sämtlich für das Wort »Thräne« die Formen »lagrima« (auch spanisch) und »lacrima«. Die nur selten vorkommende Form lagryma (daher auch lagrymae Christi) ist veraltet. — Der Lagrimae Christi ist ein neapolitanischer Wein, so genannt nach der Lagrima-Traube und dem Kloster auf dem Vorsprunge des Vesuvs. Er wächst nur in sehr geringer Menge in der nächsten Umgebung des genannten Klosters, hat eine hellrote Farbe, ist sehr feurig, würzhaft, äußerst schmackhaft und gilt als einer der edelsten Likör-Weine. Es stehen ihm nach die Lagrimae Christi della Somma, ein Likörwein von Bernstein-Farbe, ebenfalls fein und bouquetreich (Somma = Teil des Vesuvs, 1100 m hohe halbkreisförmige Wand); am Fuße des Vulkans, bei Castellamare, gewinnt man die Lagrimae Christi greco von der Greco-Traube, treffliche Malvasiere, aber erst im dritten Range der echten »Thränen«. Was in Neapel und Umgegend als Lagrimae Christi verabreicht wird, sind weiße und rote Vollweine von den Ufern des Averner Sees sowie von den Hügeln des Dorfes Sta. Maria di Capua. Im ganzen südlichen Italien wird die Lagrima-Traube vielfach angebaut.

[6]) Deutsch: Neapel.

Prignano (Salerno).
Procida (Napoli). *r.*
Salerno. *L. r. w.*
Sta. Maria di Capua (Caserta). *L. r. w.*
Sarno (Salerno).
Serino (Avellino).
Somma Vesuviano vergl. Lagrimae Christi della Somma.
Sora (Caserta).
Sorrento (Napoli). *r.*
Tauraso (Avellino). *r.*
Torchiara (Salerno).
Torre del Greco (Napoli).
Valva (Salerno). *r.*
Ventotene (Napoli). *r.*
Vico Equense (Napoli).

3. Potenza ou Basilicate. Potenza oder Basilicata. Potenza or Basilicata.

Potenza, bis 1871 Basilicata genannt, Provinz und Landschaft (Compartimento) im Königreich Italien, grenzt im Norden an die Provinz Foggia, im Nordosten an Bari, im Osten an die Provinz Lecce und den Golf von Tarent, im Süden an Cosenza, im Westen an das Tyrrhenische Meer, an Salerno und Avellino, hat 10676 qkm, nach einer Berechnung vom 31. Dez. 1893 543443 Einwohner. Potenza zerfällt in die vier Kreise Lagonegro, Matera, Melfi und Potenza mit zusammen 124 Gemeinden. — In den Jahren 1879—83 erzeugte das Land durchschnittlich 636600 hl Wein, worunter eine Anzahl guter Tisch-, Verschnitt- und Halbverschnitt-Weine sich befinden.

Barile.
Bella.
Melfi. *r.*
Moliterno. *r.*
Montepeloso.
Palmira.
Potenza. *r. w.*
Rionero. *r.*
Ruoti.
Senise. *r.*
Tricarico.

I) Sicile. Sizilien. Sicily.

Die größte, fruchtbarste, bevölkertste Insel des Mittelmeeres, von der Halbinsel Kalabrien durch die Straße von Messina getrennt und nur 120 km von dem nächsten Küsten-Punkte Afrikas entfernt, hat nach einer neuen Ausmessung der General-Direktion der Statistik 25461 qkm, mit den zu ihr gerechneten Liparischen und Ägadischen Inseln sowie den Eilanden Ustica, Pantelleria, Linosa und Lampedusa 25740 qkm. Im Dezember 1893 betrug die Bevölkerung 3404665 Einw. Nach der historischen, aus der Zeit der Sarazenen-Herrschaft stammenden Einteilung zerfiel die Insel in die drei Bezirke: Val di Demone im Nordosten, Val di Noto im Südosten, Val di Mazzara im Nordwesten. Jetzt umfaßt Sizilien sieben Provinzen: Caltanisetta (3769 qkm), Catania (5102 qkm), Girgenti (3862 qkm), Messina (4579 qkm), Palermo (5087 qkm), Siracusa (3697 qkm), Trapani (3146 qkm). — Sizilien liefert auf etwa 160000 ha Weinpflanzungen alle Arten Weine, welche der Weinhandel bedarf: Verschnitt-Weine, Tischweine, Dessert-Weine. Die meisten älteren Weine werden stark mit Sprit versetzt und führen den Namen Vini asciuti. In Siracusa, auch wohl in Catania, hängt man in das Faß einen Zweig der Sauerkirsche (amarena), oder der Mandarine, wodurch der Wein ein angenehmes, von Vielen geliebtes Aroma erhält. Die Weinproduktion in Sizilien beträgt durchschnittlich 7656500 hl, wovon 1482700 hl auf Palermo, 927300 hl auf Messina, 1184800 hl auf Catania, 1324800 hl auf Siracusa, 430100 hl auf Caltanisetta, 350700 hl auf Girgenti und 1453000 hl auf Trapani kommen, Nach anderen Quellen betrug die Weinproduktion 1892 3946500 hl, 1893 4111300 hl. Leider fehlt es indes noch vielfach an reinem Rebsatz, an sorgfältiger Kultur und richtiger Keller-Behandlung. Dunkelrote trockene Weine, von welchen die feineren Sorten Vino calabrese und die leichteren Vino del Bosco heißen, bilden das Hauptprodukt. — Hauptrebsorten: Rot: Calabrese (Nerello calabrese), Frappato di Vittoria, Nerello (Nireddu mascalisu), Nocera (Nucera). Weiß: Catarratto Mantellato (Catarratto ammantiddatu). — Die Bearbeitung dieses Kapitels hat Herr Hotelier und Weingutsbesitzer Pietro Weinen in Palermo übernommen, auch gingen uns wertvolle Mitteilungen von dem Kaiserlich Deutschen Vice-Konsulat in Girgenti zu.

Aderno (Catania). *r.*
Agosta, auch Augusta (Siracusa).
Aidone (Caltanisetta).
Albanello (Siracusa). *r. w.*
Alcamo (Trappani). *r. w.*
Alcantara.
Alia (Palermo).
Aliminusa (Palermo).
Amarena[1]).
Arancio (Etna).
Assoro (Catania).
Augusta vergl. Agosta.
Avola (Siracusa). *r.*
Bagheria (Palermo). *r. w.*
Balestrate (Palermo). *w.*
Barcellona (Messina).
Barrafranca (Caltanisetta).
Belpasso (Catania).
Benedettino (Catania).
Biscari (Siracusa).
Bivona (Girgenti).
Bronte[2]). *L. w.*
Buscemi (Siracusa).
Butera (Caltanisetta).
Caccamo (Palermo).
Calabrese. *r.*
Calatabiano (Catania).
Caltagirone (Catania). *r. w.*
Calvaruso (Messina).
Cammarata (Girgenti).
Campobello di Licata (Girgenti).
Campofelice (Palermo).
Canicatti (Girgenti).
Canicattini (Siracusa).
Capo rosso.
Caronia (Messina).
Cassaro (Siracusa).
Casteldaccia (Palermo).
Castel Ferrato. *[r. w.]*
Castellamare (Lagrimae Christi greco). *r. l.* — *w.*
Castelvetrano. *r. w.*
Castrofilippo (Girgenti).
Castronuovo di Sicilia (Palermo).
Castroreale (Messina). *r.* — di San Giovanni. *w.*
Castro di San Giovanni. *w.*
Catania. *r.*
Piana di Catania. *r. w.*
Cefalù (Palermo). *r.*

[1]) Eine besondere, nur Sizilien angehörige Weingattung, wird hergestellt, indem man Weichselkirschblätter mit dem Most vergären läßt.

[2]) Bronte ist ein Landgut in der Nähe von Marsala (siehe d. auf S. 1733), früher dem Lord Nelson gehörig.

Centuripe (Catania).
Cerda (Palermo).
Chiaramonte Gulfi (Siracusa).
Ciaculli-e-colli (Palermo).
Ciancino (Girgenti).
Cilento (Palermo).
Cinisi (Palermo).
Comiso (Siracusa).
Corvo rosso. } A. d. Kell. d. Herzogs von Salsaparuta bei Palermo.
— bianco. }
Delia (Caltanisetta).
Didymia (Lipari).
Etna Rosso.
Bosco dell' Etna. *r. w.*
Essenza dell' Etna od. Nettare, auch Etna-Madera secco od. dolce. *r.*
Montagna dell' Etna. *r. w.*
Faro (Messina). *r.*
Favara (Girgenti).
Favignana[1]).
Felicudi (Liparische Insel).
Ferla (Siracusa).
Floridia (Siracusa).
Francoforte (Siracusa).
Giarratana (Siracusa).
Giarre (Catania).
Girgenti.
Grammichele (Catania).
Gratteri (Palermo).
Gravina di Catania.
Lagrima. *hr.*
Lentini od. Leontini (Siracusa). *r.*
Leonforte (Catania).
Levanzo[2]).
Licata (Girgenti). *w.*
Licodia (Catania).
Linguaglossa montagna (Catania). *r.*
Malvasia di Lipari. *r. w.*
Mamertino (Milazzo). *hr.*
Marianopoli (Caltanisetta).
Marineo (Palermo).
Marittimo[3]).
Marsala[4]). *gg.*
— Inghilterra oder doppia concia.
— Italia oder Concia Italia.
— vergine.
Mascali-Nuovo (Catania). *L. r.*
Piana di Mascali. *r. w.*
Mascalucia (Catania).
Mazara del Vallo (Trapani).
Mazzara od. Sant' Andrea (Messina). *r.*
Mazzarino (Caltanisetta).
Melilli (Siracusa).
Menfi (Girgenti)[5]). *hr.*
Messina. *r.*
Mezzojuso (Palermo).
Milazzo (Messina).
— bianco.
— rosso asciutto.
— vino concentrato.
Militello (Catania).
Mineo (Catania).
Misilmeri (Palermo). *r. w.*
Misterbianco (Catania).
Modica (Siracusa). *r.*
Monte Delfino. *r.*
Monte Falcone (Marittimo).
Monte Gibello, auch Mongibello[6]). *L. r.*
Monte Maggiore Belsito.
Monte alla Rosa. *w.*
Monterosso Almo (Siracusa).
Moscato Capriato. *r.*
Mussomeli (Caltanisetta).
Naccarella.
Naro (Girgenti).
Nicolosi (Catania).
Niscemi (Caltanisetta).
Nizza Sicilia (Messina).
Noto (Siracusa).
Ogliastro. *r.*
Pachino[7]). *r.*
Palagonia (Catania).
Palazzola (Siracusa).
Palermo. *r.*
Palma di Montechiaro (Girgenti).
Panaria (Liparische Insel).
Pantellaria (siehe S. 1545).
Partanna (Trapani).
Partinico (Palermo). *r. w.*
Pedara (Catania).
Pestinibetta.
Petralia-Sottana (Palermo).
Piazza Armerina (Caltanisetta). *r. w.*
Piedimonte-mezza montagna (Catania). *r.*
Pietraperzia (Caltanisetta).
Polizzi Generosa (Palermo).
Prizzi (Palermo).
Racalmuto (Girgenti).
Raddusa (Catania).
Ragusa (Siracusa).
Ragusa Inferiore (Siracusa).
Randazzo (Catania).
Ravanusa (Girgenti).
Regalbute (Catania).
Resuttano (Caltanisetta).
Ribollito di Marsala. *r.*
Riesi (Caltanisetta).
Riposto[8]). *r. w.*
Roccamadara (Messina).
Rocca Valdina (Messina).
Rosolini (Siracusa).
Malvasia di Salina (Lipari).
Sambuca (Girgenti).
San Cataldo (Caltanisetta).
Sta. Caterina (Caltanisetta).
San Cono (Catania).
Santa Croce Camerina (Siracusa).
San Mauro Castelverde (Palermo).

---

[1]) Die größte der Ägadischen oder Agadischen Inseln (aegates insulae, ital. egadi = Ziegen-Inseln). Letztere sind eine Gruppe von drei gebirgigen Inseln an der Westspitze Siziliens, zu der ital. Provinz Trapani gehörig, mit (1881) 5763 Einw. auf 43,5 qkm, von denen 4854 auf Favignana (Aegusa) 656 auf Marittimo (Hiera), 232 auf Levanzo (Phorbantia oder Buccina) und 21 auf Le Formiche kommen.

[2]) Vergleiche die Fußbem. zu Favignana.

[3]) Vergleiche die Fußbem. zu Favignana.

[4]) Die oben angeführten Qualitäten des Marsala unterscheiden sich besonders durch ihren Alkohol-Gehalt. Der Marsala des großen Handels hat 15 bis 20 Prozent Alkohol, je nach dem Bestimmungs-Lande kann der Alkohol-Gehalt bis auf 24 Prozent steigen. Zur Erzeugung der sog. Likör-Weine wird der Grundwein mehrerer Sorten gemischt und erhält Zusätze von eingekochtem Weinmost (vino cotto), gealtertem, unvergorenem Weinmost (vino sforzato) und zu verschiedenen Malen Spritzusatz, bis er genügend Proz. Alkohol-Stärke erreicht. Die Einführung des Marsala geschah 1772 durch den Engländer Woodhouse und gelangte hauptsächlich zu Ruf, als der Madeira vorübergehend fehlte.

[5]) Wie uns das Kaiserlich Deutsche Vice-Konsulat in Girgenti mitteilt, wird der »Menfi« meist zur Bereitung der Marsala-Weine benutzt. Zu diesem Zwecke werden entweder die Trauben oder der Most nach Marsala geschickt.

[6]) So nennen die Sizilianer den Ätna oder Etna.

[7]) Unter Pachino versteht der italienische Handel alle jene Weine, die in dem weiten Gebiete der Ebenen von Noto, Avola und Pachino erzeugt werden.

[8]) Der Riposto ist der Wein des großen Handels. Unter diesem Namen gehen alle Weine aus dem östlich vom Ätna gelegenen Gebiet. Da der Weinbau bis zu einer Höhe von 1400 m über dem Meeresspiegel hinaufgeht, so teilt man die Riposto-Weine im Handel in drei verschiedene Kategorieen ein: Pianura (Weine der Ebene), Mezza Montagna (Weine aus der mittleren Berglage), Montagna (Weine aus der oberen Berglage).

Sta. Ninfa (Trapani).
Saponara Villafranca (Messina).
Savoca (Messina).
Scalambra. *r.*
Scaletta Zanglea (Messina).
Sciacca (Girgenti). *w.*
Sciara (Palermo).
Scicli (Siracusa).
Scoglitti vergl. Vittoria.
Scordia (Catania).
Serradifalco (Caltanisetta).
Siculiana (Girgenti). *hr.*
Siracusa. *rbr.*
— (Isola). *rbr.*
Solarino (Siracusa).
Castello Solicchiata (Catania). *r.*
Sortino (Siracusa).
Spaccaforno (Siracusa).
Spadafora (Messina).
Moscato di Stromboli. *s.*
Taormina (Messina). *r.*
Termini Imerese (Palermo).
Terranova di Sicilia.
Terre forti (Catania).
Trabia (Palermo).
Trapani.
Trecastagne (Catania).
Valguarnera Caropepe (Caltanisetta).
Vallelunga Pratamento (Caltanisetta).
Viagrande (Catania).
Villarosa (Caltanisetta).
Vittoria[1]). *r.*
Vizzini (Catania).
Zucco (aus den Gärten des Herzogs von Aumale).

m) Sardaigne. Sardinien. Sardinia.

Ital. *Sardegna,* ital. Insel im Mittelmeer, die zweitgrößte desselben, 12 km südlich von Korsika, umfaßt 24078 qkm, hat (1892) 731467, nach einer Berechnung vom 31. Dez. 1893 741362 Einwohner. Der Nordteil bildet die Provinz Sassari mit den fünf Kreisen Alghero, Nuoro, Ozieri, Sassari, Tempio Pausania und 107 Gemeinden, der Südteil die Provinz Cagliari mit den vier Kreisen Cagliari, Iglesias, Lanusei, Oristano und 257 Gemeinden. Hauptstadt ist Cagliari. — Sardinien erzeugt viel Wein, doch ist die Behandlung desselben eine ungenügende. Alle sardinischen Weine sind charakteristisch durch ihre besondere Herbheit, wohl eine Folge der ziemlich vollendeten Gärung. Für den großen Handel lassen sich die Weine Sardiniens einteilen in: Weißweine, rote Tischweine, rote Verschnitt-Weine, Spezialweine (z. B. Vernaccia, Nasco, Monaca u. a.).

Alghero (Sassari). *r.*
Banari (Sassari).
Bari (Cagliari). *r. w.*
Bessude (Sassari).
Bonnanaro (Sassari).
Bonoroa (Sassari).
Berchidda (Sassari).
Borutta (Sassari).
Malvasia di Bosa (Cagliari).
Bulzi (Sassari).
Cabras (Cagliari).
Cagliari. *r.*
Campidano.
Cargeghe (Sassari).
Castelsardo (Sassari).
Cheremule (Sassari).
Chiaramonti (Sassari).
Cossoine (Sassari).
Dorgali (Sassari). *r.*
Florinas (Sassari).
Gairo Nuoro (Cagliari). *r. w.*
Galtelli (Sassari). *r.*
Garnaccia.
Ghilarza (Cagliari).
Giave (Sassari).
Giro. *r.*
Ilbono (Cagliari). *w.*
Isili (Cagliari).
Jerza od. Jerzù (Cagliari). *r.*
Laerru (Sassari).
Lanusei (Cagliari). *r.*
Loceri (Cagliari). *r.*
La Maddalena (Sassari).
Mara (Sassari).
Martis (Sassari).
Milis (Cagliari).
Monaca.
Monteleone Rocca Doria (Sassari).
Mores (Sassari).
Muragus (Cagliari).
Muros (Sassari).
Nasco di Sardegna (Ogliastra). *w.*
Nughedu di San Nicolo (Sassari).
Nulvi (Sassari).
Nuoro (Sassari). *r.*
Ogliastra.
Oliena (Sassari). *r.*
Oristano (vino Vernaccia). } *r.*
Oschiri (Sassari). }
Ossi (Sassari).
Ozieri (Sassari).
Padria (Sassari).
Pauli (Cagliari). *r. w.*
Perfugas (Sassari).
Malvasia di Pirri (Cagliari).
Ploaghe (Sassari).
Porto-Torres (Sassari). *r.*
Pozzo Maggiore (Sassari).
Putifigari (Sassari).
Malvasia di Quarto Sant' Elena (Cagliari). *r. w.*
Romana (Sassari).
Sant' Antioco (Cagliari).
San Pantaleo (Cagliari). *r. w.*
Sassari. *r.*
Sedini (Sassari).
Semestene (Sassari).
Sennori (Sassari).
Siligo (Sassari).
Siniscola (Sassari). *r.*
Sinnai (Cagliari).
Solarussa (Cagliari).
Sorso (Sassari). *r.*
Tempio-Pausania (Sassari).
Terralba (Cagliari). *w.*
Thiesi od. Tiesi (Sassari).
Tissi (Sassari).
Torralba (Sassari).
Tortoli (Cagliari). *r.*
Tula (Sassari).
Ulassai (Cagliari). *r.*
Uras (Cagliari). *w.*
Uri (Sassari).
Usini (Sassari). *r.*
Vernaccia (Oristano).
Villacidro (Cagliari). *w.*
Villasor (Cagliari). *r. w.*

[1]) Wein, welcher in der weiten Ebene von Vittoria, zwischen Chiaromonte, Comiso und Scoglitti wächst. Im Handel geht er unter dem Namen Scoglitti, weil er von dort verschifft wird.

Die Weine Italiens.

Alphabetische Übersicht.

	Seite
Abruzzen	1728
Alessandria vergl. Piemont	1723
Altrömische Weine	1722
Ancona vergl. Marken	1726
Apulien	1729
Aquila vergl. Abruzzen	1728
Arezzo vergl. Toskana	1727
Ascoli-Piceno vergl. Marken	1726
Ätna-Weine vergl. Sizilien	1732
Avellino vergl. Kampanien	1731
Bari	1729
Basilicata vergl. Potenza	1732
Belluno vergl. Venetien	1724
Benevento vergl. Kampanien	1731
Bergamo vergl. Lombardei	1723
Bologna vergl. Emilia	1725
Brescia vergl. Lombardei	1723
Cagliari vergl. Sardinien	1734
Calabrien vergl. Kalabrien	1730
Caltanisetta vergl. Sizilien	1732
Campanien vergl. Kampanien	1731
Campobasso vergl. Abruzzen	1728
Caserta vergl. Kampanien	1731
Catania vergl. Sizilien	1732
Catanzaro vergl. Kalabrien	1730
Chieti vergl. Abruzzen	1728
Cinq-Terres vergl. Ligurien	1725
Como vergl. Lombardei	1723
Cosenza vergl. Kalabrien	1730
Cremona vergl. Lombardei	1723
Cuneo vergl. Piemont	1723
Elba vergl. Toskana	1727
Emilia	1725
Etna-Weine vergl. Ätna-Weine	1732
Ferrara vergl. Emilia	1725
Florenz vergl. Toskana	1727
Foggia	1729
Forli vergl. Emilia	1725
Genua vergl. Ligurien	1725
Girgenti vergl. Sizilien	1732
Grosseto vergl. Toskana	1727
Kalabrien	1730
Kampanien	1731
Latium	1727
Lecce	1729
Ligurien	1725
Liparische Inseln vergl. Sizilien	1732
Livorno vergl. Toskana	1727
Lombardei	1723
Lucca vergl. Toskana	1727
Macerata vergl. Marken	1726
Mantua vergl. Lombardei	1723
Marken	1726
Massa-Carrara vergl. Toskana	1727
Messina vergl. Sizilien	1732
Milano vergl. Lombardei	1723
Modena vergl. Emilia	1725
Neapel vergl. Kampanien	1731
Novara vergl. Piemont	1723
Padua vergl. Venetien	1724
Palermo vergl. Sizilien	1732
Pantellaria	1545
Parma vergl. Emilia	1725
Pavia vergl. Lombardei	1723
Perugia vergl. Umbrien	1726
Pesaro-Urbino vergl. Marken	1726
Piacenza vergl. Emilia	1725
Piemont	1723
Pisa vergl. Toskana	1727
Porto-Maurizio vergl. Ligurien	1725
Potenza	1732
Ravenna vergl. Emilia	1725
Reggio di Calabria vergl. Kalabrien	1730
Reggio nell' Emilia vergl. Emilia	1725
Rom vergl. Latium	1727
Rovigo vergl. Venetien	1724
Salerno vergl. Kampanien	1731
Sardinien	1734
Sassari vergl. Sardinien	1734
Siena vergl. Toskana	1727
Siracusa vergl. Sizilien	1732
Sizilien	1732
Sondrio vergl. Lombardei	1723
Teramo vergl. Abruzzen	1728
Toskana	1727
Trapani vergl. Sizilien	1732
Treviso vergl. Venetien	1724
Turin vergl. Piemont	1723
Udine vergl. Venetien	1724
Umbrien	1726
Veltliner Weine vergl. Sondrio	1723
Venetien	1724
Verona vergl. Venetien	1724
Vicenza vergl. Venetien	1724

IX. Luxembourg. Luxemburg. Luxemburg.

Selbständiges und neutrales Großherzogtum, Mitglied des deutschen Zollvereins, 1815—66 zum Deutschen Bunde gehörig, bildet ein nach Norden zugespitztes Dreieck, grenzt im Norden an Belgien und die preuß. Rheinprovinz, im Osten an die Rheinprovinz, im Süden an Lothringen und das franz. Dép. Meurthe-et-Moselle und im Westen an die belgische Provinz Luxemburg. Das Land hat 2587,45 qkm Flächenraum und (1890) 211088 Einw. — Wein wächst im Thale der Mosel und an der unteren Sauer, von der Gesamt-Fläche sind 10,77 qkm Weinberge, die einen durchschnittlichen Ertrag von 50000 hl im Werte von 2 Mill. Frs. liefern. Der Boden ist meistens kalkhaltig, die Weine sind leicht und werden im Lande selbst verbraucht. Das bekannteste Gewächs des Landes ist der Wormeldinger, ein Wein, der in guten Jahrgängen etwa mit den mittleren Mosel-Weinen zu vergleichen ist.

Echternach. | Rippingen. | Wormeldingen od. Wormeldange.

X. Monténégro. Montenegro. Montenegro.

Montenegro, serb. Crnagora, Cernagora, Czernagora, Tschernagora, türk. Karadagh (welche Namen alle »Schwarzer Berg« bedeuten), ein seit 500 Jahren unabhängiges Fürstentum im nordwestl. Teil der Balkan-Halbinsel, umfaßt 9085 qkm, nach russischer Messung 9475 qkm und grenzt im N. an die Herzegowina, im Osten an das Sandschak Novipazar, im SO. an die türk. Wilajets Kosovo und Skutari, im SW. an Dalmatien. Die Bevölkerung Montenegros beläuft sich heute (nach ungefährer Schätzung) auf 240000 Seelen. Das Klima ist im W. extrem, in Ostmontenegro gemäßigter und regenreicher. Außerdem bedingen die Höhen-Verhältnisse große Unterschiede; die große Ebene des Südens hat sehr heiße Sommer und als Winter nur eine kurze Regenzeit, während die Höhen-Gipfel fast das ganze Jahr hindurch mit Schnee bedeckt sind. Dem Klima entsprechend ist auch die Vegetation verschiedenartig. Wein wächst hauptsächlich am See von Skutari und an der Küste. In Westmontenegro findet sich nur ein dürftiges Strauchwerk und Krummholz, in der Brda (östl. Bergland) dagegen wachsen mitteleuropäische Bäume und Wälder.

Danilovgrad. | Nikšić. Podgorica. | Skutari.

XI. Pays-Bas. Niederlande. The Netherlands.

Das Königreich der Niederlande (Holland), an der Nordsee zwischen Belgien und Preußen, hat 33000 qkm und (1892) 4669576 Einw. Das Land ist in elf Provinzen eingeteilt: Nordbrabant (5128 qkm), Drenthe (2663 qkm), Friesland (3320 qkm), Geldern (5081 qkm), Groningen (2298 qkm), Nordholland (2770 qkm), Südholland (3022 qkm), Limburg (2204 qkm), Oberyssel (3345 qkm), Seeland (1785 qkm), Utrecht (1384 qkm). — Über den Weinbau der Niederlande ist nicht viel zu sagen. Das Klima ist dem Weinstock nicht günstig. Man baut ihn nur in den südlichen Provinzen und auch nur in Gärten. Die Trauben werden selten vollkommen reif, *Jullien* empfiehlt daher, die junge Traube, sobald sie sich gebildet hat, in eine Glasflasche zu stecken, deren Mündung man, ohne jedoch den Stiel der Traube zu verletzen, mit Werg und Mastix verschließt.

XII. Autriche-Hongrie. Österreich-Ungarn. Austria-Hungary.

Österreichisch-Ungarische Monarchie und Österreichisch-Ungarisches Reich sind die alternativen amtlichen Bezeichnungen, die zufolge kaiserlichen Handschreibens vom 14. Nov. 1868 das bisherige Kaisertum Österreich, d. h. die Gesamtheit aller unter dem Scepter des »Kaisers von Österreich und Apostolischen Königs von Ungarn« verfassungsmäßig vereinigten Königreiche und Länder führt. Die Monarchie besteht aus zwei Reichshälften, und zwar »den im Reichsrate vertretenen Königreichen und Ländern« (Österreich) oder dem sog. Cisleithanien und den »Ländern der ungarischen Krone« oder dem sog. Transleithanien. Der Gesamt-Flächeninhalt beträgt 622328,8 qkm, die Einwohnerzahl (einschließlich der Militär-Personen) 1890: 41359204 (davon 23895413 auf Österreich, 17463791 auf Ungarn). Auf Grund des Berliner Vertrages vom 13. Juli 1878 hat Österreich-Ungarn auch die Verwaltung und militärische Besetzung der beiden ehemals türkischen Provinzen Bosnien und Herzegowina mit 51110,08 qkm übernommen und führt auch die Verwaltung über die bei Orsova in der Donau gelegene ehemals türkische Insel Ada Kaleh. — Von der gesamten Boden-Fläche entfallen 649024 ha auf Weinberge, davon 248326 ha auf Österreich, 400698 ha auf Ungarn. Nach einer von der »Commandit-Gesellschaft österreichischer Weinproduzenten« herausgegebenen Broschüre sind in Österreich gegenwärtig, in runder Zahl gerechnet, 177000 ha Land mit Reben bepflanzt, welche einen Durchschnitts-Ertrag von jährlich 3750000 hl Wein liefern. Für den Weinbau teilt man Österreich in folgende Bezirke: Nieder-Österreich (auf 39713 ha 868020 hl Wein), Steiermark (auf 34056 ha 352280 hl, davon 249088 hl Weißwein, 21026 hl Rotwein, 82166 hl Schilcher), Kärnten (auf 46,5 ha 56 hl, davon 42 hl Weißwein, 10 hl Rotwein, 4 hl Schilcher), Krain (auf 11631 ha 58552 hl, davon 31116 hl Weißwein, 5421 hl Rotwein, 22015 hl Schilcher), Tirol (auf 21121 ha etwa 400000 hl, davon ein Viertel Rotwein, drei Viertel Weißwein), Vorarlberg (auf 146,84 ha 1588 hl), Görz und Gradisca (auf 9882 ha 141850 hl, davon 77949 hl Weißwein, 63901 hl Rotwein), Triest mit Gebiet (auf 1087 ha 17200 hl, davon 5925 hl Weißwein, 11275 hl Rotwein), Istrien (auf 43736 ha 396264 hl, davon 82709 hl Weißwein, 313555 hl Rotwein), Dalmatien (auf 77794 ha 1383320 hl), Böhmen (auf 12392 ha 178395 hl, davon 153881 hl Weißwein, 24514 hl Rotwein). Die jährliche Durchschnitts-Ernte der weinbautreibenden Länder Österreichs vom Jahre 1874—1887 betrug 3721465 hl, davon kamen 1073980 hl auf Nieder-Österreich, 1131217 hl auf Dalmatien, 466918 hl auf Steiermark, 322376 hl auf Istrien, 342406 hl auf Tirol, 189588 hl auf Mähren, 9272 hl auf Böhmen, 184631 hl auf Krain, 678 hl auf Kärnten, 508 hl auf Bukowina. Die Gesamt-Ernte Österreichs in den Jahren 1875—1894

betrug 75624240 hl, im Durchschnitt 3781212 hl. Allen hier gemachten statistischen Angaben liegt die vortreffliche und mit peinlicher Gewissenhaftigkeit zusammengestellte Schrift des Prof. Leopold Weigert, »Der Weinbau Österreichs im Jahre 1894« zu Grunde. Wer sich über Geschichtliches im Weinbau Österreichs orientieren will, dem sei das von der Commandit-Gesellschaft österreichischer Weinproduzenten Jos. Stummer, Wien, herausgegebene Schriftchen »Über Wein etc.« empfohlen. Auch ist eine recht übersichtliche Darstellung des österreichisch-ungarischen Weinbaues von R. Schröer erschienen; sie ist betitelt »Der Weinbau und die Weine Österreich-Ungarns«.

A. Autriche. Österreich. Austria.

(Cisleithanien.)

a) Basse-Autriche. Nieder-Österreich. Lower Austria.

Nieder-Österreich, Österreich unter der Enns, *Autriche sous l'Ens*, grenzt im Norden an Böhmen und Mähren, im Osten an Ungarn, von diesem durch die March und die Leitha geschieden, im Süden an Steiermark und im Westen an Oberösterreich und Böhmen, hat einen Flächen-Inhalt von 19825,08 qkm und (1890) 2661799 Einwohner. Von der Gesamt-Fläche entfallen nach dem Grundsteuer-Regulierungs-Operate 39713 ha auf Weingärten. Hiervon ist jedoch ein großer Teil als von der Reblaus verseucht anzusehen. Der Ertrag beläuft sich auf 868020 hl. Im folgenden sind die Weinbau-Flächen und die Erträge der einzelnen Bezirkshauptmannschaften angegeben: Amstetten auf 21 ha 230 hl, Baden auf 2527 ha 59670 hl, Bruck a. d. Leitha auf 1096 ha 23620 hl, Groß-Enzersdorf auf 2474 ha 44450 hl, Hietzing auf 98 ha 1830 hl, Horn auf 817 ha 13110 hl, Korneuburg auf 4116 ha 69850 hl, Krems auf 5853 ha 111350 hl, Mistelbach auf 8337 ha 218260 hl, Neunkirchen auf 139 ha 1320 hl, Ober-Hollabrunn auf 9264 ha 224520 hl, St. Pölten auf 1016 ha 17780 hl, Tulln auf 2919 ha 67440 hl, Wiener-Neustadt auf 408 ha 8290 hl, Gemeinde Wien auf 628 ha 6300 hl. Man kann das Weinbau-Gebiet Nieder-Österreichs in vier große Bezirke einteilen: a) Das Viertel unter dem Wiener Walde; dieses besitzt zwar nicht den größten Weinbau, wohl aber die besten Lagen (Klosterncuburger, Weidlinger, Nußdorfer, ferner Mödlinger, Gumpoldskirchener, Pfaffstättener, Badener, Vöslauer u. a.). b) Das Viertel unter dem Manhartsberge; dieses hat ebenfalls berühmte Weinberge, wie die Bisamberger, Mailberger, Retzer, Brünnerstraßer, das Rotwein-Gebiet von Matzen und das Donauufergebiet am Wagram. Die Weine dieses Bezirkes stehen jenen des Viertels unter dem Wiener Walde im allgemeinen an Güte nach, nur einzelne Sorten zeichnen sich durch hervorragende Qualität aus. c) Im Viertel ober dem Manhartsberge ist das Krems-Langenloiser Weingebiet von Bedeutung. d) Das Viertel ober dem Wiener Walde; hier ist der Weinbau von geringerer Bedeutung. Hervorzuheben ist das Donauufergebiet gegenüber der Wachau und Krems, sowie das Traisenthal. Nieder-Österreich erzeugt in der Hauptsache Weißwein, doch wird auch Rotwein in kleineren Mengen produziert. Vorherrschend wird letzterer im Vöslauer Gebiete gebaut, welchem sich das Matzener Rotwein-Gebiet anschließt. Um den Anbau der Rotweine hat sich R. Schlumberger in Vöslau, der größte Weinguts-Besitzer in Nieder-Österreich, welcher auch vorzügliche Schaumweine erzeugt, besonders verdient gemacht. Der niederösterreichische Wein zählt im allgemeinen mehr zu den säuerlichen, aber auch extraktreicheren Weinen. Es gibt in Nieder-Österreich Weinlagen, in welchen vortreffliche Weine gewonnen werden. Geschätzt sind die Klosterneuburger Rieslinge, der Traminer von Nußdorf (Leibenfrost), ganz besonders auch die Gumpoldskirchener Weine, aus rotem Zierfahndler. Allein die richtige Behandlung der Weine ist im ganzen noch zu wenig verbreitet, trotz der anerkannten Leistungen der Weinbau-Schule zu Klosterneuburg und einzelner hervorragender Produzenten. Die Weine Nieder-Österreichs sind, da im Lande selbst ein ausgiebiges Verbrauchs-Gebiet, die Stadt Wien, liegt, weniger auf die Ausfuhr in andere Kronländer oder in das Ausland angewiesen, wozu auch nur die hervorragenderen Erzeugnisse geeignet sind. Das erzielte Produkt wird entweder im Hause des Hauers ausgeschänkt oder als Most und »Heuriger« in Wien verzehrt. Das Privilegium der »Buschenschänken«, das den niederösterreichischen Hauer zum Ausschänken des selbsterzeugten Weines berechtigt, ist zwar für diejenigen Orte, die nahe der Hauptstadt liegen, ein Gewinn, indem die städtische Bevölkerung in die nächstgelegenen Dörfer hinauspilgert, um den Heurigen zu »verkosten«. Die entfernteren Gebiete erleiden aber durch diese Befugnis mehr Schaden als Nutzen, da dort die Hauer sich gegenseitig ihren Wein austrinken helfen, ja durch den Brauch dazu gewissermaßen gezwungen sind. Der Boden der niederösterreichischen Weingärten gehört den Gebieten des Sandsteins, des Alpenkalks, des Gneiß und dem tertiären Hügelland an. Der k. k. landwirtschaftliche Bezirksverein Mistelbach ließ uns durch seinen Sekretär, Herrn K. Katschthaler, folgenden Bericht zugehen: Der Bezirk Mistelbach ist noch der einzige in Nieder-Österreich, in welchem die Reblaus noch keinen bedeutenden Schaden angerichtet hat und in welchem infolgedessen noch eine größere Menge Wein erzeugt wird. Die Weine des Bezirkes sind gute Tischweine. Die Keller-Wirtschaft ist naturgemäß, ohne Künstelei und Pantscherei. Hauptrebsatz ist grüner Veltliner und Blaufränkisch (rot). Einzelne Weingärten sind mit Welschriesling, Traminer, Gutedel, weißem Burgunder und Portugieser bepflanzt. Durchschnittspreis per hl ist 18—30 fl., je nach Alter und Güte. Der Verkauf geschieht größtenteils durch Sensale (Makler), durch die landwirtschaftlichen Kasinos im großen an Wirte und Händler nach Wien, Brünn und Prag. Die minderwertigen Weine haben oft viel Säure und werden zum Verschnitt mit italienischen, früher Ungar- und Siebenbürger Weinen gern gekauft. Verschiedene Weinhändler, d. h. die Pantscher aus diesem Gewerbe, benutzen sie zur Kunstwein-, bez. zur Wein-Erzeugung und -Vermehrung. Von dem genannten Verein zu Mistelbach wurden uns außerdem die Thätigkeits-Berichte desselben seit dessen Bestehen, sowie die Kataloge über die verschiedenen, von dem Verein angeregten Weinmärkte zu Mistelbach, zur Verfügung gestellt. Es sei noch bemerkt, daß in den Thätigkeits-Berichten unter dem Kapitel »Weinbau« zuverlässige Angaben über Anbau-Fläche, Erträge, Preise, Zucker- und Säure-Gehalte der Weine jeder einzelnen Gemeinde des Bezirkes usw. enthalten sind. Näher darauf einzugehen, würde die von uns gezogenen Grenzen des Werkes bei weitem übersteigen. Interessenten wird der tüchtige Leiter des Vereins, Herr K. Katschthaler, jede gewünschte Auskunft erteilen. — Als Spezialität muß noch erwähnt werden, daß die Wiener Weinhändler aus österreichischem Wein und Cibeben vortreffliche Süßweine (Ausbrüche) herstellen, welche in bedeutenden Mengen ausgeführt werden. Rebsorten: a) Für Rotweine: Portugieser, Blaufränkisch, Zierfahndler, daneben auch St.-Laurent-Liverdun, blauer Burgunder. b) Für Weißweine: Grüner Veltliner (Retz, Mailberg), daneben Heunisch (Grobe), Silberweiß (Seestock), Muskateller (Schmeckender), Gutedel, grüner Sylvaner, Rotgipfler (Raffler), Welschriesling, Riesling, Traminer, weißer Burgunder,

Absdorf (Krems).
Adlerklaa (Korneuburg).
Aggsbach (Krems).
Aigen (Baden).
Alberndorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Alland (Baden).
Alseck (Ried bei Dornbach). *w.*
Altenberg (Hernals).
Altenwörth (Krems).
Alt-Lichtenwarth (Mistelbach). *w.*
Ameis (Mistelbach).
Amstetten. *r.*
Angern (Krems).
Arbesbach (Zwettl).
Asparn (Mistelbach). *w. r.*
Atzelsdorf (Mistelbach). *w. r.*
Atzenbrugg (Tulln).
Atzgersdorf (Sechshaus).
Auersthal (Großenzersdorf).
Baden. *w. r.*
—er Berg.
Balterndorf. *w. r.*
Baumgarten (Großenzersdorf).
Berg (Bruck).
Bisamberg (Korneuburg). *w.*
Bockfluß (Korneuburg). *w. r.*
—er Portugieser. *r.*
—er Veltliner. *w.*
Bogenneusiedl (Korneuburg). *w.*
Braunsdorf (Ober-Hollabrunn).
Bruck. *w.*
Brühl. *w.*
Brunn.
Brünnerstraßer, Brünnersträßer.
Buchberg (Scheibbs). *w.*
Bullendorf (Mistelbach). *w. r.*
Bürstendorf (Mistelbach). *w. r.*
Deinzendorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Diendorf (Krems).
Diepolz (Mistelbach).
Dobermannsdorf (Mistelbach).
Döbling. *w.*
Dörfles (Mistelbach). *w. r.*
Dornbach (Hernals). *w.*
Dross (Krems).
Dürnkrut (Mistelbach). *w.*
Dürnleis (O.-Hollabrunn).
Dürnstein od. Dürrenstein (Krems).
Ebenberg. *w. r.*
Ebendorf (Mistelbach).
Ebenthal (Großenzersdorf).
Ebreichsdorf (Wiener-Neustadt).
Eckartsau (Großenzersdf.).
Eggenburg (Horn). *w.*
Eggersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Eibesbrunn (Wolkersdorf). *w.*
Eibesthal (Mistelbach). *w. r.*
Eichenbrunn (Mistelbach).
Eizersthal.
Engabrunn (Krems).
Engelmannsbrunn (Krems).
Enzersdorf.
Erdberg (Mistelbach). *w. r.*
Erdpreß (Mistelbach). *w.*
Erlach (Neunkirchen).
Ernstbrunn (Mistelbach).
Etsdorf (Krems). *w. r.*
Falkenstein (Mistelbach). *w.*
—er Rosenberg. *w.*
Feldsberg (Mistelbach).
Felixdorf (Wiener-Neustadt).
Fellabrunn.
Fels (Tulln).
Feuersbrunn (Tulln).
Förthof (Krems).
Franzhausen (St. Pölten).
Frättingsdorf (Mistelbach). *w. r.*
Frauendorf (Ober-Hollabrunn).
Fribritz (Mistelbach). *w.*
Furth (Krems).
Gaindorf (O.-Hollabrunn).
Gainfarn (Baden). *r.*
Gaisruck (Korneuburg).
Gallbrunn (Bruck).
Garmanns (Mistelbach). *w. r.*
Gaubitsch (Mistelbach). *w.*
Gauderndorf (Horn).
Gaunersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Gebmanns (Mistelbach).
Gedersdorf (Krems).
Geiselberg (Mistelbach). *w.*
Gerersdorf (St. Pölten).
Gettsdorf (O.-Hollabrunn).
Gillichsdorf.
Ginzersdorf (Mistelbach). *w.*
Gloggnitz (Neunkirchen).
Gnadendorf (Mistelbach).
Gneixendorf (Krems).
Gobelsburg (Krems).
Goggendorf (Ober-Hollabrunn).
Goisen. *w. r.*
—er Portugieser. *r.*
—er Veltliner. *w.*
Göllersdorf (Ober-Hollabrunn).
Gösing (Krems).
Göttweig (Krems).
Götzendorf (Bruck).
Grafenberg (Horn).
Grafendorf (Korneuburg). *w. r.*
Grafenegg (Krems).
Grafenschlag (Waidhofen).
Grafensulz (Mistelbach). *w. r.*
Grinzing (Hernals). *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Steinberg. *w.*
Großebersdorf (Korneuburg). *w.*
Großenzersdorf. *w.*
Großgerungs (Zwettl).
Großharras (Mistelbach).
Großinzersdorf (Mistelbach). *w.*
—er Altenberg.
—er Geiselberg.
Groß-Riedenthal (Krems). *w.*
Gumpoldskirchen (Baden). *w.*
—er Auslese.
—er Ausstich. *w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Cabinet.
—er Johannesstein.
—er Liebfraumilch. *w.*
—er Portugieser. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Steinwein (In Boxbeutel). *w.*
—er Strohwein.
—er Traminer. *w.*
Guntersdorf (Ober-Hollabrunn).
Guntramsdorf (Baden).
Gutenstein (Wiener-Neustadt).
Hadersdorf (Krems).
Hadres (O.-Hollabrunn). *w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Portugieser. *r.*
Hagenberg (Mistelbach).
Haid (Zwettl). *w.*
Hain (St. Pölten). *w.*
Hainburg (Bruck).
Haindorf (St. Pölten).
Haitzendorf (Krems).
Haugsdorf (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Hausbrunn (Mistelbach). *w.*
Hausleiten (Korneuburg).
Heiligenkreuz (Baden). *w.*
Helfens (Mistelbach). *w. r.*
Hernals. *w.*
Herr(e)nbaumgarten (Mistelbach). *w. r.*
Herrnleis (Mistelbach). *w. r.*
Herzogenburg (St. Pölten).
Hetzmannsdorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Hietzing. *w.*
Höbersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Höbesbrunn (Mistelbach).

Höflein (Hernals).
Hohenruppersdorf (Großenzersdorf). *w.*
Hollenburg (Krems). *w.*
—er Johannisberg.
—er Prechte.
—er Röhrendorf.
—er Schiefer.
—er Steinbiegl.
—er Weinzierlberg.
—er Weixlbiegl. *[w. r.]*
Hörersdorf (Mistelbach).
Horn. *w.* *[w. r.]*
Hüttendorf (Mistelbach).
Imbach (Krems).
Immendorf (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Jedenspeigen (Mistelbach).
Jetzelsdorf (Ober-Hollabrunn).
Johannessteiner vergl. Gumpoldskirchen.
Kadolz (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Kahlenberg (Wien). *w.*
Kammern (Krems).
Karlhof.
Karnabrunn (Korneuburg).
Kautendorf (Mistelbach).
Kettlasbrunn (Mistelbach). *w. r.*
Kierling (Tulln).
Kirchberg (Tulln).
Kirchstätten (Mistelbach).
Kleinengersdorf (Korneuburg).
Klein-Riedenthal (Ober-Hollabrunn). *w.*
Klein-Sitzendorf (Mistelbach). *w. r.*
Klosterneuburg[1]). *w. r.*
—er Burgunder. *r.*
—er Prälatenwein. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Strohwein.
—er Sylvaner. *w.*
—er Traminer. *w.*
Kollnbrunn (Großenzersdorf). *w. r.*
Königstetten (Tulln).
Korneuburg. *w.*
Kotting-Neusiedl (Mistel-Krems. *w.* [bach).
Kritzendorf (Tulln). *w.*
Kronberg (Korneuburg).
Laa (Mistelbach). *w.*
Ladendorf (Mistelbach). *w. r.*
Lamplberger Burgunder.
— Riesling. *w.* *[r.]*
— Traminer. *w.*
Langenlois (Krems).
Lanzendorf (Mistelbach). *w. r.*
Lengenfeld (Krems).
Leobendorf (Korneuburg).
Leodagger (Ober-Hollabrunn).
Liesing (Sechshaus).
Lilienfeld.
—er Stift.
Linsberg.
Loiben (Krems). *[w. r.]*
Loidesthal (Mistelbach).
Mailberg (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
—er Goldberg.
Maissau (O.-Hollabrunn).
Manhartsberg. *w.*
Manhartsbrunn (Korneuburg). *w.*
Mannersdorf (Großenzersdorf). *w.*
Marchegg (Großenzersdorf).
Mariabrunn (Sechshaus).
Markersdorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Martinsdorf (Großenzersdorf). *w.*
Matzen (Großenzersdorf). *r.*
Mauer (Sechshaus). *w.*
Mauerbach (Sechshaus).
Mautern (Krems).
Melk (St. Pölten).
Merkenstein. *w. r.*
Michelstetten (Mistelbach). *w. r.*
Minichsthal (Korneuburg). *w.*
Mistelbach. *w. r.*
Mödling (Baden).
Mollands, Mollanz (Krems).
Mühlbach (O.-Hollabrunn).
Münchendorf (Wiener-Neustadt).
Neubau (Mistelbach). *w. r.*
Neudegg (Krems).
Neulengbach (Hietzing).
Neunkirchen. *w.*
Neuruppersdorf (Mistelbach).
Neusiedl (Mistelbach). *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Seewein. *w.*
—er Traminer. *w.*
Neustift.
Nexing.
Nieder-Kreuzstetten (Mistelbach). *w.*
Niederleis (Mistelbach). *w. r.*
Niedersulz (Mistelbach). *w.*
Nodendorf (Mistelbach). *w. r.*
Nonndorf (Waidhofen).
Nußberg[2]). *w.*
—er Ulm.
Nußdorf (Hernals). *w.*
—er Nußberger. *w.*
—er Prälatenwein. *w.*
Ober-Hollabrunn.
Ober-Nalb (O.-Hollabrunn).
Ober-Retzbach (Ober-Hollabrunn).
Obersdorf (Korneuburg). *w.*
Obersulz (Mistelbach). *w. r.*
Obritz (Ober-Hollabrunn).
Olgersdorf (Mistelbach). *w. r.* [dorf). *w.*
Ollersdorf (Großenzers-
Ottakring (Hernals). *w.*
Ottenthal (Mistelbach). *w. r.* *[w. r.]*
Paasdorf (Mistelbach).
Palt (Krems).
Parschenbrunn (Korneuburg). [bach).
Patzmannsdorf (Mistel-
Peigarten (Ober-Hollabrunn). *[w. r.]*
Pellendorf (Mistelbach).
Perchtolsdorf ob. Petersdorf (Baden). *w.*
Pernhofen.
Persenbeug (Amstetten).
Petersdorf vergl. Perchtolsdorf.
Pfaffstätten (Baden). *w. r.*
—er Höll. *w. r.*
—er Taglsteiner. *w.*
—er Zirnberger. *w.*
Pfösing (Korneuburg). *w.*
Pillichsdorf (Korneuburg). *w.*

---

[1]) Stadt in der österreichischen Bezirkshauptmannschaft Tulln, rechts an der Donau, mit Korneuburg durch eine fliegende Brücke verbunden, am Fuße des Kahlenberges, hat eine önologische und pomologische Staatslehranstalt, eine Obst-, Wein- und Gartenbauschule und eine Versuchs-Station für Wein- und Obstbau. In den Kloster-Kellern, welche sich drei Stockwerke tief unter der altdeutschen Stiftskirche hinziehen und den besten österreichischen Weißwein aus den Weinbergen des Stifts enthalten, befindet sich ein dem Heidelberger an Größe ähnliches Faß.

[2]) Umfaßt die Gewächse von Nußdorf (Vorort von Wien, am Fuße des Kahlenberges) und des Kahlenberges; der Nußberger ist der bekannteste österreichische Weißwein, wenigstens geht im Auslande aller weißer Österreicher unter dem Namen »Nußberger«.

Point.
Pottenstein (Baden).
Pötzleinsdorf (Hernals).
Poysdorf, Poisdorf (Mistelbach). *w.*
Prälatenwein vergl. Klosterneuburg. *[w.]*
Prinzendorf (Mistelbach).
Prottes (Großenzersdorf).
Pulkau (Ober-Hollabrunn). *w.*
Putzing (Korneuburg).
Pyrawarth (Großenzersdorf). [dorf). *w.]*
Raggendorf (Großenzers-
Rannersdorf (Mistelbach).
Ravelsbach (Ober-Hollabrunn).
Reichersdorf (St. Pölten).
Retz[1]) (O.-Hollabrunn).
—er Burgunder. *[w. r.]*
Retzbach od. Rötzbach (Ober-Hollabrunn). *w.*
Riedenthal (Ober-Hollabrunn). [brunn).
Roggendorf (Ober-Holla-
Rohrendorf (Krems).
Röschitz (Horn). *r.*
Roseldorf (O.-Hollabrunn).
Rossatz (Krems).
Ruppersdorf (Mistelbach).
Ruppersthal (Krems).
Salmannsdorf (Hernals).
St.-Barbara[2]) (Medizinalwein). *r.*
St. Ullrich (Mistelbach).
Schiltern (Krems).
Schleinbach (Mistelbach). *w. r.*
Schletz (Mistelbach). *w. r.*
Schönberg (Krems).
Schönkirchen (Großenzersdorf).
Schrattenthal (Ober-Hollabrunn). *r.*
Schrick (Mistelbach). *w. r.*
Schwadorf (Bruck).
Schwechat (Bruck).
Schweinbarth (Großenzersdorf). *w.*
Seefeld (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Seitenstetten (Amstetten).
Seitzersdorf (Korneuburg).
Senftenberg (Krems).
Siebenhirten (Mistelbach). *w. r.*
Sierndorf (Mistelbach). *w.*
Sitzendorf (O.-Hollabrunn).
Sitzenhart (O.-Hollabrunn).
Sollenau (W.-Neustadt).
Sommerein (Bruck).
Sooß (Baden). *w.*
—er Muskateller. *w.*
—er Riesling. *w.*
Spannberg (Großenzers-
Spitz (Krems). *w.* [dorf).
Staatz (Mistelbach).
Stammersdorf (Korneuburg). *w. r.*
Starnwörth.
Stein (Krems). *w.*
Steinbühel. [brunn).
Stelzendorf (Ober-Holla-
Stinkenbrunn (Ober-Hollabrunn). *w.*
Stixneusiedl (Bruck). *w.*
Stockerau (Korneuburg).
Stödldorf.
Stoizendorf (Horn). *r.*
Stollhofen (St. Pölten).
Straß (Krems). *w.*
Stronsdorf (Mistelbach). *w.*
Stuppach (Neunkirchen).
Taglsteiner vergl. Pfaffstätten.
Thallern (Krems).
Themenau (Mistelbach).
Thomasl (Mistelbach).
Thürnstift. *[w. r.]*
Schloß Thürnthal. *w. r.*
Traiskirchen[3]) (Baden). *w.*
—er Gebirgswein.
Traismauer (St. Pölten).
Traunfeld (Korneuburg).
Trautmannsdorf (Bruck).
Tresdorf (Korneuburg).
Tribuswinkel (Baden).
Tulln[4]). *w.*
Ul(l)richskirchen (Korneuburg). *w.*
Unter-Markersdorf (St. Pölten). *w.*
Unterölberndorf.
Unter-Retzbach (Ober-Hollabrunn). *w.*
Unterstinkenbrunn (Mistelbach). *w.*
Vösendorf (Baden).
Vöslau (Baden). *r. w.*
—er Ausbruch. *r. w.*
—er Auslese. *r. w.*
—er Ausstich. *r. w.*
—er Blutwein. *r.*
—er Burgunder. *r.*
—er Cabinet. *r. w.*
—er Goldeck. *r. w.*
—er Gradenthaler. *r. w.*
—er »Johannisberger«. *w.*
—er »Liebfraumilch«. *w.*
—er Oberkirchner. *r. w.*
—er Riesling. *w.*
—er Schloßberg.
Wagram (Korneuburg).
Waitzendorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Walkersdorf (Krems).
Walpersdorf.
Waltersdorf (Mistelbach).
Walterskirchen (Mistelbach). *w.*
Weidling (Hernals). *w.*
Weikersdorf (Baden).
Weinhaus (Hernals).
Weinsteig (Korneuburg).
Weinzierl (Krems).
Weißenkirchen (Krems).
Wenzersdorf.
Wildendürnbach (Mistelbach). *[w. r.]*
Wilfersdorf (Mistelbach).
Wilhelmsburg (St. Pölten).
Wilhelmsdorf (Mistelbach). *w.*
Wolfpassing (Korneuburg).
Wolfsthal (Bruck).
Wolkersdorf (Korneuburg). *w.* *[w.]*
Wultendorf (Mistelbach).
Wulzeshofen (Mistelbach).
Ybbs (Amstetten).
Zellerndorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Ziersdorf (Ober-Hollabrunn). [stätten.
Zirnberger vergl. Pfaff-
Zistersdorf (Mistelbach). *w.*
Zlabern (Mistelbach).
Zöbern (Neunkirchen).
Zöbing (Krems).
Zwentendorf (Mistelbach).
Zwingendorf. *w.*

---

[1]) **Retz**, Stadt in der österreichischen Bezirkshauptmannschaft Ober-Hollabrunn in Nieder-Österreich, an der Ostseite des Manhartsberges, hat (1890) 1265, mit der Altstadt Retz 3131 Einw. Die Weine in der Umgebung gelten als die besten an der nördlichen Donau-Seite.

[2]) War auf der Allgemeinen land- und forstwirtschaftlichen Ausstellung in Wien im Jahre 1890 von dem Weinhändler Jos. M. Gally, Wien III., Hansalgasse 5, als Eigenbau ausgestellt.

[3]) **Traiskirchen**, Markt in der österreichischen Bezirkshauptmannschaft und dem Gerichts-Bezirk Baden, 4 km östlich von Baden, an der Schwechat, hat (1890) 1906, als Gemeinde 3643 Einwohner.

[4]) **Tulln**, Bezirkshauptmannschaft in Nieder-Österreich, hat 736 qkm und (1890) 59524 Einw. in 79 Gemeinden mit 167 Ortschaften und umfaßt die Gerichts-Bezirke Azenbrugg, Kirchberg am Wagram, Klosterneuburg und Tulln.

b) Haute-Autriche. Ober-Österreich. Upper Austria.

Österreich ob der Enns, *Autriche sur l'Ens,* bildete mit dem durch die Enns geschiedenen Nieder-Österreich oder Erzherzogtum Österreich unter der Enns die Wiege der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Es grenzt im Norden an Böhmen, im Osten an Nieder-Österreich, im Süden an Steiermark und Salzburg und im Westen an Bayern. Das Land hat einen Flächen-Inhalt von 11983,69 qkm und (1890) 785831 Einwohner. Ober-Österreich treibt keinen Weinbau, mit Ausnahme weniger Joche bei Aschbach an der Donau. Das Erzeugnis steht in seiner engeren Heimat unter dem Namen »Aschauer« in ziemlichem Ansehen, allerdings mit Unrecht. Dagegen ist hier der Obstbau außerordentlich entwickelt; statt des Weines wird Obstwein in sehr großen Mengen erzeugt.

Aschauer. *w.* | |

c) Sal(t)zbourg. Salzburg. Salzburg.

Herzogtum und Kronland der Österreich.-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, grenzt im N. an Ober-Österreich, im O. an Ober-Österreich und Steiermark, im S. an Tirol und Kärnten und im W. an Tirol und Bayern. Das Land hat einen Flächenraum von 7152,23 qkm und (1890) 173510 Einwohner. — Gleich wie in Ober-Österreich wird auch in Salzburg wenig Wein gebaut.

d) Styrie. Steiermark. Styria.

Steiermark oder Steyermark, Herzogtum und Kronland der Österreich.-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teil gehörig, grenzt im N. an Ober- und Nieder-Österreich, im O. an Ungarn und Kroatien, im S. an Krain, im W. an Kärnten und Salzburg. Das Land hat einen Flächenraum von 22427,77 qkm und (1890) 1282708 Einwohner. — Der Weinbau bildet in Steiermark einen wichtigen Kulturzweig. Die Weingärten bedeckten 1894 eine Fläche von 34056 ha, als verseucht wurden 1893 10331,32 ha angegeben. Im folgenden sind die Flächen und Erträge in den einzelnen Bezirkshauptmannschaften angegeben: Cilli auf 5066 ha 51487 hl, davon 35511 hl Weißwein, 5326 hl Rotwein, 10650 hl Schilcher; Deutsch-Landsberg auf 1392 ha 21726 hl, davon 1100 hl Weißwein, 20626 hl Schilcher; Feldbach auf 1688 ha 19054 hl, davon 7000 hl Weißwein, 12054 hl Schilcher; Graz auf 628 ha 1050 hl, davon 200 hl Weißwein, 850 hl Schilcher; Hartberg auf 450 ha 2228 hl, alles Schilcher; Leibnitz auf 2651 ha 16239 hl, davon 5400 hl Weißwein, 10839 hl Schilcher; Luttenberg auf 2231 ha 20349 hl, alles Weißwein; Marburg auf 7579 ha 73887 hl, davon 64087 hl Weißwein, 5800 hl Rotwein, 4000 hl Schilcher; Pettau auf 6806 ha 72792 hl, davon 60192 hl Weißwein, 6600 hl Rotwein, 6000 hl Schilcher; Radkersburg auf 919 ha 11850 hl, davon 5500 hl Weißwein, 6350 hl Schilcher; Rann auf 3434 ha 54036 hl, davon 45536 hl Weißwein, 3300 hl Rotwein, 5200 hl Schilcher; Voitsberg auf 254 ha 1079 hl, davon 300 hl Weißwein, 779 hl Schilcher; Weiz auf 486 ha 2684 hl, davon 1884 hl Weißwein, 800 hl Schilcher; Windischgraz auf 472 ha 3819 hl, davon 2029 hl Weißwein, 1790 hl Schilcher. Es ergibt sich hieraus, daß Steiermark auf einer Fläche von 34056 ha 352280 hl Wein erzeugt, davon sind 249088 hl Weißwein, 21026 hl Rotwein, 82166 hl Schilcher. Im zwanzigjährigen Durchschnitt 1875—94 wurden in Steiermark 439253 hl, im zehnjährigen Durchschnitt 1882—91 487700 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1885—89 560442 hl, 1890—94 342566 hl Wein geerntet. Den reichsten Ertrag lieferte das Jahr 1878, nämlich 772156 hl, die nächstbeste Ernte brachte das Jahr 1887 in Höhe von 724260 hl. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 belief sich auf 8785054 hl. Aus den angegebenen Zahlen ist ersichtlich, daß Steiermark hauptsächlich Weißwein, daneben ansehnliche Mengen Schilcher und verhältnismäßig wenig Rotwein erzeugt. Letzterer wird nur in den Bezirken Pettau, Friedau, St. Leonhard, Gonobitz, Cilli, Rann, Marein, Windisch-Feistritz, Tüffer und Rohitsch gewonnen. In den Bezirken Luttenberg und Ober-Radkersburg wird nur Weißwein gebaut, die Bezirke Stainz, Hartberg und Pöllau erzeugen nur Schilcher. Der vorzüglichste Wein wächst in der Gegend von Luttenberg, Radkersburg und Pettau. Was den Rebsatz anbetrifft, so sind unter den Steiermark eigentümlichen Sorten zu nennen: Der Mosler (Luttenberger Gebiet), Muskateller (Marburger Gebiet), für Schilcher und Rotweine in den nördlichen Gebieten der Wildbacher, in den südlichen Gebieten die Zimttraube und der blaue Blank, Kauka und Laska, auch Isabella. Daneben sind zu nennen: Welschriesling, Gutedel, Heunisch, Plavez, Kanigl, Mehlweiß, Javor, Tantovina, Traminer (Nürnberger), Elbling, Riesling, Sylvaner, Ruländer, Veltliner. Von blauen Trauben kommen in größerer Menge vor: Wildbacher, Zimttraube, blauer Kölner, Portugieser, Blaufränkisch, Sulzenthaler, Kauka, Laska, Burgunder, St.-Laurent. Über Steiermarks Weine fällt Freiherr A. von Babo in der dritten Auflage von »Hamms Weinbuch« ein unbefangenes Urteil. Der Direktor der k. k. Österreich. Önol. und Pomol. Lehranstalt schreibt: Steiermark, ein wirkliches Weinland, im Besitz aller Bedingungen für eine erfolgreiche Kultur, befindet sich auf einem falschen Wege zu derselben und muß umkehren, wenn es einen wirklichen Nutzen daraus erzielen will. Die Produzenten müssen dahin trachten, gute, leicht verkäufliche Mittelweine zu erzielen, an Stelle der »überaus schweren, zu viel Zucker enthaltenden Produkte«, auf welche sie gegenwärtig stolz sind; dazu ist es aber notwendig, daß sie den bisherigen Rebsatz und überhaupt die ganze Behandlung gründlich ändern. Nach *H. Göthe* zerfällt das gesamte Weinland Steiermarks in zwölf Gebiete: 1. Das nördliche Weinbau-Gebiet, umfassend die Bezirke Fehring, Feldbach, Fürstenfeld, Gleisdorf, Hartberg, Kirchberg, Pöllau, Radkersburg, Weiz und Teile der Bezirke Graz, Leibnitz, Mureck und Wildon. 2. Das Schilcher-Gebiet, bestehend aus den Bezirken Deutsch-Landsberg, Eibiswald, Frohnleiten, Stainz, Voitsberg und Teilen der Bezirke Arnfels Graz und Wildon. 3. Das Sausaler Weinbau-Gebiet, gebildet aus Teilen der Bezirke Arnfels, und Leibnitz. 4. Das Weinbau-Gebiet von Windisch-Büheln, enthaltend die Bezirke Arnfels, Leibnitz, St. Leonhard, Marburg, Mureck und Oberradkersburg. 5. Das Friedau-Luttenberger Weinbau-Gebiet, umfassend die Bezirke Friedau, Luttenberg und Teile des Bezirkes Pettau. 6. Das Radkersburger Weinbau-Gebiet, enthaltend einen Teil des Bezirkes Oberradkersburg. 7. Das Pettauer Weinbau-Gebiet umfaßt Teile des Bezirkes Pettau und St. Leonhard. 8. Das Marburger Weinbau-Gebiet wird aus einem Teile des Bezirkes Marburg gebildet. 9. Das Pacherer Weinbau-Gebiet umfaßt Teile der Bezirke Windisch-Feistritz, Gonobitz und Marburg. 10. Das Cillier Weinbau-Gebiet begreift in sich in die Bezirke Cilli, Franz, Oberburg, Schönstein, Tüffer und einen Teil des Bezirkes Gonobitz. 11. Das Weinbau-Gebiet des Save- und Sottla-Thales, enthaltend die Bezirke Drachenburg, Lichtenwald, St. Marein, Rann und Teile des Bezirkes Rohitsch. 12. Das Kolloser Weinbau-Gebiet umfaßt Teile der Bezirke Pettau, Rohitsch und Windisch-Feistritz.

Admont (Liezen).
Aichegg (Graz).
Allerheiligen.
Altenbach (Leibnitz).
Altenberger vergl. Luttenberg.
Altendorf.
Altenhausen (Rann).
Altstraß (Luttenberg).
Amthofen.
—er Muskateller. *L.*
Andrenzen (Marburg).
Ankenstein (Pettau).
Arnfels (Leibnitz). *Sch. w.*
Augenbach (Cilli).
Babenberg (Cilli).
Bacher (Marburg).
Bergenthal (Marburg).
Bierbaum (Feldbach).
Blumau (Feldbach).
Blumegg (Deutsch-Landsberg).
Böllitschberg (Radkersburg).
Brandner.
Brebornik, Brebrornik (Luttenberg).
Brückldorf.
Buchdorf (Rann).
Burgau (Feldbach).
Burgegg (Deutsch-Landsberg). *Sch.*
Burgstall.
Cilli. *w. Sch. r.*
Deckmannsdorf.
Deschno vergl. Döschno.
Desteringberg.
Deutsch-Landsberg. *Sch. w.*
Dobleschitsch (Rann).
Dobreng (Marburg).
Dolena (Pettau).
Döschno, Deschno (Marburg).
Drachenburg (Rann). *w. Sch. r.*
Drevenik (Pettau).
Eckberg (Graz).
Edelsbach (Feldbach).
Ehrenhausen (Leibnitz).
Eibersdorf (Luttenberg).
Eibiswald (Deutsch-Landsberg). *Sch. w.*
Eichberg.
Einöd.
Eisenthürer (Gebr. Kleinoscheg, Graz). *w.*
Empersdorf (Leibnitz).
Faal (Marburg).
Fautschberg (Rann).
Fehring (Feldbach). *Sch. w.*
Feistenberg (Cilli).
Feldbach. *Sch. w.*
Flamberg (Leibnitz).
Franz (Cilli). *w. Sch. r.*
Frascheim.
Frattenberg (Radkersburg).
Frauenthal (Deutsch-Landsberg).
Frauheim (Marburg).
Freydegg.
Friedau (Pettau). *w. r. Sch.*
Fürstenfeld (Feldbach). *Sch. w.*
Gabernig, Gabernigg [(Marburg).
Gaisseregg (Deutsch-Landsberg).
Galluschak (Luttenberg).
Gamlitz (Leibnitz).
Gams (Liezen).
—er Muskateller.
Ganitsch.
Gasselberg (Graz).
Gieskübel (Marburg).
Giesseldorf (Feldbach).
Giessenberg (Deutsch-Landsberg).
Glanz (Leibnitz).
Gleichenberg (Feldbach).
Gleinstetten (Leibnitz).
Gleisdorf (Weiz). *r. Sch.*
Gomila (Pettau).
Gonobitz (Cilli). *w. Sch. r.*
Gorenzenberg (Pettau).
Gorjane (Rann). [berg).
Grabonoschen (Luttenberg).
Gradisch (Pettau).
Grajenaberg (Pettau).
Grassnitz (Bruck).
Graz. *Sch. w.*
Greith.
Griechenberg.
Groß Sonntag (Pettau).
Grünau (Luttenberg).
Gruschkaberg (Pettau).
Gruschkovetz (Pettau).
Gutendorf.
Hartberg. *Sch.*
Hegau. *w.*
Hermanetz (Pettau).
Herzogenberg (Luttenberg). [berg).
Hochstermetz (Luttenberg).
Hohenbrugg (Feldbach).
Hrastje.
Hrastovec (Pettau). *w.*
Hürth (Radkersburg).
Ilovetz (Pettau).
Ilz (Feldbach).
Jablovetz (Pettau).
Jakobsberg (Murau).
Janischberg (Luttenbg.). *w.*
Jaworje (Cilli).
Jelovec (Marburg).
Jerusalem.
—er Ausbruch. *L.*
—er Auslese.
—er Berg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Johannesberg. *w.*
Juršinzen (Pettau).
Kaag.
Kaisersberg (Pettau).
Kalsdorf (Feldbach).
Kapellenberg (Luttenberg).
Kartschovina (Pettau).
Kerschbach (Radkersburg). *w.*
—er Ausbruch. (Gebr. Kleinoscheg, Graz.)
—er Auslese. (Gebr. Kleinoscheg, Graz.)
Kirchbach (Feldbach).
Kirchberg. *[Sch. w.*
Kitzerberg (Pettau).
Klanzberg (Cilli).
Klappenberg. *w.*
Klöch (Radkersburg).
Koglberg (Leibnitz).
Kohlberg.
Kolos, Kolosz (Pettau).
Kopreinigg (D. Landsb.).
Kopreinitz (Rann).
Korenjak (Pettau).
Koroschak.
Koroschkoves (Cilli).
Krannach (Leibnitz).
Kreuzen (Rann).
Kukova (Pettau).
Kulmberg (Pettau).
Kummersberg (Luttenberg).
Lachonetz (Pettau).
Lambrecht (Murau).
Langenberg (Cilli).
Lassnitz, Lasznitz (Deutsch-Landsbg.). *w.*
Lastnitsch (Rann).
Laufen (Cilli).
Laufenberg (Deutsch-Landsberg).
Ledein (Rann).
Leibnitz. *Sch. w.*
Lembach (Marburg). *w.*
Lichteneg (Pettau).
Lichtenwald (Rann). *w. Sch. r.*
Lieschen (Leibnitz).
Ligist (Graz). *Sch.*
Littenberg (Pettau). *w.*
Löffelbach (Hartberg).
Lukaufzen (Luttenberg).
Luttenberg. *w.*
—er Altenberg.
—er Eisenthürer.
—er Nachtigall.
Mahrenberg (Windischgraz). *w.*
Maiberg (Pettau).
Mainsdorf (Deutsch-Landsberg).
Maledolle. [berg).
Malleggendorf (Luttenberg).
Mallenberg (Marburg).

Marburg. *w. r. Sch.*
—er Ausbruch. *L.*
Marhof.
Mauerbach (Marburg).
Mellingsberg.
Merlhof.
Mettau (Marburg).
Mettenberg.
Michalofzen (Pettau).
Mitteregg (Leibnitz).
Mitterlimberg.
Muggendorf (Feldbach).
Muratzen (Luttenberg).
Murberg (Luttenberg).
Mureck (Radkersburg). *Sch. w.*
Nachtigaller vergl. Luttenberg.
Negau (Luttenberg).
Neuberg (Bruck).
—er Riesling. *w.*
Neuhaus (Gröbming).
Obegg.
Obenhart.
Oberburg (Cilli). *w. Sch. r.*
Oberlaufenegg (Deutsch-Landsberg).
Oberluttenberg.
Ober-Radkersburg (Luttenberg). *w.*
Okitsch (Pettau). *w.*
Oplotnitz (Cilli).
Ossegg (Marburg).
Pachern.
Partin (Marburg).
Patschenberg (Marburg).
Paulusberg.
Pernitzen.
Pesnitz.
Pestikenberg.
Pettau. *w. r. Sch.*
Pichberg.
Picheldorf (Luttenberg).
Pichla.
Pickern. *w.*
—er Riesling. *w.*
Pirching.
Pischätz (Rann).
Pivola (Marburg).
Plankensteinberg (Cilli).
Platsch (Marburg).
Plesch.
Pleschinetz.
Pleßdorf.
Pletowarje.
Plippitzberg (Radkersburg).
Ploderberg.
Podgorzen (Pettau). *w.*
Podigraz.
Poklek (Rann).
Pöllau. *Sch.*
Pöllitschberg.
Pöllitschdorf (Marburg).
Pöls (Leibnitz).
Pöltschach (Marburg).
Poppendorf (Feldbach). *w.*
Posruck.
Pößnitz (Leibnitz).
Potschgan.
Preßberg.
Pressika (Luttenberg).
Pristova.
Radein (Luttenberg).
Radisell (Marburg).
Radkersburg. *Sch. w.*
Rann. *w. Sch. r.*
Ranzenberg (Marburg).
Ratsch (Leibnitz).
Ratzenberg.
Reichenburg (Rann).
Reichendorf (Weiz).
Reiteregg (Graz).
Reppitsch.
Retschach.
Rettenberg.
Rindscheid.
Ring (Hartberg).
Rittersberg (Marburg). *w.*
Rodinsberg (Pettau).
Roginskgorza (Cilli).
Rohitsch (Pettau). *w. r. Sch.*
Rosenberg (Luttenberg).
Roßbach (Marburg).
Roßegg.
Rothschützen (Marburg).
Rottenmann (Liezen).
Runtschen, Runeč (Pettau).
Ruppersbach.
Sakuschak (Pettau).
Sandberg (Radkersburg).
St. Anna (Marburg).
St. Benedikten (Marburg).
St. Egidi (Windisch-büheln).
St. Georgen (Marburg).
St. Jakob (Marburg).
St. Johann (Cilli).
St. Josef (Deutsch-Landsberg).
St. Leonhard (Marburg). *w. r. Sch.*
St. Magdalena (Cilli).
St. Marein (Cilli). *w. Sch. r.*
St. Margaretha, Margarethen, Margrethen (Weiz).
St. Peter (Rann).
St. Stefan.
St. Wolfgang (Pettau).
Sauerberg (Marburg).
Sauritsch (Pettau).
Sausal (Leibnitz). *r.*
Saverch (Cilli).
Schadendorfberg (Graz).
Scharding (Pettau).
Schelesno (Cilli).
Schleinitz, Slionica (Marburg).
Schloßberg, Zagrad (Cilli).
Schmitsberg (Marburg) *w.*
—er »Perle v. Steiermark« (Gebr. Kleinoscheg, Graz).
Schober (Marburg).
Schönstein (Windischgraz). *w. Sch.*
Schützenberg (Luttenberg). *w.*
Schwanberg (Deutsch-Landsberg).
Sedlaschek (Pettau).
Seiersberg (Graz).
Selzaberg (Marburg).
Seutschak.
Siegersberg (Rann).
Sitesch (Pettau).
Skorišnjak (Pettau).
Slatina (Pettau).
Söding (Graz).
Soviak (Luttenberg).
Speisenegg (Marburg).
Spielfeld (Leibnitz).
Sremitsch.
Stadeldorf (Rann).
Stadlberg (Weiz). *w.*
Stadtbergen (Feldbach).
Stainz (Deutsch-Landsberg). *Sch.*
Stattenberg (Marburg).
Steinbach (Feldbach).
Steinberg. [(Pettau).
Steinluger, Stanovna
Steinriegl (Leibnitz).
Stoperzen (Pettau).
Straina.
Straßgang (Graz).
Strichowetz.
Stridau.
Stubenberg (Hartberg).
Sulz.
Sulzbach.
Süßenberg.
Tepsau (Marburg).
Ternofzen (Pettau).
Ternovetzberg (Pettau).
Thal. [berg).
Tombach (Deutsch-Lands-
Töttenhengst (Luttenberg).
Tragutsch (Marburg).
Trassenberg (Radkersburg).
Traunberg. *[w. r.*
Tresternitz (Marburg).
Triebein (Marburg).
Tschreskowa.
Tschretten.
Tüffer (Cilli). *w. Sch. r.*
Türkenberg od. Turkyverch (Pettau).
Verholle.

Videm (Rann).
Vierstein.
Vitschau.
Voitsberg (Graz). *Sch. w.*
Wald.
Waldschach (Leibnitz).
Wallernberg.
Webling (Graz).
Weigelhof (Weiz). *w.*
Weigelsberg.
Weigers.
Weinberg.
Weiz. *r. Sch.*
Weizelsdorf (Luttenberg).
Wellitschen (Marburg).
Welschedorf.
Weratsche.
Wiesmansdorf (Pettau).
Wildbachdorf (Deutsch-Landsberg).
Wildon (Leibnitz). *Sch. w.*
Willitsch (Leibnitz).
Windischbüheln (Marburg).
—er Griechenberg.
Windisch-Feistritz (Marburg). *w. r. Sch.*
Windischgraz. *w.*
Winterdorf (Pettau).
Wischberg (Pettau).
Wisell (Rann).
Witschein (Marburg).
Witscheinberg.
Wittmannsdorf.
Wolfsberg.
Wolfsgraben.
Wolfsthal (Marburg).
Wölling (Radkersburg).
Wortischberg.
Wösina (Cilli).
Wranga (Marburg).
Wrebrofnik (Pettau).
Wresowetz.
Wurmbach.
Wurmberg (Pettau).
Wurz (Marburg).
Zellestrin (Marburg).
Zellnitz (Marburg).
Zerlach (Feldbach).
Zerovetz (Pettau).
Zieregg (Marburg).
Zogendorf (Marburg).

e) Carinthie. Kärnten. Carinthia.

Kärnten, seltener Kärnthen, Herzogtum und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, grenzt im N. an Salzburg und Steiermark, im O. an Steiermark, im Süden an Krain, Görz und Gradisca und Italien (Venetien), im W. an Tirol. Das Land hat einen Flächen-Inhalt von 10327,46 qkm und (1890) 361008 Einwohner. — Der Weinbau Kärntens ist im Rückgange begriffen und nur im Sannthale halbwegs von Bedeutung. Kärnten besaß 1894 eine Weingarten-Fläche von 46,5 ha, welche eine Ernte von 56 hl lieferten, davon 42 hl Weißwein, 10 hl Rotwein, 4 hl Schilcher. Es entfielen 38 ha mit einem Ertrage von 4 hl Schilcher auf Eberndorf und 8,5 ha mit 52 hl (42 hl Weiß-, 10 hl Rotwein) auf Wolfsberg. Der Gesamt-Ertrag in den Jahren 1875—94 belief sich auf 10447 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt auf 522 hl, 1880—84 durchschnittlich auf 888 hl, 1885—89 durchschnittlich auf 235 hl, 1890—94 durchschnittlich auf 241 hl.

Eberndorf. *Sch.*
Globasnitz (Völkermarkt).
St. Andrae (Wolfsberg).
Sittersdorf.
Wolfsberg. *w. r.*

f) Carniole. Krain. Carniola.

Herzogtum und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teil gehörig, grenzt im N. an Kärnten und Steiermark, im O. und SO. an Kroatien, im S. an Istrien und im W. an Görz und Gradisca. Das Land hat einen Flächen-Inhalt von 9955,91 qkm und (1890) 498958 Einwohner. — Krain besaß 1894 eine Weingarten-Fläche von 11631 ha (7387,59 ha verseucht), welche einen Ertrag von 58552 hl Wein lieferten, davon 31116 hl Weißwein, 5421 hl Rotwein, 22015 hl Schilcher. Es entfielen davon auf Bezirkshauptmannschaft Adelsberg 1202 ha mit 15398 hl (davon 11496 hl Weißwein, 3057 hl Rotwein, 845 hl Schilcher), Gottschee 36 ha mit 130 hl (davon 26 hl Weißwein, 26 hl Rotwein, 78 hl Schilcher), Gurkfeld 4521 ha mit 10701 hl (davon 6749 hl Weißwein, 477 hl Rotwein, 3475 hl Schilcher), Littai 710 ha mit 8817 hl (davon 3436 hl Weißwein, 402 hl Rotwein, 4979 hl Schilcher), Rudolfswerth 2972 ha mit 18794 hl (davon 8012 hl Weißwein, 988 hl Rotwein, 9794 hl Schilcher), Tschernembl 2190 ha mit 4712 hl (davon 1397 hl Weißwein, 471 hl Rotwein, 2844 hl Schilcher). Die Gesamt-Ernte der Jahre 1875—94 betrug 3263204 hl, im zwanzigjährigen Durchschnitt 163160 hl, 1881—90 durchschnittlich 166942 hl, 1880—84 durchschnittlich 142532 hl, 1885—89 durchschnittlich 175156 hl, 1890—94 durchschnittlich 103258 hl. Die Weinberge Krains machen 1,17 Proz der Gesamt-Bodenfläche aus. Der hier erzeugte Wein ist zu zwei Drittel Weißwein, der Rest entfällt auf Schilcher und Rotwein. Letzterer wird hauptsächlich im Wippacherthale gebaut. Was den Rebsatz anbetrifft, so finden sich in dem westlich gelegenen Wippacher Weinbau-Gebiete folgende Weißwein-Sorten: Ribolla, Garganja, Malvasia, Zelen, Glera, Ošip (Pecek), Kostajnica, Heunisch; Schilcherwein-Sorten: Dolgorepka, Maločrn (Zdenkjtraube), Pisanka; Rotwein-Sorten: Oberfelder, Pinolček, Ochsenauge, Blaufränkisch, Terrano, Refosco, Portugieser. Im östlichen Weinbau-Gebiete findet man von Weißwein-Sorten hauptsächlich: Grünhainer, Heunisch, Ahorn-Traube, weißer Wippacher, Fischtraube, Javor, Prilip, Skelina, Muskateller, Vogeltraube, weißer Augster, roter Portugieser, Gaisdutte; von Rotwein- und Schilcher-Sorten: Ochsenauge, blauer Blank, blaue Zimttraube, Trollinger, Wippacher, Črina debela, blauer Burgunder. — Herr R. Doléne, Direktor der krainischen Landes-Wein-Obst- und Ackerbauschule zu Stauden bei Rudolfswerth, hat mit größter Bereitwilligkeit dieses Kapitel einer gründlichen Durchsicht unterzogen.

Adelsberg, Postojna. *Sch.*
Arch (Gurkfeld).
Birnbaum.
Bluhberg.
Cucerberg.
Detnagora.
Draschitz, Drašče (Tschernembl). *w.*
Drenovic.
Ebenschloß.
Ersel, Erzelj (Adelsberg). *w.*
Feistritz, Bistrica (Adelsberg). *Sch. w. r.*
Freithurn.
Gertschberg.
Goče (Adelsberg). *r. w.*
Godovapeč. *Sch. w. r.*
Gottschee. *Sch. w. r.*
Gradnik (Tschernembl).
Grafenberg.
Gurkfeld, Kerško. *Sch. w.*
Haselbach (Gurkfeld).
Heiligenkreuz, Svetikriž (Gurkfeld). *w.*

Hopfenbach.
Jama.
Kindermacher (Oberfeld, Vrhpolje). *r. w.*
Kreuzberg vgl. Križkagora.
Križkagora (Kreuzberg).
Krupp. [(Gurkfeld). *Sch.*]
Landstraß, Kostanjevica }
Littai, Litija. *Sch. w. r.*
Lože (Adelsberg).
Luben.
Manče (Adelsberg). *w. r.*
Metlika, Möttling. *w. r. Sch.*
Nassenfuß, Mokronog (Gurkfeld). *Sch. w. r.*
Novagora.
Oberfeld, Vrhpolje (Adelsberg). *r. w.*
Pechdorf (Rudolfswerth).
Planina (Adelsberg). *r. w.*
Podraga (Adelsberg). *r. w.*
Potendorf (Rudolfswerth).
Pradoha.
Račach vergl. Ratschach.
Radowitz.
Ratschach, Radeče (Gurkfeld). *w. Sch. r.*
Röderschberg.
Rodine.
Rudolfswerth, Novomesto. *Sch. w.*
St. Georgen.
St. Rochus (Pettau).
St. Veit, Sembid (Adelsberg). *r. w.*
Schweinberg (Tschernembl).
Seisenberg (Rudolfswerth). *Sch. w.*
Šemič (Tschernembl). *r.*
Senosetsch, Senožeče (Adelsberg). *w. r. Sch.*
Sittich, Zatična (Littai). *w. Sch.*
Slap (Adelsberg). *r. w.*
Stauden.
Stijak.
Strazenberg.
Struhlovic.
Sutna.
Treffen, Trebno (Rudolfswerth). *Sch. w. r.*
Tschernembl, Črnomelj. *Sch. w. r.* [werth).]
Unter-Thurn (Rudolfs- }
Videm (Gottschee).
Vinomir.
Vitove.
Vocberg.
Weinitz (Tschernembl).
Wippach, Vipava (Adelsberg). *w. r.*
Zajicek.

g) Littoral. Küstenland. Littoral.

Küstenland, gemeinsamer Name für drei zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehörige Kronländer, und zwar **Görz und Gradisca, Istrien und Triest** samt Gebiet. Jedes der Kronländer hat seine eigene Landes-Vertretung, doch unterstehen dieselben unter dem Namen »Küstenland« als ein Verwaltungs-Gebiet dem in Triest residierenden Statthalter, sowie den daselbst befindlichen höheren Justiz- und Finanz-Behörden. Das Küstenland hat einen Flächenraum von 7968,48 qkm und (1890) 695384 Einw.

1. Gorice-et-Gradisca. Görz und Gradisca. Göritz and Gradisca.

Franz. auch *Goritz*, bildet als »gefürstete Grafschaft **Görz und Gradisca**« mit der Markgrafschaft Istrien und der Stadt Triest nebst Gebiet das sog. **Österreichisch-Illyrische Küstenland**. Das Kronland hat einen Flächen-Inhalt von 2918,54 qkm und (1890) 220308 Einw. — Im Jahre 1894 waren hier 9882 ha mit Reben bepflanzt, 1416 ha waren reine Weingärten, 8466 ha Rebland ausgeschieden aus anderen Kulturen, verseucht waren 2796,72 ha. Die Weinernte betrug 141850 hl, davon waren 77949 hl Rotwein, 63901 hl Weißwein. Es entfallen auf **Görz** 3950 ha (2218,94 ha verseucht) mit 56891 hl, davon 49505 hl Weißwein, 7386 hl Rotwein; auf **Gradisca** 4648 ha (45 ha verseucht) mit 62576 hl, davon 22862 hl Weißwein, 39714 hl Rotwein; auf **Sesana** 1284 ha (532,78 ha verseucht) mit 22383 hl, davon 5582 hl Weißwein, 16801 hl Rotwein. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 1991296 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 99565 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 79492 hl, 1885—89 89590 hl, 1890—94 139352 hl. — Was den Rebsatz anbetrifft, so sind unter den landesüblichen Sorten hauptsächlich vertreten, als **Weißweine**: Ribolla (grün und gelb), Garganja, Glera (Gleria), Verduzzo, Cividino, Verdea, Moscato, Piccolit als Qualitäts-Traube; als **Rotweine**: Refosco, Corvino, Rossara, Pignola, Isabella. Die größeren Besitzer haben in den Weingärten reinen Satz; es finden vielfach fremde Sorten Verwendung, wie Ruländer, Welschriesling, Rheinriesling, weißer Burgunder, Mosler, Sylvaner, Sauvignon blanc u. a., von blauen Sorten vorherrschend blauer Burgunder, Blaufränkisch, Carmenet, Portugieser, teilweise auch Jacquez. — Wie aus den vorhergehend angegebenen Zahlen ersichtlich ist, werden in der Grafschaft Görz mehr Rot- als Weißweine gewonnen. Im allgemeinen sind die Görzer Weine leicht, wenig haltbar und säuerlich, was zum Teil dem üblichen gemischten Rebsatz zugeschrieben werden muß. Sie werden teils im Lande selbst verbraucht, teils nach Triest, Kärnten und Steiermark ausgeführt.

Aquilega, Aglar (Görz). *w. r.*
Biglia (Görz).
Bukovica (Görz).
Canale (Görz). *r. w.*
Čapriva (Gradisca). *w. r.*
Černizza (Görz). *w. r.*
Cervignano (Gradisca). *r. w.*
Cobdil vergl. Kobdil.
Cormons (Gradisca). *w. r.*
Cosbana.
Dornberg (Görz). *w. r.*
Duino (Gradisca).
Dutovlje (Sesana). *w. r.*
Farra (Gradisca). *r.*
Fiumicello (Gradisca). *w. r.*
Görz. *w. r.*
Gradisca. *r. w.*
Haidenschaft (Görz). *w. r.*
Kobdil (Sesana).
Komen (Sesana). *r. w.*
Kronberg (Görz).
Lokowitz, Lokovec (Görz).
Mariano (Gradisca). *w. r.*
Medea (Gradisca). *w. r.*
Monastero (Gradisca). *w. r.*
Monfalcone. *r. w.*
Mossa (Gradisca).
Perteole (Gradisca).
Podgora (Görz).
Ranziano (Görz). *w. r.*
Ronzina (Görz).
Reifenberg (Görz). *w. r.*
Romans (Gradisca). *w. r.*
Russiz (Cormons). *w. r.*
St. Florian (Görz). *w. r.*
St. Mauro.
St. Peter, Sempeter (Görz).
Scodovacca (Gradisca). *w. r.*
Sesana. *r. w.*
Tomaj (Sesana).
Vertojba (Görz). *w. r.*
Villa Vicentina (Gradisca).
Vipulzano.

2. Istrie. Istrien. Istria.

Istrien, früher auch **Histerreich** genannt, Markgrafschaft und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, grenzt im N. an Triest, Görz und Krain, im O. an Fiume, Kroatien und den Meerbusen von Quarnero, im S. und W. an das Adriatische Meer, und hat nebst den Quarnerischen Inseln einen Flächenraum von 4955,17 qkm und (1890) 317610 Einwohner. — Im Jahre 1894 waren in Istrien 45169 ha Weingärten vorhanden, von welchen aber 1433 ha infolge der Reblaus-Verwüstungen vollkommen ohne Ertrag waren, sodaß nur 43736 ha in Betracht kommen. Die Weinernte betrug 396,264 hl, davon 82709 hl Weiß-, 313555 hl Rotwein. Es entfallen auf **Capodistria** 7750 ha (1126 davon außer Ertrag) mit 33795 hl, davon 7549 hl Weiß-, 26246 hl Rotwein; auf **Lussin** 7310 ha (301 ha außer Ertrag) mit 47950 hl, davon 13757 hl Weiß-, 34193 hl Rotwein; auf **Mitterburg** (Pisino) 7559 ha mit 55300 hl, davon 30860 hl Weiß-, 24440 hl Rotwein; auf **Pola** 7653 ha mit 65820 hl, davon 7750 hl Weiß-, 58070 hl Rotwein; auf **Volosca** 959 ha mit 4770 hl, davon 513 hl Weiß- und 4257 hl Rotwein. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 6209716 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 310486 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 188758 hl, 1885—89 387634 hl, 1890—94 499953 hl. — Was die Rebsorten anbelangt, so sind die verbreitetsten folgende: Terrano, Refosco, Malvasia, Cobilara, Belina, Bianca, Delevarde, Nera tenera, Susac, Piantadella, Moscato, Trebbiano, daneben Bastianec, Belicuz, Belnac bianco, Binali, Buontempa, Criesco, Crisnaglio bianco, Diviacco, Draganella, Drukno, Dvornič, Giacuz, Golovina, Gusinciar, Isolana bianco, Kamenina, Malvasia, Maraschino, Marzemino, Moretta, Ocataz, Omusalj, Osmicer, Pachievina, Pagadebiti, Pignoletta, Plavac, Plavinaz, Plavno, Pokniera, Pozizdra bianco, Ranaz bianco, Ribolla, Rosetta, Rossera, Teroldigo, Terrano, Trevolina, Trojano, Tvardo, Verdissa. — Wie aus den vorher angegebenen Zahlen ersichtlich ist, ist die Rotwein-Erzeugung in Istrien vorherrschend, Rotweine eignen sich auch am besten für die dortigen Verhältnisse. Die besten Weine werden in den Gegenden von Capodistria, Muggia, Isola, Parenzo und Dignano gewonnen.

Abbazzia (Volosca).
Albona (Mitterburg). *r. w.*
Antignana, Tinjan (Mitterburg).
Berseč (Volosca). *r.*
Buje (Parenzo). *r. w.*
Canfanaro (Pola).
Capodistria od. Capo d'Istria. *r. w.*
Caschierga.
Castelnuovo (Volosca). *r. w.*
Cherso (Lussin). *r. w.*
Cittanuova (Parenzo).
Cividin[1]).
Comarova Muskat. *L. r.*
Corridico (Mitterburg).
Dignano (Pola). *r. w.*
Fasana (Pola). *r.*
Fontane (Parenzo). *r.*
Gallignana (Mitterburg). *w.*
Grisignana (Parenzo).
Isola (Capodistria).
Ligneur. *L. w.*
Lovrana (Volosca).
Lupogliano. *w.*
Lussin. *r. w.*
Malgardino. *w. r.*
Marcovac.
Mitterburg od. Pisino. *w. r.*
Momiano (Parenzo). *r.*
Montona (Parenzo). *r. w.*
Moscato. *w.*
Moščenice, Moschienizze (Volosca). *w.*
Muggia (Capodistria).
Novacco (Mitterburg).
Orsera (Parenzo).
Ossero, Osor (Lussin).
Parenzo. *r. w.*
Piccolit. *w.*
Pinguente (Capodistria). *r. w.*
Pirano (Capodistria). *r. w.*
Pisino vergl. Mitterburg.
Pobri (Volosca).
Poglia di Rozzo (Capodistria).
Pola. *r. w.*
Ponte, Punat (Lussin).
Previs (Mitterburg).
Refosco d'Isola. *r.*
— spumante. *r.*
Ribolla. *w.*
Rovigno (Pola). *r. w.*
Salvore (Capodistria). *r.*
St. Lorenzo (Parenzo). *r*
S. Nicolo d'Oltra.
Sansego (Lussin).
Sanvincenti (Pola).
Scavezzo. *r.*
Seghetto.
Terrano. *r.*
Torre (Parenzo).
Umago (Parenzo).
Vallon (Lussin).
Veglia (Lussin). *r. w.*
Veprinac (Volosca). *r.*
Vinello.
Visignano (Parenzo).
Visinada (Parenzo).
Volosca. *r. w.*

3. Trieste. Triest. Triest.

Triest, ital. *Trieste*, reichsunmittelbare Stadt in Österreich, Hauptseehandelsplatz des Landes, bis 1849 Hauptstadt des Guberniums Triest im Königreich Illyrien, liegt am nordöstlichen Ende des Adriatischen Meeres. Die Stadt Triest hat mit ihrem Gebiet 94,59 qkm und (1890) 157466 Einw. — Im Jahre 1894 waren hier 1087 ha mit Reben bepflanzt, sämtlich verseucht. Der Ertrag belief sich auf 17200 hl, davon 11275 hl Rot- und 5925 hl Weißwein. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 381717 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 19086 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 10130 hl, 1885—89 21280 hl, 1890—94 24688 hl. Was die Rebsorten des Triester Weinbau-Gebietes anbelangt, so sind daselbst vorherrschend für **Weißweine**: Glera und Malvasia (der »Prosecco« genannte Wein besteht aus diesen zwei Sorten), daneben Garganja und Dolcetto, für **Rotweine**: Marzemino, Rossara, Refosco, Burgunder, Cabernet Sauvignon, Pignoletto, Rastrasenka, Črnina und Kauka. Weißwein wird vorzüglich in den Gemeinden Opčina, Prosecco und Sta. Croce gebaut. Im Jahre 1893 betrug die Wein-Ausfuhr 61097 t im Werte von 11086597 fl., dagegen die Einfuhr 65591 t im Werte von 11917291 fl.

Berjamino. *r.*
Optschina, Opčina. *w.*
Prosecco. *w.*
Refosco spumante d'Isola.
Sta. Croce. *w.*
Triest.

[1]) Der sauerste Wein aus der Görzer Gegend, der im Volksmunde auch »Drei-Kerl-Wein« genannt wird, weil beim Genusse desselben zwei den dritten halten müssen.

h) Tyrol et Vorarlberg. Tirol und Vorarlberg. Tyrol and Vorarlberg.

Tirol, eine zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehörige gefürstete Grafschaft, seit 1782 mit Vorarlberg, welches jedoch ein selbständiges Kronland bildet, zu einem Verwaltungs-Gebiet vereinigt, grenzt im N. an Bayern, im O. an Salzburg, Kärnten und Italien, im S. an Italien, im W. an Vorarlberg, die Schweiz und Italien und hat einen Flächen-Inhalt von 26684,35 qkm, mit Vorarlberg 29286,80 qkm, (1890) 812696 Einw., mit Vorarlberg (1890) 928769 Einw.

1. Tyrol. Tirol. Tyrol.

I. Deutschtirol.

Die dem Weinbau gewidmete Grundfläche Deutschtirols wird zu 6340 ha angegeben. Dies ist aber nur die Fläche jener Grundstücke, die bei der Grundsteuer-Regulierung im Jahre 1880 als reine Weingärten eingeschätzt wurden. Hierzu kommen noch zahlreiche berebte Äcker und Wiesen in der Ebene des Etschthales, aus denen die dem Weinbau gewidmete Fläche nicht zur Ausscheidung gelangte und deren Ausdehnung daher nicht erhoben werden kann. Die folgenden Angaben entnahmen wir der vortrefflichen Schrift des k. k. Regierungsrates und Direktors der landw. Landeslehranstalt und Versuchsstation in S. Michele, *E. Mach*, betitelt »Der Weinbau und die Weine Deutschtirols«, herausgeg. vom Verbande der landw. Bezirksgenossenschaften Deutsch-Südtirols in Bozen. Wer einen tieferen Einblick in den Weinbau Südtirols nehmen will, dem sei diese lehrreiche und auf sorgfältigen Erhebungen beruhende Broschüre, welche von obengenanntem Verbande kostenfrei zu beziehen ist, empfohlen. — Nach den Erhebungen dieses Verbandes bei den einzelnen weinbautreibenden Gemeinden würde sich die Weinbau-Fläche Deutschtirols auf 7103½ ha belaufen. Hiervon entfallen auf Bezirkshauptmannschaft Bozen $5163_{,3290}$ ha, auf Brixen $262_{,2198}$ ha, auf Meran $1678_{,1880}$ ha. Von den $5163_{,3290}$ ha der Bezirkshauptmannschaft Bozen entfallen auf Gerichts-Bezirk Bozen und Umgebung $1617_{,9691}$ ha, auf Kaltern $2732_{,5126}$ ha, auf Neumarkt $526_{,4180}$ ha, auf Kastelruth $19_{,8606}$ ha, auf Klausen $266_{,5487}$ ha. Von den $1678_{,1880}$ ha der Bezirkshauptmannschaft Meran entfallen auf Gerichts-Bezirk Lana $568_{,6940}$ ha, auf Meran $962_{,359}$ ha, auf Schlanders $147_{,0271}$ ha. Die Gesamt-Produktion Deutschtirols der letzten Jahre wird in der amtlichen Statistik mit folgenden Ziffern bewertet: 1886: 356580 hl, 1887: 259190 hl, 1888: 133290 hl, 1889: 120588 hl, 1890: 78100 hl, 1891: 12680 (rebtot infolge Winter-Kälte), 1892: 155310 hl, 1893: 128050 hl. Nach den Erhebungen des Genossenschafts-Verbandes Bozen könnte man für Deutschtirol in guten Jahren wohl auf eine Ernte von etwa 400000 hl Trauben-Maische rechnen. In Mißjahren kann die Menge des Erzeugnisses dagegen auch ganz bedeutend herabsinken. Von der genannten Produktion werden mehr als zwei Drittel in Hügel-Lagen (Leiten), der Rest in ebenen Lagen, den sog. Boden-Lagen gewonnen. Etwa ein Fünftel der gesamten Fechsung kommt auf weiße, der Rest auf rote Maische. Das größte Weinbau-Gebiet umfaßt die Gerichts-Bezirke Bozen, Kaltern, Neumarkt mit etwa 4877 ha Weingärten und einer Produktion von über 300000 hl in guten Jahren, also mehr als drei Viertel der gesamten Produktion Deutschtirols. Davon entfällt auf das sog. »Überetsch« (Gerichts-Bezirk Kaltern) mit den Gemeinden Eppan, Kaltern, Kurtatsch und Tramin mehr als die Hälfte, auf die Gemeinden Zwölfmalgrein und Gries über ein Viertel, der Rest auf die Gemeinden des Bezirkes Neumarkt am linken Etschufer unterhalb Bozen. Das zweite Hauptweinbaugebiet Deutschsüdtirols ist das des oberen Etschthales, das Burggrafenamt, aus den Gerichts-Bezirken Lana und Meran bestehend. Die genannten beiden Gerichts-Bezirke erzeugen auf etwa 1530 ha in guten Jahren eine Fechsung von ungefähr 85000 hl. Das dritte, noch kleinere Weinbau-Gebiet Deutschsüdtirols ist das Eisackthal mit den Bezirken Kastelruth, Klausen und Brixen. Hier ergeben 548½ ha Weingärten noch nicht 100000 hl Maische. Was die Rebsorten anbelangt, so sind von Rotweinen folgende hervorzuheben: Kleinvernatsch (in Welschtirol »Schiava gentile« genannt), Geschlafene, G'schlafene (in Welschtirol »Rossara« genannt), Edelschwarzer (in Meran »Salzen«, in Welschtirol »Negrara« genannt), Lagrein, blauer Portugieser, blauer Burgunder, Erdbeer-Traube (nur für den Ortsverbrauch), in kleinen Pflanzungen außerdem roter Malvasia, St.-Laurent, Blaufränkisch, Affenthaler, Kadarka. Unter den weißen Rebsorten sind bemerkenswert: Weißvernatsch, Blatterle, weiße Brattraube, Terlaner, Pfeffer-Traube, Härtling, Muskateller, Ortlieber, Elbling. — Die Rebe wird im Etschthale fast durchaus in Dachlauben, den sog. Pergeln (vom ital. »Pergola«) gezogen. Nur ausnahmsweise finden wir Pfahl- (Steckele-) oder niedere Rahmen-Kulturen, und zwar fast ausschließlich nur dort, wo man fremdländische, eingeführte Rebsorten, wie Riesling, Traminer, Burgunder und Cabernet kultiviert, welche sich für den Pergelbau weniger eignen. Nur in den höheren Lagen des Eisackthales bei Klausen und Brixen herrscht die niedere Erziehung allgemein vor. Die Boden-Verhältnisse Deutschtirols sind sehr verschieden. In den Ebenen stoßen wir überall auf fruchtbaren, aus Urgestein-Trümmern mit Kalk untermischten Schwemmboden (Alluvium), der Boden der Hügel-Lagen (Collinen) ist im Etschthal teils aus Porphyr, teils aus Kalkgebirge entstanden. Vom kalkigen Schotterboden finden wir Abstufungen bis zu bündigem, eisenschüssigem Lehm, im Vintschgau treffen wir auf Glimmerschiefer, bei Schönau, Tirol und Gratsch auf Thonschiefer, auch Granit- und (seltener) Basalt-Böden werden angetroffen. Die Bereitung des Weines in Deutschtirol läßt noch manches zu wünschen übrig, ist aber im allgemeinen eine ziemlich sorgfältige, in manchen größeren Kellereien sogar eine musterhafte. Über den Charakter der Südtiroler Weine ist zu bemerken: Deutschtirol erzeugt in der Hauptsache gute, gesunde, sehr angenehme, blumige, nicht übermäßig dunkle rote Tischweine, die in der Regel im Laufe eines Jahres als noch junge Weine zum Verbrauch gelangen. Die besseren Tischweine (Spezial-Weine) sind aber auch vollkommen haltbar und können ein längeres Lagern entgegen der vielfach herrschenden Meinung sehr gut vertragen. Weiße Tischweine wurden früher in geringer Menge und in wenig entsprechender Weise erzeugt. In den letzten Jahren hat sich auch die Erzeugung von Weißweinen sehr gehoben und gebessert, und es werden aus den einheimischen Sorten sehr gute, milde und volle Weißweine hergestellt, die immer mehr Anklang finden. Aus dem Erzeugnis der besseren Lagen werden auch vorzügliche Flaschen-Weine gewonnen. Die Preise der Deutschtiroler Weine stellen sich für 1 hl etwa folgendermaßen: Je nach den Jahrgängen gewöhnliche Tischweine 15—20 fl., Spezial-Weine 18—25 fl., feinere Spezial-Weine 25—40 fl., ältere feinere Weine 30—60 fl. und darüber. Fremde Käufer von Trauben, Trauben-Maische und Wein, welche die Verhältnisse Südtirols nicht genau kennen, erhalten durch den »Verband der landwirtschaftl. Bezirks-Genossenschaften Deutsch-Südtirols in Bozen« (Kanzlei: Spitalgasse 32, Bozen) bereitwilligst jede Auskunft und Unterstützung. Der Verband hat

auch, um jedermann Gelegenheit zu geben, zweifellos echte und gute Tischweine kennen zu lernen, in Bozen (Obstplatz, Ecke Fleischgasse) und in München (Fürstenfelderstraße 1) eigene Verbands-Weinstuben eingerichtet.

Die Durchsicht und Korrektur dieser Abteilung hat Herr k. k. Regierungsrat E. Mach, Direktor der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt und Versuchs-Station in S. Michele, bereitwilligst übernommen.

a) Bezirkshauptmannschaft Bozen.

Gerichts-Bezirk Bozen und Umgebung.

Stadt Bozen. 8 ha 7556 qm.
80% *r.*, 20% *w.*

Gries. 585 ha 5096 qm.
60% *r.*, 28% *w.*, 12% *Erdb.*
Fraktionen: Fagen. Guntschna. Moritzing. Quirain. Sand. St. Georgen.
Lagen: Guntschna. Kreuzbichl. St. Georgen.

Karneid. 35 ha 510 qm.
75% *r.*, 20% *w.*, 5% *Erdb.*
Fraktionen: Blumau. Kardaun. Karneid. Steinegg.

Leifers. 187 ha. 29% *r.*, 10% *w.*, 61% *Erdb.*
Fraktionen: Breitenberg. St. Jakob. Seit.

Ritten. 172 ha 9236 qm.
r. w.
Fraktionen: Atzwang. Unterinn.

Terlan[1]. 221 ha 9880 qm.
45% *r.*, 55% *w.*
Fraktionen: Klaus. Kreut. Montiggl. Siebeneich. Vilpian. Vorberge. Winkl.
Lagen: Terlaner Hügel.

Wangen. 14 ha 4149 qm.
Schloß Runkelstein. *[r. w.]*

Zwölfmalgreien. 392 ha 2112 qm. 69% *r.*, 27% *w.*, 4% *Erdb.*
Fraktionen: Hasloch. Kampenn. Laitach. Oberau. Rentsch. St. Anton. St. Johann. St. Justina. St. Magdalena. St. Oswald. St. Peter. Virgl. Zollstange.
Lagen: Hörtenberg. —er Riesling. *w.* Justina. Laitach. Rentsch. St. Magdalena. St. Peter.

Perle von Tirol (vielbenützte Etikette für feine Weißweine).

Gerichts-Bezirk Kaltern.

Eppan. 1151 ha 281 qm.
82% *r.*, 18% *w.*
Fraktionen: St. Michael mit den Weilern Montiggl und Kreuzweg.
St. Pauls mit den Dörfern Missian, Unterrain, den Weilern Buchwald, Frangart, Gaid, Maderneid, Perdonig, St. Valentin.
Girlan mit Schreckbiehl.
Lagen: Margröll. Missian. St. Pauls. St. Valentin. —er Schloßberg.

Kaltern. 592 ha 14 qm.
80% *r.*, 20% *w.*
Dörfer: Altenburg. Mitterdorf. Ober-Planitzing. St. Anton. St. Nicolaus.
Weiler: St. Josef am See. Unter-Planitzing.
Lagen: Kalterer See.

Kurtatsch. 352 ha 8407 qm.
83% *r.*, 2% *w.*, 15% *Erdb.*
Dörfer: Graun. Kurtatsch. Penon. Söll.
Lagen: Kurtatscher Hügel.

Kurtinig. 69 ha 2558 qm.
5% *r.*, 83% *w.*, 12% *Erdb.*

Margreid. 135 ha 2651 qm.
53% *r.*, 41% *w.*, 6% *Erdb.*

Pfatten. 50 ha 2942 qm.
83% *r.*, 10% *w.*, 7% *Erdb.*
Fraktionen: Gmund. Piglon.

Tramin. 378 ha 9750 qm.
75% *r.*, 20% *w.*, 5% *Erdb.*
Lagen: Traminer Hügel.

Gerichts-Bezirk Neumarkt.

Auer. 100 ha 3299 qm.
65% *r.*, 35% *w.*

Branzoll. 99 ha 4126 qm.
30% *r.*, 36% *w.*, 34% *Erdb.*

Montan. 103 ha 8571 qm.
Dörfer: Glen. Montan.
Weiler: Gschnon. Pinzan.

Neumarkt a. Etsch[2]. 99 ha 7850 qm. 57% *r.*, 32% *w.*, 10% *Erdb.*
Dorf: Laag.
Rotten: Klösterlehof. St. Florian.
Weiler: Gfrill. Mazon. Vill.

Salurn. 123 ha 660 qm.
24% *r.*, 68% *w.*, 8% *Erdb.*
Fraktionen: Buchholz. Karneid. Mühlen.

Gerichts-Bezirk Kastelruth.

Kastelruth. 4 ha 7336 qm.
Fraktion: Tisens.

Völs. 15 ha 1282 qm.

Gerichts-Bezirk Klausen.

Barbian. 64 ha 29 qm.
Dörfer: Barbian. Kollmann. Saubach.

Feldthurns. 69 ha 4488 qm.
Weiler: Schrambach.

Gufidaun. 6 ha 3712 qm.

Stadt Klausen. 2779 qm.

Latzfons. 20 ha 4129 qm
mit:
Laitach. Perdell. Verdings.

Layen. 22 ha 8065 qm.

Theis. 30 ha 4501 qm.

Villanders. 49 ha 1448 qm
mit:
St. Valentin. Sauders.

Waidbruck. 3 ha 3696 qm.

---

[1]) Terlaner Weißwein ist weit bekannt; seit 1893 besteht hier eine Kellerei-Genossenschaft.

[2]) Seit dem Jahre 1893 besteht hier eine Kellerei-Genossenschaft.

b) Bezirkshauptmannschaft Brixen.

Albeins. 13 ha 7898 qm.
Andrä. 11 ha 9625 qm.
Stadt Brixen. 24 ha 1161 qm.
Lüsen. 4514 qm.
Milland mit Sarns. 8 ha 1341 qm.
Mühlbach. 5 ha 3649 qm.
Natz. 64 ha 3211 qm.
Dörfer: Elvas. Kranebitten. Natz. Raas.
Neustift. 23 ha 523 qm.
Pfeffersberg. 55 ha 5509 qm.
Lage: Tschötsch.
Rodeneck. 1 ha 9904 qm.
Schabs. 28 ha 8303 qm.
Vahrn. 2189 qm.

c) Bezirkshauptmannschaft Meran.

Gerichts-Bezirk Lana.

Andrian[1]). 53 ha 576 qm.
Lana. 185 ha 2795 qm. 72% *r.*, 23% *w.*, 5% *Erdb.* [Unterlana.]
Dörfer: Ober-, Mittel-,
Marling. 233 ha 1333 qm.
Dörfer: Forst. Tscherms.
Rotten: Balsaun. Marlingerberg. Mitterterz. Nörder.
Nals. 67 ha 3239 qm.
Tisens. 22 ha 719 qm.
Fraktion: Prissian.
Völlan. 6 ha 7680 qm.

Gerichts-Bezirk Meran.

Algund. 170 ha 3085 qm.
Dörfer: Aschbach. Maria Steinach. Plars. Ried.
Burgstall. 30 ha 3267 qm. 75% *r.*, 5% *w.*, 20% *Erdb.*
Gargazon. 21 ha 4150 qm.
Gratsch. 41 ha 5044 qm.
Kuens. 26 ha 156 qm.
Stadt Meran. 23 ha 6120 qm.
Lagen: Küchelberg.
Naturns. 45 ha 3883 qm.
Obermais. 115 ha 7907 qm.
Lagen: Schloß Rametz (Burgunder, Cabernet, Riesling, »Perle von Maja«). Schloß Trautmannsdorf.
Partschins. 5 ha 392 qm.
Riffian. 61 ha 1286 qm.
Dorf: Vernuer. [Walde.]
Rotten: Gfeis. Magdfeld.
Schönna. 75 ha 6580 qm.
Lagen: Schloßgut Goyen (Burgunder, Riesling). Schloßgut Vernaun.
Dorf Tirol. 143 ha 4201 qm.
Weiler: Finele. Muthöfen. St. Peter. Zenoberg.
Untermais. 202 ha 4807 qm. 98% *r.*, 1% *w.*, 1% *Erdb.*

Gerichts-Bezirk Passeier.

St. Martin (unbedeut. Weinbau).

Gerichts-Bezirk Schlanders.

Galsaun. 8 ha 2313 qm.
Goldrein. 29 ha 4192 qm.
Kastelbell. 16 ha 8227 qm.
Kortsch. 4 ha 3381 qm.
Schlanders. 16 ha 9498 qm.
Staben. 12 ha 1655 qm.
Tschars. 35 ha 6649 qm.
Vezzan. 23 ha 5435 qm.

II. Welschtirol.

Auch Italienisch-Tirol. Über den Weinbau Welschtirols macht Prof. *L. Weigert* in »Der Weinbau Österreichs im Jahre 1894« folgende Angaben: Die Bezirkshauptmannschaft Borgo erzeugte 1894 auf 2135 ha Weingarten-Fläche 23891 hl Wein, davon 20307 hl Rot-, 3584 hl Weißwein. Es folgt die Bezirkshauptmannschaft Cavalese mit 24 ha Weinbergen und einem Ertrage von 203 hl Wein, davon 122 hl Rot-, 81 hl Weißwein. Die Bezirkshauptmannschaft Cles erzeugt auf 861 ha 10599 hl Wein, davon 9009 hl Rot-, 1590 hl Weißwein. Riva erntet auf 936 ha 12825 hl, davon 8339 hl Rot-, 4486 hl Weißwein. Rovereto erzeugt auf 3263 ha 42941 hl, davon 34353 hl Rot-, 8588 hl Weißwein. Tione baut auf 108 ha 1043 hl, davon 730 hl Rot-, 313 hl Weißwein. Trient erzeugt auf 6692 ha 89338 hl, davon 67004 hl Rot-, 22334 hl Weißwein. — In Italienisch-Tirol finden hauptsächlich folgende Rebsorten Verwendung zur Weißwein-Erzeugung: Nosiola, Garganja (Terlaner), Maor, Weißvernatsch, Trebbiano, Romana. Für Rotwein zur Gewinnung besserer Qualitäten kommen in Betracht: Teroldigo, Negrara, Marzemino, zur Massen-Produktion: Pavanna, Marzemino padovano, Großvernatsch, Rossara, Gropello di Revo, neuerdings in ebenen Lagen auch viel Isabella. In hervorragenden Lagen bei größeren Besitzern kommen vor, für Weißweine: Riesling, Traminer, Sylvaner, Ruländer u. a., für Rotweine: Burgunder, Cabernet, Portugieser, St.-Laurent usw. In nördlich gelegenen Gebieten herrscht die niedere Erziehung vor, in Mittel-Tirol der Pergelbau (Pergola), welcher in Südtirol vielfach in gemischte Kultur übergeht.

a) Bezirkshauptmannschaft Borgo.

Baut auf 2135 ha Weingarten-Fläche 23891 hl Wein, und zwar 20307 hl Rot-, 3584 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Borgo.

Baut auf 820 ha Weingarten-Fläche 9930 hl Wein, davon 8440 hl Rot-, 1490 hl Weißwein.

Borgo. *r. w.*

[1]) Fast sämtliche Weingarten-Besitzer sind Mitglieder der im Jahre 1893 gegründeten Kellerei-Genossenschaft, welche eine eigene sehr zweckmäßig eingerichtete Kellerei erbaute und die Behandlung und den Verkauf der Andrianer Weine besorgt.

Gerichts-Bezirk Levico.

Baut auf 896 ha Weingarten-Fläche 9687 hl Wein, davon 8234 hl Rot-, 1453 hl Weißwein.

Caldonazzo, Coldenasch.	Levico. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Strigno.

Baut auf 419 ha Weingarten-Fläche 4274 hl Wein, davon 3633 hl Rot-, 641 hl Weißwein.

Strigno. *r. w.*		

b) Bezirkshauptmannschaft Cavalese.

Baut auf 24 ha Weingarten-Fläche 203 hl Wein, davon 122 hl Rot-, 81 hl Weißwein.

Cavalese. *r. w.*		

c) Bezirkshauptmannschaft Cles.

Baut auf 861 ha Weingarten-Fläche 10599 hl Wein, davon 9009 hl Rot-, 1590 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Cles.

Baut auf 697 ha 8845 hl Wein, davon 7518 hl Rot-, 1327 hl Weißwein.

Cles. *r. w.*	Revo. *r.*	

Gerichts-Bezirk Fondo.

Baut auf 129 ha Weingarten-Fläche 1380 hl Wein, davon 1173 hl Rot-, 207 hl Weißwein.

Fondo. *r. w.*		

Gerichts-Bezirk Malé.

Baut auf 35 ha Weingarten-Fläche 374 hl Wein, davon 318 hl Rot-, 56 hl Weißwein.

Malé. *r. w.*		

d) Bezirkshauptmannschaft Riva.

Baut auf 936 ha Weingarten-Fläche 12825 hl Wein, davon 8339 hl Rot-, 4486 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Arco.

Baut auf 550 ha Weingarten-Fläche 8013 hl Wein, davon 5208 hl Rot-, 2805 hl Weißwein.

Arco. *r. w.*	Romarzollo.	

Gerichts-Bezirk Riva.

Baut auf 382 ha Weingarten-Fläche 4774 hl Wein, davon 3104 hl Rot-, 1670 hl Weißwein.

Riva. *r. w.*		

Gerichts-Bezirk Val di Ledro.

Baut auf 4 ha Weingarten-Fläche 38 hl Wein, davon 27 hl Rot-, 11 hl Weißwein.

Val di Ledro. *r. w.*		

e) Bezirkshauptmannschaft Rovereto.

Baut auf 3263 ha Weingarten-Fläche 42941 hl Wein, davon 34353 hl Rot-, 8588 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Ala.

Baut auf 723 ha Weingarten-Fläche 8676 hl Wein, davon 6941 hl Rot-, 1735 hl Weißwein.

Ala. *r. w.*	Borghetto.	Serravalle

Gerichts-Bezirk Mori.

Baut auf 496 ha Weingarten-Fläche 7638 hl Wein, davon 6110 hl Rot-, 1528 hl Weißwein.

Brentonico. *r. w.*	Mori. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Nogaredo.

Baut auf 643 ha Weingarten-Fläche 10417 hl Wein, davon 8334 hl Rot-, 2083 hl Weißwein.

Aldeno. *w. r.*	Isera Negrara.	Nomi.
Isera. *s. dklr.*	Marano.	Pomaruolo. *r.*
Isera Marzemino.	Nogaredo. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Rovereto.

Baut auf 1401 ha Weingarten-Fläche 16210 hl Wein, davon 12968 hl Rot-, 3242 hl Weißwein.

Besenello. *r. w.*	Marco.	Vallarsa.
Calliano.	Rovereto, Roveredo. *r. w.*	Volano.
Lizzana.	Serrada.	

f) Bezirkshauptmannschaft Tione.

Baut auf 108 ha Weingarten-Fläche 1043 hl Wein, davon 730 hl Rot-, 313 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Condino.

Baut auf 55 ha Weingarten-Fläche 491 hl Wein, davon 344 hl Rot-, 147 hl Weißwein.

Condino. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Stenico.

Baut auf 45 ha Weingarten-Fläche 486 hl Wein, davon 340 hl Rot-, 146 hl Weißwein.

Stenico. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Tione.

Baut auf 8 ha Weingarten-Fläche 66 hl Wein, davon 46 hl Rot-, 20 hl Weißwein.

Giustino. | Tione. *r. w.*

g) Bezirkshauptmannschaft Trient.

Baut auf 6692 ha Weingarten-Fläche 89338 hl Wein, davon 67004 hl Rot-, 22334 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Cembra.

Baut auf 282 ha Weingarten-Fläche 4343 hl Wein, davon 2172 hl Rot-, 2171 hl Weißwein.

Cembra. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Civezzano.

Baut auf 367 ha Weinland 3487 hl Wein, davon 2790 hl Rot-, 697 hl Weißwein.

Civezzano. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Lavis.

Baut auf 975 ha Weinland 16176 hl Wein, davon 12940 hl Rot-, 3236 hl Weißwein.

Faedo. *r.*	Lavis. *r. w.*	Pressano.
Giovo. *r. w.*	Meano.	Sorni.

Gerichts-Bezirk Mezzolombardo.

Baut auf 1460 ha Weingarten-Fläche 25258 hl Wein, davon 20206 hl Rot-, 5052 hl Weißwein.

Mezzolombardo. *r. w.*	Mezzotedesco, Deutschmetz. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Pergine.

Baut auf 663 ha Weinland 6299 hl Wein, davon 5354 hl Rot-, 945 hl Weißwein.

Pergine. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Trient.

Baut auf 2271 ha Weinland 25889 hl Wein, davon 19417 hl Rot-, 6472 hl Weißwein.

Mattarello.	Romagnano.	Trient. *r. w.*
Ravina.	Castell Toblino. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Vezzano.

Baut auf 674 ha Weinland 7886 hl Wein, davon 4125 hl Rot-, 3761 hl Weißwein.

Calavino. | Vezzano. *r. w.*

2. Vorarlberg. Vorarlberg. Vorarlberg.

Westlicher Teil von Tirol, mit dem es ein Verwaltungs-Gebiet bildet, am Bodensee, hat einen Flächenraum von 2610 qkm und (1890) 116073 Einwohner. Vorarlberg baut auf rund 147 ha Weingarten-Fläche 1588 hl Wein. Es entfallen auf Bludenz 9,34 ha mit 175 hl, auf Bregenz 1,61 ha mit 15 hl, auf Dornbirn 1,04 ha mit 10 hl, auf Feldkirch 134,85 ha mit 1388 hl. Der Rebsatz besteht zum großen Teile aus Rotwein-Sorten, darunter vorherrschend blaue Bodensee-Traube, Burgunder, Blaufränkisch und Portugieser. Von Weißwein-Sorten kommen vor: Elbling, Gutedel, Veltliner, weißer Burgunder. Ein großer Teil des Ertrages wird als Most oder im halbvergorenen Zustande

als »Sauser« oder »Suser« getrunken. Vorarlberg erzeugte in den Jahren 1875—94 72391 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 3620 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 3098 hl, 1885—89 4188 hl, 1890—94 1604 hl. Die Vorarlberger Weine sind gering; jung entwickeln sie viel Kohlensäure und schmecken gut, auch enthalten sie weniger Säure als die Tiroler Weine, sind aber wenig haltbar.

Ardetzenberg. *r.*	Bregenz. *r. w.*	Gutenberg. *r.*
Blasenberg. *r.*	Dornbirn. *r. w.*	Lichtenstein. *r. w.*
Bludenz. *r. w.*	Feldkirch. *r. w.*	Vaduz. *r.*
Bock. *r.*	Gais. *r.*	

i) Bohême. Böhmen. Bohemia.

Franz. auch *Bohème*, czechisch *Čechy*, lat. *Bohemia* »Land der Bojer«, sonst Böheim, früher ein selbständiges Königreich, jetzt ein zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehöriges Kronland, grenzt im NW. an das Königreich Sachsen, im NO. an die preuß. Provinz Schlesien, im SO. an die Markgrafschaft Mähren und das Erzherzogtum Nieder-Österreich, im S. an das Erzherzogtum Ober-Österreich und im SW. an Bayern. Das Land hat 51948,18 qkm Flächen-Inhalt und (1890) 5843094 Einw. — Nach Prof. Weigert betrug die Weingarten-Fläche Böhmens 1894 860 ha, welche einen Ertrag von 14500 hl Wein lieferten, davon 8030 hl Weiß-, 6470 hl Rotwein. In den Jahren 1875—94 erntete man in Böhmen 179371 hl Wein, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 8968 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 10155 hl, 1885—89 9337 hl, 1890—94 8080 hl. Böhmen besaß früher einen viel ausgedehnteren Weinbau; denn noch im 16. Jahrhundert lieferten die Weingärten der Umgegend von Prag einen jährlichen Ertrag von 300000, das ganze Land aber erzeugte 900000 Eimer. Mancher früher berühmte Wein, wie der Himmelwein vom Schloßberge in Brüx, haben ihren Grund dem Obstbau überlassen, andere, wie der Podskaler bei Aussig, der Eisenbahn. Viele Weingärten wurden in Felder und Gemüse-Gärten umgewandelt, sodaß gegenwärtig nur noch 860 ha Weingärten vorhanden sind, von welchen ein ansehnlicher Teil auf den größeren Gutsbesitz entfällt und dann sehr häufig aus reinem Rebsatz besteht. — Von den in Böhmen angebauten Rebsorten erwähnen wir für Weißweine: Riesling, Traminer, weißer Traminer (Prinč), Gewürz-Traminer, Sylvaner, weißer Burgunder, Ruländer, roter Veltliner, Gutedel, Elbling, Muskateller. Für Rotweine: Blauer und frühblauer Burgunder, Portugieser, St.-Laurent, Blaufränkisch, Müllerrebe. Trotz der meist trefflichen Sorten gibt der Weinbau infolge der klimatischen Verhältnisse nur in wenigen Bezirken und sehr günstigen Lagen ein entsprechendes Erträgnis. Wer sich eingehend über den Weinbau Böhmens unterrichten will, dem sei die anläßlich der allgemeinen Landes-Ausstellung 1891 in Prag im Auftrage des Weinbau-Vereins für das Königreich Böhmen von Josef Šimaček herausgegebene Broschüre »Der Weinbau im Königreiche Böhmen« (in ungarischer Sprache mit deutscher Übersetzung) angelegentlichst empfohlen. — Diese Abteilung wurde von Herrn Jos. Victorin, Besitzer des Weingutes St. Julien in Melnik, einer gewissenhaften Durchsicht unterzogen.

a) Bezirkshauptmannschaft Aussig.

Baut auf 60 ha Weingarten-Fläche 510 hl Wein, davon 340 hl Weiß-, 170 hl Rotwein.

Aussig, Ousti. *w. r.*	Schönpriesen.	Schreckenstein. *w.*

b) Bezirkshauptmannschaft Brüx.

Baut auf 4 ha Weingarten-Fläche 54 hl Wein, davon 32 hl Weiß-, 22 hl Rotwein.

Brüx.

c) Bezirkshauptmannschaft Časlau.

Baut auf 34 ha Weingarten-Fläche 289 hl Wein, davon 187 hl Weiß-, 102 hl Rotwein.

Časlau. *w. r.*	Horka.

d) Bezirkshauptmannschaft Chrudim.

Chrudim. *w. r.*	Vizic.
—er Riesling. *w. r.*	

e) Bezirkshauptmannschaft Dauba.

Gerichts-Bezirk Wegstädtl.

Baut auf 45 ha Weingarten-Fläche 810 hl Wein, davon 540 hl Weiß-, 270 hl Rotwein.

Gastorf.	Libĕchov.	Webrutz.
Kochowitz *r.*	Liboch. *r. w.*	Wegstädtl. *w. r.*
	—er Gewürztraminer. *w.*	

f) Bezirkshauptmannschaft Hohenmauth.

Hohenmauth.	St. Georg.

g) Bezirkshauptmannschaft Hořowitz.

Gerichts-Bezirk Beraun.

Baut auf 16 ha Weingarten-Fläche 136 hl Wein, davon 90 hl Weiß-, 46 hl Rotwein.

Berun. *w. r.* [*w. r.*	Lodenitz.	Pfaffenberger vergl. Kněží
Kněží Hora, Pfaffenberg.]	—er Granat. *r. w.*	Hora.

h) Bezirkshauptmannschaft Kaplitz.

Kaplitz.

i) Bezirkshauptmannschaft Karolinenthal.

Baut auf 33 ha Weingarten-Fläche 377 hl Wein, davon 251 hl Rot-, 126 hl Weißwein

Karolinenthal. *r. w.*
Troja, Troje.
—er Burgunder. *r.*
—er Riesling. *w.*
Vysocan.
—er Riesling. *w.*

k) Bezirkshauptmannschaft Kolin.

Kolin. *r. w.*
—er Riesling. *w.*
Konarowic.
Lžovic.

l) Bezirkshauptmannschaft Königliche Weinberge.

(Vinohrady Královské.)

Baut auf 16 ha Weingarten-Fläche 172 hl Wein, davon 115 hl Weiß-, 57 hl Rotwein.

Libusch.
Litochleb.
Maleschitz.
Nusle.
Pankraz.
Sterbohol.
Wolschan.

m) Bezirkshauptmannschaft Laun.

Laun.

n) Bezirkshauptmannschaft Leitmeritz.

Baut auf 315 ha Weingarten-Fläche 6460 hl Wein, davon 4846 hl Weiß-, 1614 hl Rotwein

Gerichts-Bezirk Leitmeritz.

Baut auf 220 ha Weingarten-Fläche 4750 hl Wein, davon 3564 hl Weiß-, 1186 hl Rotwein.

Černosek vergl. Großčz.
Großčzernosek. *r. w.*
—er große Wendulle. *w.*
—er kleine Wendulle. *w.*
Leitmeritz. *w.*
Michelsberg (Černosek).
Salesl, Zálesí.
Sebusein.

Gerichts-Bezirk Lobositz.

Baut auf 95 ha Weingarten-Fläche 1710 hl Wein, davon 1282 hl Weiß-, 428 hl Rotwein.

Kostial. *w.*
Lobositz. *w. r.*
Lukawetz.
Třebenitz, Třebenické.

o) Bezirkshauptmannschaft Melnik.

Baut auf 286 ha Weingarten-Fläche 5030 hl Wein, davon 3772 hl Rot-, 1258 hl Weißwein. — Den Mittelpunkt des böhmischen Weinbaues bildet die Stadt Melnik selbst, daher auch der Name des berühmten roten Burgunderweines »Melniker Vorlauf«. Unmittelbar an die Stadt anschließend, liegt das Weingut »St.-Julien«, Sv. Julie, welches wegen seiner reizenden Lage und Kultur, sowie wegen der modernen Kellerei-Anlagen allgemein als Besuchs-Objekt für Fremde gilt und durch seine »Sortenweine« gleichen Namens zu großer Berühmtheit gelangt ist. — Alle anderen Besitzer haben ihre Weingärten mehr oder weniger zerstreut in einzelnen Parzellen um Melnik herum liegen. An Flächen-Inhalt nehmen die Weingärten des Fürsten Georg Lobkowitz und jene des Weingutes St.-Julien (Jos. Victorin) die ersten Stellen ein. — Beřkovic, Beřkowitz, etwa eine Stunde von Melnik entfernt, gehört dem Fürsten Ferdinand Lobkowitz; die daselbst erzeugten Weine werden als Beřkowitzer, Trojslaver und Labin in den Handel gebracht.

* = Namen der einzelnen Weingarten-Teile, welche zu dem Besitztum des Fürsten Ferdinand Lobkowitz in Unter-Beřkowitz gehören.
** = Namen der einzelnen Weingarten-Teile, welche zu dem Besitztum des Fürsten Georg Lobkowitz in Melnik gehören.
† = Weingarten-Lagen, welche jetzt teilweise als Bauplätze oder zu anderen Kulturen verwendet wurden oder aber als Weingärten von geringer Bedeutung und nur der Vollständigkeit halber erwähnt sind.

Alaziček (Melnik).
Auersperg, Auersperk.
†Beranové.
Beřkovic. *w. r.*
*Bertýnka.
Červená Píska (Benennung der betr. Feldflur).
**Dolhovka.
*Ferdinanda. *w. r.*
— Riesling. *w.*
Frenclovy (jetzt Städtischer Weingarten: Eigentum der Stadt Melnik).
Hadík (Weingarten der Weinbau-Schule zu Melnik).

*Honkov.
*Idinka. *w. r.*
*Josefka.
Kel. *r.*
Klamovka.
**Koráb.
†Kozderovské.
*Krechtecká. *w. r.*
Labin (Beřkovic). *w.*
*Mečiřská. *r. w.*
Melnik. *r. w.*
—er Vorlauf. *r.*
Mlazic.
**Rudolfka.
†Šafránka.
Sv. Julie, St.-Julien. } Jos. Victorin, Melnik.
Velclovka. }
Šindelářka (Benennung der betreffenden Flur).
**Sirotčí.
**Stará.
**Stemberka. *r. w.*
**Svině.
Trojslaver Vorlauf (Beřkovic). *r.*
**Turbovice. *r.*
**Turbovka. *r. w.*
Velclovka vergl. Sv. Julie.
Vinum de Vite. *w.*
Vraždilka (in letzter Zeit dem Obstbau überlassen).
Záboř. *r.*
*Zděnčina.

p) Bezirkshauptmannschaft Pisek.

Radobic. *w.*

q) Bezirkshauptmannschaft Podersam.

Sossen. | Sossener Muskat. | Sossener Steinhäufler.

r) Bezirkshauptmannschaft Raudnitz.

Baut auf 52 ha Weingarten-Fläche 662 hl Wein, davon 496 hl Weiß-, 166 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Libochowitz.

Baut auf 14 ha Weingarten-Fläche 160 hl Wein, davon 120 hl Weiß-, 40 hl Rotwein.

Libochowitz. *w. r.*

Gerichts-Bezirk Raudnitz.

Baut auf 38 ha Weingarten-Fläche 502 hl Wein, davon 376 hl Weiß-, 126 hl Rotwein.

Brzánky. | Hracholusk. | Raudnitz. *w. r.*
Encovan. | Jeňowes. | Wettel.

s) Bezirkshauptmannschaft Semil.

Semil, Semilov.

t) Bezirkshauptmannschaft Tetschen.

Gleimen.

k) Moravie. Mähren. Moravia.

Markgrafschaft und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, grenzt im N. an die preuß. Grafschaft Glatz und Österreichisch-Schlesien, im O. an Ungarn, im S. an Nieder-Österreich und im W. an Böhmen. Das Land hat 22222,04 qkm und (1890) 2276870 Einwohner. — Nach Prof. *Weigert* waren 1894 in Mähren 12392 ha Rebland vorhanden, als verseucht werden 411,31 ha genannt, welche sämtlich der Bezirkshauptmannschaft Znaim angehören. Der Gesamt-Ertrag belief sich 1894 auf 178395 hl, davon 153881 hl Weiß-, 24514 hl Rotwein; in den Jahren 1875—94 erzeugte das Land 3748338 hl Wein, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 187417 hl, im zehnjährigen Durchschnitt 1881—90 182066 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 130264 hl, 1885—89 197756 hl, 1890—94 184097 hl. Die Rotwein-Erzeugung ist in keinem Bezirke vorherrschend, sodaß Mähren als ein wesentlich Weißwein produzierendes Land zu betrachten ist. Was die verschiedenen Rebsorten anbelangt, so ist gemischter Satz als Regel anzunehmen, die niederösterreichischen Sorten sind in diesem ausschlaggebend. Für Rotweine: Portugieser, Blaufränkisch, in herrschaftlichen Weingärten auch Burgunder, St.-Laurent u. a. Für Weißweine: Veltliner, Heunisch, Elbling, Sylvaner, Gutedel, Muskateller, Riesling. Über den Charakter der mährischen Weine läßt sich folgendes sagen: Die Weine der gegen Ungarn liegenden Gebiete Ungarisch-Hradisch, Bisenz usw. haben einen mehr an ungarische Weine erinnernden feurigen Charakter, während die Weine und Weinbau-Verhältnisse in den südlichen und südwestlichen Gebieten denen des benachbarten Nieder-Österreichs gleichen. Als Weine von besonderer Güte nennen wir: im Bezirke Auspitz: die Weine von Niemtschitz und Klein-Steurowitz, im Bezirke Göding: der Wein von U. Bojanowitz, im Bezirke Ung. Hradisch: die Weine von Bisenz und Poleschowitz, im Bezirke Nikolsburg: die Weine von Bratelsbrunn, Klentnitz und Pausram, im Bezirke Znaim: die Weine von Joslowitz, Schattau und Zuckerhandl. — Die Mitteilungen über mährischen Weinbau verdanken wir dem Mährischen Obst-Wein- und Gartenbau-Verein, zugleich Sektion der k. k. mähr. Landwirtschafts-Gesellschaft, Brünn.

a) Bezirkshauptmannschaft Auspitz.

Baut auf 2909 ha Weingärten 37380 hl Wein, davon 33800 hl Weiß-, 3580 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Auspitz.

Baut auf 2207 ha Weingärten 28691 hl Wein, davon 26351 hl Weiß-, 2340 hl Rotwein.

Auspitz, Hustopetsch. *w. r.* | Klein-Steurowitz. *w. r.* | Pritlach.

Gerichts-Bezirk Groß-Seelowitz.

Baut auf 425 ha Weingärten 5365 hl Wein, davon 4485 hl Weiß-, 880 hl Rotwein.

Groß-Seelowitz. *w. r.* | Niemtschitz. | Nusslau.

Gerichts-Bezirk Klobouk.

Baut auf 277 ha Weingärten 3324 hl Wein, davon 2964 hl Weiß-, 360 hl Rotwein.

Klobouk. *w. r.* | | |

b) Bezirkshauptmannschaft Brünn.

Baut auf 465 ha Weingärten 6268 hl Wein, davon 4032 hl Weiß-, 2236 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Brünn.

Baut auf 344 ha Weingärten 4816 hl Wein, davon 2940 hl Weiß-, 1876 hl Rotwein.

Bilowitz. | Brünn. *w. r.* |

Gerichts-Bezirk Eibenschitz.

Baut auf 121 ha Weingärten 1452 hl Wein, davon 1092 hl Weiß-, 360 hl Rotwein.

Eibenschitz. *w. r.* | |

c) Bezirkshauptmannschaft Gaya.

Baut auf 929 ha Weingärten 15396 hl Wein, davon 12636 hl Weiß-, 2760 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Gaya.

Baut auf 525 ha Weingärten 9900 hl Wein, davon 8100 hl Weiß-, 1800 hl Rotwein.

Gaya. *w. r.* | Kosteletz. *w. r.* |

Gerichts-Bezirk Steinitz.

Baut auf 404 ha Weingärten 5496 hl Wein, davon 4536 hl Weiß-, 960 hl Rotwein.

Archlebau. | Steinitz. *w. r.* |

d) Bezirkshauptmannschaft Göding.

Baut auf 1084 ha Weingärten 16672 hl Wein, davon 13492 hl Weiß-, 3180 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Göding.

Baut auf 494 ha Weingärten 7904 hl Wein, davon 7696 hl Weiß-, 208 hl Rotwein.

Bojanowitz. | Göding. *w. r.* |

Gerichts-Bezirk Lundenburg.

Baut auf 254 ha Weingärten 4064 hl Wein, davon 3696 hl Weiß-, 368 hl Rotwein.

Lundenburg. *w. r.* | | |

Gerichts-Bezirk Strassnitz.

Baut auf 336 ha Weingärten 4704 hl Wein, davon 2604 hl Rot-, 2100 hl Weißwein.

Rohatetz. | Strassnitz. *w. r.* |

e) Bezirkshauptmannschaft Mährisch-Kromau.

Baut auf 458 ha Weingärten 6364 hl Wein, davon 5740 hl Weiß-, 624 hl Rotwein.

Hosterlitz. *w. r.* | Tóstiszer. *w.* |

f) Bezirkshauptmannschaft Nikolsburg.

Baut auf 2923 ha Weingärten 43845 hl Wein, davon 38445 hl Weiß-, 5400 hl Rotwein.

Bratelsbrunn.	Mariahilf. *w.*	Polau.
Dürnholz.	Muschau.	Voitelsbrunn, Selce.
Guldenfurt.	Nikolsburg, Mikulow.	Wisternitz.
Klentnitz.	Pausram.	

g) Bezirkshauptmannschaft Ung.-Brod.

Baut auf 171 ha Weingärten 2394 hl Wein, ausschließlich Weißwein.

h) Bezirkshauptmannschaft Ung.-Hradisch.

Baut auf 979 ha Weingärten 14732 hl Wein, davon 12720 hl Weiß-, 2012 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Napajedl.

Baut auf 57 ha Weingärten 684 hl Wein, davon 600 hl Weiß-, 84 hl Rotwein.

Napajedl. *w. r.*

Gerichts-Bezirk Ung.-Hradisch.

Baut auf 444 ha Weingärten 6528 hl Wein, davon 6000 hl Weiß-, 528 hl Rotwein.

Buchlowitz. | Poleschowitz.

Gerichts-Bezirk Ung.-Ostra.

Baut auf 478 ha Weingärten 7520 hl Wein, davon 6120 hl Weiß-, 1400 hl Rotwein.

Bisenz, Bzanze.
—er Steinwein.
Domanin. *strg.*
Großblatnitz. *w. r.*

i) Bezirkshauptmannschaft Wischau.

Baut auf 91 ha Weingärten 1252 hl Wein, davon 1192 hl Weiß-, 60 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Austerlitz.

Baut auf 84 ha Weingärten 1168 hl Wein, davon 1120 hl Weiß-, 48 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Butschowitz.

Baut auf 7 ha Weingärten 84 hl Wein, davon 72 hl Weiß-, 12 hl Rotwein.

k) Bezirkshauptmannschaft Znaim.

Baut auf 2383 ha Weingärten, von welchen 411,31 ha 1893 als verseucht angegeben wurden, 34092 hl Wein, davon 29430 hl Weiß-, 4662 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Joslowitz.

Baut auf 650 ha Weingärten (verseucht 1893: 152,05 ha) 8310 hl Wein, davon 6630 hl Weiß-, 1680 hl Rotwein.

Erdberg.
Frischau.
Grafendorf.
Groß-Tajax.
Grusbach. *w. r.*
Höflein.
Joslowitz. *w. r.*
—er Lamplberg[1]).
Lamplberger vgl. Joslowitz.
Mitzmanns.
—er Bergen.
—er Hundsglatzeln.
—er Lindaler.
Moskowitz.
Possitz.
Probitz.
Schönau.
Tajax vergl. Groß-Tajax.
Zulb.

Gerichts-Bezirk Znaim.

Baut auf 1733 ha Weingärten (verseucht 1893: 259,26 ha) 25782 hl Wein, davon 22800 hl Weiß-, 2982 hl Rotwein.

Baumöhl, Podmole. *w. r.*
Bonitz.
Borotitz.
Brenditz.
—er Haika. *w. r.*
Deutsch-Konitz.
Domschitz.
Dörflitz.
Edelspitz. *w.*
Esseklee. *w.*
Gaiwitz.
Gerstenfeld.
Gnadlersdorf.
Groß-Olkowitz.
Gurwitz.
Haid.
Hödnitz. *w.*
—er Haidler. *w.*
Höflein. *w.*
Kaidling. *w.*
Kallendorf. *w.*
Klein-Tajax.
Kleintesswitz. *w.*
Kukrowitz.
Lechwitz. *w.*
Mannsberg.
Mühlfrauen. *w.*
Naschetitz. *w.*
Ober-Dannowitz. *w.*
Oblas.
Panditz.
Paulitz. *r.*
Pöltenberg. *w.*
Poppitz.
Pumlitz.
Rausenbruck.
—er Waldberg.
Schallersdorf.
Schattau. *r.*
Schobes vergl. Znaim.
Selletitz, Selletice.
Tasswitz. *w.*
Tesswitz.
Töstitz.
Urbau. *w.*
Wainitz.
Waltrowitz.
Znaim. *w. r.*
—er Altberg.
—er Hafnern.
—er Hundsplatz. *w.*
—er Kuhberg. *w.*
—er Kukiday.
—er Laudervon.
—er Rennbirgeln.
—er Schatzberg.
—er Schobes. *w. r.*
—er Sechsquanten.
—er Zulb.
Zuckerhandl.

[1]) Ein 42 Joch großes Weingut an der süd-mährischen Grenze.

l) Silésie autrichienne. Österreichisch-Schlesien. Austrian Silesia.

Herzogtum und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teil gehörig, derjenige Teil Schlesiens, welcher im Hubertusburger Frieden von 1763 bei Österreich verblieb. Das Land grenzt im N. und W. an Preußisch-Schlesien, im S. an Mähren und Ungarn, im O. an Galizien und hat auf 5146,88 qkm (1890) 605649 Einwohner. — Österreichisch-Schlesien treibt nur ganz unbedeutenden Weinbau, sodaß wir nicht näher darauf einzugehen brauchen.

Pickau, Bykov. | | |

m) Galicie. Galizien. Galicia.

Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu Cisleithanien gehörig, umfaßt die Königreiche Galizien und Lodomerien, die Herzogtümer Auschwitz und Zator und das Großherzogtum Krakau, grenzt im N. an Rußland (Polen), im O. an Rußland (Volhynien und Podolien) und die Bukowina, im S. an die Bukowina und Ungarn, im W. an Schlesien. Das Land hat einen Flächenraum von 78501,73 qkm und (1890) 6607816 Einwohner. — Galizien hat keinen Weinbau, früher war derselbe zort allerdings vertreten. Noch im 17. Jahrhundert haben die Bischöfe von Przemysl den »Weindehnt« bezogen. Gegenwärtig ist ein Weinberg, etwa 8 bis 10 Joch, zu Bilcze vorhanden, welcher im Besitz von Fürst Sapieha ist. Dieser Weinberg liefert seinem Besitzer gute Rot- und Weißweine.

Bilcze. *r. w.* | | |

n) Bukowine. Bukowina. Bukowina.

Franz. auch *Bukovine, Buchovine,* deutsch »Buchenland«, ein zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehöriges Herzogtum, grenzt im N. an Galizien, im W. an Galizien, Ungarn und Siebenbürgen, im S. und O. an Rußland (Bessarabien) und die Moldau. Das Land hat 104519 qkm und (1890) 646591 Einwohner. — In der Bukowina waren im Jahre 1894 56 ha dem Weinbau gewidmet, doch wird der Ertrag zumeist in Form von Trauben und Most verzehrt. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 3736 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 186 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 283 hl. Der Wein der Bukowina ist von minderer Güte.

Chilischeni.	Repuzynetz.	Sekruczeny.
Jakobestie.	Reuseny.	Suczawa.
	Sadagora (Koscherwein).	

o) Dalmatie. Dalmatien. Dalmatia.

Das südlichste Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, hat einen Flächen-Inhalt von 12834,41 qkm und (1890) 527426 Einwohner. — Dalmatien hat unter allen österreichischen Kronländern die meisten Weingärten. Nach dem Grundsteuer-Regulierungs-Operate betrug 1894 die Weingarten-Fläche Dalmatiens 81853 ha, die reduzierte, welche zur Berechnung des Ertrages in Betracht kommt, 77794 ha, die Ernte 1383320 hl, davon 1322920 hl Rot-, 60400 hl Weißwein. Der Gesamt-Ertrag in den Jahren 1875—94 betrug 24286561 hl Wein, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 1214328 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 1154876 hl, 1885—89 1291640 hl, 1890—94 1253224 hl. Zwei Drittel des gesamten Reblandes befindet sich auf dem Festlande, der Rest entfällt auf die Inseln. Dalmatien erzeugt überwiegend Rotwein. An manchen Orten, wie z. B. im Gerichts-Bezirke Spalato wird aus gemischtem Satz auch Schilcherwein erzeugt, der unter dem Namen »Opolo« in den Handel kommt. Obwohl Weißwein nur in geringen Mengen gebaut wird, so findet man vereinzelt auch feinere Weißweine wie z. B. aus Moscato rosa, Maraschino, Tartaro usw. — Der Rebsatz ist in Dalmatien ein dem Lande eigentümlicher, es haben weder österreichische, noch deutsche oder französische Reben Eingang gefunden. Der Satz ist immer stark gemischt. Von Weißwein-Sorten sind zu erwähnen: Bojdanusa, Grk, Prc, Rucatac, Ruzevina, Vugava, Zlatarica. Von Rotwein-Sorten sind die wichtigsten: Kadarun, Plavka. Vorherrschend sind noch: Blatina, Ocatac, Bratkovina, Babič, Crljenak, Cikovac, Glavinusa, Grbic, Kuc, Kratosija, Kastelka, Kuzmanusa, Modrovina, Ljutica, Lasin, Nincusa, Nincevac, Osko rusica, Plavac, Plavinac, Pljuskavac, Svrdlovina, Trnak, Visca. — Bei dem warmen Klima, der südlich offenen, im Norden durch Hochland geschützten Lage, gedeihen die Weine hier vorzüglich. Der Weinbau hat in neuester Zeit einen außerordentlichen Aufschwung genommen, der rote Dalmatiner Wein geht in großen Mengen nach Frankreich zur Mischung und Bereitung der Bordeaux-Weine, auch von deutschen und Schweizer Weinhändlern ist er sehr gesucht. Die wesentliche Verwendung des Dalmatiner Weines im Weinhandel ist zum Verschnitt mit hellfarbigen Weinen des nördlichen Weinbaues, wozu sich derselbe wegen seiner dunklen Farbe ganz besonders gut eignet. Das ganze Weingebiet Dalmatiens wird in vierzehn Weinbau-Bezirke eingeteilt, und zwar: 1. Arbe. 2. Pago. 3. Zara. 4. Benkovac, Kistanje und Obrovazzo. 5. Knin und Dernis. 6. Sebenico und Scardona. 7. Spalato, Traù und Almissa. 8. Sinj und Vrlica. 9. Inoschi und Vrgorac. 10. Macarsca und Metkovic. 11. Die Inseln Brazza, Lesina und Lissa. 12. Die Inseln Curzola, Sabbioncello und Lagosta. 13. Ragusa. 14. Cattaro. Leider wurde im Sommer 1893 auch in Dalmatien zum erstenmal das Vorhandensein der Phylloxera, und zwar fast gleichzeitig auf den Inseln Selve, Ulbo, Pago und Aljano, wahrgenommen, doch ist der Schaden noch kein zu großer

a) Bezirkshauptmannschaft Benkovac.

Baut auf 2233 ha (2206 reduz.) Weingarten-Fläche 25915 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Benkovac.

Baut auf 1732 (1711 reduz.) Weingarten-Fläche 20100 hl Wein.

Benkovac. *r.* | Bukovič. *r.* |

Gerichts-Bezirk Kistanje.
Baut auf 246 ha (243 reduz.) Weingarten-Fläche 2855 hl Wein

Kistanje *r.*		

Gerichts-Bezirk Obbrovazzo.
Baut auf 255 ha (252 reduz.) Weingarten-Fläche 2960 hl Wein.

Obbrovazzo. *r.*		

b) Bezirkshauptmannschaft Cattaro.

Baut auf 1073 ha (1354 reduz.) Weingarten-Fläche 23965 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Budua.
Baut auf 84 ha (106 reduz.) Weingarten-Fläche 1877 hl Wein.

Budua. *r.*	Spic, Spizza. *L. w.*	

Gerichts-Bezirk Castelnuovo.
Baut auf 483 ha (609 reduz.) Weingarten-Fläche 10779 hl Wein.

Castelnuovo. *r.*		

Gerichts-Bezirk Cattaro.
Baut auf 473 ha (597 reduz.) Weingarten-Fläche 10566 hl Wein.

Cattaro. *r.*	Cattaro Marzemino. *r.*	Cattaro Moscato. *r.*

Gerichts-Bezirk Risano.
Baut auf 33 ha (42 reduz.) Weingarten-Fläche 743 hl Wein.

Risano. *r.*		

c) Bezirkshauptmannschaft Curzola.

Baut auf 6291 ha (5629 reduz.) Weingarten-Fläche 101373 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Curzola.
Baut auf 4329 ha (3873 reduz.) Weingarten-Fläche 69749 hl Wein.

Blato, Blatta. *r.*	Curzola. *r. w.*	Lagosta.
— Maraškin. *r. w.*	— Grk. *w.*	
— Peceno.	— Peceno. *L. g.*	

Gerichts-Bezirk Sabbioncello.
Baut auf 1962 ha (1756 reduz.) Weingarten-Fläche 31624 hl Wein.

Janjina. *r.*	Sabbioncello[1]). *r.*	
— Prosecco. *r.*	— Peceno. *L.*	

d) Bezirkshauptmannschaft Imoschi.

Baut auf 1189 ha reinen Weingärten 21083 hl Wein.

Imoschi. *r.*	Postranje.	

e) Bezirkshauptmannschaft Knin.

Baut auf 4478 ha (4424 reduz.) Weingarten-Fläche 51971 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Dernis.
Baut auf 2243 ha (2216 reduz.) Weingarten-Fläche 26032 hl Wein.

Derniš. *r.*	Derniš Hrvaština.	

Gerichts-Bezirk Knin.
Baut auf 2235 ha (reduz. 2208) Weingarten-Fläche 25939 hl Wein.

Knin. *r.*	Prosecco (Likörwein, mit eingedampftem Most versetzt).	

[1]) Sabbioncello (sprich »sabbiontschéllo«), slaw. Pelješać oder nach dem gleichnamigen Orte Orebič, Halbinsel in Dalmatien, trennt sich bei Stagno vom Festlande ab und erstreckt sich in nordwestlicher Richtung 68 km lang und 5 km breit. Der größere westliche Teil mit dem Hauptort Sabbioncello bildet den zur Bezirkshauptmannschaft Curzola gehörigen Gerichts-Bezirk, während der östliche den zur Bezirkshauptmannschaft Ragusa gehörigen Ger.-Bez. Stagno oder Ston bildet. Den Ort Sabbioncello findet man oft Sabioncello (nur mit einem b) geschrieben.

f) Bezirkshauptmannschaft Lesina.

Baut auf 8444 ha (7554 reduz.) Weingarten-Fläche 136041 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Cittavecchia.

Baut auf 4679 ha (4186 reduz.) Weingarten-Fläche 75386 hl Wein.

Gelsa, Jelša. *r.*	Gelsa Dobraloza.	Gelsa Zlatarica.
— Crljenak.	— Moscato.	— Zutica.
— Dernekusa.	— Zelenka.	

Gerichts-Bezirk Lesina.

Baut auf 1062 ha (950 reduz.) Weingarten-Fläche 17109 hl Wein.

Lesina. *w.*	Lesina Ilatarizza.	Lesina Prosecco. *r.*
— Bojdanusa.	— Opolo. *hr.*	Vino di Spiaggia.

Gerichts-Bezirk Lissa.

Baut auf 2703 ha (2418 reduz.) Weingarten-Fläche 43546 hl Wein.

Comisa, Komiža.	Lissa Karsticevica. *w.*	Lissa Prosecco.
Lissa. *w. r.*	— Opolo. *hr.*	— Rucatac. *w.*

g) Bezirkshauptmannschaft Macarsca.

Baut auf 3026 ha (3630 reduz.) Weingarten-Fläche 64270 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Macarsca.

Baut auf 2315 ha (2919 reduz.) Weingarten-Fläche 51663 hl Wein.

Macarsca.	Macarsca Plavac. *r.*	

Gerichts-Bezirk Vrgorac.

Baut auf 711 ha reinen Weingärten 12607 hl Wein.

Vrgorac. *r.*		

h) Bezirkshauptmannschaft Metković.

Baut auf 897 ha (1131 reduz.) Weingarten-Fläche 20017 hl Wein.

Metković. *r.*		

i) Bezirkshauptmannschaft Ragusa.

Baut auf 2852 ha (3596 reduz.) Weingarten-Fläche 63645 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Ragusa.

Baut auf 677 ha (854 reduz.) Weingärten-Fläche 15115 hl Wein.

Giuppana, Sipan. *r.*	Valdinoce, Orasac. *r.*	

Gerichts-Bezirk Ragusavecchia.

Baut auf 1557 ha (1963 reduz.) Weingarten-Fläche 34743 hl Wein.

Ragusavecchia. *r.*		

Gerichts-Bezirk Stagno.

Baut auf 618 ha (779 reduz.) Weingarten-Fläche 13787 hl Wein.

Meleda, Mljet. *r. w.*	Stagno. *r.*	Stagno Cesvinica. *s. r.*

k) Bezirkshauptmannschaft Sebenico.

Baut auf 14090 ha (12925 reduz.) Weingarten-Fläche 249299 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Scardona.

Baut auf 1861 ha (1707 reduz.) Weingarten-Fläche 32925 hl Wein.

Bielo-Vino.	Scardona.	Scardona Moscato.
Ostrovica. *w.*	— Crljenak. *r.*	

Gerichts-Bezirk Sebenico.

Baut auf 12229 ha (11218 reduz.) Weingarten-Fläche 216374 hl Wein.

Morter, Murter. *r.*	Sebenico.	Stretto.
Obično.	— Maraschino.	— Crnak.
	— Tartaro.	

l) Bezirkshauptmannschaft Sinj.

Baut auf 628 ha (620 reduz.) Weingarten-Fläche 7284 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Sinj.

Baut auf 470 ha (464 reduz.) Weingarten-Fläche 5451 hl Wein.

Sinj. *r.*

Gerichts-Bezirk Vrlika.

Baut auf 158 ha (156 reduz.) Weingarten-Fläche 1833 hl Wein.

Vrlika. *r.*

m) Bezirkshauptmannschaft Spalato.

Baut auf 25228 ha (22865 reduz.) Weingarten-Fläche 427111 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Almissa.

Baut auf 2171 ha (1992 reduz.) Weingarten-Fläche 38422 hl Wein.

Almissa.
— Blutwein.
Almissa Ljutun. *g.*
— Prosecco. *r.*
Schloßgut Castelli.
Kučine.
Moscato di Rosa. *dklr.*

Gerichts-Bezirk S. Pietro (Brazza).

Baut auf 12158 ha (10877 reduz.) Weingarten-Fläche 195886 hl Wein.

Bol.
— Opolo.
— Prošek.
Brazza. *r. w.*
Brazza Crljenak. *r.*
— Moscato. *r. w.*
— Opolo.
Milna (Brazza). *r.*
— Opolo. *hr.*
Neresi (Brazza).
Postire (Brazza).
Selca (Brazza).
Vugava di Brazza.

Gerichts-Bezirk Spalato.

Baut auf 7089 ha (6501 reduz.) Weingarten-Fläche 125391 hl Wein.

Clissa.
Mravince.
Salona, Solin.
Solta, Sulet. *r.*
Spalato. *r. w.*
— Crljenak. *r.*
— Ljutun. *g.*
Spalato Moscato.
— Prošek.
Sucurac. *dklr.*

Gerichts-Bezirk Traù.

Baut auf 3810 ha (3495 reduz.) Weingarten-Fläche 67412 hl Wein.

Bua.
Castelvecchio. *dklr.*
Traù.
— Brzamin.
Traù Ljutun. *g.*

n) Bezirkshauptmannschaft Zara.

Baut auf 11424 ha (10671 reduz.) Weingarten-Fläche 191346 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Arbe.

Baut auf 699 ha (697 reduz.) Weingarten-Fläche 9198 hl Wein.

Arbe.
Arbe Galica.
— Moscato. *w. r.*
Arbe Visana.

Gerichts-Bezirk Pago.

Baut auf 1684 ha (1680 reduz.) Weingarten-Fläche 22172 hl Wein.

Pago. *r.*

Gerichts-Bezirk Zara.

Baut auf 7983 ha (7323 reduz.) Weingarten-Fläche 141247 hl Wein.

Selve. *r.*
Smiljcic. *r.*
Smokovic. *r.*
Uglian, Uljan. *r.*
Ulbo, Olib.
Zemonico, Zemruik. *r.*
Zara.
— Dujovica. *dklr.*
— Gavran. *dklr.*
— Gherbic. *dklr.*
Zara Maraschino.
— Modrina. *dklr.*
— Plavinac. *r.*
— Tartaro.

Gerichts-Bezirk Zaravecchia.

Baut auf 1058 ha (971 reduz.) Weingarten-Fläche 18729 hl Wein.

Zaravecchia. *r.*

B. Hongrie. Ungarn. Hungary.

(Transleithanien.)

Ungarisch *Magyarország*, östliche Reichshälfte der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, Transleithanien, besteht aus: a) dem Königreich Ungarn mit dem ehemaligen, jetzt einverleibten Großfürstentum Siebenbürgen, b) der Freien Hafenstadt Fiume mit Gebiet, c) dem Königreich Kroatien und Slawonien, einschließlich der ehemaligen, jetzt einverleibten Militär-Grenze. Diese Länder zusammen nennt man das ungarische Staatsgebiet, die Länder der ungarischen Krone oder die Länder der heiligen Stephans-Krone. Ungarn umfaßt 325324 qkm und (1890) 17463791 Einwohner. — Die Einteilung der Weingegenden Ungarns ist nach dem Gesetz-Artikel XXIII vom Jahre 1893 folgende: 1. Die Weingegend Ruszt-Ödenburg-Preßburg umfaßt die Territorien der Komitate Ödenburg (Sopron), Preßburg (Pozsony), Wieselburg (Moson), Eisenburg (Vas), Neutra (Nyitra). 2. Die Pest-Neograder Weingegend erstreckt sich auf die donau-linksuferigen Gemarkungen der Hauptstadt Budapest, weiter auf den oberen Waitzner, unteren, mittleren und oberen Pester Bezirk des Komitats Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und auf die Gebiete der Komitate Neograd (Nógrád), Hont und Bars. 3. Die Ofener Weingegend faßt in sich die donau-rechtsuferigen Teile der Hauptstadt Budapest und des Komitats Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun. 4. Zur Somlauer Weingegend gehören folgende vier Gemeinden des Veszprémer Komitats: Doba, Kis-Jenö, Nagy-Szöllös und Vásárhely und vom Eisenburger Komitat das Ságer Gebirge. 5. Die Neszmélyer Weingegend erstreckt sich auf die Territorien der Komitate Gran (Esztergom), Komorn (Komárom), Weißenburg (Fehér), Raab (Györ) und Veszprém mit Ausnahme der Enyinger, Devecserer und Veszprémer Bezirke des Veszprémer Komitats. 6. Die Erlau-Visontaer Weingegend faßt in sich das Gebiet des Heveser Komitats, ferner die Gemeinden Andornak, Ostoros, Kis-Tálya, Noszvaj, Novaj und Szomolya des Borsoder Komitats. 7. Die Abauj-Miskolczer Weingegend faßt in sich das Komitat Borsod mit Ausnahme der im Punkt 6 aufgezählten sechs Gemeinden, ferner die Gebiete der Komitate Gömör, Kis-Hont und Abauj-Torna, ausgenommen die Gemarkung der Gemeinde Abauj-Szántó des Komitats Abauj-Torna. 8. Zum Tokajer Weingebiet gehören: a) Vom Zempléner Komitat: die Territorien der Gemeinden Bekecs, Erdö-Bénye, Erdö-Horváti, Golop, Józseffalva, Károlyfalva, B.-Keresztur, Kisfalud, Legyes-Bénye, Mád, Monok, B.-Olaszi, Ó.-Liszka, Ond, Petrahó, M.-Hotyka, Rátka, Sárospatak, S.-A.-Ujhely, Szegi-Long, Szerencs, Szölöske, Tállya, Tarczal, Tokaj, Tolcsva, Kis-Toronya, Trauzonfalva, Vámos-Ujfalu, Vég-Ardó, Zombor, B.-Zsadány (zusammen 32 Gemeinden); b) vom Komitat Abauj-Torna: das Gebiet der Gemeinde Abauj-Szántó. 9. Die Szerednye-Vinnaer Weingegend faßt in sich das Territorium des Unger Komitats. 10. Die Munkács-Nagy-Szöllöser Weingegend faßt in sich die Gebiete der Komitate Bereg und Ugocsa und vom Zempléner Komitat den zu Punkt 8 nicht gehörigen Teil. 11. Die Érmelléker Weingegend erstreckt sich auf die Gebiete der Komitate Bihar, Szilágy und Szatmár, mit Ausnahme des Derecskeer Bezirks des Komitats Bihar. 12. Die Ménes-Magyarader Weingegend: das Gebiet des Arader Komitats. 13. Die Werschetz-Weißkirchener Weingegend erstreckt sich auf die Komitate Temes, Krassó-Szörény und Torontál. 14. Die Szegszárder Weingegend: das Komitat Tolna. 15. Die Villány-Fünfkirchener Weingegend umfaßt das ganze Gebiet des Baranyaer Komitats und den zu Punkt 17 nicht gehörigen Teil des Somogyer Komitats. 16. Die Badacsonyer Weingegend faßt in sich den Tapolczaer Bezirk des Zalaer Komitats, weiter die Gemeinden Meszes-Györök und Keszthely. 17. Die Balatonmelléker Weingegend erstreckt sich auf die übrigen Teile des Zalaer Komitats, auf die Veszprémer, Enyinger und Devecserer Bezirke des Veszprémer Komitats, sowie auf die Lengyeltótier, Marczalier und Taber Bezirke des Somogyer Komitats. 18. Die Siebenbürgen-Marosmenter Weingegend faßt in sich die Komitate Alsó-Fehér, Hunyad und Maros-Torda. 19. Die Siebenbürgen-Küküllömenter Weingegend erstreckt sich auf die Komitate Groß- (Nagy-) und Klein- (Kis-) Küküllö. 20. Die Siebenbürger Weingegend faßt in sich die Komitate Beszterce-Naszód, Fogaras, Klausenburg (Kolozs), Hermannstadt (Szeben), Szolnok-Doboka, Torda-Aranyos und Udvarhely. 21. Die Alföld er Weingegend faßt in sich die zum 2. und 3. Punkte nicht gehörenden Teile des Komitats Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, ferner die ganzen Gebiete der Komitate Szabolcs, Hajdu, Jász-Nagy-Kun-Szolnok, Békés, Csongrád, Csanád und Bács-Bodrog und den Derecskeer Bezirk des Biharer Komitats. 22. Die Fiumaner Weingegend erstreckt sich auf das Gebiet der Stadt Fiume. *R. Schröer* gibt in »Der Weinbau und die Weine Österreich-Ungarns« folgende Einteilung des ungarischen Weingebietes: I. Bezirk diesseits der Donau: 1. Weingegend Preßburg. 2. Neutra, Bars, Ober-Komorn. 3. Hont, Neograd, Waitzen. 4. Pest, Steinbruch, Hatvan. 5. Flachland. II. Bezirk jenseits der Donau: 1. Weingegend Neusiedl. 2. Raab. 3. Neszmély, Gran. 4. Ofen. 5. Weißenburg, Veszprém. Tolna. 6. Somlau. 7. Plattensee. 8. Zala, Eisenburg, Ödenburg. 9. Villány, Fünfkirchen. 10. Szegszárd. 11. Ober-Sümeg-Tolna. III. Bezirk jenseits der Theiß: 1. Weingegend Szatmár-Steinburg. 2. Érmellék. 3. Ménes-Magyarád. 4. Temes-Krassó (oberer Teil). 5. Temes-Krassó (unterer Teil). 6. Flachland. IV. Bezirk diesseits der Theiß: 1. Weingegend Erlau-Visonta. 2. Miskólcz. 3. Torna, Abauj, Gömör. 4. Tokaj, Hegyalja. 5. Ober-Zemplén, Ung, Ober-Bereg. 6. Unter-Bereg, Ugocsa. 7. Flachland. V. Bezirk Siebenbürgen: 1. Weingegend Unter-Maros. 2. Mittel-Maros. 3. Klein-Kokelsburg. 4. Groß-Kokelsburg. 5. Mezöség (Flur). 6. Szilágyság. VI. Bezirk Kroatien-Slawonien: 1. Weingegend Syrmien-Karlowitz. 2. Veröcze-Belovár. 3. Agram-Karlstadt. 4. Gradisca-Bród. 5. Petrinja. 6. Küstenland. Hinsichtlich der Boden-Verhältnisse ist zu bemerken, daß diese eben so verschieden sind wie seine Produkte. Der Boden des Hegyalja-Gebirges besteht in der oberen Schicht größtenteils aus verschieden gestaltetem trachytischen Gestein. Hier befinden sich die berühmten Weinberge von Tokaj, Tarczal, Keresztur, Mád, Talya. Die ersten Reben sollen Kolonisten aus Italien und Morea unter Bela IV. 1241 hier angepflanzt haben. Das Deindol-Gebirge weist Kalk-, der Adlerberg bei Ofen vulkanischen, das Somlyoer sowie das Badacsonyer Gebirge Basalt-Boden auf. Die nördliche Seite des Plattensees hat kalkhaltigen Thon-, das Eisenburger Komitat stark eisenschüssigen Boden, das Beregher Komitat verwitterten Alaunstein. So verschieden wie die Boden-Arten sind auch die ungarischen Rebsorten: Für Weißweine: Alanttermö, Balafant, Balint (Kleinweiß), Bisztesfehér (Mehlweiß), Borosfehér, Czerjó, Dinka (veres, fehér, zöld), Forko (Lämmerschwanz), Furmint (Mosler), Gohér, Hárslevelü, Hosszúnyelü, Kéknyelü, Kolontár, Kovácsi, Léanyka, Mézesfehér (Honigler), Mustafer, Pécsi szagos, Rakszallö (Silberweiß), Sárfehér (Honigtraube), Semendriai, Slankamenka, Vörösvallas. Für Rotweine: Bakszem, Carbenet, Clävner, Csókaszölö (Kleinschwarz), Hajnos, Kadarka, Karai, Ködös kék, Portugieser, Purcsin, Rék Góhér, Ungartraube. — Die ganz außerordentliche Mannigfaltigkeit der Ungar-Weine macht eine allgemeine Charakteristik fast unmöglich; eins nur haben die meisten Ungar-Weine mit einander gemein: den südlichen Charakter. Nach *Stephan Molnár*

werden die ungarischen Weine folgendermaßen klassifiziert: Weißweine: 1. Ausbrüche und Süßweine (Tokajer, Ruszter Ausbruch u. a.). 2. Schwere Braten-Weine (Szamorodnyer, Badacsonyer, Abrahamsberger, Somlyoer, Fülöjer u. a.). 3. Schwere Sorten-Weine (Bakatorwein von Érmellék, Kéknyelü von Badacsony, Czerjówein von Pencz und Móor u. a.). 4. Leichte Tischweine. 5. Sehr leichte Alföldер Weine. Rotweine: 1. Rote Ausbrüche und rote Süßweine (Méneser roter Ausbruch u. a.). 2. Schwere Rotweine (Ofener Adlerberger und Blocksberger, Villányer, Méneser, Szegszárder u. a.). 3. Schwere Sorten-Weine (Kadarkawein von Ménes und Erlau, der Burgunderwein von Tétény, Ofen u. a.). 4. Leichte Rotweine. 5. Schilcher-Weine. — Wertvolle Mitteilungen über die Weinbau-Verhältnisse Ungarns im allgemeinen gingen uns von der Firma David Abeles in Budapest zu.

☞ Da vom ungarischen Ackerbau-Ministerium bis zur Eröffnung der Millenium-Ausstellung (1. Mai 1896) eine genaue Landes-Beschreibung Ungarns, die sich auf alle landwirtschaftlichen Betriebe erstreckt, herausgegeben werden wird, so dürfte diese Statistik manches neue auch für den Weinbau Ungarns zu Tage fördern, so daß dadurch in unserer Abhandlung über Ungarns Weine wiedergegebene Zahlen nicht mehr zutreffend erscheinen dürften. In solchem Falle werden wir diesen Abschnitt durch einen Nachtrag den derzeitigen Verhältnissen entsprechend verbessern.

Alsó- = Nieder-, Unter-. Balaton- = Plattensee-. Duna- = Donau-. Erdö- = Wald-, Forst-. -Falu = -Dorf. Felsö- = Ober-, Über-. Kis- = Klein-. Magyar- = Ungarisch-. Mezö- = Feld-. Nagy- = Groß-. Német- = Deutsch-. Ó- = Alt-. Oláh- = Walachisch-. Szász- = Sächsisch-. Szent- = Heilig-. Szerb- = Serbisch-. Török- = Türkisch-. Tót- = Slawisch-. Uj- = Neu-.

a) Hongrie. Ungarn. Hungary.

Die Weinbau-Fläche des Königreichs Ungarn betrug im Jahre 1893 226135 ha, wovon 55902 ha von der Phylloxera angegriffen waren. Der Ertrag belief sich auf etwa 12—14 hl per Hektar. Das Königreich Ungarn bringt eine große Anzahl der vorzüglichsten Weine hervor. Als der »ideale« Ungarwein gilt der Tokajer, der König der Weine. Wenngleich dieser durchaus nicht als charakteristischer Vertreter der ungarischen Weine anzusehen ist, so ist doch den meisten eine Eigenschaft des edlen Tokajers in größerem oder geringerem Grade gemeinsam: das Feuer. Über den Tokajer Weinbau macht uns Herr *Viktor Koslinsky*, Direktor der Vinczellér Iskola (Winzer-Schule) in Tarczalon, welcher auch die Korrektur dieser Abteilung bereitwilligst übernommen hat, folgende Mitteilung: Tokaj, Tokay, Großgemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirkes im ungarischen Komitat Zemplén. Von Tokaj zieht sich nord- und nordostwärts die Berggruppe der Hegyalja (deutsch: »unterer Teil des Berges«), die sich durch ihre Weine auszeichnet, hin. Die Hegyalja (sprich »he'djalja«) ist ein 50 km langer, zwischen den Flüssen Bodrog und Hernád gelegener Gebirgszug. Hier wächst in 32 aneinander grenzenden Lagen oder Ortsgebieten der weltbekannte Tokajer (Tokaier, Tokayer). Der eigentliche oder der »edele« Tokajer stammt jedoch nicht aus Tokaj selbst, sondern er hat von dieser Stadt nur den Namen erhalten. Aller Wahrscheinlichkeit ist dies darauf zurückzuführen, daß in Tokaj am 28. Oktober, also mitten in der Weinlesezeit, die in Ungarn ehemals berühmte Messe abgehalten wird, die, einzig in ihrer Art, besonders in früheren Zeiten von Menschen aus aller Herren Länder besucht war. Daß nun hier in jener eisenbahnlosen Zeit unter den vielen und großen Geschäften auch Weingeschäfte abgewickelt wurden, liegt sehr nahe. Zur Geschichte des Tokajers schreibt man ferner: Einer ganz besonderen Veranlassung hatte der Tokajer seine Einführung in die höheren und höchsten Kreise der Gesellschaft zu danken, und zwar einem ihm durch Papst Pius IV. im Jahre 1562 ausgestellten Empfehlungsbriefe. Während des Tridentinischen Konzils hörte nämlich der Bischof von Fünfkirchen, Georg Draskovics, an der päpstlichen Tafel zu Trient den Wein vom Vesuv, Lacrimae Christi genannt, über die Maßen preisen. Dem gegenüber erklärte er ohne Verzug und mit aller Zuversicht, daß er mit einem noch besseren Gewächse aufzuwarten vermöge, und ließ aus seinem Keller einige Flaschen roten Ungarwein holen, dem selbst die Italiener ihre Anerkennung nicht versagen konnten: es war eine Probe aus den Reben-Pflanzungen des Dorfes Tálya. Auch der Papst kostete davon, fand das Gewächs vorzüglich und als er erfahren hatte, daß es aus Tálya stamme, rief er scherzend: »Summum Pontificem talia vina decent! Solch' ein Wein (aber auch: der Tályawein) ist eines Papstes würdig!« Dies Wortspiel begründete den Ruf des Produktes des sogenannten Tokajer Weingebirges und man nannte das Gewächs noch lange »Tályawein«, bis zu Anfang des 18. Jahrh. der Ruf der Kellereien des Fürsten Franz Rakoczy zu Tokaj jene ursprüngliche Bezeichnung völlig verdrängte. — Der edelste Tokajer wächst bei dem Marktflecken Tarczal, auf einem nur 200 m langen Fleck, der dem königlichen Hause gehört; er führt den Namen Szarvas. Nächstdem sind die besten Erzeugungs-Orte: Tálya, Mád, Kisfalud, Zsadany, Tolcsva, Bodrog-Olaszi; Mittelweine liefern: die Stadt Tokaj, Keresztúr, Erdö-Bénye, Sarospatak, Ond, Szanto, Satoralljа-Ujhely, Golop, Zombor, Erdö-Horváti, Ratka, Kis-Toronya. Das ganze Gebiet dieses 5 Quadrat-Meilen großen Gebirgsstockes umfaßt 6162 ha Weingärten, welche früher in guten, reblausfreien Jahren 80000 hl, zwei Drittel hiervon in mittleren und ein Drittel in schlechteren Jahrgängen hervorbrachten. Die Erträge, auf die vermöge des meist vulkanischen Bodens die Witterungs-Verhältnisse einen unglaublichen Einfluß haben, stellen sich im zehnjährigen Durchschnitt auf zwei vorzügliche, drei gute und fünf geringere Jahre, was zur Erhöhung des Preises des guten Produktes nicht wenig beiträgt. — Der Tokajer wird in mehreren Sorten hergestellt: Aus Trauben ohne Auslese erhält man den Szamorodni, von russisch-polnischen Häusern so benannt, was dem Begriff »so wie er gewachsen ist« entspricht. Es werden hierbei die durch die Edelfäule entstandenen und eingetrockneten Beeren nicht herausgesucht und zur Ausbruch-Erzeugung verwendet, sondern sie werden mitgetreten und mitgepreßt. Man erhält so einen kräftigen, feurigen, wenig süßen Wein von ausgeprägtem, eigentümlichem Geschmack und Bouquet-Reichtum. Werden die Trocken-Beeren vorher ausgelesen und die Trauben dann gekeltert, so heißt das Produkt Ordinari (»gewöhnlicher Wein«), ein der Süße entbehrender, sonst guter Wein, der meist im Lande selbst getrunken wird. Der Ausbruch ist der edelste Wein von Trockenbeeren. Man gießt auf die bis zu einer feinen breiigen Masse getretenen Trocken-Beeren Most aus besten Lagen und läßt die gut aufgerührte Masse 12 bis 48 Stunden stehen, um selbe dann wieder durch den Sack zu treten und die Trester zu pressen, wobei aber der Tresterwein nicht zum Ausbruch gerechnet und geschüttet wird. Das Quantum Bütten von 30 l Inhalt an Trockenbeeren für ein Faß Most von 135 l bestimmt das Ausbruchs-Sortiment: ein-, zwei-, drei-, vier-, fünfbüttiger Wein. Ausnahmsweise werden auch sechsbüttige gemacht; es werden dann auf 180 l gute Trockenbeeren 135 bis 140 l Most aufgeschüttet. Forditas ist der zweite Mostaufguß auf die abgesackten, aber noch nicht ausgepreßten Trockenbeeren; dieser Wein ist dann ungefähr einem sehr guten Szamorodni gleich. Werden die Trockenbeeren in unten durchlöcherte und mit Zapfen geschlossene Bottiche geschüttet, so fließt aus ihnen durch den Druck der

eigenen Schwere eine zuckerreiche Flüssigkeit ab, die nur unvollkommen vergärt: die Essenz, welche einen sehr zuckerreichen, alkoholarmen, aromatisch höchst wohlschmeckenden Wein gibt. Der unter dem Namen Máslás bekannte Wein ist kein Lese-, sondern ein Kellermanipulations-Produkt. Es wird nämlich auf das Lager eines guten Weines ein minderer Wein aufgegossen und nach einiger Zeit abgezogen. Der Name entspricht dem Begriff des zweiten Aufgusses. Die Hegyaljaer Weine sind alle weiß. Die edelste Rebsorte ist die Furmint (»Mosler«), daneben Hárslevelü und Fehérfrölö, hier und da gelber Muskateller. In der Hegyalja ist die vollkommene Ausbildung von Trockenbeeren die Hauptbedingung einer guten Lese; denn nur in diesem Falle kann Dessertwein bereitet werden, welcher den Hauptwert der Produktion bildet und für diese Weingegend charakteristisch ist. Ein gut gelungener Tokajer-Wein ist hochfein, von eigentümlichem, angenehmem Geschmak, welcher von keinem anderen Weine der Welt übertroffen wird. Der »Szamorodni« ist markig, feurig, geschmeidig, nur selten süßlich, aber sehr gehaltreich, in ganz gereiftem Zustande sehr angenehm, bitterlich — an Mandel- oder Brotgeschmack erinnernd — und hoch aromatisch. Der »Ausbruch« oder ungarisch »aszú« ist wegen des mehr oder weniger großen Zucker-Gehaltes, der die vollständige Ausgährung etwas hemmt, meistens alkoholärmer als der Szamorodni, dem gegenüber aber neben sonst ebenbürtigen Eigenschaften immer charakteristisch süßlich und besonders aromatisch. Letztere Eigenschaft ermöglicht es dem Kenner, den echten Tokajer-aszú von allen nachgeahmten oder südlichen Likör-Weinen unterscheiden zu können. Der Tokajer hat eine Blume und ein Aroma im wirklichen Sinne des Wortes, welches an Intensität dem Geruche des besten Honigs gleicht. — Es wird im Tokajer Gebiete auch sogenannter Ürmös und Föttmust erzeugt; der erste ist mit etwas Wermut bis zur Hälfte eingedickter Most aus der Presse, nicht aus dem Sacke, der zweite einfacher eingedickter Most, im jugendlichen Alter ein süßes, prickelndes, besonders von Damen gern genossenes Getränk zu Backwerk oder Kastanien, im hohen Alter aber eine klare, dunkel-goldfarbige, außerordentlich feine und starke Flüssigkeit, welche den Tokajer-Charakter deutlich an sich trägt. Zwischen beiden besteht nur der einzige Unterschied, daß der »Urmös« immer etwas Wermut-Geschmack hat. Leider wird dieser eingedickte Most von gewissenlosen Menschen zur Fabrikation von Ausbruch als Zusatz zum Most statt der Trockenbeeren verwendet, und namentlich das Ausland als Absatz-Gebiet hierfür mit Erfolg aufgesucht. — Über die Preise für Tokajer, welche der Güte des Produktes entsprechend, keine geringen sind, sei folgendes hervorgehoben: Im Jahre 1860 kaufte Napoleon III. eine Kiste von 200 Flaschen Tokajer, Gewächs von 1811, für den Preis von 10000 Fcs., also die Flasche zu 50 Fcs. Der Kaiser von Österreich hatte vom König von Holland einen Zug arabischer Pferde erhalten und machte ihm dafür ein Gegengeschenk, aus 2000 Flaschen Tokajer bestehend, die er in Krakau zu dem Preise von sieben Dukaten (gegen 67 Mk.) pro Flasche hatte aufkaufen lassen. Krakau hat von jeher den Ruf besessen, die Ungar-Weine pfleglich zu behandeln.

Abony (Zemplén). *w.*
Ábrahám (Zala). *w.*
Ábrahámsberg. *w.*
Ács (Komárom). *w.*
Acsa (Weißenburg). *w.*
Acsád (Veszprém).
Ács-Teszér (Veszprém).
Adánd (Somogy).
Adlerberg vergl. Ofen.
Adony (Weißenburg).
Agadics (Krassó-Szörény).
Ágárd (Nógrád).
Ágfalva (Ödenburg).
Agris, Egres (Arad).
Aho (Bars).
Ajka (Veszprém).
Ajnácskö (Gömör).
Aka (Veszprém).
Akali (Zala).
Akli (Ugocsa).
Akol (Baranya).
Alacska (Borsod). *w.*
Château-Alacska. *w.*
Alberti (Pest).
Alcsuth (Fejér).
Alföld[1]). *w.*
—er Sandwein. *w.*
Alhau, Alhó (Vas).
Alibunár (Torontál).
Aljos, Allios (Temes).
Almádi (Veszprém). *w*
Almágy (Gömör).
Almamellék (Somogy).
Almás[2]) (Bács-Bodrog).
Almás (Szilágy).
Almás-Tó (Pest).
Alpár (Bihar).
Alsó-Almás (Hont).
Alsó-Balog (Gömör).
Alsó-Bodony (Nógrád).
Alsó-Boldád (Szatmár).
Alsó-Dabas (Pest).
Al-Debrö (Heves).
Alsó-Derna (Bihar).
Alsó-Dörgicse (Zala).
—er Burgunder. *r.*
—er Muskateller. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Sylvaner. *w.*
Alsó-Eörs, -Örs (Zala).
Alsó-Fegyvernek (Hont).
Alsó-Galla (Komárom).
Also-Golop (Zemplén).
Alsó-Hahót (Zala).
Alsó-Homoród (Szatmár).
Alsó-Illmicz (Moson).
Alsó-Józsa (Hajdu).
Alsó-Kovil (Bács-Bodrog).
Alsó-Lendva, Unter-Limbach (Zala). *w.*
Alsó-Ludány (Nógrád).
Alsó-Lugos (Bihar).
Alsó-Nána (Tolna).
Alsó-Némedi (Pest).
Alsó-Novaj (Abauj).
Alsó-Nyék (Hont).
Alsó-Páhok (Zala).
Alsó-Palojta (Hont).
Alsó-Pél (Bars).
Alsó-Petény (Nógrád).
Alsó-Prandorf (Hont).
Alsó-Rajk (Zala).
Alsó-Rakoncza (Hont).
Alsó-Raks (Vas).
Alsó-Sáp (Nógrád).
Alsó-Segesd (Somogy).
Alsó-Szécsényke (Nógrád).
Alsó-Szemeréd (Hont).
Alsó-Szölös (Nyitra). *w.*
Alsó-Szuha (Gömör).
Alsó-Vadász (Abauj).
Alsó-Zsember (Hont).
Alt-Orschowa vergl. Ó-Orsova.
Andocs (Somogy).
Andód (Nyitra).
Andornak (Borsod).
Andráshida (Zala).
Antalfa vergl. Szent-Antalfa.
Antalfalva (Gömör).

[1]) Alföld, d. i. »Niederland«, ist die ungarische Benennung der weiten Ebene Ungarns oder der sog. »größten ungarischen Ebene», die im W. und S. von der Donau, im N. und O. von den Ausläufern der nördlichen und östlichen Karpaten begrenzt wird und ein längliches Viereck von 220 km Breite und 440 km Länge bildet, dessen Fläche etwa 96000 qkm beträgt, beinahe die Hälfte von Ungarn im engeren Sinne.

[2]) Almás (sprich »ólmäsch«, d. h. »apfelreich«) heißen mehrere obstreiche Thäler in Ungarn und Siebenbürgen. Außerdem führen diesen Namen einzeln oder als Beinamen über 30 Ortschaften in Ungarn und Siebenbürgen.

Apagy (Szabolcs).
Apahegy (Szatmár). *w.*
Apar (Tolna).
Apatelek, Mokra (Arad).
Apáti (Nógrád).
Apatin (Bács-Bodrog). *w.*
Apcz (Heves). *w.*
Apostag (Pest). *w.*
Arács (Zala). *w.*
Arad[1]).
—er Bakator. *w.*
—er Kadarka. *r.*
—er Riesling. *w.*
Aranyág (Arad).
Aranyág vergl. Hernyakova.
Aranyod (Zala).
Aranyos (Heves).
Aranyos-Marót (Bars). }
—er Merlot. *r.* [*w. r.*] }
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Aranyos-Medgyes (Szatmár).
Ardó (Szilágy).
Arló (Borsod).
Asszonyvásár (Bihar). *w.*
Aszaló (Somogy).
Aszár (Komárom).
Aszód (Pest). *w.*
Aszófö (Zala).
Avas-Ujváros (Szatmár).
Babarcz (Baranya).
Bábony (Somogy).
Bács[2]). *r. w.*
Bács-Almás vergl. Almás.
Bács-Brestovác (Bács-Bodrog).
Badacsony (Zala). *w.*
—er Blaustingel.
Badacsonyer Kéknyelü. *w.*
— Muskateller. *w.*
— Riesling. *w.*
Bag (Pest).
Bagola-Sáncz (Somogy).
Bagonya (Zala).
Bagos (Szilágy).
Bagota (Baranya).
Baj (Komárom).
Baja (Bács-Bodrog).
Bajmócska (Nyitra).
Bajmócz-Apáti (Nyitra).
Bajna (Nyitra).
—er Tischwein. *w.*
Bajot (Esztergom).
Bajta (Hont).
Bak (Zala).
Bakabanya (Hont).
Bakócza (Baranya).
Bakónak (Zala).
Bakonya (Baranya).
Bakony-Tamási (Veszprém).
Bakovár (Temes).
Baksa (Baranya).
Bakta (Heves).
Balajt (Borsod). *w.* [grád.]
Balassa-Gyarmat vergl. Nó- }
Balaton-Berény (Somogy).
Balatonfö-Kajár (Veszprém).
Balaton-Füred[3]).
Balaton-Henye (Zala).
Balaton-Keresztur (Somogy).
Balaton-Kis-Szöllös (Zala).
Balaton-Szent-György (Somogy).
Balaton-Udvari (Zala).
Balaton-Ujlak (Somogy).
Balázs (Zólyom, Sohl). *w.*
Balázsháza, Blagea (Szilágy).
Balf (Sopron, Ödenburg).
Balkány (Szabolcs)
Balla (Szilágy).
Balmaz-Ujváros (Hajdu).
Balsa (Szabolcs).
Baltavár (Vas). *w.*
Bályog (Bihar).
Bán (Baranya).
Bana (Komárom).
Bánát[4]). *w.*
Bánát-Komlós vergl. Kom- }
Bánfalva (Borsod). [lós.] }
Bánhida (Komárom). *w.*
Bánhorvát (Borsod).
Bánk (Nógrád).
Bánok-Szent-György }
Bános (Baranya). [(Zala).] }
Bár (Somogy).
Barabás (Zala).
Baracska (Bács-Bodrog).
Báránd (Bihar).
Baranya[5]).
Baranyavár (Baranya).
Baráti (Hont).
Barátur (Baranya).
Bárd (Somogy).
Bársonyos (Veszprém).
Bát (Hont).
Batarcs (Ugocsa).
Bataszek (Tolna). *r.*
Báthmonostor (Bács-Bodrog).
Batóny (Heves).
Bátorkesz (Esztergom).
Batta, Szazhalom (Fejér).

---

[1]) Arad, Komitat in Ungarn, grenzt im O. an das Komitat Hunyad, im S. an Krassó und Temes, im W. an Csanád und Békés, im N. an Bihar. Es ist im östlichen größeren Teile erfüllt von Zweigen der siebenbürgischen Karpaten, den Hegyes- und Moma-Kodru-Gebirgen, im westlichen eben. Das Land ist reich an Wein. Die vorzüglichsten Sorten bauen die Ortschaften Ménes, Magyarád, Világos, Kovaszincz, Kuvin, Gyorok und Paulis. Von der Hauptstadt Arad aus wird ein bedeutender Handel nach Deutschland und dem Schwarzen Meere betrieben, besonders mit Getreide, Spiritus, Wein, Tabak usw.

[2]) Bács (sprich »bātsch«), Bácska, amtlich Bács-Bodrog, Komitat in Ungarn zwischen der Donau und Theiß, grenzt im N. an die Komitate Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und Csongrád, im O. an Torontál, im S. an Kroatien-Slawonien, im W. an Baranya. Es ist ausgezeichnet durch natürliche Fruchtbarkeit und seine günstige Lage an den beiden Hauptflüssen des Landes. Das Komitat hat 11079,41 qkm, (1890) 716488 Einwohner und umfaßt 13 Stuhlbezirke: Apatin, Bács-Almás, Baja, Hódság, Kula, Deutsch-Palánka, Ó-Becse, Titel, Topolya, Neusatz (Ujvidék), Zenta, Zombor und Zsablya; ferner die Städte mit Municipium Zenta, Baja, sowie drei königliche Freistädte: Szabadka oder Maria-Theresiopel, Zombor und Neusatz, 121 Groß-Gemeinden, 2 Klein-Gemeinden und 41 größere Puszten oder Meiereien.

[3]) Balaton, d. i. »Plattensee«; Füred, d. i. »Bad«. Balaton-Füred, Dorf und Kurort im Stuhlbezirk Tapolcza des ungarischen Komitats Zala, ist romantisch gelegen, indem es einerseits an den Plattensee, andererseits an die östlichen Hügel-Ausläufer des Bakony-Waldes stößt. Es werden hier viel Trauben zu Kurzwecken verbraucht.

[4]) Bánát oder Bánság bezeichnet im Ungarischen im allgemeinen eine Grenzprovinz oder jede Gegend, über die ein Ban herrscht, in ähnlicher Weise wie in Deutschland das Wort »Mark«. Insbesondere ist Banat der Name einer Landschaft in Ungarn, welche die Komitate Temes, Torontál und Krassó umfaßt. Das alte Temeser Banat enthält mit der Banal-Grenze 28040 qkm und ist sehr fruchtbar. Es grenzt im N. an die Maros, im O. an das Banater-Gebirge, das Ungarn von der Walachei und Siebenbürgen trennt, im S. an die Donau und im W. an die Theiß. Das heute nur noch einen geographischen Begriff und keinen Verwaltungs-Bezirk mehr darstellende Banat hat 26382 qkm und (1890) 1433424 Einwohner.

[5]) Baranya (sprich »bóranjo«), ungarisches Komitat, grenzt im N. an Tolna, im O. an die Donau, im W. an Somogy, ist im S. durch die Drau von Kroatien geschieden und wird von den Ausläufern der steirischen Alpen durchzogen. Das Land ist außerordentlich fruchtbar und reich an guten Weinen. In weinbaulicher Hinsicht bildet es die Villányer Weingegend.

Báttaszék (Tolna).
Battina (Baranya).
Battonya (Csanád). *w.*
Bavanistye (Temes).
Château-Bayer. *r.*
Baza (Zala).
Bazin, Pösing, Bösing[1]).
—er Riesling. *w.*
—er Sylvaner. *w.*
—er Traminer. *w.*
—er Veltliner. *w.*
Bazsi (Zala).
Bebes (Zala).
Becse (Veszprém).
Becske (Nógrád).
Bécz (Zala).
Beczefa (Baranya).
Beczkó (Trencsén).
Bedeg (Tolna).
Békásmegyer (Pest).
Bekecs (Zemplén).
Békés. *w.*
Békés-Csaba (Békés).
Bél (Hont).
Belacz (Tolna).
Belecska (Tolna).
Belényes (Bihar).
Belényes-Örvényes (Bihar).
Belezna (Somogy).
Bellye (Baranya).
Bénye (Pest).
Bér (Nógrád).
Berczel (Szabolcs).
Béreg (Bács-Bodrog).
Beregszász[2]).
—er Welschriesling. *w.*
Beremend (Baranya).
Berente (Borsod).
Berettyó-Ujfalu (Bihar). *w.*
Berhida (Veszprém).
Berkenye (Nógrád).
Berkesd (Baranya).
Berki (Nógrád, Neograd).
Berlistye (Krassó-Szörény).
Bernecze (Hont).
Bernye (Bihar).
Berzéte (Gömör).
Besenyö[3]) (Borsod).
Besenyö (Neutra, Nyitra). *w.*
Bezdán (Bács-Bodrog).
Bezdin (Temes).
Bezeréd (Zala).
Bia (Pest). *w.*
Bicske (Fejér). *w.*
Bihar[4]).
Bikal (Baranya).
Bikity (Bács-Bodrog).
Billét (Torontál).
Biri (Szabolcs).
Birián (Baranya).
Bisse (Baranya).
Blagea vergl. Balázsháza.
Blocksberg vergl. Ofen.
Blumenthal vergl. Máslak.
Bocsár (Torontál).
Bocska (Zala).
Boda (Baranya).
Bodajk (Fejér).
Böde (Zala).
Bodóháza (Hajdu).
Bodókö-Ujfalu (Abauj).
Bodokö-Váralja (Abauj).
Bodolya (Baranya).
Bodoncz (Vas).
Bodrog-Olaszi (Zemplén).
Bodva, Boldva (Borsod).
Bogáros (Torontál).
Bógát (Szabolcs).
Bogdánd (Szilágy).
Bogdány (Pest). *w.*
Boglár (Fejér). *w. r.*
—er Burgunder. *r.*
Bogojeva (Bács-Bodrog).
Bogsánbánya vergl. Német-Bogsán.
Bogsia vergl. Román-Bogsán.
Bokod (Komárom, Komorn).
Bökönye (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Bölcske (Tolna).
Boldogasszonyfa (Vas).
Boldva vergl. Bodva.
Boly (Zemplén). *r.*
Bonczódföld (Zala).
Bonnya (Somogy).
Böny (Györ).
Bonyhád (Tolna). *w. r.*
Borbolya (Sopron).
Borcsa (Torontál).
Borgáta (Vas).
Borjád (Baranya).
Borosjenö, Weindorf (Pest). *w.*
Borossebes (Arad).
Borota (Bács-Bodrog).
Borsfa (Zala).
Borsod[5]).
Borsod-Nyék, Necken markt (Borsod).
Borsos-Berinke (Nógrád).
Börzöncze (Zala).
Börzsöny (Hont).
Bösing vergl. Bazin.
Böszénfa (Somogy).
Bóta (Borsod).
Botfa (Zala).
Botos (Torontál).
Bottyán (Pest).
Boz (Ödenburg, Sopron).
Bozsók (Zala).
Brestovác vergl. Bács-Brestovác.
Brostyán (Krassó-Szörény).
Bruckenau, Piske (Temes).

---

[1]) Bösing, auch Pösing, magyar. Bazin, Stadt mit geordnetem Magistrate im ungarischen Komitat Preßburg (Pozsony), im Waagthale, hat nicht unbedeutenden Weinbau.

[2]) Beregszász (sprich »Beregsāß«, ehedem Lampertshaus, eine deutsche Gründung), Hauptort des ungarischen Komitats Bereg, am Fuße einer einzelnen aus der Ebene sich erhebenden und mit Wein bepflanzten Gebirgs-Kette aus trachytischen Gesteinen.

[3]) Besenyö, Bessenyö (sprich »béschenjö«; auch Bessenova, Bešenova) heißen mehrere Ortschaften und Puszten in Ungarn, Siebenbürgen und Syrmien. Der Name wird von dem Volke der Petschenegen (magyarisch »Besenyök«) hergeleitet.

[4]) Bihar, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Hajdu, Szabolcs und Szatmár, im W. an Békés, im S. an Arad, im O. an Siebenbürgen. In seinem westlichen größeren Teile bildet es eine fortlaufende, mit Sümpfen, Sandheiden und fruchtbaren Strecken abwechselnde Ebene, in seinem östlichen ist es Gebirgsland, dessen Höhen es von Siebenbürgen scheiden. Der Boden ist meistens ergiebig und bringt im Gebirge guten Wein hervor. Das Komitat hat 10961,63 qkm und (1890) 516704 Einwohner. Es zerfällt außer der Stadt mit Municipium und Komitatssitz Großwardein in die 17 Stuhlbezirke: Bél, Belényes, Berettyó-Ujfalu, Cséfa, Derecske, Elesd, Ér-Mihalyfalva, Großwardein (Központi járás), Magyar-Cséke, Margita, Mezö-Keresztes, Nagy-Szalonta, Szalárd, Székelyhid, Tenke, Torda und Vaskóh.

[5]) Borsod (sprich »borrschod«), ungarisches Komitat im ehemaligen diesseitigen Theißkreise, grenzt im N. an das Komitat Abauj-Torna und Gömör, im O. an Abauj-Torna, Zemplén und Szabolcs, im S. und W. an Heves, hat 3427,77 qkm und (1890) 216794 Einw. Das Komitat zerfällt außer der Hauptstadt Miskolcz in die sechs Stuhlbezirke: Eger, Mezö-Csát, Miskolcz, Ózd, Szendrö und Sajó-Szent-Peter. Der Nordwesten ist vorwiegend gebirgig, nur der südöstliche kleinere Teil eine fruchtbare Ebene. Das schönste und breiteste Thal ist das des Sajó-Flusses. Borsod stellt in weinbaulicher Beziehung die Miskolczer Weingegend dar, wegen seiner vielseitigen Fruchtbarkeit wird es auch als Kleinungarn bezeichnet, da es fast alle Erzeugnisse Ungarns in sich birgt. Wegen seines Reichtums an Getreide, Wein, Obst und Mineralien ist es zu den gesegnetsten Landstrichen Ungarns zu rechnen.

Bubuliska (Bereg).
Bucsa (Zala).
Bucsú-Szent-László (Zala).
Bucsuta (Zala).
Budai vergl. Ofen.
— sashegyi vergl. Adler-berg.
Budakesz (Pest).
Budaörs (Pest). *w.*
Budapest[1]). *r. w.*
Budavár vergl. Ó-Budavár.
Bugyi (Pest).
Buják (Nógrád).
Bukalja (Vas).
Bükösd (Baranya). *w.*
Bülgezd (Szilágy).
Burgerberg vergl. Ofen.
Bur-Szent-György (Pozsony).
Bussa (Nógrád).
Büssü (Somogy). *w.*
Buziás (Temes).
Buzsák (Somogy).
Charleville (Torontál).
Cokulá vergl. Oka.
Csaba (Békés).
Csaba (Borsod). *w.*
Csabdi (Fejér).
Csáford (Sopron).
Csajág (Veszprém).
Csákány (Abauj).
Csakathurn vergl. Csáktornya.
Csákberény (Fejér).
Csáktornya[2]).
Csákvár[3]). *w.*
Csalár (Nógrád).
Csanád[4]).
Csanak (Raab, Györ). *w.*
Csanálos (Bács-Bodrog).
Csánk (Hont).
Csantavér (Bács-Bodrog).
Csány (Heves). *w.*
Csány (Szilágy).
Csapi (Zala).
Csarnahó (Zemplén).
Csarnóta (Baranya). *r.*
Császár (Komárom, Komorn).
Császártöltés (Pest).
Császta (Baranya).
Csataalja (Bács-Bodrog).
Csatár (Bihar).
Csávoly (Bács-Bodrog).
Csécse (Nógrád).
Csege (Hajdu).
Csegöld (Szatmár).
Csehi (Zala).
Csehi (Vas, Eisenburg).
Csehi-Mindszent (Eisenburg).
Csehi-Somlyó (Szilágy).
Csejkö (Bars).
Csejte (Nyitra).
Cseke (Bars).
Cseklész, Landschütz (Pozsony).
Csékut (Veszprém).
Csente (Zala).
Csentva vergl. Leopoldova.
Csep (Komárom, Komorn).
Csép (Pest).
Csépa (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Csepel[5]). *w.*
Csepely (Somogy).
Csepreg (Sopron).
Cserdi (Baranya).
Cserépfalu (Borsod).
Cserépváralja (Borsod).
Cserkut (Baranya).
Csernye (Veszprém).
Cserszeg-Tomaj (Zala).
Csertész (Ung).
Csertö (Somogy)
Cservenka[6]).
Csesze (Pozsony).
Csesznó vergl. Sércz.
Csetény (Veszprém)
Csetfalva (Bereg).
Csév (Gran, Esztergom)
Csibrák (Tolna). *w.*
Csicsó (Somogy).
Csobáncz (Zala). *w.*
Csobánka (Pest). *w.*
Csókakö, Csóka (Fejér).
Csökmö (Bihar).
Csoknya (Somogy).
Csököly (Somogy).
Csolnok (Esztergom).
Csoma (Somogy).
Csömör, Czömör (Pest).
Csongrád[7]). *w.*
—er Riesling. *w.*
Csontfalu (Szepes).
Csopák (Zala).
—er Riesling. *w.*
Csöpincz (Vas).
Csór (Fejér, Weißenburg).
Csörneföld (Zala).
Csornok, Czornok (Nyitra).
Csösztelek (Torontál).
Csövár (Pest).
Csujafalva (Bihar).
Csukics (Krassó-Szörény).

---

[1]) Budapest (sprich »budapescht«), königl. Freistadt im Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, Haupt- und Residenzstadt des Königreichs Ungarn, besteht aus den durch das ungarische Gesetz XXXVI von 1872 zu einer Gemeinde vereinigten Städten Buda (slaw. Budin) oder Ofen nebst Ó-Buda oder Altofen rechts der Donau und Pest nebst Steinbruch (Köbánya) links der Donau und der im Flusse nördlich gelegenen Margareten-Insel. Die rechte Ufer-Seite zeigt im Vordergrund den Gerhards- (Blocks-) Berg, im Hintergrunde reihen sich stufenförmig höhere Berge und anmutige Thäler an. An der der Stadt zugekehrten Seite der Berge wachsen die bekannten Ofener Weine; leider hat aber die Reblaus die Weinstöcke hier fast gänzlich vernichtet.

[2]) Csakathurn, ung. Csáktornya, Groß-Gemeinde und Sitz eines Stuhlbezirkes im ungarischen Komitat Zala, an der Ternowa, auf der sog. Murinsel.

[3]) Csákvár (sprich »tschähkwahr«, d. i. Burg oder Schloß Csák), Groß-Gemeinde und Wallfahrtsort im ung. Komitat Stuhlweißenburg, am Fuße des Bakony-Waldes, gehört der gräfl. Familie Esterházy, die hier ein schönes Schloß mit Park besitzt.

[4]) Csanád (sprich »tschánnahd«), Komitat in Ungarn, grenzt im N. und O. an die Komitate Békés und Arad, im S. an Torontál, im W. an Csongrád, ist 1618,20 qkm groß und hat (1890) 130575 Einw. Die Südgrenze bildet die Maros, das einzige fließende Gewässer des Komitats. Die wichtigsten Ortschaften sind Makó, Battonya und Nagy-Lak. Benannt ist das Komitat nach dem alten, jetzt in Ruinen liegenden Schlosse Csanád bei dem Dorfe Magyar-Csanád.

[5]) Csepel (sprich »tscheppel«; auch Ráczkeve genannt), eine durch den Soroksárer Donauarm gebildete, 50 km lange, sehr fruchtbare Insel im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat 330 qkm Flächen-Inhalt. In alten Zeiten war die Insel der Sommer-Aufenthalt der magyar. Herrscher.

[6]) Cservenka (sprich »tscherwenka«), Groß-Gemeinde im ung. Komitat Bács-Bodrog, in der fruchtbaren Bácska, am Franzens- oder Bácser-Kanal.

[7]) Csongrád (sprich »tschónngrahd«), Komitat in Ungarn, grenzt im N. an Jász-Nagy-Kun-Szolnok, im O. an Békés und Csanád, im S. an Torontál und Bács-Bodrog, im W. an Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat 3413 qkm und (1890) 261340 Einw. Das Land ist durchgängig eben und eins der fruchtbarsten Komitate Ungarns, in welchem der Weinbau von hoher Bedeutung ist. Die Theiß, welche Csongrád in zwei gleiche Hälften teilt, sowie die Flüsse Körös und Maros befördern bedeutend den Handel. Das Komitat ist nach dem bei der Groß-Gemeinde Csongrád in Trümmern liegenden Schlosse gleichen Namens benannt. Es besteht aus der königl. Freistadt mit Municipium Szegedin und Hódmezö-Vasárhely, der Stadt Szentes und den drei Stuhlbezirken Csongrád, Dorozsma und Mindszent.

Csurgó[1]). *w.*
Csurog (Bács-Bodrog).
Csúz (Komárom).
Csuza (Baranya).
Cutia vergl. Lophágy.
Czajla (Pozsony).
Czáling (Vas).
Czecze (Fejér).
Czegléd[2]). *w.*
—er Sandwein.
Czernabara (Torontál).
Czétény, Csétény (Nyitra). *w.*
Czibakháza (Jász-Nagy-Kun-Szolnok). *w.*
Czikó (Tolna).
Czömör vergl. Csömör.
Czornok vergl. Csornok.
Czrepaja vergl. Zrepaja.
Dab (Pest).
Dabas (Pest). *w.*
Dabolcz (Ugocsa).
Dad (Komárom).
Dág (Esztergom, Gran).
Damák (Borsod).
Damászd vergl. Ipoly-Damasd.
Danova vergl. Deánfalu.
Dány (Pest). *w.*
Darázs (Baranya).
Darázsfalva, Traisdorf, Frauensdorf (Sopron.
Dárda (Baranya).
Darócz (Baranya). *w.*
Darufalva (Sopron).
Deánfalu, Dianova, Danova (Turócz).
Debreczen, Debreczin, Debretzin[3]).
Debrö (Heves). *r. w.*
Decs (Tolna). *r.*
Déda (Bereg).
Dédes (Zala).
Deliblat (Temes).
Deménd (Heves).
Deménd (Hont).
Derecske[4]).
Derenk (Torna).
Deronya (Bács-Bodrog).
Deszk (Torontál).
Detta (Temes).
Deutsch-Bogsán vergl. Német-Bogsán.
Deutsch-Boly vergl. Német-Boly.
Deutsch-Kreutz vergl. Német-Keresztur.
Déva-Ványa (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Devecser[5]).
Dévény, Theben[6]).
Devicse (Hont).
Dianova vergl. Deánfalu.
Dinka Sandwein. *w.*
Dinnyeberki (Baranya).
Dinnyés (Fejér).
Diósad (Szilágy).
Diós-Berény (Tolna).
Diósd, Órás (Fejér). *w.*
—er Kovácsiwein. *w.*
Diós-Györ[7]). *w.*
Diós-Jenö (Nógrád).
Dióskál (Zala).
Diószeg[8]). *w.*
—er Bakator.
Diszel (Zala).
Doba (Veszprém).
Doborján, Raiding (Sopron, Ödenburg).
Doboz (Fejér, Weißenburg).
Dobra (Szatmár). *w.*
Dobri (Zala).
Dobricza (Torontál).
Döbröcze (Zala).
Döbrököz[9]). *w.*
Dobronak (Zala). *w.*
Döbrönte (Veszprém).
Dolány (Nógrád).
Dolova (Torontál).
Dombovár[10]).
Dombrád (Szabolcs).
Dömeföld (Zala).
Domonkosfa (Vas).
Domony (Pest).
Dömös (Esztergom).
Domoszló (Heves).
Dömsöd (Pest).
Dörgicse (Zala).
Döri-Patlan (Tolna).
Dorog (Esztergom). *w.*
Dorogma (Borsod).
Doroszló (Bács-Bodrog).
Dorozsma[11]). *w.*
Draucz (Arad).
Drégely-Palánk (Hont).
Drenó, Drieno (Hont).
Drieno vergl. Drenó.
Drietoma (Trencsén).
Dubova (Pozsony).
Dubovácz (Temes).
Duka (Pest).
Duna-Almás (Komárom).
Dunaegyháza, Duna-Egyháza (Pest).
Duna-Földvár (Tolna).
Dunakesz (Pest).
Duna-Pataj[12]). *w.*
Duna-Pentele (Fejér).
Duna-Radvány (Komárom).
Duna-Szekcsö (Baranya).
Duna-Szent-György (Tolna).

---

[1]) Csurgó (sprich »tschurgoh«), Groß-Gemeinde und Sitz des Stuhlbezirkes Csurgó im ung. Komitat Somogy (Sümeg).

[2]) Czegléd (sprich »ze'glehd«), Stadt mit geordnetem Magistrat im Pester Komitat, 75 km südöstlich von Budapest, hat bedeutenden Obst- und Weinbau.

[3]) Debreczin (sprich »de'brezin«, ung. Debreczen), königl. Freistadt mit Municipium (seit 1693) im ung. Komitat Hajdu im ehemaligen jenseitigen Theißkreise. — Die Debrecziner Heide ist etwa 950 qkm groß; das Gebiet ist teils Sand-, teils Thonboden, aber im allgemeinen sehr fruchtbar.

[4]) Derecske (sprich »Deretschke«), Marktflecken und Hauptort des Stuhlbezirks Derecske im Biharer Komitat in Ungarn, ein ausgedehntes Gebiet mit sieben Puszten: Ereskedö, Kengyeles, Kocsilapos, Morgó, Musliczás, Pergelö und Sósvölgy.

[5]) Devecser (sprich »déwwetscher«), Flecken im ungarischen Komitat Veszprém.

[6]) Theben, vom slaw. Děvin, ung. Dévény (sprich »dehwenj«, d. i. »Magdeburg«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Preßburg, am Einfluß der March in die Donau, am Fuß eines Berges, dessen Gipfel die Reste einer vorungarischen Feste trägt, hat nicht unbedeutenden Wein-, Obst- und Gemüsebau.

[7]) Diós-Györ (sprich »dīösch djör«) Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Miskolcz des ung. Komitats Borsod, am Szinvabache, in 183 m Höhe am Fuße des Bükkgebirges, hat viel Obst- u. Weinbau.

[8]) Diószeg, auch Ér-Diószeg, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Székelyhid des ungarischen Komitats Bihar, besitzt eine Winzer-Schule und in der fruchtbaren Umgebung bedeutenden Weinbau. Puszten: Szent-Egyed, Hérnek, Kis-Janka, Ferenczmajor, Hernát, Betekints, Morgó, Baromszállás und Cserecsákó.

[9]) Döbrököz (sprich »döbrökös«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Dombovár des ungarischen Komitats Tolna, am Kapos-Flusse. Es wird hier ein vortrefflicher Weißwein erzeugt.

[10]) Dombovár, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Dombovár im ungarischen Komitat Tolna, am Kapos-Flusse und am Baranya-Kanal, besteht aus den beiden Groß-Gemeinden Ó-Dombovár (Alt-D.) und Uj-Dombovár (Neu-D.).

[11]) Dorozsma (sprich »dóroschma«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirke diesseits der Theiß (Tiszáninneni) des ungarischen Komitats Csongrád, westlich von Szegedin.

[12]) Duna-Pataj, Dunapataj, Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, links der Donau, hat besonders Gemüse-, daneben auch Weinbau.

Duna-Vecse[1]).
Duplaja, Duplai (Temes).
Dürnbach vergl. Szucha.
Ebed (Esztergom).
Ebendorf(Krassó-Szörény).
Ebergény (Zala). *w.*
Écs (Györ). *w.*
Ecsed (Heves).
Écseg (Hont).
Écsény (Somogy).
Ecser (Pest).
Écshegy (Györ).
Edány vergl. Uj-Szöny.
Edelény (Borsod). *w.*
Egeg (Hont).
Eger vergl. Erlau.
Egerágh (Baranya).
Eger-Szalók (Heves).
Egerszög (Torna).
Egervár (Vas). *w.*
Egervölgye (Vas).
Egregy (Zala).
Egri (Szatmár). *r.*
Egribor vergl. Erlau.
Egyed vergl. Fußbemerkung zu Heves.
Egyek (Hajdu).
Eisenburg[2]). *w.*
Eisenstadt, Kis-Marton (Sopron, Ödenburg). *w.*
Élek (Bihar).
Élesd (Bihar).
Emöd (Borsod).
Endréd (Sopron).
Endréd (Somogy).
Endrefalva (Nógrád).
Endröd (Békés).
Enying (Veszprém).
Eöcsény vergl. Öcsény.
Eösi vergl. Ösi.
Eperjeske (Szabolcs).
Epöl, Eszöl (Esztergom).
Ercsi[3]).
Érd, Hamsabég (Fejér).
Ér-Diószeg vergl. Diószeg.
Erdö-Bénye (Zemplén).
Erdöd[4]). *w.*
Erdö-Horváti (Zemplén).
Erdö-Kövesd (Heves).
Erdö-Kürt (Nógrád).
Erdö-Tarcsa (Nógrád).
Erdötelek (Heves).
Érk (Heves).
Ér-Keserü (Bihar).
Erlau, Eger[5]). *r. w.*
—er Auslese.
—er Bikavér.
—er Kadarkawein. *w.*
—er Stierblut.
—er Visonta. *r.*
Érmellék[6]). *r. w.*
—er Ausbruch.
—er Bakator. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Ér-Mihályfalva[7]).
Ér-Mindszent, Micenta (Szilágy).
Érneszthéza (Torontál).
Ér-Olaszi, Sváb-Olaszi (Bihar).
Ér-Tarcsa (Bihar).
Értény (Tolna).
Eszöl vergl. Epöl.
Eszteregnye, Esztregnye (Zala).
Esztergál (Zala).
Esztergom vergl. Gran.
Eszterháza (Sopron).
Ete (Komárom, Komorn).
Ettyek (Fejér).
Fábiánháza (Szatmár).
Fadd (Tolna).
Falu-Battyán (Fejér).
Falu-Hidvég (Somogy).
Falu-Szemes (Somogy).
Fancsal (Abauj). *w.*
Farkasdin (Torontál).
Farmos (Pest).
Fehéregyház (Somogy).
Fehéregyháza (Pest).
Fehértemplom, Weißkirchen (Temes). *w. r.*
—er Burgunder-Sandwein.
—er Dinka-Sandwein.
—er Kadarka-Sandwein.
—er Oporto-Sandwein.
Feked (Baranya).
Fekete-Ardó, Fekete-Ardüv (Ugocsa).
Feketehegy, Feketics (Bács-Bodrog).
Feketeváros, Purbach, Pódpuk (Sopron).
Feketics vergl. Feketehegy.
Felcsuth (Fejér).
Félegyháza (Szabolcs). *w.*
Felfalu (Nógrád).
Fel-Német (Heves).
Felpécz (Györ).
Felsö-Almás (Hont).
Felsö-Balog (Gömör).
Felsö-Csány (Zala).
Felsö-Dabas (Pest).
Felsö-Galla (Komárom).
Felsö-Györ (Borsod).
Felsö-Hahót (Zala).
Felsö-Illmicz (Moson).
Felsö-Ireg (Tolna).
Felsö-Kovil (Bács-Bodrog).
Felsö-Ludány (Nógrád).
Felsö-Mindszent(Baranya).
Felsö-Novaj (Abauj).
Felsö-Nyék (Hont).
Felsö-Örs, -Eörs (Zala).
Felsö-Oszkó (Vas).
Felsö-Palojta (Hont).
Felsö-Pél (Bars).
Felsö-Pencz (Nógrád).
Felsö-Petény (Nógrád).
Felsö-Prandorf (Hont).
Felsö-Rajk (Zala).
Felsö-Sáp (Nógrád).
Felsö-Segesd (Somogy).
Felsö-Szelény (Hont).
Felsö-Szemeréd (Hont).
Felsö-Szirák (Nógrád).
Felsö-Szölös (Nyitra).
Felsö-Szuha, Szuhafö (Gömör).
Felsö-Tárkány (Borsod).
Felsö-Tur (Hont).
Felsö-Vadász (Abauj).
Felsö-Zsember (Hont).
Felsö-Zsitfa (Somogy).

---

[1]) Duna-Vecse, Dunavecse (sprich »dunawetsche«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, links der Donau.

[2]) Eisenburg, ung. Vas, Komitat in Ungarn, grenzt im W. an Nieder-Österreich und Steiermark, im N. an das Ödenburger, im S. an das Zalaer und im O. an das Veszprémer Komitat, ist ein fruchtbarer, an Obst und Wein reicher Landstrich. Der Hauptort des Komitats ist Steinamanger (ung. Szombathely). Das Komitat zerfällt außer den Städten Güns (Köszeg) und Steinamanger in die zehn Stuhlbezirke; Ober-Wart (Felsö-Ör), Kis-Czell, Körmend, Güns, Mura-Szombat, Güssing (Német-Ujvár), Sárvár, Szent-Gotthárd, Steinamanger, Eisenburg (Vasvár) mit 634 Ortschaften.

[3]) Ercsi (sprich »ertschi«), auch Ercsény (sprich »értschehnj«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Adony des ungarischen Komitats Stuhlweißenburg (Fejér), rechts an der Donau.

[4]) Erdöd, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Erdöd im ungarischen Komitat Szatmár, am Fuße des Bükkgebirges.

[5]) Erlau, ung. Eger, mittellateinisch Agria, Stadt mit geordnetem Magistrat im Heveser Komitat in Ungarn. Der Weinbau bildet die Hauptbeschäftigung; der Erlauer zählt zu den besten Rotweinen Ungarns.

[6]) Die Érmelléker Weingegend erstreckt sich auf die Gebiete der Komitate Bihar, Szilágy und Szatmár, mit Ausnahme des Derecskeer Bezirks des Komitats Bihar.

[7]) Ér-Mihályfalva (sprich »er-mihahljfalva«), Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Ér-Mihályfalva im ungarischen Komitat Bihar.

Féltorony, Halbthurm (Moson).
Fény (Torontal).
Fenyöfö (Veszprém).
Fenyös (Baranya).
Ferdinándfalva, Ferdinandsdorf (Torontál).
Féregyháza (Temes).
Fibis (Temes).
Fikatár (Temes).
Filipova (Bács-Bodrog).
Filócz (Zala).
Finke (Borsod).
Finta (Sáros).
Fok-Szabadi (Veszprém).
Földeák (Csanád).
Földes (Hajdu).
Fony (Abauj).
Forró (Abauj-Torna).
Fóth (Pest).
Franzfeld, Franzföld (Torontál). *w.*
Frauenhaid, Lók (Sopron).
Frauensdorf vergl. Darázsfalva.
Freistadtl vergl. Galgócz.
Fugyi-Vásárhely (Bihar).
Füle (Fejér, Weißenburg).
Fülek (Nógrád).
Füles (Sopron, Ödenburg).
Fülöp (Borsod). *w.*
Fülöpszállás, Fülöp-Szállás (Pest).
Fünfkirchen[1]).
—er Deindol.
—er Kalvarienberg. *w. r.*
Füred vergl. Balaton-Füred.
Furlug (Krassó-Szörény).
Füss (Bars). *w.*
Füzes-Gyarmat (Hont).
Füzitö (Komárom).
Gadány (Baranya).
Gaja (Fejér).
Gajdobra (Bács-Bodrog).
Galambok (Zala).
Galgócz[2]). *w.*
Gálos, Gols (Moson).
Gálosfa (Somogy).
Galsa (Arad). *w.*
Gálszécs (Zemplén). *w.*
Gamás (Somogy).
Gánt (Fejér).
Gara (Bács-Bodrog).
Garaboncz (Zala).
Garam-Apáti (Bars).
Garam-Szölös (Bars).
Garam-Ujfalu (Bars).
Gardinovácz, Gardinovcze (Bács-Bodrog).
Gattája (Temes).
Gáva (Szabolcs).
Gecse (Veszprém).
Gellerthegyi vergl. Ofen.
Gelse (Zala). *w.*
Georgenfeld vergl. Szent-György-Mezö.
Gércze (Vas).
Gerényes (Baranya).
Geresd (Baranya).
Gerisdorf vergl. Gyirót.
Gerlicze (Gömör). *hg.*
Geszt (Borsod).
Geszti (Somogy).
Gige (Somogy).
Giroda (Temes).
Girókutt, Girókuta (Szilágy).
Glogon (Torontál).
Godisa (Baranya).
Gödöllö (Pest). *w.*
Gödre (Baranya).
Gölle (Somogy). *w.*
Golop (Zemplén).
Gols vergl. Gálos.
Gomba (Somogy).
Gömör[3]).
Göncz (Abauj).
Gönyo (Györ, Raab).
Görcsön (Szilágy).
Görcsöny (Baranya). *w.*
Görgeteg (Somogy).
Görlincz (Vas).
Görömböly (Borsod)
Gösfa (Vas).
Gottlob (Torontál).
Grabácz (Torontál).
Grabócz (Tolna).
Gran[4]). *r. w.*
Grebenácz (Temes).
Greovácz (Krassó-Szörény).
Grinád, Grinavi, Grünau (Pozsony). *w.*
Groß-Höflein vergl. Nagy-Höflány.
Groß-Turwal vergl. Törökbálint. [Várad.]
Großwardein vergl. Nagy-
Groß-Zinkendorf vergl. Nagy-Czenk.
Groys vergl. Nyulas.
Grünau vergl. Grinád.
Gschieß vergl. Sércz.
Gulács (Zala).
Güns, Köszeg[5]). *w.*
Guta (Nógrád).
Guth (Hajdu).
Gutorföld (Zala).
Guttenbrunn vergl. Hidegkút.
Gyála (Torontál). [(Vas).]
Gyanafalva, Jennersdorf
Gyarmat (Györ, Raab).
Gyarmata (Temes).
Gyenes-Diás, Gyenesdiás (Zala).
Gyerk (Hont).
Gyermely (Komárom).
Gyertyámos (Torontál).
Gyirót, Gerisdorf (Veszprém).
Gyód (Baranya).
Gyömrö (Pest).
Gyón (Pest).
Gyöngyös[6]). *w. r.*
—er Riesling. *w.*
Gyöngyös-Halász (Heves).
Gyöngyös-Oroszi (Heves).
Gyönk (Tolna).

---

[1]) Fünfkirchen, ung. Pécs, königl. Freistadt mit Municipium im ungarischen Komitat Baranya, eine der schönsten Städte Ungarns. Einen Haupterwerbszweig der Bewohner bilden die ausgedehnten Weinberge an den Abhängen des Mecsek-Gebirges, welche einen der besten Weine Ungarns liefern.

[2]) Freistadtl, ung. Galgócz, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Freistadtl im ungarischen Komitat Neutra (Nyitra), links an der Waag, hat nicht unbedeutenden Weinbau und Weintrauben-Export.

[3]) Gömör, Komitat im diesseitigen Theißkreise des Königreichs Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Liptau und Zips, im O. an Abauj-Torna und Borsod, im S. an Heves, im W. an Nógrád (Neograd) und Sohl (Zolyom), hat 4275,4 qkm und (1890) 174810 Einw. Das Land hat ausgedehnten Obst- und Weinbau.

[4]) Gran, ung. Esztergom, slaw. Ostrihom, mittellat. Strigonium, Komitat im diesseitigen Donau-Kreise, grenzt im N. an das Komitat Bars, im O. an Hont und Pest-Pilis, im S. u. W. an Komárom (Komorn). Es hat 1123,30 qkm, (1890) 78378 Einw. und umfaßt die königl. Freistadt Gran und die zwei Stuhlbezirke Gran und Párkány. Das Komitat ist zu gleichen Teilen an beiden Donau-Ufern verteilt und eins der kleinsten, aber schönsten und fruchtbarsten des Landes. Der Wein ist hier das Haupterzeugnis, leider sind die Rebgelände von der Reblaus arg mitgenommen.

[5]) Güns, ung. Köszeg, Stadt mit geordnetem Magistrat, im ungarischen Komitat Eisenburg (Vas), rechts an der Güns, hat bedeutenden Obst- und Weinbau.

[6]) Gyöngyös (sprich »djönndjösch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ungarischen Komitat Heves, am Fuße der Mátra, hat vorzüglichen Obst- und Weinbau, dessen Erzeugnis als »Erlauer« und »Visontaer Rotwein« (ung. Egribor, Visontaibor) in den Handel kommt.

Györe (Tolna).
Györk-Héviz (Pest).
Györköny (Tolna).
Gyorok (Arad).
Györtelek (Szatmár).
Györtelek (Szilágy).
Györvár (Vas). *w.*
Gyüd (Baranya). *r. w.*
—er Bratenwein. *w.*
Gyula (Ugocsa).
Gyulaj (Szabolcs).
Gyula-Jováncza (Tolna).
Gyula-Vári (Békés).
Gyula-Varsánd (Arad).
Gyúró (Fejér).
Gyürüs (Zala).
Hadad (Szilágy).
Hadad-Nadasd (Szilágy).
Hajdu-Bagos (Bihar).
Hajdu-Hadház (Hajdu).
Hajmás (Somogy).
Hajós (Pest).
Haláp (Zala). *w.*
Halas[1]). *w.*
Halászi (Nógrád).
Halbthurm vergl. Féltorony.
Halmi, Halyim (Ugocsa).
Halmosd (Szilágy). *[w.]*
Halyim vergl. Halmi.
Hamsabég vergl. Erd.
Hangács (Borsod).
Hánta (Veszprém). *w.*
Haraszti (Pest).
Harcz (Tolna). *r.*
Harka (Pest).
Harkány (Baranya).
Harság (Sáros).
Hárságy (Somogy).
Harsány (Baranya).
Hartyán (Nógrád). *w.*
Hásságy (Baranya).
Hatvan (Heves).
Hatzfeld vergl. Zsombolya.
Hécze vergl. Hejcze.
Hegyalja vergl. Tokaj.
Hegyesd (Zala).
Hegyháti-Sal, -Saál (Vas).
Hegyköz-Kovácsi (Bihar).
Hegyköz-Pályi (Bihar).
Hegyköz-Száldobágy (Bihar).
Hegyköz-Szent-Imre [(Bihar).]
Hegyköz-Szent-Miklós (Bihar).
Hegyköz-Ujlak (Bihar).
Hegymagas (Zala).
Hegymeg (Borsod).
Hegy-Szent-Márton (Baranya).
Héhalom, Hihalom (Nógrád).
Heiss vergl. Káptalan-Vis.
Hejcze, Hécze (Abauj).
Helemba (Hont).
Helesfa (Baranya). *w.*
Helmecz (Zemplén).
Helyesfai Termes. *r. w.*
Henczida (Bihar).
Henye (Zemplén).
Herczeg (Baranya).
Herczegfalva (Fejér).
Heréd (Nógrád).
Héregh (Komárom). *w.*
Herencsény (Nógrád).
Herend (Baranya).
Hernád-Vécse (Abauj).
Hernyakova, Aranyág (Temes).
Herpály (Bihar).
Hetény (Komárom).
Hetes (Zala).
Hetvehely (Baranya).
Heufeld, Nagy-Tószeg (Torontál).
Heves[2]). *w.*
Héviz (Pest).
Hidasd (Baranya).
Hidas-Németi (Abauj).
Hidegkút (Pest). *w.*
Hidegkút, Guttenbrunn (Temes).
Hidegkút (Tolna).
Hidegség (Sopron).
Hidor (Baranya).
Hidvég (Hont).
Hidvég-Ardó (Torna).
Hihalom vergl. Héhalom.
Himesház (Baranya).
Hirip (Szatmár).
Hódmezö-Vásárhely[3]). *w.*
Hodony (Temes).
Hódos (Eisenburg, Vas).
Högyesz (Tolna).
Hollókö (Nógrád).
Hölvény (Bars).
Homok (Somogy).
Homok-Komárom (Zala).
Hompital vergl. Ompitál.
Hont[4]). *w.*
Hoporty (Zemplén).
Horgos (Csongrád). *w.*
Horlyó (Ung).
Hornstein vergl. Szarvkö.
Hörnyék (Baranya).
Horvát-Disznós (Borsod).
Horvátfalva, Kroboteck (Vas, Eisenburg).
Horváti (Hont).
Horvát-Kécsa (Torontál).
Horvát-Neuzina (Torontál).
Hosszúfalu (Zala).
Hosszú-Hetény (Baranya).
Hosszú-Pályi, Hosszúpályi (Bihar).
Hosszú-Pereszteg (Vas).
Ibafa (Baranya).
Idvarnok (Torontál).
Idvor (Torontál).
Igal (Somogy).
Igar (Fejér, Weißenburg).
Igriczi (Borsod). *w.*
Iharos (Somogy).
Iharos-Berény (Somogy).
Iklad (Pest). *w.*
Ilancsa (Torontál).
Illadia (Krassó-Szörény).
Illoba (Szatmár).
Illocska (Baranya)
Ilosva (Szilágy).
Imely (Komárom, Komorn).
Inota (Fejér, Weißenburg).
Ipoly-Damasd, -Damászd (Hont). *w.*
Ipoly-Födémes (Hont).

---

[1]) Halas (sprich »halasch«, d. i. fischreich) oder Kis-Kun-Halas, Stadt mit geordnetem Magistrat im ungarischen Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, in der Nähe des fischreichen Sees Halas, in sandiger Ebene zwischen niedrigen Hügeln, hat bedeutenden Weinbau.

[2]) Heves (sprich »hewwĕsch«), Komitat des Königreichs Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Nógrád und Gömör, im O. an Borsod und Hajdu, im W. an Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und Nógrád. Das Komitat mußte 1876 ein drittel seines früheren Umfanges im Süden an das neugebildete Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok abgeben und hat jetzt 3878,35 qkm und (1890) 233785 Einw. Das Land, welches von der Theiß und ihren Zuflüssen Zagyva und Erlau bewässert wird, ist fast durchgehends eben, mit Ausnahme des äußersten nördlichen Teiles, wo sich das 45 km lange Mátra-Gebirge befindet, welches vortreffliche Weine liefert, von denen der Egyeder selbst im Auslande gesucht ist.

[3]) Hódmezö-Vásárhely (sprich »hohdmesö wáhschahrhelj«), Stadt mit Municipium im ung. Komitat Csongrád, am Hód- oder Móndsee. Das Stadtgebiet (805 qkm) enthält meist fruchtbares Ackerland; der Obst- und Weinbau ist hier nicht unbedeutend. Zur Stadt gehören zwölf bewohnte Puszten und Gärtner-Kolonieen.

[4]) Hont, Komitat im Königreich Ungarn, grenzt im N. an Sohl (Zolyom), im O. an Nógrád, im S. an Gran (Esztergom) und Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und im W. an Bars, hat 2649,83 qkm und (1890) 123023 Einw. Es zerfällt außer der königl. Freistadt Schemnitz und den Städten mit geord. netem Magistrat Karpfen (Korpona) und Pukancz in fünf Stuhlbezirke. Hauptort ist der Markt flecken Ipoly-Ság. Das vorherrschend gebirgige Land hat trefflichen Weinbau.

Ipolyság[1]). *w.*
Ipoly-Szakállas,-Szakállos (Hont).
Ipp (Szilágy).
Ireg (Tolna).
Irsa (Pest).
Isaszeg (Pest). *w.*
Iszka-Szent-György(Fejér).
Isztimér (Fejér). *w.*
Ittebe (Torontál). *w.*
Ivácskó (Szatmár)
Ivánka (Borsod).
Iványi (Bereg).
Izbistye (Temes).
Izmény (Tolna).
Izsák (Pest).
Jabuka (Temes).
Jád (Somogy).
Jagónok (Baranya).
Jakabfalu (Baranya).
Jakabhaza vergl. Jakabshof.
Jakabshof, Jakabhaza (Vas, Eisenburg).
Jákfalva, Jákfala (Borsod).
Jákóhalma (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Jank (Szatmár).
Jankafalva (Bihar).
Jankahid (Torontál).
Jankovácz (Bács-Bodrog).
Janosd (Abauj-Torna).
Janosi (Gömör).
Jánosi (Baranya).
Janova (Temes).
Jásd (Veszprém).
Jász-Alsó-Szent-György (Jász-N.-K.-Szolnok).
Jász-Apáti[2]).
Jász-Berény[3]).
Jaszenova (Temes).
Jéke (Szabolcs).
Jennersdorf vergl. Gyana-falva.
Jenö (Baranya). *w.*
Jezvin (Temes).
Jobbágyi (Nógrád). *w.*
Josefsdorf vergl. Józseffalva.
Józseffalva (Zemplén).
Józseffalva, Josefsdorf (Bács-Bodrog).
Jut (Somogy).
Kaál (Heves).
Kaba (Hajdu). *w.*
Kabaláspataka (Bihar).
Kabisch (Szilágy).
Kács (Borsod).
Kadárkut (Somogy). *r.*
Kajár (Györ). *w.*
Kajászó-Szent-Péter (Fejér, Weißenburg).
Kajata (Abauj). *w. r.*
Kákova (Krassó-Szörény).
Kakucs (Pest).
Kálaz (Nyitra, Neutra). *w.*
Kalaznó (Tolna).
Kalch vergl. Kolig.
Káld (Vas, Eisenburg).
Kálló (Nógrád).
Kallós (Zala).
Kálló-Semjén (Szabolcs).
Kalocsa (Pest). *w.*
Káloz (Fejér, Weißenburg).
Kalvarienberg vergl. Fünfkirchen.
Kám (Vas, Eisenburg).
Kántor-Jánosi (Szatmár).
Kánya (Tolna).
Kányaháza (Szatmár).
Kapolcs (Zala).
Kápolna (Borsod).
Kápolna (Heves).
Kápolna (Zala). *w.*
Kápolnás (Krassó-Szörény).
Kapoly (Somogy).
Kapornak (Zala).
Kapos-Keresztúr (Somogy).
Kapos-Mérö, Kapos-Mére (Somogy).
Kapos-Szekcsö (Baranya).
Kapos-Ujlak (Somogy).
Kaposvár[4]). *w.*
Kapriora (Krassó-Szörény).
Káptalan-Tóti (Zala).
Káptalan-Vis, Heiss (Sopron, Ödenburg).
Karacsfalva (Ugocsa).
Karácsond (Heves). *w.*
—er Riesling.
Karácsony (Heves).
Karád (Somogy).
Karancs-Berény (Nógrád).
Karancs-Ság (Nógrád).
Karánsebes (Krassó-Szörény).
Kárász (Baranya).
Kárásztelek (Szilágy).
Karavukova(Bács-Bodrog).
Karczag (Jász-Nagy-Kun-Karlócza. *r.* Szolnok).
Karlsdorf vgl. Károlyfalva.
Karmacs (Zala).
Károlyfalva, Karlsdorf
Karos (Kala). (Temes).
Karpfen, Korpona[5]).
Kartal (Pest).
Kaschau, Kassa[6]). *w.*
Kassa vergl. Kaschau.
Katalinfalva (Torontál).
Katoly (Baranya).
Katymár (Bács-Bodrog).
Kávás (Zala).
Kazár (Nógrád). *w.*
Kazincz (Borsod).
Kazsok (Somogy).
Kecskéd (Komárom).
Kecskemet (Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun). *w.*
—er Sandwein.
Keczel (Pest).
Kegye (Szilágy).
Kehida (Zala).
Kékesd (Baranya).
Kékkö (Nógrád).
Kékkút (Zala).
Kelecsény (Neutra, Nyitra).
Kelenye (Hont).
Keleviz (Somogy).
Kemecse (Szabolcs).
Kemencze (Hont).
Kéménd (Baranya).
Kemenes-Sömjén (Vas).
Kémer (Szilágy).
Kenderes (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Kenese (Veszprém).
Keö vergl. Kö.
Kercsa, Kercza (Vas).
Kercseliget (Somogy).
Kercza vergl. Kercsa.
Kerecsend (Heves).
Kerecseny (Zala).
Kereki (Somogy).
Kerepes (Pest).
Keresztes (Fejér).
Keresztúr (Zemplén).
Keretye (Zala).
Kerka-Szent-Miklós (Zala).
Kernyája (Bács-Bodrog).

---

[1]) Ipolyság (sprich »ippolljschāg«), Marktflecken und Hauptort des Stuhlbezirks Ipolyság im ungarischen Komitat Hont, rechts der Eipel (Ipoly), hat ziemlich bedeutenden Weinbau.

[2]) Jász-Apáti, Jász-Apáthi, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Jász-Apáti, im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, hat hervorragenden Weinbau.

[3]) Jász-Berény, Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, links an der Zagyva.

[4]) Kaposvár (sprich »káposchwahr«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des Stuhlbezirks Kaposvár im ungarischen Komitat Somogy (Sümeg, Schümeg), am Kapos-Flusse, hat bedeutenden Weinbau.

[5]) Karpfen, ung. Korpona, Stadt mit geordnetem Magistrat, mit dem Titel königliche Freistadt, im ung. Komitat Hont, an den zur Eipel gehenden Karpfen. Die Bewohner treiben Wein- und Obstbau.

[6]) Kaschau, ung. Kassa, slowak. Kosice, königl. Freistadt mit Municipium und Hauptstadt Ober-Ungarns und des Komitats Abauj-Torna, am rechten Ufer des Hernad, in einem rings von Weinbergen eingeschlossenen Thale.

Kerpenyet (Bihar).
Késmárk (Szepes).
Keszeg (Nógrád).
Keszi (Nógrád, Neograd).
Keszihócz (Hont).
Keszi-Karancs (Nógrád).
Keszincz (Temes).
Keszthely (Zala).
Kesztölcz (Gran). *w.*
Keszü (Baranya).
Kéthely (Somogy).
Kettös-Mezö, Kettösmezö (Szilágy).
Kéty (Gran). [gnad.
Kevermes (Csanád).
Kilimán (Zala).
Kiliti (Somogy). [gnad.
Kiralyhegy vergl. Königs-
Király-Helmecz (Zemplén).
Kirva (Szilágy).
Kis-Apáti (Zala).
Kis-Báb (Nyitra, Neutra).
Kis-Bár (Somogy).
Kisbaráth. *w. r.*
Kis-Bári (Zemplén).
Kis-Bárkány (Nógrád).
Kisbér, Kis-Bér[1]).
Kis-Bér (Eisenburg, Vas).
Kis-Berki (Somogy).
Kis-Budmér (Baranya).
Kis-Czell (Vas). *w.*
Kis-Czenk, Kleinzinkendorf (Ödenburg, Sopron).
Kis-Czétény (Nyitra, Neutra).
Kis-Derzsida (Szilágy).
Kis-Dorog (Tolna).
Kis-Ecset (Nógrád).
Kis-Eörs (Zala). *w.*
Kisfalud (Baranya). *w.*
Kisfalud (Zemplén). *w.*
Kis-Gécz (Nógrád).
Kis-Gércze (Ugocsa).
Kis-Géres (Zemplén).
Kis-Gyarmat (Hont).
Kis-Györ (Borsod).
Kis-Halap (Nógrád).
Kis-Harsány (Baranya).
Kis-Harta (Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun).
Kis-Hartyán (Nógrád).
Kis-Höflány, Klein-Höflein (Ödenburg, Sopron).
Kis-Jécsa (Torontál).
Kis-Jenö (Bihar). *w.*
Kis-Kálló (Szabolcs).
Kis-Kanizsa (Zala).
Kis-Kér (Hont).
Kis-Kereki (Bihar).
Kis-Kereskény (Hont).
Kis-Keszi (Hont).
Kis-Komárom (Zala).
Kis-Komlós vergl. Osztern.
Kis-Körös[2]).
Kis-Koszmály (Bars).
Kis-Kozár (Baranya).
Kis-Lót (Bars).
Kis-Mányok (Tolna).
Kis-Maros (Nógrád).
Kis-Marton vergl. Eisen-
Kis-Némedi (Pest). [stadt.
Kis-Nyárád (Baranya).
Kis-Nyul (Györ).
Kis-Ölved (Hont).
Kis-Oroszi (Nógrád).
Kis-Paczal (Szilágy).
Kis-Pécz (Raab, Györ).
Kis-Peszek (Hont).
Kis-Peterd (Baranya).
Kis-Rada (Zala).
Kis-Salló (Bars).
Kis-Sikárló (Szatmár).
Kis-Sitke (Eisenburg, Vas).
Kis-Somlyó (Eisenburg).
Kis-Somlyó (Fejér).
Kis-Szállás (Bács-Bodrog).
Kis-Székely (Tolna).
Kis-Szent-Miklós (Pest).
Kis-Szokond (Szatmár).
Kis-Szöllös (Veszprém).
Kis-Tapolcsány (Bars). *r.*
Kis-Telek, Kistelek (Csongrád).
Kis-Tétény (Pest).
Kis-Tikvány (Krassó-Szörény).
Kis-Tokaj (Borsod).
Kis-Tormás (Tolna).
Kis-Toronya (Zemplén).
Kis-Tótfalu (Baranya).
Kis-Ujfalu (Pest).
Kis-Ujszállás[3]).
Kis-Vejke (Tolna).
Kis-Venyim (Fejér).
Kis-Zellö (Nógrád).
Kis-Zombor (Torontál).
Klacsanó (Bereg).
Kladova (Arad). [Höflány.
Klein-Höflein vergl. Kis-
Klein-Turwal vergl. Torbágy. [Czenk.
Kleinzinkendorf vergl. Kis-
Klopódia (Temes).
Knéz (Temes).
Kö, Keö, (Baranya).
Köbánya, Steinbruch (Pest). *w.*
Köblény (Baranya).
Köbölkut (Bihar).
Kocs (Komárom, Komorn).
Kocsola (Tolna).
Kohány (Zemplén).
Köhidgyarmat (Gran).
Kohlenhof vergl. Kopháza.
Koka (Pest).
Kokasd (Tolna).
Kökeny (Baranya).
Kökényes (Nógrád, Neograd). [(Zala).
Kökényes-Mindszent
Kölcse (Szatmár). *w.*
Kölesd (Tolna).
Kolig, Kalch (Vas).
Kollut (Bács-Bodrog).
Kolom, Kulm (Vas).
Kolta (Komárom, Komorn).
Kóly (Bihar). *w.*
Komádi (Bihar).
Komárom vergl. Komorn.
Komjat (Neutra, Nyitra). *w.*
Komló (Baranya).
Komlód (Szatmár).
—er Tischwein.
—er Traminer.
Kömlöd (Komárom).
Komlós[4]).
Komorn, Komárom[5]).
Kondó (Borsod).
Königsgnad, Kiralyhegy (Krassó-Szörény).
Königshof vergl. Német-
Könyár (Bihar). [Remete.
Konyi (Somogy).
Kopháza, Kohlenhof (Ödenburg, Sopron).
Korlat (Abauj-Torna).
Környe (Komárom).

---

[1]) Kis-Bér (sprich »kisch-behr«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Gesztes des ungarischen Komitats Komárom (Komorn), etwa 30 km südlich von Komorn.

[2]) Kis-Körös (sprich »kisch-körösch«), Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Körös im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat bedeutenden Weinbau.

[3]) Kis-Ujszállás (sprich »kisch-ujßahllahsch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, baut viel Wein.

[4]) Komlós (sprich »kommlösch«), Nagy-Komlós oder Bánát-Komlós, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Zsombolya des ungarischen Komitats Torontál.

[5]) Komorn, Komárom, Komitat im Königreich Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Preßburg, Neutra und Bars, im O. an Gran, im S. an Stuhlweißenburg, im W. an Veszprém und Raab (Györ), hat 2944,07 qkm und (1890) 159504 Einwohner. Das Land wird von der Donau, der Waag und der Neutra durchschnitten und ist äußerst fruchtbar. Es bildet mit Gran, Weißenburg, Raab und einem Teil von Veszprém die durch ihre feinen Weine rühmlichst bekannte Neszmélyer Weingegend.

Köröshegy (Somogy).
Körös-Tarcsa (Békés).
Korpona vergl. Karpfen.
Körtvelyes (Abauj-Torna).
Kosd (Nógrád).
Köszeg vergl. Güns.
Köszeg-Remete (Szatmár).
Kótaj (Szabolcs).
Köttse (Somogy). *w.*
Kovácsi (Bars).
Kovaczéna (Baranya).
Kövág (Bihar).
Kövágo-Örs (Zala).
Kövágo-Szöllös (Baranya).
Kovaszincz (Arad).
Kövesd (Nógrád). *w.*
Kövesd (Ödenburg). *w.*
Köveskálla (Zala). *w.*
Kozárd (Nógrád, Neograd).
Közép-Homoród (Szatmár).
Közép-Palojta (Hont).
Kraszna (Szilágy). *w.*
Kraszna-Béltek (Szatmár). *w.*
Kroboteck vergl. Horvát-falva.
Krusicza (Temes).
Kubin (Temes).
Kukmér, Kukmirn (Vas).
Kula (Bács-Bodrog). *w.*
Kulm vergl. Kolom.
Kun-Baja, Kunbaja (Bács-Bodrog).
Kun-Szent-Miklós [1]).
Kupuszina (Bács-Bodrog).
Kurd (Tolna). *w.*
Kürt (Komárom, Komorn).
Kusaly (Szilágy).
Kusicz (Krassó-Szörény).
Kuvin (Arad). *w.*
Kuzmina (Bereg).
Lábatlan (Esztergom, Gran). *w.*
Labdihegy-Tördemicz (Zala).
Lábod (Somogy).
Laczháza (Pest).
Ladány (Torontál).
Ladány-Nádasd (Fejér).
Lád-Bessenyö (Borsod).
Lád-Szendrö (Borsod).
Ladzány vergl. Ledény.
Lagerdorf (Temes).
Lajos-Komárom (Veszprém).
Lak (Borsod).
Lakhegy (Vas, Eisenburg).
Lampertshaus vergl. Beregszász.
Lancsuk (Baranya).
Landschütz vergl. Cseklész.
Lápafö (Tolna).
Lapás-Gyarmat (Nyitra).
Lapujtö (Nógrád). *w.*
László (Sopron, Ödenburg).
Lászlófalva (Borsod).
Lasztonya (Zala).
Látrány (Somogy).
Leányvár (Esztergom). *w.*
Lecsmér (Szilágy).
Ledény, Ladzány (Hont).
Legénd (Nógrád, Neograd).
Legyes-Bénye (Zemplén).
Léh (Abauj).
Lehócz (Ung).
Leléd (Hont).
Lelle, Lölle (Somogy). *w.*
Lendva-Ujfalu (Zala).
Lengyel (Tolna).
Lengyeltóti (Somogy).
Leopoldova, Csentva (Torontál).
Lépesfalva, Loipersbach (Sopron, Ödenburg).
Lepsény (Veszprém).
Lesencze (Zala).
Lesencze-Istvánd (Zala).
Lesencze-Tomaj (Zala).
Leszkovicza (Krassó-Szörény).
Letenye (Zala).
Letkés (Hont).
Leutschau [2]).
Léva, Lewenz (Bars). *w.*
Levelek (Szabolcs).
Levoca vergl. Leutschau.
Lewenz vergl. Léva.
Liget (Baranya).
Limbach, Limpach, Limpoch (Pozsony). *w.*
Limpach, Limpoch vergl. Limbach.
Lipova (Baranya).
Lippa (Temes).
Liptód (Baranya).
Lissó (Hont).
Liszó (Somogy).
Litér (Veszprém).
Lobhágy vergl. Lophágy.
Lochovo vergl. Nagy-Lohó.
Löcse vergl. Leutschau.
Locsmánd, Lotschmansburg, Lutzmansburg (Sopron, Ödenburg).
Lócz (Nógrád, Neograd).
Loipersbach vergl. Lépesfalva.
Lók vergl. Frauenhaid.
Lölle vergl. Lelle.
Lontó (Hont).
Loós vergl. Lózs.
Lophágy, Lobhágy, Cutia (Szatmár).
Lóre (Szabolcs).
Lörinczi (Nógrád).
Losing vergl. Lózs.
Lothárd (Baranya).
Lotschmansburg vergl. Locsmánd.
Lovas (Veszprém).
Lovas-Berény (Fejér). *w.*
Lovász-Hetény (Baranya).
Lovászi (Zala).
Lovász-Patona (Veszprém).
Lövö (Szabolcs). *w.*
Lovrin (Torontál).
Lozornó (Pozsony).
Lózs, Loós, Losing (Sopron, Ödenburg).
Luczin (Nógrád).
Ludas (Bács-Bodrog).
Ludwigsdorf, Padina (Torontál).
Lugos (Vas, Eisenburg). *w.*
Lukácsfalva (Torontál).
Luka-Nénye (Hont).
Lüki (Nyitra, Neutra).
Lutzmansburg vergl. Locsmánd.
Mácsa (Pest). *w.*
Mád (Zemplén). *w.*
—er Szamorodni.
—er Tokajer.
Madar (Komárom).
Madaras (Bács-Bodrog).
Maglód (Pest).
Mágocs (Baranya).
Magyarád (Arad). *w.*
—er Bakator.
—er Cabinet.
—er Mustaferwein.
Magyar-Almás (Fejér).
Magyar-Atád (Somogy).
Magyar-Bél (Pozsony). *w. r.*
—er St.-Laurent. *r.*
Magyar-Csaholy (Szilágy).
Magyar-Czernya (Torontál).
Magyar-Egregy (Szilágy).
Magyar-Hertelend (Baranya).
Magyar-Ittebe (Torontál).
Magyar-Keczel (Szilágy).
Magyar-Pécska (Arad).
Magyar-Peterd (Baranya).
Magyar-Polány (Veszprém).
Magyar-Sóros (Baranya).
Magyar-Szent-László (Veszprém).
Magyar-Szerdahely (Zala).
Magyar-Szombathely (Veszprém).

[1]) Kun-Szent-Miklós (sprich »kuhn-ßent-micklohsch«), Groß-Gemeinde im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun.

[2]) Leutschau, ung. Löcse, Stadt mit geordnetem Magistrat mit dem Titel königl. Freistadt im ung. Komitat Szepes, in 573 m Höhe.

Magyar-Ürög (Baranya).
Magymon-Ujfalu (Szilágy).
Maiss (Baranya).
Majos (Tolna).
Majsa (Pest).
Majtény (Pozsony).
Makád (Pest).
Maklár (Heves).
Makó (Csanád).
Maleniczafalva (Torontál).
Mályi (Borsod).
Mánfa (Baranya).
Mány (Fejér, Weißenburg).
Mányok (Tolna). *w.*
Maráza (Baranya).
Marczal (Nógrád, Neograd).
Marczali (Somogy).
Marczelház (Komárom).
Márczfalva (Sopron).
Márfa (Baranya).
Margita vergl. Szent-Margita.
Mária-Nosztra (Hont).
Mária-Pócs (Szabolcs).
Maria-Theresiopel, Maria-Szabadka vgl. Szabadka.
Marienfeld (Torontál).
Márkaz (Heves).
Markovecz (Temes).
Marócz (Zala).
Marot (Somogy).
Martonfa (Baranya).
Mártonfalva (Szabolcs).
Martonos (Bács-Bodrog).
Martonvásár (Fejér).
Martos (Komárom).
Máslak, Blumenthal (Temes).
Maszdorf (Torontál).
Mátra-Verebély (Nógrád).
Máza (Tolna).
Medina (Tolna).
Medvegyócz (Bereg).
Megyaszó (Zemplén).
Megyefa (Baranya).
Megyer (Nógrád, Neograd).
Megyes (Sáros).
Mehádia [1]).
Mekényes (Baranya).
Mélykut (Hajdu).
Mencshely (Veszprém).
Mende (Pest).
Ménes [2]). *r. w.*
—er Ausbruch. *r.*
—er Kadarkawein. *r.*
Ménfö (Györ). *w.*
Mercidorf vergl. Mercifalva.
Mercsina (Krassó-Szörény).
Merczifalva, Mercidorf (Temes).
Merenye (Zala).
Mérk (Szatmár).
Mernye (Somogy).
Meszes-Györök (Zala).
Mesztegnye, Mesztegnyö (Somogy). *w.*
Méznevelö (Hont).
Mezö-Berény [3]).
Mezö-Csát (Borsod). *w.*
Mezö-Kászony (Bereg). *w.*
Mezö-Keresztes (Bihar).
Mezö-Komárom (Veszprém).
Mezö-Kövesd [4]). *w.*
Mezö-Telegd (Bihar). *w.*
Mezö-Túr [5]).
Micenta vergl. Ér-Mindszent.
Micske (Bihar).
Miháld (Somogy).
Mihálydi (Szabolcs).
Mihályfalva vergl. Ér-M.
Mike (Somogy).
Mikla vergl. Nikla.
Miklósi (Somogy).
Miklovce vergl. Mura-Szerdahely.
Mindszent-Káll (Zala).
Mirkovácz (Krassó-Sz.).
Misefa (Zala). *w.*
Miske (Pest).
Miskolcz [6]). *w.*
Mislény (Baranya).
Miszla (Tolna). *w.*
Misztmogyorós (Szatmár).
Miszt-Tótfalu, Miszttótfalu (Szatmár).
Mocsa (Komárom).
Möcsény (Tolna).
Mocsolád (Somogy).
Mocsonok (Nyitra, Neutra).
Modern vergl. Modor.
Modor, Modern (Pozsony).
Mogyorod (Pest). *w.*
Mogyorós (Esztergom).
Mohács [7]).
Mohi (Bars).
Mohora (Nógrád, Neograd).
Mokra vergl. Apatelek.
Monok (Zemplén).
Monor (Pest). *w.*
Monostor (Baranya).
Monostor-Apáti (Zala).
Monoszló (Zala).
Monyoród (Baranya).
Moór [8]).
—er Czerjówein. *w.*
Morágy (Tolna).
Mosdós (Somogy).
Mosorin (Bács-Bodrog).
Mozsgó (Somogy).
Mozsolya (Szilágy).
Mramorak (Temes).
Mucsfa (Tolna).
Mucsi (Tolna).
Munkács [9]).
Murány (Temes).
Mura-Szerdahely, Miklovce (Zala). *w.*
Murga (Tolna).
Muszka (Arad). *w.*
—er Bakator.
—er Felsenwein.
—er Steinwein (in Boxbeutel)
Muzsaj (Vas, Eisenburg).
Nadap (Fejér).
Nádas (Pozsony).
Nádasd (Sopron). *w. r.*
Nádudvar (Hajdu). *w.*
Nágocs (Somogy).
Nagy-Ág (Baranya).
Nagy-Báb (Nyitra, Neutra).
Nagy-Bajom (Bihar).
Nagy-Bánya [10]). *w.*
Nagy-Bárcza (Borsod).
Nagy-Bári (Zemplén).

---

[1]) Mehádia, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Orsova des ung. Komitats Krassó-Szörény, an der Donau, am Bache Bella-Reka, einem Zuflusse der in die Donau mündenden Černa.

[2]) Ménes (sprich »mehnesch«), Klein-Gemeinde im Stuhlbezirk Radna des ungarischen Komitats Arad, in 133 m Höhe, ist berühmt durch seinen dem Tokajer am nächsten kommenden Méneser Ausbruch.

[3]) Mezö-Berény (sprich »mesö-bérehnj«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat und Stuhlbezirk Békés.

[4]) Mezö-Kövesd (sprich »mesö-köweschd«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Borsod, durch Weinbau hervorragend.

[5]) Mezö-Túr, Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, am Berettyófluß.

[6]) Miskolcz (sprich »mischkolz«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptstadt des ung. Komitats Borsod, hat bedeutenden Weinbau. Im nahen Avasberg (ung. *Avashegy*) oberhalb der Stadt befinden sich große Weinkellereien.

[7]) Mohács (sprich »móhahtsch«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Baranya, am rechten Donau-Ufer.

[8]) Moór, Mor, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Stuhlweißenburg (Fejér).

[9]) Munkács (sprich »munnkahtsch«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des ungarischen Komitats Bereg, in einer Ebene links am Latorczafluß.

[10]) Nagy-Bánya (sprich »naddj-bahnja«), früher Frauenbach, ung. Asszonypáták, Stadt mit geordnetem Magistrat, mit dem Titel königl. Freistadt, im ung. Komitat Szatmár.

Nagy-Becskerek [1]). *w.*
Nagy-Bégány (Bereg).
Nagy-Bereg (Bereg).
Nagy-Berény (Somogy).
Nagy-Berki (Somogy).
Nagy-Csalomia (Hont).
Nagy-Czenk, Groß-Zinkendorf (Sopron).
Nagy-Czétény (Nyitra).
Nagy-Derzsida (Szilágy).
Nagy-Dorog (Tolna).
Nagy-Ecs (Györ).
Nagy-Emöke (Nyitra).
Nagyfalu (Hont).
Nagyfalva (Szilágy).
Nagy-Gáj (Torontál).
Nagy-Gécz (Nógrád).
Nagy-Gércze (Ugocsa).
Nagy-Goroszlo (Szilágy).
Nagy-Hajmás (Baranya).
Nagy-Haláp (Nógrád).
Nagy-Halász (Szabolcs).
Nagy-Harsány (Baranya). *r.*
Nagy-Höflány, Groß-Höflein (Sopron, Ödenburg).
Nagy-Jécsa (Torontál).
Nagy-Kágya (Bihar). *w.*
Nagy-Kálló [2]).
Nagy-Kanizsa [3]). *w.*
Nagy-Kapornok (Zala).
Nagy-Károly [4]).
Nagy-Káta (Pest).
Nagy-Kér (Neutra, Nyitra).
Nagy-Kereskény (Hont).
Nagy-Körös [5]). *w.*
Nagy-Körü, Kürü (Jász-N.-K.-Szolnok).
Nagy-Kovácsi (Pest).
Nagy-Kövesd (Zemplén).
Nagy-Kozár (Baranya).
Nagy-Lak [6]).
Nagy-Lengyel (Zala).
Nagy-Léta (Bihar).
Nagy-Lohó, Lochovo (Bereg).
Nagy-Lót (Bars).
Nagy-Lüle (Bars).
Nagy-Majtény (Szatmár).
Nagy-Mányok (Tolna).
Nagy-Maros [7]). *w.*
Nagy-Márton (Somogy).
Nagy-Móriczhida (Györ).
Nagy-Muzsaly (Bereg).
Nagy-Nyárád (Baranya).
Nagy-Nyul (Györ). *w.*
Nagy-Oroszi (Nógrád, Neograd). [vetter.]
Nagy-Ösz vergl. Triebs-
Nagy-Paczal (Szilágy).
Nagy-Pál (Baranya).
Nagy-Pél (Arad).
Nagy-Perkáta (Fejér).
Nagy-Peszek (Hont).
Nagy-Peterd (Baranya).
Nagy-Rábé (Bihar).
Nagy-Rada (Zala).
Nagy-Récse (Zala).
Nagy-Salló (Bars).
Nagy-Sáp (Gran). *w.*
Nagy-Sikárló (Szatmár).
Nagy-Sitke (Vas).
Nagy-Szalonta (Bihar). *w.*
Nagy-Székely (Tolna).
Nagy-Szemlak (Arad).
Nagy-Szent-László (Somogy).
Nagy-Szokoly (Tolna). *w.*
Nagy-Szokond (Szatmár).
Nagy-Szombat (Pozsony).
Nagy-Tálya (Heves).
Nagy-Tétény vergl. Tétény.
Nagy-Tikvány (Krassó-Sz.).
Nagy-Tilaj (Vas).
Nagy-Toronya (Zemplén).
Nagy-Tószeg vergl. Heufeld.
Nagy-Tótfalu (Baranya).
Nagy-Várad, Großwardein (Bihar). *w. r.*
Nagy-Váty (Baranya).
Nagy-Vejke (Tolna).
Nagy-Venyim (Fejér).
Nagy-Zellö (Nógrád).
Nagy-Zerind (Arad).
Nána (Tolna).
—er Riesling. *w.*
Nándor (Nógrád, Neograd).
Nántü (Szatmár). *w.*
Napkor (Szabolcs).
Naszály (Komárom).
Neckenmarkt vergl. Borsod-Nyék.
Nemce vergl. Németi.
Némedi (Tolna).
Nemes-Bük (Zala).
Nemes-Déd (Somogy).
Nemes-Kürt (Nyitra).
Nemes-Pan, -Pann (Nyitra).
Nemes-Pátró (Somogy).
Nemes-Tóti (Zala).
Német-Bencsek (Temes).
Német-Bogsán, Deutsch Bogsan, Bogsánbánya (Krassó-Szörény).
Német-Boly, Deutsch-Boly (Baranya).
Német-Csanád [8]).
Német-Ecska (Torontál).
Németfalu (Vas, Eisenburg).
Németi, Nemce (Hont).
Német-Kér (Tolna).
Német-Keresztur, Deutsch-Kreutz (Sopron).
Német-Lad (Somogy).
Német-Módos (Torontál).
Német-Palánka (Bács-Bodrog). [nya).]
Német-Palkonya (Bara-
Német-Pereszteg (Sopron).
Német-Polány (Veszprém).
Német-Remete, Königshof (Temes). [(Temes).]
Német-Ság, Segethán
Német-Szék (Baranya).
Német-Szent-Miklós (Zala).
Német-Szent-Péter (Temes).
Német-Ürög (Baranya).
Neograd vergl. Nógrád.
Nestich (Pozsony).
Neszmély [9]). *w. r.*

---

[1]) Nagy-Becskerek (sprich »naddj-betschkĕrek«), Groß-Becskerek, Stadt mit geordnetem Magistrat, Hauptstadt des Torontáler Komitats, an der Bega und deren Kanal, 75 km südwestlich von Temesvár, betreibt umfangreichen Weinbau.

[2]) Nagy-Kálló (sprich »naddj-kallo«), Groß-Gemeinde und Hauptort des ung. Komitats Szabolcs sowie eines Stuhlbezirks.

[3]) Nagy-Kanizsa (sprich »naddj-kanĭscha«), Groß-Kanizsa, Stadt mit geordnetem Magistrat mit dem Titel köngl. Freistadt im ung. Komitat Zala.

[4]) Nagy-Károly, Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des Stuhlbezirks Károly und des ung. Komitats Szatmár, hat nicht unbedeutenden Weinbau.

[5]) Nagy-Körös (sprich »naddj-körösch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat bedeutenden Weinbau.

[6]) Nagy-Lak (sprich »naddj-lak«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Csanád, rechts an der Maros.

[7]) Nagy-Maros (sprich »naddj-marrosch«), deutsch Groß-Maros, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Szob des ung. Komitats Hont, am linken Donau-Ufer, gegenüber von Višegrad.

[8]) Német-Csanád (sprich »nemet-tschánnād«), Deutsch-Csanád, Groß-Gemeinde im ung. Komitat Torontál, am linken Ufer der Maros. Daneben liegt Szerb-Csanád; rechts der Maros, beiden Orten gegenüber liegt Magyar-Csanád.

[9]) Neszmély (sprich »néßmehlj«), deutsch Neßmühl, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Tata des ung. Komitats Komorn, rechts von der Donau, rings von Weinbergen umgeben. Der Boden ist vulkanisch und ermöglicht ein vortreffliches Gedeihen des Weinstockes. Die besten Neszmélyer Lagen sind im Besitze des Benediktinerstifts zu den Schotten in Wien.

Neszmélyer Sárfehérwein. \
— Oporto. *r.* *[w.]*
Neudorf vergl. Szepes-Igló.
Neusatz vergl. Ujvidék.
Neusiedl[1]). *w.*
—er Muskat. *w.*
—er Riesling. *w.*
Neustadl, Vág-Ujhely (Nyitra, Neutra). *r.*
Neutra, Nyitra[2]). *w.*
Neuwerk vergl. Román-Bogsán.
Nézsa (Nógrád, Neograd).
Nezsider[3]).
Nikla, Mikla (Somogy).
Nikolincz (Krassó-Szörény).
Nikolincze (Temes).
Nógrád, Neograd[4]).
Noszvaj (Borsod).
Nötincs (Nógrád, Neograd).
Nova (Zala).
Novaj (Borsod).
Novoszello (Bács-Bodrog).
Nyalka (Györ).
Nyáregyháza (Pest).
Nyerges-Ujfalu, Sattel-Neudorf (Gran). *w.*
Nyim (Somogy).
Nyir-Bakta (Szabolcs).
Nyir-Bátor (Szabolcs).
Nyir-Béltek (Szabolcs).
Nyiregyháza[5]). *w.*
Nyir-Lugos (Szabolcs).
Nyir-Mada (Szabolcs).
Nyir-Medgyes (Szatmár).
Nyitra vergl. Neutra.
Nyomár (Borsod).
Nyomja (Baranya).
Nyul (Györ). *w. r.*
Nyulas, Groys (Moson).
Ó-Barok (Fejér).
Ó-Becse (Bács-Bodrog).
Ó-Besenyö[6]).
Obrovácz (Bács-Bodrog).
Ó-Budavár, Budavár (Zala).
Ócsa (Pest).
Ócsárd (Baranya).
Öcsény, Eöcsény (Tolna). *r.*
Öcsöd (Békés).
Ödenburg, Sopron[7]). *w.*
—er Ausbruch. *w.*
—er Essenz. *w.*
—er Riesling. *w.*
Ó-Dörögd (Zala).
Ó-Falu, Ófalu (Sáros). *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Moseler.
—er Muskateller.
—er Riesling.
—er Traminer.
—er Zierfandl.
Ó-Fejértó (Szabolcs).
Ofen[8]). *w. r.*
—er. *w.*
—er Adlerberg. *r.*
—er Blocksberg od. St. Gerhardsberg. *r.*
—er Burgerberg. *r.*
—er Burgunder. *r.*
—er Gellerthegyi. *g.*
—er Goldberg. *g.*
—er Riesling. *w.*
—er Türkenblut. *r.*
Oggau vergl. Oka.
Ohaj (Bars).
Óhid (Zala).
Oka, Oggau, Cokulá (Sopron, Ödenburg).
Okány (Bihar).
Olad (Vas, Eisenburg).
Oláh-Gyürüs (Szatmár).
Olasz (Baranya).
Olasz-Liszka (Zemplén).
Oltárcz (Zala).
Ó-Moravicza (Bács-B.).
Ompitál, Ottenthal, Hompital (Pozsony).
Ond (Zemplén).
Ondód, Pusztavám (Fejér).
Ó-Orsova, Alt-Orschowa (Krassó-Szörény).
Opaticza (Temes).
Oppova (Torontál).
Órás vergl. Diósd.
Oravicza (Krassó-Szörény).
Orbányosfa (Zala).
Orczifalva, Orczidorf (Temes).
Ördög-Henye (Zala).
Öreglak (Somogy).
Örkény (Pest).
Orlovát (Torontál).
Oros (Szabolcs).
Orosháza[9]). *w.*
Orosz-Kucsova (Bereg).
Oroszlámos (Torontál).
Oroszlány (Komárom).
Orosztony (Zala).
Oroszvég, Roszvigovo (Bereg).

---

[1]) Neusiedlersee, ung. Fertö-Tava (d. i. »Sumpf«), im Westen Ungarns zwischen den Komitaten Ödenburg und Wieselburg, 330 qkm bedeckend, ist im NW. und S. von Rebgeländen und freundlichen Ortschaften umgeben, im O. dagegen in weiter Ebene mit dem Hansag in Verbindung. An seinem Westufer wachsen die edelsten Weinsorten, namentlich Ruszter und Ödenburger. Am Nordufer liegt die Groß-Gemeinde Neusiedl am See.

[2]) Neutra, Nyitra, Komitat in Ungarn, grenzt im NW. an Mähren, im N. an das Komitat Trentsin (Trencsén), im O. an Turócz und Bars, im S. an Komorn und Preßburg, im W. an Preßburg, Nieder-Österreich und Mähren, hat 5723,59 qkm und (1890) 396559 Einw. Mit Ausnahme des Waag- und des Neutra-Thales und einer kleinen Ebene am Marchflusse ist Neutra gebirgig oder doch hügelig. Der Weinbau ist hier von wesentlicher Bedeutung, namentlich ist der rote Neustadler gesucht. — Die Hauptstadt Neutra liegt am rechten Ufer der Neutra und an dem rebenbepflanzten Berge Zobor.

[3]) Nezsider (sprich »néschider«), ungarischer Name von Neusiedl (s. d.).

[4]) Neograd, ung. Nógrád, Komitat im Königreich Ungarn, grenzt im N. an das Komitat Sohl, im O. an Gömör und Heves, im S. an Pest, im W. an Hont, hat 4355,18 qkm und (1890) 214444 Einw. Hauptort ist Balassa-Gyarmat, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks, am linken Ufer der Eipel, mit bedeutendem Obst- und Weinbau.

[5]) Nyiregyháza (sprich »njihréddjahsa«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des ung. Komitats Szabolcs in der Nyir. (Nyir, ung. Nyirség, d. i. »Birkenland«, eine hügelige Landschaft des ung. Flachlandes im Komitat Szabolcs, berühmt durch ihre Melonen).

[6]) Ó-Besenyö (sprich »o-béschenjö«), auch Ó-Besenova, Alt-Bessenova, Groß-Gemeinde im Torontáler Komitat, in fruchtbarer Gegend am Arankaflusse.

[7]) Ödenburg, ung. Sopron, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an Nieder-Österreich und das Komitat Wieselburg (Moson), im O. an Raab (Györ) und Veszprém, im S. an Eisenburg (Vas) und im W. an Nieder-Österreich, hat 3307,19 qkm und (1890) 259602 Einw. Der östliche Teil gehört dem Neusiedlersee an, an dessen Ufern der beste Wein wächst. Der Süden und Osten ist durchgehends eben und gehört zu den gesegnetsten Teilen Ungarns. Obst und Wein wachsen im Überfluß, der Weinbau bildet die Hauptbeschäftigung der Einw. Der Ruszter Wein steht dem Tokajer nur wenig nach. — Der Hauptort des Komitats ist die königl. Freistadt Ödenburg, das Scarabantia der Römer, mittellateinisch Sopronium oder Cyperon.

[8]) Ofen, ung. Buda, slaw. Budin, früher die Hauptstadt des Königreichs Ungarn, seit 1873 mit Pest zur Stadt Budapest (s. d.) vereinigt.

[9]) Orosháza (sprich »óroschhahsa«), eigentlich Oroszháza, d. i. »Ruthenenheim«, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Békés, hat bedeutenden Weinbau.

Örvénd (Bihar).
Örvényes (Zala).
Ösi, Eösi (Veszprém).
Ostoros (Borsod).
Ostrihom vergl. Gran.
Oszlop (Veszprém).
Öszöd (Somogy).
Ó-Szöny (Komárom).
Ó-Sztapár (Bács-Bodrog).
Osztern, Kis-Komlós (Torontál).
Osztopán (Somogy).
Ottenthal vergl. Ompitál.
Öttevény (Gyor).
Ottlaka (Arad).
Ottomány (Bihar).
Ötvös (Somogy).
Óvár (Nógrád, Neograd).
Ozora (Tolna).
Pacsa (Zala). *w.*
Pacza (Somogy).
Paczal (Szilágy). *w.*
Padár (Zala).
Padina vergl. Ludwigsdorf.
Padrag (Veszprém).
Páhi (Pest).
Páka (Zala).
Pákod (Zala).
Pákozd (Fejér).
Paks[1]).
Palanka (Bars).
Palást (Hont).
Páld (Hont).
Pálfa (Tolna).
Palin (Zala). *w.*
Palkonya (Zala).
Palojta vergl. Felsö-Palojta.
Palota (Bihar).
Palota, Vár-Palota[2]).
—er Oporto. *r.*
Paloznak (Zala).
Palugya (Liptó). *r.*
Pancsova[3]).
Pánd (Pest).
Pankota (Arad). *r. w.*
Pányok (Abauj).
Pápa[4]).
Pap-Keszi (Veszprém).
Papp (Szabolcs).
Parasznya (Borsod).
Parebuty (Bács-Bodrog).
Paris (Esztergom, Gran).
Párkány[5]). *w.*
Párkány (Komárom).
Pásztó (Hont). *w.*
Pata (Heves).
Patacs (Baranya).
Patak (Nógrád, Neograd).
Pátfalu, Podersdorf (Moson, Wieselburg).
Pátka (Györ).
Pátroha (Szabolcs).
Patta (Nyitra, Neutra).
Páty (Pest).
Paulis (Arad). *w. r.*
—er Bakator.
Pázdány (Baranya).
Pázmánd (Györ, Raab).
Pazony (Szabolcs).
Pécs vergl. Fünfkirchen.
Pecseneska (Krassó-Szörény).
Pecsenicz (Hont).
Pecsenyéd, Pötsching (Sopron, Ödenburg).
Pécska[6]). *w.*
Pécsvárad, Pécsvár (Baranya). *w.*
Péczel (Pest). *w.*
Peér (Szilágy). *w.*
Pele (Szilágy). *w.*
Pellerd (Baranya). *w.*
Perbal (Pest).
Perbete (Komárom).
Perecsen (Szilágy).
Pereg (Pest).
Pereked (Baranya).
Pereny (Abauj-Torna).
Perjámos[7]). *w.*
Perkupa (Abauj-Torna). *w.*
Perlasz, Perlaszváros (Torontál).
Perle vom Plattensee (oft gebrauchte Marke für feine Plattenſee-Weine).
Pernau vergl. Pornó.
Pest, Pilis.
Peszak (Torontál).
Peteny (Neograd). *w.*
Peteri (Pest).
Petö-Henye (Zala).
Petö-Michalyfa (Vas).
Petraho (Zemplén).
Petri (Torna). *w.*
Petri-Keresztur (Zala).
Petris (Arad).
Pétrovoszello (Bács-B.).
Piliny (Nógrád, Neograd).
Pilis vergl. Pest.
Pilis-Csaba (Pest).
Pilis-Marot (Gran). *w.*
Pilis-Szanto (Pest).
Pilis-Szent-Laszlo (Pest).
Pincehely (Tolna). *w.*
Pincze (Zala).
Pinkafeld, Pinkafö (Vas).
Piros (Bács-B.).
Piske vergl. Bruckenau.
Piszke (Gran). *w.*
Pivnica (Bács-B.).
Plavna (Bács-B.).
Pocsa (Baranya).
Pocsmegyer (Pest).
Pócs-Petri (Szabolcs).
Podersdorf vergl. Pátfalu.
Pódpuk vergl. Feketeváros.
Pogány (Baranya).
Pogányvár (Zala). *w.*
Pola (Zala).
Polgar (Szabolcs).
Polgardi (Fejér).
Pölöske (Zala). *w.*
Pomáz (Pest). *r. w.*
—er Kadarka-Ausbruch. *r.*
Pomi vergl. Remetemezö.
Pornó, Pernau (Vas).
Porrog (Somogy).
Pösing vergl. Bazin.
Pótharaszt (Pest).
Pötsching vergl. Pecsenyéd.
Pozsony vergl. Preßburg.
Prága (Zala).
Preßburg, Pozsony[8]). *r. w.*
—er Riesling. *w.*

---

[1]) **Paks** (sprich »paksch«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Duna Földvár des ungarischen Komitats Tolna, an der Donau.

[2]) **Palota, Vár-Palota, Veszprém-Palota** (Palota = Palast), Groß-Gemeinde im ung. Komitat und Stuhlbezirk Veszprém.

[3]) **Pancsova** (sprich »pantschŏwa«), serbisch **Pančevo**, Stadt mit Municipium im ung. Komitat Torontál, links an der Temes, 5 km von ihrer Mündung in die Donau.

[4]) **Pápa**, Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Veszprém, an der Tapolcza, hervorragend durch Weinbau.

[5]) **Párkány** (sprich »pahrkahnj«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Gran, am linken Ufer der Donau, gegenüber von Gran.

[6]) **Pécska** (sprich »pehtschka«), Groß-Gemeinde im ung. Komitat Arad, rechts an der Maros, besteht aus Magyar-Pécska und Ó-Pécska.

[7]) **Perjámos** (sprich »pérjahmosch«), Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbez. Perjámos im ung. Komitat Torontál, am linken Ufer der Maros.

[8]) **Preßburg, Presburg**, ung. **Pozsony**, slaw. **Prešpurk**, lat. Posonium, Komitat in Ungarn, grenzt im N. und O. an das Komitat Neutra, im S. an Wieselburg (Moson), Raab (Györ) und Komorn, wird im W. durch die March von Nieder-Österreich geschieden. Das Komitat umfaßt die königl. Freistadt Preßburg, die Städte mit geordnetem Magistrat Bösing (Bazin), Modern (Modor), Tyrnau (Nagy-Szombat), Sommerein (Somorja), St.-Georgen (Szent-György) und sieben Stuhlbezirke. An den Abhängen der Kleinen Karpaten wächst vortrefflicher Wein.

Priglevicza-Szent-Iván (Bács-Bodrog).
Promontor (Pest). *w.*
Pudmeric (Preßburg).
Pula (Zala).
Purbach vergl. Feketeváros.
Püspök-Bogád (Baranya).
Püspök-Hatvan (Pest).
Püspöki-Gyöngyös(Heves).
Püspöki-Szurdok (Heves).
Püspök-Ladány[1]).
Püspök-Lak (Baranya).
Püspök-Márok (Baranya).
Puszta-Magyaród (Zala).
Puszta-Szemes (Somogy).
Puszta-Szent-Tornya (Békés).
Puszta-Ujlak (Bihar).
Pusztavám vergl. Ondód.
Puszta-Zámor (Fejér).
Pútka-Helmez (Ung).
Putnok (Gömör). *w.*
Raab, Györ[2]). *w.*
Raab-Fisdisch vergl. Rába-Füzes.
Rába-Füzes, Raab-Fisdisch (Vas, Eisenburg).
Rába-Szent-Miklós (Györ).
Rácz-Almás (Fejér).
Rácz-Görcsöny (Baranya).
Rácz-Keresztur (Fejér).
Ráczkeve vergl. Csepel.
Rácz-Kozár (Baranya).
Ráczmecske, Rác-Mecske (Baranya).
Rácz-Militics (Bács-B.).
Rácz-Töttös (Baranya).
Rád (Nógrád).
Radimna (Krassó-Szörény).
Radistyán (Borsod).
Radna (Arad). *w.*
Radoska, Raposk (Zala).
Ragaly (Gömör).
Raiding vergl. Doborján.
Rakamaz (Szabolcs).
Rakasdia (Krassó-Szörény).
Rákos (Sopron, Ödenburg).
Rakos-Csaba (Pest).
Rakos-Keresztur (Pest).
Ráksi (Somogy).
Raposk vergl. Radoska.
Rátka (Zemplén).
Ratko (Gömör).
Rátót (Pest). *w.*
Ratzersdorf vergl. Récse.
Ravaszd (Györ). *w.*
Rechnitz vergl. Rohonc.
Récse, Ratzersdorf (Preßburg, Pozsony). *w.*
Rede (Veszprém).
Rédics (Zala).
Regel vergl. Regöly.
Regenye (Baranya).
Regöly, Regel (Tolna).
Rékás (Temes).
Rém (Bács-Bodrog).
Remetemezö, Pomi (Szatmár).
Rendes (Zala).
Reszege-Szaniszlo (Szatmár).
Rethad, Wiesenheid (Temes).
Rétság (Nógrád, Neograd).
Rezi (Zala).
Rigyac (Zala).
Rigyica (Bács-Bodrog).
Rimócz (Nógrád, Neograd).
Rohod (Szabolcs).
Rohonc, Rechnitz (Vas).
Rokolán (Zala).
Román-Bencsek (Temes).
Román-Bogsán, Bogsia, Neuwerk (Krassó-Sz.).
Román-Csiklova (Krassó-Szörény).
Románd (Veszprém).
Román-Ecska (Torontál).
Román-Kécsa (Torontál).
Román-Oravicza (Krassó-Szörény).
Román-Pécska (Arad).
Romhány (Nógrád).
Romonya (Baranya).
Roszvigovo vergl. Oroszvég.
Rothkirchen (Temes).
Rozsály (Szatmár).
Rózsapallag (Szatmár).
Rudna (Torontál).
Rudóbánya, Rudabánya, Ruda-Bánya (Borsod).
Ruszka-Göncz (Abauj).
Ruszt[3]). *r. w.*
—er Ausbruch. *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Essenz.
—er Fettausbruch. *r. w.*
—er Muskat. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Tafelwein.
Saár, Sár (Heves).
—er Bratenwein.
Sabaria vergl. Szombathely.
Ság (Zala).
Sághalom, Sághegy (Györ). *w.*
Sághegy vergl. Sághalom.
Ságvár (Somogy).
Sajó-Kaza (Borsod).
Sajó-Kazincz (Borsod).
Sajó-Petri (Borsod). *w.*
Salánk, Salanki (Ugocsa).
Salföld (Zala).
Salgó (Nyitra, Neutra).
Sály (Borsod).
Sámogy (Zemplén).
Sámson (Szilágy).
Sámsonháza (Nógrád).
Sáncz (Somogy).
Sándorfalu (Szatmár).
Sándorháza (Zala).
Sár vergl. Saár.
Sara (Zemplén).
Saravola vergl. Szárafalva.
Sárbogárd (Fejér).
Sári (Pest).
Sári-Sáp, Sárisáp (Esztergom, Gran). *w.*
Sarkad (Hajdu).
Sárkány (Gran). *w.*
Sár-Keresztúr (Fejér).
Sárköz (Szatmár).
Sármaság (Szilágy).
Sármellék (Zala).
Sáros-Patak[4]).
Sár-Szent-Miklós (Fejér).
Sárvár (Vas, Eisenburg).
Sashegy vergl. Adlerberg.
Saska (Somogy).
Sásony, ehemals Windten (Moson, Wieselburg).
Sáta (Borsod).
Sátoralja-Ujhely(Zemplén)
Sattel-Neudorf vergl. Nyerges-Ujfalu.
Schintau vergl. Sempte.
Schmolenitz vergl. Szomolány.
Schöndorf vergl. Szépfalu.
Schwanzbach vergl. Schweinsbach.
Schweinsbach, Schwanzbach (Pozsony).
Segethán vergl. Német-Ság.
Sempte, Schintau, Sintava (Nyitra, Neutra).
Sepse (Baranya).

---

[1]) Püspök-Ladány (sprich »püßpök-láddahnj«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Nádudvar des ung. Komitats Hajdu.

[2]) Raab, ung. Györ, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an das Komitat Preßburg, im O. an Komorn, im S. an Veszprém, im W. an Wieselburg und Ödenburg, hat 1381,11 qkm und (1890) 115787 Einw. Das Komitat ist meist flach und sehr fruchtbar.

[3]) Ruszt, Stadt mit geordnetem Magistrat und dem Titel königl. Freistadt im ungarischen Komitat Ödenburg, am Neusiedlersee, berühmt durch den Ruszter Ausbruch.

[4]) Sáros-Patak (sprich »schahrosch-patak«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Zemplén, durch die Bodrog in zwei ungleiche Teile (Groß- und Kleinpatak) geteilt, hat nicht unbedeutenden Weinbau.

Sércz, Sircz, Gschieß, Cseszno (Sopron).
Seregélyes (Fejér).
Sexárd vergl. Szégszárd.
Sid (Gömör).
Siebenbrod vergl. Szebeleb.
Sikló (Arad).
Siklós (Baranya). *r. w.*
—er Muskateller. *w.*
Silingyia (Arad).
Simánd (Bihar).
Simonfa (Somogy).
Simontornya (Tolna). *w. r.*
Simonyi (Vas, Eisenburg).
Sintava vergl. Sempte.
Sipek (Nógrád, Neograd).
Sirák, Sirakov (Hont).
Sircz vergl. Sércz.
Siter (Bihar).
Skalitz vergl. Szakolca.
Skoko. *r.*
Söjtör (Zala).
Solt (Pest).
Sóly (Veszprém).
—er Oporto. *r.*
Solymár (Pest).
Solymos (Heves). *w.*
Som (Somogy). *w.*
Somály (Szilágy).
Somberek (Baranya).
Somkutpataka, Valeni (Szatmár).
Somlyó, Schomlau, Somlo, Somla[1]). *w. r.*
—er Auslese.
—er Ausstich.
—er Berg.
Somlyó-Ujlak (Szilágy).
Somogy (Baranya). *r. w.*
Somogy, Sümeg[2]).
Sopron vergl. Ödenburg.
Söréd (Fejér).
Sormás (Zala).
Soroksár (Pest). *w.*
Sóskut (Fejér).
Sótony (Vas, Eisenburg).
Sövényháza (Csongrád).
Stampfen vergl. Stomfa.
Stanisics (Bács-Bodrog).
Steinamanger vergl. Szombathely.
Steinbruch vergl. Köbánya.
Stomfa, Stampfen, Stupawa (Pozsony, Preßburg).
Strem (Vas, Eisenburg).
Strido, Strigau (Zala).
Strigau vergl. Strido.
Stuhlweißenburg, Székes-Fejérvár[3]).
Stupana vergl. Stomfa.
Sukoro (Fejér).
Sükösd (Pest).
Sülelmed (Szilágy).
Sümeg vergl. Somogy.
Sur (Pozsony, Preßburg).
Surd (Somogy).
Süttö (Esztergom, Gran).
Sváb-Olaszi vergl. Er-Olaszi.
Szabadhely (Arad).
Szabadi (Somogy).
Szabadja-Szent-Kiraly (Veszprém).
Szabadka, Maria-Theresiopel[4]). *w.*
Szabadszállás (Pest).
Szabar (Baranya).
Szabolcs (Baranya).
Szada (Pest). *w.*
Szadorlak vergl. Zádorlak.
Szágy (Baranya).
Szajk (Baranya).
Szakácsi (Szilágy).
Szakadát (Tolna). *[w.]*
Szakal (Nógrád, Neograd). *]*
Szakály (Abauj-Torna).
Szakasz (Szatmár).
Szakcs (Tolna). *w.*
Szakolca, Skalitz (Neutra).
Szakula (Torontál).
Szalacs (Bihar).
Szalatnak (Baranya).
Szalatnya (Hont).
Chât.-Szalay (B. Lelle). *w.*
Szalka (Hont).
Szalk-Szent-Márton (Pest).
Szállás (Tolna).
Szalok (Zemplén). *w.*
Szalonna (Borsod).
Szamorodni, Samorodner, Somorodner vergl. Tokaj.
Szanád (Torontál).
Szanda (Nógrád, Neograd).
Szaniszló (Szatmár).
Szanto (Hont).
Szapár (Veszprém).
Szar (Fejér).
Szárafalva, Saravola (Torontál).
Szárazd (Tolna).
Szárszó (Somogy).
Szarvas[5]). *w.*
Szarvkö, Hornstein (Vas).
Szászfalu (Ugocsa).
Szaszvár (Baranya).
Szatmár-Németi[6]). *w. r.*
Szátok (Nógrád, Neograd).
Száva (Baranya).
Szazhalom vergl. Batta.
Szebeleb, Siebenbrod (Hont).
Szebeny (Baranya).
Szecsany (Temes).
Szecseny (Nógrád). *w.*
Szecseny-Kovacsi (Nógrád).
Szécsi-Sziget (Zala).
Szederkeny (Baranya).
Szeer (Szilágy).
Szeged, Szegedin[7]). *w.*
—er Sandwein. *w.*

---

[1]) Somlyó-Vásárhely, deutsch Schomlau, Somlau, Klein-Gemeinde im ungarischen Komitat Veszprém, am Basaltberge Somlyó (436 m) gelegen, an dessen Abhängen der Somlyóer oder Schomlauer Wein wächst.

[2]) Somogy (sprich »schómmodj«), Sümeg (sprich »schümeg«), Komitat in Ungarn, grenzt im N. an das Komitat Veszprém, im O. an Tolna und Baranya, im S. an Kroatien, im W. und NW. an Zala, hat 6530,94 qkm und (1890) 326835 Einw. Das Komitat wird an der Nordgrenze von dem mit Sümpfen umgebenen Plattensee, an der Südgrenze von der Drau bewässert. Wein- und Obstbau sind hier von hoher Bedeutung.

[3]) Stuhlweißenburg, ung. Székes-Fejérvár (sprich »Sehkesch-F.«), lat. Comitatus albensis, Komitat in Ungarn, jenseits der Donau, grenzt im N. an Komorn, im O. an Pest, im S. an Tolna und im W. an Veszprém, hat 4156 qkm und (1890) 222455 Einwohner. Der südlichste und zwar größte Teil des Komitats ist eine wellenförmige, früher sumpfige Ebene; der Norden wird von der Bergreihe Vértes, einer Fortsetzung des Bakony-Waldes (mit dem vulkanartigem Csokaberge) durchzogen. Der Boden ist sehr fruchtbar und liefert gute Weine und Obst in großer Menge. — Die Hauptstadt des Komitats ist die königl. Freistadt Stuhlweißenburg, lat. Alba regia oder Alba regalis.

[4]) Theresiopel, auch Maria-Theresiopel, ung. (Szent-)Maria-Szabadka, serbisch Subotica, königl. Freistadt mit Municipium im ung. Komitat Bács-Bodrog, in der großen Ebene zwischen Donau und Theiß. Der Wein- und Obstbau ist hier bedeutend.

[5]) Szarvas (sprich »ßárwasch«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Békés, am linken Ufer der Körös.

[6]) Szatmár-Németi (sprich »ßáttmahr-N.), königl. Freistadt im ung. Komitat Szatmár, am rechten Ufer des Szamos-Flusses. Szatmár wurde im 11. Jahrhundert als deutsche Kolonie von der Königin Gisela gegründet, daher der Name »Németi« (d. i. »deutsch«).

[7]) Szegedin (sprich »ßeggedin«), ung. Szeged, königl. Freistadt und Hauptstadt des ung. Komitats Csongrád, in 87 m Höhe, am Einfluß der schlammigen Maros in die Theiß. Der Stadt gehört ein Gebiet von 867 qkm mit neun bevölkerten Puszten und zahlreichen Meiereien (Tanyen)

Szeghalom (Békés).
Szeghegy (Bács-B.).
Szegi-Long (Zemplén).
Szegszárd, Szegzárd, Sexárd[1]). *r. w.*
—er Ausbruch. *r.*
Szegvár (Csongrád).
Székelyhid (Bihar). *w.*
—er Tischwein.
Székes-Fejérvár vergl. Stuhlweißenburg.
Székesut (Temes).
Szeleskut (Sopron).
Szelestény (Hont).
Szeleus (Torontál).
Szelevény (Jász-N.-K.-Szolnok).
Szellö (Baranya).
Szemcse-Csehi (Tolna).
Szemely (Baranya).
Szemenye (Vas, Eisenburg).
Szemere (Komorn). *w.*
Szemeréd (Hont).
Szemlak (Arad).
Szempcz, Szencz, Wartberg (Preßburg). *w.*
Szencz vergl. Szempcz.
Szendehely (Nógrád, Neograd).
Szendrö (Borsod). *w.*
Szenna (Somogy).
Szent-András (Temes).
Szent-Antalfa (Zala).
Szent-Balázs (Somogy). *w.*
Szent-Békálla (Zala). *w.*
Szent-Benedek (Bars).
Szente (Nógrád, Neograd).
Szent-Endre, St. Andrä (Pest).
Szent-Erzsébet (Baranya).
Szent-Erzsébethegy (Zala).
Szentes[2]). *w.*
St.-Gerhardsberg vergl. Ofen.
Szent-Gróth (Zala). *w.*
Szent-György, St.-Georgen[3]). *w.*
Szent-Györgyhegy (Zala).
Szent-György-Mezö, Georgenfeld (Gran).
Szent-Hubert (Torontál).
Szent-Imre vergl. Tisza-Szent-Imre.
Szent-István (Pest).
Szent-Iván (Pest).
Szent-Jakab (Somogy).
Szent-Jobb (Bihar).
Szent-László (Somogy).
Szent-Lélek (Baranya). *w.*
Szent-Lörincz (Baranya). *w.*
Szent-Margita (Bihar). *w.*
Szent-Maria-Szabadka vergl. Szabadka.
Szent-Márton (Györ, Raab).
Szent-Mártonkata (Pest).
Szent-Mihály (Fejér).
Szent-Miklós (Komorn).
Szent-Péter (Borsod). *w.*
Szent-Péter (Komorn).
Szent-Péter (Nyitra).
Szent-Tamás[4]).
Szenyér (Somogy).
Szepes-Igló, Neudorf (Szepes).
Szepetnek (Zala).
Szepezd (Zala).
Szépfalu, Schöndorf (Temes).
Szerb-Aradácz (Torontál).
Szerb-Bóka (Torontál).
Szerb-Csanád[5]).
Szerb-Cseneje (Torontál).
Szerb-Czernya (Torontál).
Szerb-Ellemér (Torontál).
Szerb-Ittebe (Torontál).
Szerb-Klári (Torontál).
Szerb-Módos (Torontál).
Szerb-Neuzina (Torontál).
Szerb-Pádé (Torontál).
Szerb-Párdány (Torontál).
Szerb-Szent-Miklós (Torontál). [tál).
Szerb-Szent-Péter (Toron-
Szerdahely (Zemplén).
Szerecseny (Fejér).
Szerednye (Ung). *w.*
Szerencs (Zemplén). *w.*
Szerencsfalva (Bereg).
Szete (Hont).
Szeultourn (Torontál).
Sziget-Szent-Márton (Pest).
Sziget-Szent-Miklós (Pest).
Sziget-Ujfalu (Pest).
Szigetvár[6]).
Szigliget (Zala). *w.*
Szikszó (Heves). *w.*
Szilágy (Pest).
Szilágy-Cseh (Szilágy). *w.*
Szilágy-Somlyó[7]). *w.*
Szilágy-Szeg, Szilágyszeg (Szilágy).
Szilas (Torna). *w.*
Szilas-Balhás (Veszprém).
Szilbás (Bács-Bodrog).
Szilincs (Preßburg).
Szilvás (Baranya).
Szilvás-Szent-Márton
Szin (Torna). [(Somogy).
Szinfalu (Szatmár).
Szinyér-Váralja[8]). *w.*
Szirák (Neograd). *w.*
Szirma-Besenyö (Borsod).
Szivácz (Bács-Bodrog).
Szkeus (Krassó-Szörény).
Szklabonya (Neograd).
Szobb (Hont). *w.*
Szobotist (Nyitra, Neutra).
Szöcz (Zala).
Szöd (Pest).
Szödemeter (Szilágy).
Szögliget (Torna).
Szökéd (Baranya).
Szökedencs (Somogy).
Szokolár (Krassó-Szörény).
Szokólocz (Nyitra, Neutra).
Szokond (Szatmár).
Szolad (Somogy).
Szöllös (Somogy).
Szöllös vergl. Vajnor.
Szöllös-Ardó (Torna).
Szöllös-Györök (Somogy).
Szöllös-Kislak (Somogy).
Szöllös-Nákófalva
Szolnok[9]). [(Torontál).
Szölös (Komárom, Komorn).
Szölöske (Zemplén).
Szolsicza (Temes).
Szómajom (Somogy).

---

[1]) Sprich »ßéggsahrd«; Großgemeinde und Hauptort des Komitats Tolna in Ungarn. An den Abhängen des Hügellandes, an dessen Fuß die Stadt Szegszárd liegt, wächst der vortreffliche Szegszárder Rotwein.

[2]) Szentes (sprich »ßenntesch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Csongrád, an einem linken Arm (Karczafluß) der Theiß.

[3]) Szent-György, Sankt Georgen, Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Preßburg, bis 1876 königl. Freistadt, am Ostfuß der Kleinen Karpaten.

[4]) Szent-Tamás (sprich »ßent-támmahsch«, d. h. »Heiliger Thomas«), Groß-Gemeinde im Komitat Bács-Bodrog in Ungarn, zwischen dem nördlichen Ufer des Franzens-Kanals und den Krivajabach.

[5]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Német-Csanád*, Seite 1775.

[6]) Szigetvár, Grenz-Sigeth, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Somogy (Sümeg), am Almásfluß.

[7]) Szilágy-Somlyó (spr. »ßíllahdj schommljoh«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Szilágy, ehemals Hauptort des Komitats Kraszna, an der Kraszna in 210 m Höhe.

[8]) Szinyér-Váralja (sprich »ßinnjehr wahralja«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Szatmár, im Thal der Szamos, am Südrand des Avás-Gebirges.

[9]) Szolnok (sprich »ßollnok«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des ung. Komitats Jász-Nagy-Kun-Szolnok, in 93 m Höhe, am Einfluß der Zagyva in die Theiß.

Szombathely, Steinamanger, Sabaria[1]). *r.*
Szomód (Komorn).
Szomolány, Schmolenitz (Pozsony, Preßburg).
Szomolya (Borsod).
Szomor (Komorn).
Szonta (Bács-Bodrog).
Szöny (Komárom, Komorn).
Szöreg (Bács-Bodrog). *w.*
Szorosad (Somogy).
Szredistye (Temes).
Sztapár (Bács-Bodrog).
Sztára (Zemplén). [ny).
Szuboticza (Krassó-Szörény).
Szucha, Szuha, Dürnbach (Pozsony, Preßburg).
Szücs (Veszprém).
Szücsi (Pest).
Szud (Hont).
Szügy (Nógrád, Neograd).
Szuha (Gömör). *w.*
Szuhafö vergl. Felsö-Szuha.
Szulimán (Somogy).
Szunyogd (Bihar).
Szür (Baranya).
Tab (Somogy).
Tabajd (Fejér).
Tabód (Tolna).
Tagyon (Zala).
Taksony (Pest).
Tálya (Tokajer).
Tamási (Tolna). *w.*
Tamásváraija, Tamás-Táp (Györ). [Váralja.
Táp-Szent-Miklós (Györ).
Tápió-Bicske (Pest).
Tápió-Ságh (Pest).
Tápió-Süly (Pest).
Tápió-Szecsö (Pest).
Tápió-Szele (Pest).
Tápió-Szent-György (Pest).
Tapolcsán, Teplicani (Sáros).
Tapolcsány (Borsod).
Tapolcza (Zala).
Tapsony (Somogy). *w.*
Tar (Heves).
Tarány (Somogy).
Tarcsa (Bihar). *w.*
Tarczal (Tokajer).
Tarján (Komorn).
Tarjanka.
Tarka, Tarkö (Sáros).
Tárkány (Komorn).
Tárnak (Zala). *w.*
Tárnok (Fejér). *w.*
Tarrós (Baranya).
Táska (Somogy). [lágy). *w.*
Tasnád, Trestenberg (Szi-
Tasnád-Szántó (Szilágy).
Tasnád-Szarvad (Szilágy).
Taß (Szabolcs). *w.*
Tata, Totis[2]). *w.*
Tatár-Szent-György (Pest).
Táth (Esztergom, Gran).
Tázlár (Pest, Pozsony).
Téglás (Hajdu).
Tekenye (Zala).
Tékes (Baranya).
Telekes (Borsod).
Teleki (Veszprém).
Telki (Pest).
Tellnitz vergl. Vittencz.
Temesvár[3]).
Tengöd (Tolna).
Tenke (Bihar).
Tenyö (Jász-N.-K.-Sz.).
Teplicani vergl. Tapolcsán.
Terebes (Bihar). *w.*
Terehegy (Baranya).
Tereske (Nógrád, Neograd).
Tergenye (Hont).
Terje (Bihar).
Teszér (Veszprém).
Tét, Téth (Györ, Raab). *w.*
Tétény (Pest). *w. r.*
—er Burgunder. *r.*
Tetétlen (Pest). *w.*
Téth vergl. Tét.
Tevel (Tolna).
Theben vergl. Dévény.
Theresiopolis vergl. Vinga.
Tihany (Zala).
Tilaj (Zala). *w.*
Tild (Bars).
Tilos-Ör (Somogy).
Tinnye (Pest).
Tinód (Bihar).
Tisza-Abád (Jász-Nagy-Kun-Szolnok). *w.*
Tisza-Büd (Szabolcs).
Tisza-Dada (Szabolcs).
Tisza-Dob (Szabolcs).
Tisza-Eszlár[4]).
Tisza-Földvár[5]).
Tisza-Füred[6]).
Tisza-Hegyes (Torontál).
Tisza-Igar (Heves).
Tisza-Inoka (Jász-N.-K.-Szolnok). [Szolnok).
Tisza-Kürt (Jász-N.-K.-
Tisza-Lök (Szabolcs).
Tisza-Nagyrév (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Örs, -Eörs (Heves).
Tisza-Roff (Jász-N.-K.-Szolnok). [Szolnok).
Tisza-Sas (Jász-N.-K.-
Tisza-Szalók (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Szent-Imre (Jász-N.-K.-Szolnok). *w.*
Tisza-Szent-Miklós (Torontál).
Tisza-Szölös (Heves).
Tisza-Várkony (Jász-N.-K.-Szolnok). [K.-Szolnok).
Tisza-Vezsény (Jász-N.-
Titel (Bács-Bodrog). *w.*
Tófej (Zala).
Tófö (Baranya).
Tök (Pest). *w.*
Tokaj, Tokay.
—er Essenz.
—er Forditas.
—er Maslás.
—er Mezesmale.
—er Ordinari.
—er Szamorodni.
—er Uso.
Tokod (Esztergom, Gran).
Tököl (Pest). *w.*
Tokorcs (Vas, Eisenburg).
Tölcsán (Zala).
Tolcsva (Zemplén).
—er Szamorodni.
—er Tokajer.
Tölgyes (Hont).
Tolmács (Nógrád, Neograd)
Tolna[7]). *r.*

---

[1]) Steinamanger, ungar. Szombathely (sprich »ßómmbatelj«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptstadt des ung. Komitats Eisenburg, zwischen der Güns und dem Brentenbach.

[2]) Totis, Dotis, ung. Tata, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Komorn, unweit von der Donau, besteht aus dem eigentlichen Totis, aus der Oberstadt und aus der Seestadt oder Tóváros.

[3]) Temesvár (sprich »témmeschwahr«), königl. Freistadt und Hauptstadt des ung. Komitats Temes, ehemals Festung, am Bega-Kanal.

[4]) Tisza-Eszlár (sprich »tissa-éßlahr«; Tisza = ungarischer Name der Theiß), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Gáva des ungarischen Komitats Szabolcs in Ungarn, südlich von Tokaj.

[5]) Tisza-Földvár, Jász-Földvár, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Tisza-Földvár im Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, links der Theiß.

[6]) Tisza-Füred, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Füred im Heveser Komitat, links der Theiß.

[7]) Tolna, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Stuhlweißenburg und Veszprém, im O. an die Donau und an das Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, im S. an Baranya und im W. an Somogy, hat 3643,26 qkm und (1890) 252098 Einw. Das Land ist im Westen bergig und hügelig, im übrigen eben. Der Boden ist fruchtbar und liefert reichlich Wein und gutes Obst. Hauptort ist Szegszárd (s. d.).

Tomasevácz (Torontál).
Torbágy, Klein-Turwal (Pest). *w.*
Tormaföld (Zala).
Tormás (Baranya).
Torna, Tornau[1]). *w.*
Tornyos-Pálcza (Szabolcs).
Törökbálint, Groß-Turwal (Pest).
Török-Becse[2]). *w.*
Török-Kanizsa[3]). *w.*
Török-Koppány (Somogy).
Török-Szent-Miklós[4]). *w.*
Toronya (Máramaros).
Torvaj (Somogy).
Tótfalu (Pest).
Tót-Gurab (Pozsony).
Tót-György (Pest).
Tót-Gyugy (Somogy).
Totis vergl. Tata.
Tót-Keresztur (Somogy).
Tót-Keszi (Tolna).
Tót-Komlós (Békés).
Tót-Szent-Márton (Zala).
Tót-Szent-Pál (Somogy). *w.*
Töttelek (Bihar).
Töttös (Vas, Eisenburg).
Tót-Várzony, -Vásony (Veszprém).
Tovarisova (Bács-Bodrog).
Traisdorf vergl. Darázsfalva.
Trauczonfalva, Tróczonfalva, Trauzensdorf (Zemplén).
Traunau (Temes).
Trauzensdorf vergl. Trauczonfalva.
Trázs (Nógrád, Neograd).
Trestenberg vergl. Tasnád.
Triebsvetter, Nagy-Ösz (Torontál).
Tróczonfalva vergl. Trauczonfalva.
Tur (Somogy).
Tura (Pest).
Turcz (Ugocsa).
Türje (Zala).
Turnya vergl. Torna.
Turony (Baranya).
Tur-Terebes (Ugocsa).
Tusza, Tusa (Szilágy).
Udvard (Komorn).
Udvarnok (Nyitra, Neutra).
Ugod (Veszprém).
Uj-Arad (Temes).
Uj-Barok (Fejér).
Uj-Bars (Bars).
Uj-Besenyö (Temes).
Ujfalu vergl. Neusiedl.
Uj-Fejértó (Szabolcs).
Uj-Gadacs (Somogy).
Uj-Gyalla (Komorn).
Uj-Kécske (Pest).
Ujlak vergl. Neusiedl.
Uj-Moldova (Krassó-Szörény).
Ujnémet (Szilágy).
Uj-Panát (Arad).
Uj-Pécs (Torontál).
Uj-Pest (Pest).
Uj-Szent-Anna[5]).
Uj-Szivácz (Bács-Bodrog).
Uj-Szöny, Edány (Komárom, Komorn).
Ujudvar (Zala).
Uj-Verbász[6]).
Ujvidék, Neusatz (Bács-Bodrog). *w. r.*
Üllö (Pest).
Ulma (Temes).
Ungvár (Ung). *w.*
Unter-Limbach vergl. Alsó-Lendva.
Üny (Esztergom, Gran).
Üreg (Nyitra, Neutra).
Urhida (Weißenburg).
Ürmény, Urmince (Nyitra).
Ürög (Baranya). *w.*
Üröm (Pest). *w.*
Uso Tokajer vergl. Tokaj.
Uza-Panyit (Gömör).
Uzd-Borjád (Tolna).
Uzdin (Torontál).
Vaál (Weißenburg). *w. r.*
Vácz vergl. Waitzen.
Vadkért (Neograd). *w.*
Vág-Ujhely vergl. Neustadl.
Vajda (Bihar).
Vajnor, Szöllös, Weinern (Pozsony, Preßburg).
Vajszka (Bács-Bodrog).
Vajta (Fejér, Weißenburg).
Valeni vergl. Somkutpataka.
Valkány (Torontál). *w.*
Vállaj (Szatmár). *w.*
Vámos-Mikola (Hont). *w.*
Vanyarcz (Neograd). *w.*
Varadia (Temes).
Váralja (Tolna).
Várallya (Nógrád, Neograd).
Varasd (Baranya).
Varbó (Nógrád, Neograd).
Várdomb (Tolna). *r.*
Varga (Baranya).
Varjas (Temes).
Várkony (Borsod).
Várong (Tolna).
Város-Hidvég (Somogy).
Vár-Palota vergl. Palota.
Varsánd (Tolna).
Varsány (Hont).
Várság (Nógrád, Neograd).
Varsány (Veszprém).
Varsolcs (Szilágy).
Vásár (Baranya).
Vásárhely (Zemplén).
Vásáros-Dombó (Baranya).
Vasas (Baranya).
Vaskut (Bács-Bodrog).
Vasvár vergl. Eisenburg.
Vaszar (Veszprém).
Vászoly (Zala).
Vázsnok (Baranya).
Vecsés (Pest).
Védeny, Veiden (Moson, Wieselburg).
Végardó (Zemplén).
Veiden vergl. Védeny.
Veleg (Fejér, Weißenburg).
Velencze (Weißenburg).
Velény, Velin (Baranya).
Vellemér (Vas, Eisenburg).
Véménd (Baranya).
Vereb (Fejér, Weißenburg).
Veresmart (Heves).
Verpelét (Heves).
Versecz vergl. Werschetz.
Versend (Baranya).
—er Ludwigsberg.
Vértes (Bihar).
Vérvölgy, Verveghin (Szilágy).
Veszprém, Veszprim[7]). *w.*
Vésztö (Békés).
Vezekény, Vozokany (Nyitra, Neutra).
Viddin (Tolna).

[1]) **Torna, Turnya**, Klein-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im Komitat Abauj-Torna, ehemals Hauptort des Komitats Torna, an dem zur Bodva gehenden Tornavicz.

[2]) **Török-Becse, Uj-Becse**, Groß-Gemeinde im Komitat Torontál, links an der Theiß, 7,5 km unterhalb von Alt-Becse (ung. Ó-Becse, Szerb-Becse).

[3]) **Török-Kanizsa** (Türkisch-Kanizsa) oder **Neu-Kanizsa**, Großgemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Türkisch-Kanizsa im Komitat Torontál, links der Theiß.

[4]) **Török-Szent-Miklós** (sprich »t.-ßent-micklohsch«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirke Tisza-Roff des ungarischen Komitats Jász-Nagy-Kun-Szolnok.

[5]) **Uj-Szent-Anna** (sprich »uj-ßént-anna«), Ort im ungarischen Komitat Arad.

[6]) **Uj-Verbász** (sprich »uj-wérbāß«), Dorf im ungarischen Komitat Bács-Bodrog, am Franzens-Kanal.

[7]) **Veszprém, Veszprim**, Komitat in Ungarn, umfaßt den größeren Teil des Bakonyer Waldes und das nordöstliche Ende des Plattensees.

Világos[1]). *w.*
Villány[2]). *r. w.*
—er Muskateller.
—er Riesling.
Vilonya (Veszprém).
Vilova (Bács-Bodrog).
Vindornya-Szöllös (Zala).
Vinga, Theresiopolis[3]). *w.*
Vinna (Ung).
Visegrád[4]). *w.*
Visk (Hont).
Visnye (Somogy).
Visonta, Visontaibor (Heves). *w. r.*
—er Auslese. *w.*
—er Riesling. *w.*
Visz (Somogy).
Viszló (Baranya).
Vitány (Zemplén).
Vitka (Szatmár).
Vittencz, Tellnitz, Chtelnicze (Nyitra, Neutra).
Vizsoly (Abauj). *w.*
Vokány (Baranya).
Völgyifalu (Zala).
Vönöczk (Vas, Eisenburg).
Vörcsök (Zala).
Vörös-Berény (Vezsprém).
Vörösmart (Baranya).
Vörösvár (Pest). *w.*
Vozokany vergl. Vezekény.
Vracsevgaj (Temes).
Vrány (Krassó-Szörény).
Vranyucz (Krassó-Szörény).
Vrászló (Somogy).
Waitzen, Vácz[5]). *w. r.*
Wartberg vergl. Szempcz.
Weihrer vergl. Weyrer.
Weindorf vergl. Borosjenö.
Weinern vergl. Vajnor.
Weißkirchen vergl. Fehértemplom.
Werschetz, Versecz[6]). *w. r.*
—er Ausbruch. *r.*
Weyrer, Weihrer (Neusiedl).
Wiesenheid vergl. Rethad.
Windten vergl. Sásony.
Zádorfalva (Gömör).
Zádorlak, Szadorlak (Temes).
Zagaicza (Temes).
Zagyva[7]).
Zajk (Zala).
Zákány (Somogy). *w.*
Zalaba (Hont).
Zalabér (Zala).
Zala-Egerszeg[8]). *w.*
Zala-Istvánd (Zala).
Zala-Koppány (Zala).
Zala-Mindszent (Zala).
Zala-Szent-László (Zala).
Zamárdi (Somogy).
Zámoly (Weißenburg).
Zárány (Ödenburg).
Zavar (Pozsony).
Zebanecz (Zala).
Zebegény (Hont).
Zeliz (Bars).
Zemendorf vergl. Zemenye.
Zemenye, Zemendorf (Sopron, Ödenburg).
Zemplén, Zemplin.
Zenta. *w.*
Zich, Zics (Somogy).
Zlaticza (Krassó-Szörény).
Zobor.
Zók, Zook (Baranya).
Zombor (Zemplén). *w.*
—er Sandwein. *w.*
Zook vergl. Zók.
Zorány (Krassó-Szörény). } *w.*
Zovány (Szilágy). }
Zrepaja, Czrepaja (Torontál).
Zsadány (Abauj-Torna).
Zsámbék (Pest). *w.*
Zsámbok (Pest).
Zselicz-Kisfalud (Somogy).
Zselicz-Kislak (Somogy).
Zselicz-Szent-Pál (Somogy).
Zsély (Nógrád, Neograd).
Zsember (Hont). *w.*
Zsemlye (Komorn).
Zsércz (Borsod).
Zsére (Nyitra, Neutra).
Zsibó (Szilágy).
Zsibót (Somogy).
Zsibrik (Baranya)
Zsidó (Pest).
Zsitva-Gyarmat (Bars). *w.*
Zsombolya, Hatzfeld (Torontál). *w.*

Transylvanie. Siebenbürgen. Transylvania.

Siebenbürgen, ungar. **Erdély**, rumän. **Ardealu**, lat. **Transsilvania**, Großfürstentum, hat seit der durch königl. Reskript vom 17. Februar 1867 erfolgten Vereinigung mit Ungarn seine Selbständigkeit verloren. Es grenzt im N. an Ungarn, im O. an die Bukowina und Moldau, im S. an die Walachei, im W. an Ungarn und hat einen Flächenraum von 55731,16 qkm. Durch die Siebenbürgischen Karpaten ringsum eingeschlossen und von deren Ausläufern im Innern durchzogen, erscheint Siebenbürgen als eine natürliche Bergfestung. Gegen Westen, nach Ungarn zu, öffnen sich die Thäler der Szamos, Körös und Maros sowie der »Királyhágó« oder »Königstein«. Ebenen finden sich fast nur längs der Flüsse; sie liegen 143—443 m hoch. Siebenbürgen hat (1890) 2251216 Einwohner. Der Nationalität nach sind 1276890 Rumänen, 697945 Magyaren, 217670 Deutsche, 1880 Slowaken, 604 Serben und Kroaten und 351 Ruthenen. Zu den Magyaren gehören auch die Szekler; die Deutschen sind meist sog. Sachsen, welche 1143 vom König Geysa II. zur Kultur und Verteidigung des Landes aus den Rheingegenden eingeführt wurden und besondere Privilegien erhielten. Ungarn, Szekler und Sachsen waren bis 1848 die herrschenden, sog. recipierten Nationen mit verschiedenen Vorrechten; gegenwärtig sind alle Volksstämme gleichberechtigt. Die Sachsen sind die fleißigsten und gebildetsten Bewohner des Landes; ohne Zweifel wurde durch sie der Weinbau, der manchen untrüglichen

[1]) Világos (sprich »wílagosch«), Markt im ungarischen Komitat Arad, mit den Ruinen des berühmten Bergschlosses Világosvár, hat bedeutenden Weinbau, auch eine Cognac-Fabrik.

[2]) Villány (sprich »willānj«), Dorf im ungarischen Komitat Baranya, meist von Deutschen bewohnt, durch seinen Rotwein berühmt.

[3]) Vinga, Stadt im ungarischen Komitat Temes, an der Arad-Temesvárer Bahn.

[4]) Visegrád (sprich »wischegrad«; Plintenburg), Markt und klimatischer Kurort im ungarischen Komitat Pest, rechts an der Donau, oberhalb Waitzen.

[5]) Waitzen, ungarisch Vácz, Stadt mit geordnetem Magistrat im ungarischen Komitat Pest (Pilis), links an der Donau, hat hervorragenden Weinbau.

[6]) Werschetz, Versecz, Stadt mit Municipium im ungarischen Komitat Temes, am Theresien-Kanal, ist berühmt durch seinen Wein.

[7]) Zagyva (sprich »sáddjwa«), 167 km langer Fluß in Ungarn, entspringt im Neograder Komitat am Berg Medves, umfließt in langem Bogen den Westteil des Mátra-Gebirges, betritt bei Hatvan das Tiefland und mündet bei Szolnok in die Theiß.

[8]) Zala-Egerszeg, Markt und Sitz des Komitats Zala, an der Zala. — Zala, ungarisches Komitat am rechten Donau-Ufer, im S. und SO. des Eisenburger Komitats bis zum Plattensee, ist ein wellenförmiges und bergiges Gebiet, zu welchem auch die fruchtbare, stark bevölkerte sogenannte Mur-Insel (ung. Muraköz) gehört. Auf letzterer wie auch am See wird ausgezeichneter Wein gewonnen.

Anzeichen nach schon unter den Römern bestanden hat, dann aber in Krieg und Stürmen unterging, neu belebt und über das Land ausgedehnt. Früher wurde das Land eingeteilt in das Land der Ungarn im Westen und in der Mitte, mit elf Komitaten und zwei Distrikten, das Land der Szekler im Südosten mit fünf Stühlen oder Gerichts-Bezirken und das Sachsenland. Seit 1876 umfaßt Siebenbürgen 15 Komitate: Klausenburg, Szolnok-Doboka, Bistritz-Naszód, Maros-Torda, Csik, Udvarhély, Kleinkokel, Großkokel, Hermannstadt, Fogaras, Kronstadt, Háromszék. — Von der gesamten Boden-Fläche (5763003 ha) sind 28295 ha dem Weinbau gewidmet. Das Siebenbürger Weinbau-Gebiet läßt sich in folgende Bezirke einteilen: 1. Untere Maros-Gegend; es werden hier auf 2516 ha etwa 12000 hl Weißwein und 6000 hl Rotwein erzeugt, darunter besonders feine weiße Tafel-Weine. 2. Mittlere Maros-Gegend; hier werden auf 2700 ha ungefähr 16000 hl Weißwein und 2000 hl Rotwein erzeugt, darunter sowohl gute Tisch- als auch edle und sehr feine Tafel-Weine. 3. Kleinkokelthaler (Kis-Küküllöer) Weingegend; dieses Gebiet erzeugt auf 5902 ha etwa 43000 hl Weiß- und 9000 hl Rotwein, größtenteils edle Weine, feine Tisch- und Tafel-Weine und sehr gute Ausbruch-Weine. 4. Großkokelthaler (Nagy-Küküllöer) Weingegend, ebenfalls durch vorzügliche Weine ausgezeichnet. Hier werden auf 8422 ha jährlich ungefähr 60000 hl Weiß- und 28000 hl Rotwein erzeugt: Tischweine, feine Tafel-Weine, Ausbruch-Weine vorzüglicher Güte. 5. Das Weingebiet Mezőség liefert auf 2047 ha etwa 21000 hl Weiß- und 5000 hl Rotwein. Auch hier gibt es Weine erster Güte. Die Erzeugnisse dieses Gebietes werden wenig in den Handel gebracht, sondern von den Produzenten meist selbst verbraucht. 6. Das Szilágyer Weingebiet, an die Érmellék grenzend, hat 6708 ha Weinberge mit einem Jahres-Ertrage von 9000 hl Weiß- und 300 hl Rotwein. Die Phylloxera hat in Siebenbürgen, wenngleich spät entdeckt, seit etwa 1872 vielfachen Schaden angerichtet; besonders im Szilágyer Komitat, das übrigens nur zum geringeren Teile zu Siebenbürgen zu rechnen ist, erscheint heute der Weinbau auf ein bescheidenes Maß verringert. Tiefer im Innern des Landes ist wohl das Klima diesem Schädlinge zu feucht; die oft sibirischen Winter sind zu kalt, so daß eine so jähe und so ausgreifende Vernichtung der Reben, wie in Ungarn oder Frankreich, in Siebenbürgen nicht möglich ist. Der Umstand, daß die im Lande seit altersher gebauten Rebsorten weniger rasch zu Grunde gehen als die aus dem Westen bezogenen, spricht ferner dafür, daß die hier in Nässe und Kälte seit Jahrhunderten angewöhnten Reben der Reblaus mehr Widerstand entgegenstellen als die zarteren und in milderem Klima verweichlichten Schwestern des Westens. Daß aber von einer Vernichtung der Reblaus durch Frost und Nässe oder von einer ausdauernden Widerstandskraft der siebenbürgischen Rebe nicht die Rede sein kann, haben nur zu häufige und ausgedehnte Vernichtungs-Herde der Reblaus erwiesen. Jene Reben-Arten, die auch den hohen Ruf der Siebenbürger Weine begründet haben, sind vornehmlich: Rässer *(Kövér)*, Schmieger *(Som)*, Ast- oder Mädchentraube *(Leány szöllö)*, Gornisch *(Jardován)*. Meistens in gemischtem Satze mit noch einigen anderen Trauben-Arten, zieren sie die sonnigen Hänge Siebenbürgens Sie liefern, je nach dem Boden und Klima diese oder jene Traubenart begünstigen, verschiedenartige feine, bouquetreiche Weine. Überall aber in den besseren Lagen ist der Siebenbürger Wein ungewöhnlich geistig. Solche Lagen begünstigen die Cibebenbildung der genannten Trauben um so mehr, als Rässer und Schmieger, als nachweisbare Abkömmlinge italienischer Arten, an sich sehr zur Cibebenbildung hinneigen. Diese beiden Trauben-Arten liefern in guten Jahren jene vorzüglichen Ausbruch-Weine, die selbst dem Tokajer, dessen Traube eben auch der Som (Schmieger) ist, mit Fug und Recht den Rang streitig machen können, wenn in bestem Boden, an günstigsten Hängen diese Sorten im Reinsatze gebaut wurden. Daß aber auch der gemischte Rebsatz in zutreffendem Boden vorzügliche Weine liefert, zeigen insbesondere drei bekannte Weinsorten Siebenbürgens, die allgemein als echt siebenbürgische Spezialitäten gelten: Der »Steiniger« aus dem Nösnergau, der »Törökhegyer« aus dem Thale der Kleinen Kokel, der »Rozsamaler« aus der Gegend von Karlsburg. Während im Rebsatze des ersteren die Rässer-Traube überwiegend vertreten erscheint, herrscht im zweiten Weine die Mädchen-Traube vor, im dritten zeigt der Schmieger (Som) seine Größe. Diese Perlen siebenbürgischer Weingelände sind in ursprünglicher Echtheit in den Kellern der Firma »J. B. Teutsch in Schässburg« zu finden. Bis in unser Jahrhundert herein haben die altehrwürdigen Trauben-Arten Siebenbürgens Ruf als Weinland hochgehalten. Seit 1840 etwa hat der siebenbürgische Weinbau vermehrte Pflege erhalten. Reiche Weinguts-Besitzer, wie namentlich Baron Kemény János (Csombord), Johann Paget (Gyéres und Szökefalva), Daniel von Fayk (Gombás), Graf Teleki (Czelna), Baron Szentkereszty György (Mikeszásza) und viele andere, namentlich auch viele sächsische Weinguts-Besitzer verpflanzten vom Rhein den Riesling, Traminer und Gutedel, von Frankreich die Burgunder-Arten, den Cabernet des Médoc, die Zwillinge der Garonne Sauvignon-Semillon und köstliche Muskat-Arten. Heute entsprossen alle diese Sorten in seltener Güte den sonnigen Lehnen Siebenbürgens. Der Riesling des Rheins mit seiner feinen Blume, der König der Weine, entwickelt sich hier in einigen Lagen zu besonderer Fülle. Der Gesamt-Charakter der siebenbürgischen Edelweine besteht in einem großen Stoff-, dann zumeist hohem Alkohol-Gehalt und feinem Bouquet. Moste von 24% Zucker-Gehalt sind in besseren Jahren gar keine Seltenheit und da durch Lage, Boden und Klima in guten Herbsten die Edelfäule so sehr begünstigt wird, so darf der häufige Ausbruch-Charakter der siebenbürgischen Weine niemand wundern. Alle diese Eigenschaften kommen, natürlich in geringerem Grade, auch den Bauern-Weinen zu, die als Tischweine sich wachsender Beliebtheit erfreuen und alljährlich weite Verbreitung im Handel finden. Vor 1850 war der Weinhandel Siebenbürgens auf den Binnenhandel beschränkt. Fast alle Nachbarländer Siebenbürgens sind Weinländer, und nur Galizien und die Bukowina entführen aus dem nördlichen Siebenbürgen alljährlich einige hundert Faß Wein durch die Pässe. Seit das Eisenbahnnetz des Landes sich vervollständigte, zumal seit 1872, nahm der siebenbürgische Ausfuhr-Handel einen lebhaften Aufschwung und eroberte bald in fernsten Ländern bleibende Freunde. Die Reise in überseeische Länder hat der siebenbürgische Wein vortrefflich ausgehalten und sich als haltbarer Tropenwein gezeigt. Vielfache Verschiffungen, an welcher die Firma J. B. Teutsch in Schässburg hervorragend beteiligt ist, nach Nord- und Südamerika, nach Alexandrien, nach Ostindien (Kalkutta), nach Singapore haben diesen Wein als eine Ware des Welthandels gekennzeichnet. So ist es erklärlich, wenn sich aus der großen Menge kleiner Händler größere Unternehmungen herausgebildet haben, die heute mit Erfolg dem Vertrieb der siebenbürgischen Weine obliegen. Zu Anfang der sechziger Jahre bildete sich in Mediasch eine Weinexport-Gesellschaft, die aber nicht recht lebensfähig werden konnte. Etwas später traten die größten Weinguts-Besitzer zu einer Export-Gesellschaft in Klausenburg zusammen. Der Klausenburger-Keller-Verein besteht auch heute noch in Ansehen fort. Jos. B. Teutsch in Schässburg ist seit langen Jahren mit dem Weinhandel eng verbunden. Im Jahre 1874 vergrößerte dieser zunächst seine Weinlager und begann 1878 mit voller Entschiedenheit den eigentlichen Ausfuhr-Handel, dem er von Jahr zu Jahr weitere Ausdehnung verlieh. Man darf heute behaupten, daß in den Kellereien der Firma Teutsch die edelsten und besten Gewächse Siebenbürgens lagern. Im Jahre 1890 begründeten Mediascher Weinwirte und Geldleute eine neue Export-Gesellschaft, den Weingau,

der gleichfalls in räumlichen Kellern reiche Weinvorräte aufspeichert und namentlich den Weinen der Kokel-Thäler Aufmerksamkeit schenkt. Zu Anfang der achtziger Jahre hatte Pfarrer Josef Hoch in Wurmloch sich gleichfalls auf Ausfuhr eingerichtet und suchte durch Reisen nach Österreich, Deutschland und der Schweiz den siebenbürgischen Weinen Verbreitung zu schaffen. Sein Verdienst ist es auch, den Welschriesling, eine auch in Siebenbürgen durch Massen-Erträge sich auszeichnende Trauben-Sorte, in seiner Gegend, wenn nicht eingeführt, so doch verbreitet zu haben. — Wir würden unsere Abhandlung über Siebenbürgen nicht so weit ausgedehnt haben, wenn wir aus umfassenden Berichten nicht die Überzeugung gewonnen hätten, daß es sich hier um ein Weinland handelt, welches eigentlich neu erschlossen wird und, köstlicher Weine voll, der Beachtung aller wert ist. Diese Abteilung wurde von Herrn Jos. B. Teutsch in Schässburg-Segesvár, einer Autorität auf diesem Gebiete, bearbeitet.

Abtsdorf vergl. Csicsó-H.
Aczél vergl. Eczel.
Ádámos (Kis-Küküllö).
Ákosfalva (Maros-Torda).
Algyógy, Alfalu-Gyógy (Hunyad).
Almakerék, Malmkrog, Melenkrog (Nagy-K.).
Almen, Alma, Szász-Almás (Nagy-Küküllö).
Alsó-Bajom, Bonnesdorf, Bojanu (Nagy-Küküllö).
Alsó-Gáld (Alsó-Fehér).
Alsó-Kápolna (Kis-K.).
Alsó-Szilvás (Hunyad).
Alvincz[1]).
Apold, Trappold (Nagy-K.).
Aranyos-Lóna, Luna (Torda-Aranyos).
Arbegen vergl. Egerbegy.
Asszonyfalva Frauendorf, Frona (Nagy-Küküllö).
Bábahalma, Babohalma (Kis-Küküllö). *r.*
Bábolna (Hunyad).
Baczka-Madaras, Mederasa (Maros-Torda).
Bágyon (Torda-Aranyos).
Bakna vergl. Bonyha.
Balauser vergl. Balavásár.
Balavásár, Balauser, Bladenmarkt (Kis-Küküllö). *w. r.*
Balázsfalva, Blasendorf (Alsó-Fehér).
Balázstelke, Kein-Blasendorf (Kis-Küküllö).
Bálványos-Váralja, Unguriás (Szolnok-Doboka).
Bánffy-Hunyad, Hogyinu (Kolozs).
Barátfalva (Kolozs).
Barlacz (Nagy-Küküllö). *w.*
Baromlaka, Wurmloch, Vurmlok (Nagy-K.).
Bázna, Baassen, Bazne, Felsö-Bajom (Nagy-K.).
Becze, Beca (Alsó-Fehér).
Benedek, Benik (Alsó-F.).
Benik vergl. Benedek.
Berény, Berium, Lammdorf (Hunyad).
Beresztelke, Berecku (Maros-Torda).
Berethalom, Birthelm[2]).
Berlád, Birle (Beszterce-Naszód).
Berve, Blutroth, Bergin (Alsó-Fehér).
Bese, Peschendorf (Nagy-Küküllö).
Besenyö, Heidendorf (Beszterce-Naszód). *w.*
Bethlen vergl. Bethlen-Szent-Miklós.
Bethlen-Szent-Miklós, Kloßdorf (Kis-K.). *w. r.*
Bikolat.
Birthelm vergl. Berethalom.
Blasendorf vergl. Balázsfalva.
Bluttrott, Blutroth vergl. Berve.
Bogács, Bogeschdorf, Bogatsia (Kis-Küküllö). *gg.*
Bogeschdorf vergl. Bogács.
Boldogfalva (Hunyad). *w.*
Bolkács, Bulkesch, Belkácsa (Nagy-Küküllö). *w.*
Bolya, Buja (Nagy-K.).
Bonnesdorf, Bojanu vergl. Alsó-Bajom.
Bonyha, Bakna, Bachnen (Nagy-Küküllö).
Borbánd (Alsó-Fehér).
Borberek, Burgberg[3]).
Boros (Alsó-Fehér).
Brenzendorf, Hosszúpatak (Nagy-Küküllö).
Broos vergl. Szászváros.
Buja vergl. Bolya.
Bulkesch vergl. Bolkács.
Buzd (Nagy-Küküllö).
Buziás-Bocsárd (Alsó-F.).
Csáklya, Csetye (Alsó-F.).
Csicsó-Holdvilág, Abtsdorf, Capu (Alsó-Fehér).
Csombord (Alsó-Fehér).
—er Muskateller. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Csongva, Csunga (Alsó-F.).
Czelna (Alsó-Fehér).
—er Riesling. *w.*
—er Sauvignon. *w.*
—er Som.
—er Tischwein. *w.*
Czikmántor, Zuckmantel, Cikmondru (Kis-K.).
Dál, Dolu (Kolozs).
Dangel, Szász-Dányán, Dáje (Kis-Küküllö). *r.*
Dános, Dunesdorf, Danes (Nagy-Küküllö).
Dányán vergl. Szász-Dányán.
Darlócz, Durles, Dirlosz (Nagy-Küküllö).
Deés, Dés[4]).
Deésakna, Désakna (Szolnok-Doboka).
Dégh (Nagy-Küküllö).
Denndorf vergl. Szász-Dálya.
Désfalva, Déjás (Kis-K.).
Déva, Diemrich[5]). *w.*
Dicsö-Szent-Márton (Kis-Küküllö).
Diemrich vergl. Déva.
Diód, Stremcz, Nußschloß (Alsó-Fehér, bei Tövis).
Diós (Kolozs).
Dipse, Dürrbach, Dipsa (Beszterce-Naszód).
Dirlosz vergl. Darlócz.
Doborka, Dobring, Debirka (Szeben). *w.*
Domáld, Maldorf (Kis-K.).

---

[1]) Alvincz, Unter-Winz, Marktflecken im Unterweißenburger Komitat, links der Maros. Gegenüber von Alvincz ist der berühmte Weinort Borberek rechts der Maros.

[2]) Birthelm, magyarisch Berethalom, Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Groß-Kokelburg (Nagy-Küküllö) in Siebenbürgen, hat hervorragenden Weinbau.

[3]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Alvincz, Unter-Winz.*

[4]) Deés, Dés (sprich »déehsch«), rumänisch Désiu, Stadt mit geordnetem Magistrat in Siebenbürgen und Hauptstadt des ungarischen Komitats Szolnok-Doboka, am Zusammenfluß des Kleinen, Großen und Alten Szamos-Flusses.

[5]) Déva, deutsch Diemrich, rumänisch Gyéva, Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des Stuhlbezirks Déva im ung. Komitat Hunyad in Siebenbürgen, links der Maros, in 184 m Höhe, am Fuße eines steilen Trachyt-Berges.

Dombó (Kis-Küküllö).
Drombás, Drombár, Drimbárd (Alsó-Fehér).
Dunesdorf vergl. Dános.
Durles vergl. Darlócz.
Dürrbach vergl. Dipse.
Ebesfalva, Ibásfalu vergl. Elisabethstadt.
Eczel, Hetzeldorf, Aczél (Nagy-Küküllö). *w.*
Ederholz vergl. Héderfaja.
Egerbegy, Arbegen (Nagy-Küküllö).
Egerszeg (Maros-Torda).
Eibesdorf vergl. Szász-Ivánfalva.
Eisenmarkt vergl. Vajda-Hunyad.
Elisabethstadt, Ebesfalva, Ibásfalu, Erzsébetváros (Kis-Küküllö).
Erdöhát (Hunyad).
Erzsébetváros vergl. Elisabethstadt.
Farkastelke, Lupu (Alsó-Fehér). [szásza.
Feigendorf vergl. Mike-
Feketelak (Szolnok-D.).
Felek (Kolozs).
Fel-Gyógy (Alsó-Fehér).
Felsö-Bajom vergl. Bázna.
Felsö-Karácsonfalva (Nagy-Küküllö).
Felsö-Nádasd (Hunyad).
Felvincz (Torda-Aranyos).
Földorf vergl. Fületelke.
Frauendorf, Frona vergl. Asszonyfalva.
Fugad (Alsó-Fehér).
Füged (Torda-Aranyos). *gg.*
Fületelke, Földorf (Kis-Küküllö).
Füred (Szolnok-Doboka). *w.*
Gálfalya (Kis-Küküllö).
Gerend-Keresztúr (Torda-Aranyos).
Gergelyfaja, Gergersdorf (Alsó-Fehér).
Gergersdorf vergl. Gergelyfaja.
Gernyeszeg (Maros-Torda).
Gogán, Gogeschdorf (Kis-Küküllö).
Gogány-Váralja (Kis-K.).
Gogeschdorf vergl. Gogán.
Gombás (Alsó-Fehér). *r.*
—er Carbenet. *r.*
—er Merlot. *r.*
Großkokelthal, Nagy-Küküllö. *w.*
—er Auslese (weiß. Dessertwein).
—er Schankwein. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Groß-Kopisch vergl. Nagy-Kapus.
Groß-Probstdorf vergl. Nagy-Ekemezö.
Gyéres. *r. w.*
—er Carbenet. *r.*
—er Leányka. *w.*
—er Merlot. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Som.
—er Traminer. *w.*
Gyéva vergl. Déva.
Györ. [Karlsburg.
Gyula Fehérvár vergl.
Hadrév, Hiderevu (Torda-Aranyos).
Haranglàb (Nagy-Küküllö).
Harasztos (Torda-Aranyos).
Hásság, Haschagen (Nagy-Küküllö).
Hatszeg, Hötzing (Hunyad).
Héderfaja, Ederholz (Kis-Küküllö). *w. r.*
Heidendorf vergl. Besenyö.
Hermannstadt, Nagy-Szeben. [K.).
Hétur, Marienburg (Kis-
Hetzeldorf vergl. Eczel.
Hidas (Torda-Aranyos).
Hidegkút (Nagy-Küküllö).
Hohndorf (Kis-Küküllö).
Holdvilág, Halwelagen (Nagy-Küküllö).
Hosszú-Aszó, Hosszuszeu, Langenthal (Nagy-Küküllö). *r. w.*
Hosszúpatak vergl. Brenzendorf.
Hosszutelke (Alsó-Fehér).
Ibásfalu vergl. Elisabethstadt.
Igen vergl. Magyar-Igen.
Inoka, Inokfalva, Inakfalva (Torda-Aranyos).
Irmesch vergl. Szász-Örményes.
Johannisdorf vergl. Szász-Szent-Iván.
Jövedics, Belleschdorf-Idics (Kis-Küküllö).
Kaál-Tövishid (Maros-Torda). [*w. r.*
Kakasd (Maros-Torda).
Kalnok (Háromszék).
Karlsburg[1]). *w.*
Kelementelke (Maros-T.).
Kercsed (Torda-Aranyos).
Keresd, Kreisch (Nagy-Küküllö). *w.*
Kerpenyes (Alsó-Fehér).
Keszlér, Kesseln (Kis-K.).
Készó.
Kézd (Háromszék).
Kiertsch (Nagy-Küküllö).
Királyfalva (Nagy-K.).
Királypataka (Alsó-Fehér).
Kis-Bun (Nagy-Küküllö).
Kis-Enyed (Alsó-Fehér).
Kis-Ludas (Alsó-Fehér).
Kis-Rápolt (Hunyad).
Kis-Sáros (Kis-Küküllö).
Kis-Selyk, Kleinschelken (Nagy-Küküllö). *r.*
Klausenburg, Kolozs.
—er Bakator.
Klein-Blasendorf vergl. Balázstelke.
Kleinkokelthal, Nagy-Küküllö. *w.*
—er Spätlese. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Kleinschelken vergl. Kis-Selyk.
Kokelblümchen (Marke f. feine Kokelthaler Weine). *w.*
Kokelburg, Küküllövár. *r.*
Kokelthaler, Kokelwein (Wein a. d. Kokelthal). *w.*
Kolozs vergl. Klausenburg.
Kolozs-Monostor (Kolozs).
Kolozsvár vergl. Klausenburg (Stadt).
Korod-Szent-Márton (Kis-Küküllö).
Koronka (Maros-Torda). *w.*
Körös (Kis-Küküllö).
Krakkó (Alsó-Fehér).
Krapundorf vergl. Magyar-Igen.
Kreisch vergl. Keresd.
Küküllövár vgl. Kokelburg.
Kund, Reussdorf (Kis-K.).
Kútfalva, Kutu (Alsó-F.).
Laáz (Alsó-Fehér).
Laborfalva (Háromszék).
Lamkerék, Langendorf, Lámkrem (Szeben).
Lammdorf vergl. Berény.
Langendorf vergl. Lamkerék.
Langenthal vergl. Hosszú-Aszó.

---

[1]) Karlsburg, ung. Gyula-Fehérvár, d. i. Alba Julia, auch Belgrad oder Weißenburg, Stadt mit geordnetem Magistrat, mit dem Titel königl. Freistadt im ung. Komitat Unterweißenburg (Alsó-Fehér), am rechten Maros-Ufer, besteht aus der auf felsiger Anhöhe gelegenen Festung und aus der am Fuße des Berges liegenden Stadt. Karlsburg hat bedeutenden Weinbau (Rozsamalawein). Über den »Rozsamaler« ist auf Seite 1784 (ungefähr in der Mitte) berichtet.

Leányka, »Mädchen-Traube« (weißer Dessertwein).
Ledermán, Ledermann vergl. Lodormány.
Leppend, Lipindea (Kis-Küküllö). *r.*
Lodormány, Ledermán (Kis-Küküllö). *gg.*
Macsó (Hunyad).
Magyar-Bénye, Benden (Kis-Küküllö).
Magyar-Bocsárd (Alsó-Fehér).
Magyar-Bükkös (Alsó-F.).
Magyar-Herepe (Alsó-F.).
Magyar-Igen, Krapundorf, Igyij (Alsó-Fehér). *gg.*
Magyar-Lapád (Alsó-F.).
Magyaros (Kis-Küküllö).
Magyarósd (Hunyad).
Magyar-Péterlaka (Maros-Torda).
Magyar-Sárd (Kolozs).
Magyar-Sáros (Kis-K.).
Magyar-Sülye, Silia (Alsó-Fehér).
Malmkrog, Melenkrog vergl. Almakerék.
Malomárka, Minarken (Besztercze-Naszód).
Malomfalva (Maros-Torda). *dklg.*
Marienburg vergl. Hétur.
Markt-Schelken vergl. Nagy-Selyk.
Maros-Illye (Hunyad).
Maros-Ludas (Torda-A.).
Maros-Orbó (Torda-A.).
Maros-Solymos (Hunyad).
Maros-Szent-Király (Maros-Torda).
Marosthaler. *w.*
Maros-Ujvár (Alsó-Fehér).
Maros-Vásárhely, Neumarkt (Maros-Torda). *hg.*
Martinsdorf vergl. Mártonfalva.
Mártonfalva, Martinsdorf (Nagy-Küküllö).
Mártontelke, Mortesdorf (Nagy-Küküllö).
Medgyes, Mediasch[1]). *w.*
Mediasch vergl. Medgyes.
Megykerék (Alsó-Fehér).
Mészkö (Torda-Aranyos).
Mettersdorf vergl. Nagy-Demeter.
Mezö-Szengyel (Torda-A.).
Michelsdorf, Szasz-Veszös (Kis-Küküllö). *w.*
—er Spätlese. *w.*
Mikefalva, Mika (Kis-Küküllö). *w. r.*
Mikeszasza, Feigendorf (Kis-Küküllö).
Miklóslaka (Alsó-Fehér).
Miklóstelke, Miklosa (Nagy-Küküllö).
Mindszent, Miszinta (Alsó-Fehér).
Miriszlo (Alsó-Fehér). *w.*
Monora, Donnersmarkt (Alsó-Fehér).
Morgonda (Nagy-Küküllö).
Mühlbach vergl. Szász-Sebes.
Muskateller (weiß. Dessertwein).
Muzsna (Nagy-Küküllö).
Nagy-Apold, Groß-Pold, Polda mare (Szeben).
Nagy-Barcsa (Hunyad).
Nagy-Bun (Nagy-Küküllö).
Nagy-Csür (Nagy-Küküllö).
Nagy-Demeter, Mettersdorf (Besztercze-N.).
Nagy-Ekemezö, Groß-Probstdorf (Nagy-K.).
Nagy-Enyed (Alsó-Fehér).
Nagy-Kapus, Groß-Kopisch (Nagy-Küküllö).
Nagy-Lak (Alsó-Fehér).
Nagy-Lekencze (Maros-T.).
Nagy-Ludas, Logdes, Ludos (Szeben).
Nagy-Rapolt (Hunyad).
Nagy-Sáros (Kis-Küküllö).
Nagy-Selyk, Markt-Schelken (Nagy-Küküllö).
Nagy-Sink, Groß-Schenk (Nagy-Küküllö).
Nagy-Szeben vergl. Hermannstadt.
Nagy-Szent-László vergl. Szász-Sz.-L.
Nagy-Szöllös (Nagy-K.).
Nagy-Teremi (Kis-K.).
Nemes, Niemesch (Nagy-Küküllö).
Neumarkt vergl. Maros-Vásárhely.
Niemesch vergl. Nemes.
Nußschloß vergl Diód.
Ohába (Alsó-Fehér).
Oláh-Bocsárd (Alsó-Fehér).
Oláh-Herepe (Alsó-Fehér).
Oláh-Péterlaka (Alsó-F.).
Oláh-Solymos (Kis-K.).
Oláh-Szent-László (Kis-K.)
Omlás, Hamlesch (Szeben).
Ozd (Alsó-Fehér).
Paczalka (Alsó-Fehér).
Paratély, Pretai, Barathé (Nagy-Küküllö).
Peschendorf vergl. Bese.
Petele, Petyela, Birk (Maros-Torda).
Peterfalva.
Pipe, Wepeschdorf (Kis-K.).
Pókafalva (Alsó-Fehér).
Prépostfalva, Propstdorf (Nagy-Küküllö).
Pretai vergl. Paratély.
Propstdorf vergl. Prépostfalva.
Pruden, Prod, Proud (Nagy-Küküllö).
Radnót (Kis-Küküllö).
Rätsch vergl. Récse.
Récse, Rätsch (Szeben).
Reichesdorf vergl. Riomfalva.
Reussdorf vergl. Kund.
Riomfalva, Reichesdorf (Nagy-Küküllö).
Rozsamala. *w.*
Saal (Nagy-Küküllö).
Sáromberke (Maros-Torda).
Saros (Nagy-Küküllö). *r.*
Sárpatak (Nagy-Küküllö).
Sauvignon (weißer Dessertwein).
Schmiegen vergl. Somogyom.
Scholten vergl. Szász-Csanád.
Segesd (Nagy-Küküllö). *w.*
Segesvár, Schäßburg[2]).
Somogyom, Schmiegen (Kis-Küküllö).
Sorostély, Schoresten, Sorostin (Alsó-Fehér).
Sövényfalva (Kis-Küküllö).
Spring, Gespreng (Alsó-F.).
»Steiniger« (weißer Dessertwein).
Stolzenburg vergl. Szelindek.
Sülye (Alsó-Fehér).
Szancsal (Kis-Küküllö).
Szarakszó (Alsó-Fehér).
Szász-Almás vergl. Almen.

---

[1]) Mediasch, sächsisch Mödwäsch, auch Medwisch, ungarisch Medgyes, Stadt mit geordnetem Magistrat mit dem Titel königl. Freistadt im Großkokelburger Komitat in Siebenbürgen, am linken Ufer der Großen Kokel, besitzt eine landwirtschaftliche Lehranstalt und ist Mittelpunkt des Weinbaues in Siebenbürgen.

[2]) Rumänisch Sighisora, lat. Schaesburum oder Castrum Sex, seit 1876 Hauptstadt des Großkokeler Komitats, früher Vorort des zum Sachsenland gehörigen Schäßburger Stuhls, an der Großen Kokel, hat (1890) 9618 meist deutsche evang. Einwohner (2429 Rumänen, 1630 Magyaren). Es wird hier Tischwein in reichlicher Menge gebaut. Als sehr leistungsfähig und reell für den Bezug von edlen Siebenbürger Gebirgs-Weinen ist allgemein die Firma Josef B. Teutsch in dieser Stadt bekannt.

Szász-Csanád, Scholten (Alsó-Fehér).
Szász-Csávás(Kis-Küküllö).
Szászcsor, Szeszcsor (Szeben). *w.*
Szász-Dálya, Denndorf (Nagy-Küküllö).
Szász-Dányán vergl. Dangel.
Szász-Ernye, Ehrgang, Jernej (Kis-Küküllö).
Szász-Ivánfalva, Eibesdorf (Nagy-Küküllö).
Szász-Keresztúr, Deutschkreuz, Krisztur (Nagy-Küküllö).
Szász-Kézd (Nagy-K.).
Szász-Nádos (Kis-Küküllö).
Szász-Orbó, Urwegen (Szeben).
Szász-Örményes, Irmesch (Kis-Küküllö).
Szász-Regen, Sächsisch-Reen (Maros-Torda).
Szász-Sebes, Mühlbach (Szeben).
Szász-Szent-György, St.-Georgen (Beszterce-Naszód).
Szász-Szent-Iván, Johannisdorf (Kis-K.).
Szász-Szent-László, Nagy-Szent-László (Nagy-K.).
Szász-Ujfalu (Nagy-K.).
Szászváros, Broos[1]). *w.*
Szász-Veszöd, Wassied, Zied (Nagy-Küküllö).
Szász-Veszös vergl. Michelsdorf.
Szék (Szolnok-Doboka).
Szelindek, Stolzenburg (Szeben).
Szélkut (Kis-Küküllö).
Szénaverös vergl. Zendresch.
Szent-Gerlicze, Szengelicze (Maros-Torda).
Szent-Háromság (Maros-Torda).
Szent-Miklós vergl. Bethlen-Szent-Miklós.
Széplak (Kis-Küküllö).
Szépmezö-Spir (Kis-K.).
Szilvás vergl. Alsó-Szilvás.
Szökefalva, Szokany (Kis-
—er Leányka. [K.).
—er Sauvignon. *w.*
—er Som.
—er Traminer. *w.*
—er Welschriesling. *w.*
Szövérd (Maros-Torda).
Tatárlaka, Taterloch (Kis-Küküllö).
Teke, Tekendorf (Kolozs).
Tibor, Tibru (Alsó-Fehér).
Tóbiás, Tobsdorf, Dupesdorf (Nagy-Küküllö).
Tófalva (Maros-Torda).
—er od. Tofalver Riesling. *w.*
Tóporcsa, Tschappertsch (Szeben).
Torda, Turda, Thorenburg (Torda-Aranyos).
—er Carbenet. *r.*
Tordaer Riesling. *w.*
— Sauvignon. *w.*
Törökhegy, Türkenberg (weißer Dessertwein).
Törpény, Treppen (Beszterce-Naszód).
Trappold vergl. Apold.
Ugra (Kis-Küküllö).
Urwegen vergl. Szász-Orbó.
Vaja (Maros-Torda).
Vajda-Hunyad, Eisenmarkt. *w.*
Válya-Nándor (Hunyad).
Várhegy, Orheu (Maros-Torda).
Veresegyháza, Rotkirch, Rosié (Alsó-Fehér).
Vermes, Wermesch (Beszterce-Naszód).
Vingárd, Weingarten, Weingartskirchen (Alsó-Fehér).
Völcz, Wöltz, Volcza (Kis-Küküllö).
Waldhütten, Váldhid (Nagy-Küküllö).
Wassied vergl. Szász-Veszöd.
Wermesch vergl. Vermes.
Wurmloch vergl. Baromlaka.
Zágor, Zager Rode (Kis-K.).
Zendresch, Zendrisch, Szénaverös (Kis-K.). *w.*
Zilah (Szilágy).
Zsidve, Seiden, Sitve (Kis-Küküllö). [mántor.
Zuckmantel vergl. Czik-

b) Croatie et Esclavonie. — Kroatien und Slawonien. — Croatia and Slavonia.

Ungarisch Horvát-Slavonország, kroat. Hrvatska i Slavonija, Königreich der Österreich.-Ung. Monarchie, zu deren transleithanischem Teile gehörig, besteht aus dem Königreich Kroatien, dem Königreich Slawonien und der ehemaligen, zwischen beiden gelegenen kroat.-slawonischen Militär-Grenze. Es grenzt im N. und O. an Ungarn, im SO. und S. an Serbien und Bosnien, im SW. und im NW. an Krain und Steiermark. Das Land hat einen Flächenraum von 42531,$_{9849}$ qkm, wovon auf Kroatien 25890,$_{7849}$, auf Slawonien 16641,$_{1800}$ qkm entfallen. Die Einwohnerzahl Kroatien-Slawoniens beträgt (1890) 2200977. Kroatien zerfällt in die Komitate (Županije): Varaždinska (Varasdin), Belovarska-Križevačka (Belovar-Kreuz), Zagrebačka (Agram), Modruško-Riečka (Modrus-Rieka [Fiume]) und Ličko-Krbavska (Lika-Krbava). Slawonien zerfällt in die Komitate: Virovitičku (Virovititz), Požežku (Požega) und Sriemsku (Syrmien). — Der Weinbau in diesen Königreichen ist sehr alt; denn schon unter dem römischen Kaiser Probus wurden in Syrmien Reben gepflanzt, die dieser aus Griechenland kommen ließ. Als die Kroaten um das Jahr 610 ihre jetzige Heimat ansiedelten, begannen sie als ackerbautreibendes Volk die Felder zu bebauen und Weingärten anzulegen; ja man sagt sogar, daß sie sich von jeher mit der Zucht der Rebe befaßten. So oft Abgaben in Naturalien erwähnt werden, fehlt auch nie der Wein, ein Beweis, daß der Weinbau allgemein gepflegt wurde. Dies ersieht man auch daraus, daß am Hofe des Banus Mutimir (um 892) sowie unter den Königen aus der nationalen Dynastie (von 900—1102) einer der Hofwürdenträger (Vinotok) Mundschenk (iupanus pincenarius) genannt wird, welchem die Sorge um des Königs Tisch oblag und welcher bei feierlichen Gelegenheiten den Becher kredenzte. — Man unterscheidet heute folgende, nicht scharf zu begrenzende Weingegenden: Vinodol (Küstenland von Fiume bis Carlobago) mit sehr extrakt- und alkoholreichen, vorzüglichen Dessert- und Tischweinen (*bakarska vodica* champagnerähnlich moussierend); Okić-Plešivica: vorwiegend leichte, gute Tischweine; Agramer Weine: schwerere Tischweine (vorwiegend weiß); Zagorianer Weine: ganz leichte, weiße und Schiller-Weine; Kalniker Weine: rote und weiße schwere Tischweine; Moslaviner Weine: vorzugliche, schwere

[1]) Szászváros (d. i. »Sachsenstadt«), Broos, rumänisch Orastie, Stadt im ehemaligen siebenbürgischen Sachsenland, damals Hauptort des Brooser Stuhls auf sächsischem »Königsboden«, jetzt samt dem Brooser Stuhle zum Komitat Hunyad gehörig, in 215 m Höhe, am Bereny.

Tischweine; Požeganer-Broder Weine: ziemlich schwere rote und Schiller-Tischweine (mit Burgunder-Charakter wie *Klikun* bei Pleternica); Diakovárer Weine: gute, leichte, weiße und Schiller-Weine; Syrmier (Fruška gora) Weine: vorzügliche Tisch- und Dessert-Weine mit Bordeaux-Charakter (Karlovitzer, Iloker Weine). — Die Reben-Arten, welche am häufigsten vorkommen, sind: Slankamenka, grüner und weißer Hainer, weißer Heinisch, gelber Heinisch, schwarzer Heinisch, weißer und roter Gutedel, blaue Kadarka, gelber, weißer und grüner Muskateller, blaue Zimttraube, weißer Wippacher, früher blauer und roter Portugieser, schwarze Fränkische, Zierfanler, roter Steinschiller, weißer Welschriesling, weißer Mosler, weißer Augster, weißer Rotgipfler, roter Traminer u. a. — Vor dem Eindringen der Reblaus wurde die Weinproduktion Kroatien-Slawoniens nur von Ungarn und Dalmatien übertroffen, seit dem Jahre 1876 ging sie jedoch bedeutend zurück. Für die Verbreitung der Weine außerhalb des Landes ist der 1886 gegründete Landes-Musterkeller in Agram thätig. Die Weinbau-Fläche ist seit 1876, wo das Vorhandensein der Reblaus zuerst festgestellt wurde, in schnellem Abnehmen begriffen. Weit mehr als die Phylloxera hat aber die Peronospora viticola einige Weingegenden zu Grunde gerichtet. Es betrug die Weinbau-Fläche 1885: 67388 ha oder 118226 Katastral-Joch (hiervon 98 Gemeinden mit 7694 Joch verseucht), 1894: 98501 Joch (hiervon 444 Gemeinden mit 37624 Joch verseucht). — Die schon durch die Römer eingeführte, einträgliche Reben-Kultur ist jetzt im Verfall begriffen. Dieser Umstand ist ein großes Unglück für das kroatische Volk, da der Wein seine Haupteinnahmequelle war und viele Gegenden durch den Weinverkauf ihren Brotbedarf deckten. Der Mangel des Weines führt auch zur Vermehrung des Alkoholismus, indem mancher in Ermangelung des gewohnten Trunkes sich an Branntwein gewöhnt. Durch den Verfall des Weinbaues wird auch das National-Vermögen bedeutend geschädigt, da der Wein einen der Hauptausfuhrartikel bildete. Wie bereits erwähnt wurde, sind bisher etwa 37600 Kat.-Joch Weingärten durch die Phylloxera und Peronospora viticola vernichtet worden. Wird nun der Ertrag 20 Eimer per Kat.-Joch berechnet, so ergiebt sich ein jährlicher Verlust von 752000 Eimer, welcher, den Eimer mit 6 fl. berechnet, die Summe von 4512000 fl. darstellt. Wie ungemein schnell die Weinproduktion fällt, beweisen folgende Zahlen: im Jahre 1885 wurden 1196910 hl Wein erzeugt, dagegen ergab die Fechsung im Jahre 1893 nur 139439 hl. Neu angelegt sind bis 1893 2093 Joch auf amerikanischen Wurzel-Reben. In Gjurgjevac (Snct. Georgen) besteht eine Landesrebschule von 42 Joch in reinem Sand. Vom Lande werden außerdem in den verseuchten Gegenden 30 Rebschulen zur Erzeugung amerikanischer Schnitt- und Wurzel-Reben (Riparia portalis, sauvage, gigantea, montana, tomentosa, solonis, rupestris monticola, metalica, cordifolia, berlandieri, cinerea u. a.) erhalten. Außer durch die Wein- und Obstbau-Schule in Petrinja werden durch alljährliche stark besuchte Veredlungs-Kurse an der höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz, bei den Zweigvereinen der landwirtschaftlichen Gesellschaft usw. allgemein-nützliche Kenntnisse unter den Weinbauern verbreitet. Schließlich wurde von der königlichen Landes-Regierung in Agram ein Ausschuß zur Bekämpfung der Phylloxera geschaffen und demselben ein besonderer Fachmann als Referent zugeteilt. Zur Unterstützung dieses Ausschusses werden in einzelnen Komitaten ähnliche Ausschüsse gebildet. Im Jahre 1896 ist eine neue Wein- und Obstbau-Schule in Ilok (Slawonien) erstanden. — Diese Abteilung wurde von Herrn Prof. Ivan von Radič, Direktor der Höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz bearbeitet.

Adaševci (Syrmien).
Agram, Zagreb.
Babina greda (Syrmien).
Badljevina (Požega).
Barilovič (Agram).
Batajnica (Syrmien).
Batina dolnja (Varasd).
Bedenik (Belovar-Kreuz).
Belec (Varasd).
Belovar.
Beočin (Syrmien). *r.*
Bežanec (Varasd).
Bielobrdo (Virovititz).
Bisag (Warazdin). *w.*
—er Alodial.
—er Burgunder.
—er Kraljevina.
—er Riesling.
—er Traminer.
—er Zierfahndler.
Bistrica (Virovititz).
Bobota (Syrmien).
Boljevci (Syrmien).
Borova (Virovititz).
Bošnjaki (Syrmien).
Bović (Agram).
Brestača (Syrmien).
Brezarić (Zagreb).
Breznica (Varasd).
Brkasovo (Syrmien).
Brod (Požega). *w.*
Budinšćina (Varasd).
Čabuna (Virovititz).
Čalma (Syrmien).
Čerević (Syrmien). *r.*
Čerina (Belovar-Kreuz).
Čermenica (Virovititz).
Černec (Varasd). *r. w.*
Čortanovci (Syrmien).
Čučerje (Zagreb)
Daruvár (Požega). *r.*
Diakovár, Djakovo (Virovititz).
Divoš (Syrmien).
Divuša (Agram).
Djakovac(Belovar-Kreuz).
Dolje (Zagreb). *[r.]*
Draganić (Zagreb).
Drenovac (Virovititz).
Drežnica (Modrus-Fiume).
Dubica (Agram).
Dubrava (Zagreb).
Dubravica (Varasd).
Dugorcza (Zagreb).
Dugoselo (Zagreb).
Erdevik (Syrmien).
Esseg, Osiek, Eszék (Virovititz).
Gaboš (Syrmien).
Gadovac.
Generalski-Stol, Generalskistol (Modrus-Fiume).
Glina (Agram).
Goljak (Zagreb). *w.*
Gora (Agram).
Gorica velika (Zagreb).
Gorjani (Virovititz).
Grabovci (Syrmien).
Gradac (Zagreb).
Gradište (Syrmien).
Gradusa (Agram).
Gregurovec (Varasd). *w.*
Grkvina (Syrmien).
Hertkovci (Syrmien).
Horvati (Zagreb).
Hrastina (Zagreb).
Hrebine (Zagreb). *Sch.*
Hrebinec (Zagreb).
Hum (Belovar-Kreuz).
Ilok (Syrmien). *Sch.*
Indjija (Syrmien).
Irig (Syrmien).
Ivanec (Varasd).
Jagodišće (Zagreb). *w.*
Jakupovac (Belovar-Kreuz).
Jalkovec (Varasd).
Jalševac (Belovar-Kreuz).
Januševec (Zagreb).
Jarak (Syrmien).
Jaska, Jastrebarsko (Zagreb). *w.*
Jazak (Syrmien).
Kalinovica (Zagreb).
Kalnik (Belovar-Kreuz). *r.*
Kamenica (Syrmien).

Kaniža (Požega). *w.*
Karlowitz, Karlovic, Karlovci (Syrmien). *w. r.*
—er Kadarka-Ausbruch. *r.*
—er Tropfwermut.
Karlstadt, Karlovac (Zagreb). *w.*
Klanjec (Varasd).
Kondrić (Virovititz).
Kopanica vergl. Velika-Kopanica.
Kraljevac (Zagreb).
Kraljevčani (Agram).
Krapina (Varasd).
Krapje (Požega).
Kreuz, Križevci (Belovar-Krnjak (Agram). [Kreuz).
Krstinja (Agram).
Krušedol (Syrmien).
Kukunjevci (Syrmien).
Kupinovo (Syrmien).
Kutina, Kutinja (Belovar-Kreuz).
Kutjevo (Požega).
Lepavina (Belovar-Kreuz).
Lipik (Požega). *w.*
Lipovac (Syrmien).
Lipovljani (Požega).
Ljubina (Agram).
Lovrečina (Belovar-Kreuz). *w.*
Ludbreg (Belovar-Kreuz).
Ludina (Belovar-Kreuz).
Mače (Varasd).
Mahično (Zagreb).
Maja (Agram).
Maljevac (Lika-Krbava).
Marmorill.
Mašič (Požega).
Mećenčani (Agram).
Mihovljan (Varasd).
Mirkovec (Varasd).
Mitrovic (Syrmien).
Modruš (Modrus-Fiume).
Moslavina (Belovar-Kreuz). *r.*
Našice, Našić (Virovititz).
Netretić (Zagreb).
Neugradiska, Nova-Gradiška (Požega).
Nova-Gradiška, Gradiška nova vergl. Neugradiska.
Nova-Kapela, Kapela nova (Požega).
Novidvori (Varasd).
Novigrad (Belovar-Kreuz).
Novimarov (Varasd).
Novska (Požega).
Nuštar (Syrmien).
Obljaj (Agram).
Okič (Agram). *w.*
Okučani (Požega).
Opatovac (Syrmien).
Orahovica (Virovititz).
Orešje dolnje (Varasd).
Oriovac (Požega).
Orolik (Syrmien).
Ó-Vukovar (Syrmien).
Ozalj (Zagreb).
Pakrac (Požega).
Pavlovce, Paulovce (Syrmien).
Perjasica (Agram).
Peterwardein vergl. Petrovaradin.
Petrinja (Agram).
Petrovaradin, Peterwardein (Syrmien).
Petrovina (Zagreb).
Petrovoselo (Požega).
Pitomača (Belovar-Kreuz).
Plešivica (Zagreb).
Pleternica (Požega). *r.*
Podgorač (Virovititz).
Podvinj (Požega).
Pokupsko (Zagreb).
Popovača (Belovar-Kreuz).
Požega, Posega. *Sch. w.*
Poznanovečki (Varasd).
Prekrižje (Zagreb).
Prhovo (Syrmien).
Pribić dolnji (Zagreb).
Prislin (Varasd).
Privina glava (Syrmien).
Privlaka (Syrmien).
Puska (Požega). *w.*
Radinci vergl. Veliki-Radinci. [(Varasd).
Rakovec, Ratkovec
Rakovica (Zagreb).
Rasinja (Belovar-Kreuz).
Raven (Belovar-Kreuz).
Razdrto (Varasd).
Reka (Belovar-Kreuz). *r.*
Repinec (Belovar-Kreuz).
Retczani.
Ribnik (Zagreb).
Rieka.
Rude (Zagreb).
Rujevac (Požega).
Ruma (Syrmien). *Sch.*
Ruščica (Syrmien). *w.*
Salaxia, Salaksia (Syrmien). *Sch.*
Samobor (Zagreb).
Seketin (Varasd).
Sela.
Semlin, Zemun (Syrmien).
Sestine (Zagreb). *r.*
Šibinj (Požega).
Šid (Syrmien).
Šimanovci (Syrmien).
Sirač (Požega).
Slankamen (Syrmien).
Slanovec (Zagreb).
Slatina (Virovititz). *w. r.*
Slatinik (Virovititz).
Slavetić (Zagreb).
Sluin, Slunj (Lika-Krbava).
Sokolovac (Belovar-Kreuz).
Sotin (Syrmien).
Spišić-Bukovica (Viro-Stančić (Zagreb). [vititz).
Stankovac (Agram).
Stražeman (Požega).
Stubica dolnja (Varasd).
Stupnik (Požega).
Sudovec (Belovar-Kreuz).
Susek (Syrmien).
Sveti duh. *w.* [Kreuz).
Sveti-Petar (Belovar-
Syrmier Klosterware (Marke f. ſyrmiſchen Weißwein).
Tomaševec (Belovar-Toplice (Zagreb). [Kreuz).
Topusko (Agram).
Toranj (Požega).
Tovarnik (Syrmien).
Trgove (Agram).
Trgovište (Varasd).
Trojstvo (Belovar-Kreuz).
Trpinja (Syrmien).
Turnašica (Virovititz).
Turnišče (Varasd).
Valisselo (Lika-Krbava).
Valpó, Valpovo (Virovititz).
Velika-Kopanica, Kopanica velika (Požega).
Velika-Vranovina, Vranovina velika (Agram).
Velikidol (Modrus-F.). *Sch.*
Veliki-Radinci, Radinci veliki (Syrmien).
Veröcze, Virovitica, Virovititz. *w.*
Vidovec (Zagreb).
Vinica (Agram).
Vinkovce (Syrmien).
Virginmost (Agram).
Virje (Belovar-Kreuz).
Virovititz vergl. Veröcze.
Visoko (Belovar-Kreuz).
Vivodina (Zagreb).
Vojakovac (Belovar-Kreuz).
Vojka (Syrmien).
Vojnić (Agram).
Voloder (Belovar-Kreuz).
Vranovina vergl. Velika-Vranovina.
Vrbova (Požega).
Vrbovec (Belovar-Kreuz).
Vuka (Virovititz). *r.*
Vukmanić (Agram).
Vukovár (Syrmien).
Zagreb vergl. Agram.
Zaprešić (Zagreb).
Zdenčina (Zagreb).
Želina (Zagreb).
Županje (Syrmien).

c) Fiume. Fiume und Gebiet. Fiume.

Fiume, ehemals *Tersattica Vitopolis*, später *Fanum Sancti Viti ad Flumen*, deutsch **Sankt Veit am Flaum**, serbo-kroat. **Rieka**, selbständige Hafenstadt, einen Teil der Länder der ungarischen Krone bildend, liegt an der Mündung des Flüßchens Fiumara oder Reka (Recina) in den Golf von Fiume. Die Stadt hat ein Gebiet von 19,75 qkm und (1890) 29494 Einwohner, davon 1062 Ungarn, 1495 Deutsche, 10761 Kroaten, 2780 Slowenen, 13012 Italiener. Fiume, welches nach den Stürmen von 1848 und 1849 zum Kronlande Kroatien geschlagen wurde, steht seit August 1870 samt Gebiet als autonomer Körper direkt unter der ungarischen Central-Regierung. — Die hier erzeugten Weine sind von sämtlichen anderen Weinen Ungarns und seiner Reben-Länder gänzlich verschieden. Während die Weine von Fiume und Gebiet mehr den istrianischen und italienischen ähneln, erinnern die des weiter gegen Dalmatien zu gelegenen Gebietes an die dalmatinischen Weine.
Diese Abteilung wurde, gleichwie Kroatien-Slawonien, von Herrn Prof. **Ivan von Radič**, Direktor der Höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz bearbeitet.

Buccari, Bakar.
Cernik.
Cirkvenica.
Draga.
Fiume.
Grobnik.
Hreljin.
Jablánac.
Karlopago, Carlobago.
Kostrena.
Krasica.
Kriviput.
Krmpote.
Lukovo.
Novi.
Portoré.
Rieka, Reka. *r.*
Selce.
Starigrad.
Šušak.
Sveti-Jakob.
Sveti-Juraj.
Zengg, Senj.

C. Pays sous administration d'Autriche-Hongrie. Länder unter österr.-ungarischer Verwaltung. Countries under administration of Austria-Hungaria.

a) Bosnie. Bosnien. Bosnia.

Siehe dasselbe auf Seite 1563.

b) Herzégovine. Herzegowina. Herzegovina.

Herzegowina, d. h. »Herzogtum«, türk. **Hersek**, staatsrechtlich das südwestlichste Sandschak des ehemaligen türk. Wilajets Bosnien, befindet sich seit dem Berliner Vertrag vom 13. Juli 1878 unter österreichischer Verwaltung. Die Herzegowina grenzt im N. an Bosnien, im O. an Bosnien und Montenegro, im S. und W. an Dalmatien. Ein großer Teil des Landes trägt den wüsten Karstcharakter des felsigen Montenegro, nur in den an Bosnien und Dalmatien grenzenden Teilen wird es freundlicher und fruchtbarer. Wein wird besonders im unteren Narentathal gebaut.

Rama. | Mostar.

Die Weine Österreichs.

Alphabetische Übersicht.

	Seite
Badener Weine vergl. Nieder-Österreich	1737
Böhmen	1752
Bozener Weine	1748
Brixener Weine	1749
Brucker W. vergl. Nieder-Österreich	1737
Brünnersträßer Weine vergl. Nieder-Österreich	1737
Bukowina	1757
Capodistrianer Weine vergl. Istrien	1746
Cillier Weine vergl. Steiermark	1741
Dalmatien	1757
Deutschtirol	1747
Eisackthaler W. vergl. Deutschtirol	1747
Etschthaler W. vergl. Deutschtirol	1747
Galizien	1757
Görz	1745
Gradisca	1745
Großenzersdorfer W. vergl. Nieder-Österreich	1737
Gurkfelder Weine vergl. Krain	1744
Hernalser W. vgl. Nieder-Österreich	1737
Illyrien vergl. Kärnten, Krain und Küstenland.	
Istrien	1746
Joslowitzer Weine	1756
Kärnten	1744
Kolloser Weine vergl. Steiermark	1741
Korneuburger Weine vergl. Nieder-Österreich	1737

	Seite
Krain	1744
Kremser W. vergl. Nieder-Österreich	1737
Küstenland	1745
Lussiner Weine vergl. Istrien	1746
Luttenberger W. vergl. Steiermark	1741
Mähren	1754
Marburger Weine vergl. Steiermark	1741
Melniker Weine	1753
Meraner Weine	1749
Mistelbacher Weine vergl. Nieder-Österreich	1737
Mitterburger Weine vergl. Istrien	1746
Möttlinger Weine vergl. Krain	1744
Nieder-Österreich	1737
Nikolsburger Weine	1755
Oberhollabrunner W. vergl. Nieder-Österreich	1737
Ober-Österreich	1741
Pacherer Weine vergl. Steiermark	1741
Parenzanische Weine vergl. Istrien	1746
Polaer Weine vergl. Istrien	1746
Račacher Weine vergl. Krain	1744
Radkersburger W. vergl. Steiermark	1741
Rudolfswerther Weine vergl. Krain	1744
Salzburg	1741
St.-Pöltener Weine vergl. Nieder-Österreich	1737
Sausaler Weine vergl. Steiermark	1741
Öst.-Schlesien	1757
Steiermark	1741
Tirol	1747
Triest	1746
Tullner W. vergl. Nieder-Österreich	1737
Voloscaer Weine vergl. Istrien	1746
Vorarlberg	1751
Welschtirol	1749
Windischbühelner W. vergl. Steiermark	1741
Wippacher Weine vergl. Krain	1744
Znaimer Weine	1756

Die Weine Ungarns.

Alphabetische Übersicht.

	Seite
Agramer Weine vergl. Kroatien-Slawonien	1789
Alfölder Weine vergl. Ungarn	1761
Badacsonyer Weine vergl. Ungarn	1761
Diakovárer Weine vergl. Kroatien-Slawonien	1789
Eisenburger Weine vergl. Ungarn	1763
Erlauer Weine vergl. Ungarn	1761
Érmelléker Weine vergl. Ungarn	1761
Fiumaner Weine	1791
Großkokelthaler oder Nagy-Küküllöer Weine vergl. Siebenbürgen	1785
Hegyaljaer Weine vergl. Ungarn	1761
Kalniker Weine vergl. Kroatien-Slawonien	1789
Kleinkokelthaler od. Kis-Küküllöer Weine vergl. Siebenbürgen	1785
Kroatien-Slawonien	1788
Magyarader Weine vergl. Ungarn	1761
Maros-Weine vergl. Siebenbürgen	1785
Mezöséger Weine vgl. Siebenbürgen	1784
Miskolczer Weine vergl. Ungarn	1761
Moslaviner Weine vergl. Kroatien-Slawonien	1789
Neograder Weine vergl. Ungarn	1763
Ödenburger oder Soproner Weine vergl. Ungarn	1763
Pester Weine vergl. Ungarn	1763
Plattensee- oder Balatonmelléker W. vergl. Ungarn	1761
Požeganer Weine vergl. Kroatien-Slawonien	1789
Preßburger oder Pozsonyer Weine vergl. Ungarn	1763
Ruszter Weine vergl. Ungarn	1761
Siebenbürgen	1783
Slawonien vergl. Kroatien-Slawonien	1788
Somlauer Weine vergl. Ungarn	1761
Syrmische Weine vergl. Kroatien-Slawonien	1788
Szegszárder Weine vergl. Ungarn	1761
Tokajer Weine vergl. Ungarn	1761
Königreich Ungarn	1762
Villányer Weine vergl. Ungarn	1761
Visontaer Weine vergl. Ungarn	1761
Werschetzer Weine vergl. Ungarn	1761
Zagorianer Weine vergl. Kroatien-Slawonine.	1789

XIII. Portugal. Portugal. Portugal.

Portugal, Königreich auf der Pyrenäischen Halbinsel, im O. und N. von Spanien, im W. und S. vom Meere begrenzt, bedeckt 89372, mit Azoren und Madeira 92575 qkm. Die Bevölkerung beträgt (1890) 5082257 Einwohner, davon entfallen auf die Inseln 390134. Portugal ist vorherrschend Hochland. Seine Gebirgs-Massen treten jedoch nur selten unmittelbar an das Meer, um an der im ganzen 750 km langen Küste Vorgebirge zu bilden. Fast alle bestehen aus Granit oder krystallinischen Schiefern, während im Süden jüngere niedrigere Kalk- und Schiefer-Gebirge auftreten. Portugal ist in folgende Provinzen eingeteilt: Minho mit den Distrikten Vianna do Castello, Braga, Oporto; Traz-oz-Montes mit den Distrikten Villa Real und Braganza; Beira mit den Distrikten Aveiro, Vizeu, Coimbra, Guarda, Castello Branco; Algarve mit dem Distrikt Faro; Estremadura mit den Distrikten Leiria, Santarem, Lissabon; Alemtejo mit den Distrikten Portalegre, Evora, Beja; Azoren mit den Distrikten Angra, Horta, Ponta Delgada; Madeira mit dem Distrikt Funchal. Dazu kommen die Kolonieen, die in sieben Gouvernements eingeteilt sind. Es sind in Afrika: die Kapverdischen Inseln, Portugiesisch-Guinea, San Thomé und Principe, Angola und Mozambique (Freistaat von Ostafrika); in Asien: Indien (Goa, Damao und Diu), Macao und Timor mit Kambing. — Der Weinbau, von alters her von großer Wichtigkeit, hat seit den Verwüstungen der französischen Weinberge durch die Reblaus einen großen Aufschwung genommen und ist, besonders in Alto-Douro oder Ober-Douro die einträglichste Kultur. — Unter »Portwein«, so berichtet uns das »Kaiserlich-Deutsche Konsulat« in Porto, versteht man die Weine, welche im oberen Douro-Gebiete wachsen und über Porto ausgeführt werden. Dies ist die gewöhnliche Erklärung des Namens »Portwein«. Vielleicht ist er aber nicht allein nach der Stadt Oporto, sondern nach seinem Vaterlande Portugal überhaupt benannt worden, was durchaus nicht unwahrscheinlich ist. Der Douro, deutsch Duero, lateinisch Durius, entspringt auf der Sierra Moncayo in Spanien und kommt bei Barca d'Alva auf portugiesisches Gebiet. In Portugal nimmt er die Nebenflüsse Tamega, Corgo, Tua, Saboa und Coa auf und, meist westlich fließend, mündet er unterhalb Oportos bei Foz do Douro in den atlantischen Ozean. Das vom Douro durchflossene Thal ist außerordentlich malerisch, eine der schönsten Landschaften der Welt und von Barca d'Alva ab reich an Weinbergen, die den sog. Portwein erzeugen. Diese Weingegend des Douro wird in zwei Distrikte eingeteilt, und zwar in eine bessere oberhalb des Nebenfiusses Corgo (Cima-Corgo) und eine nicht so gute unterhalb dieses Nebenflusses (Baixo-Corgo). In dem Gebiete Cima-Corgo liegen eine Menge berühmter Quintas (Weinberge), deren Erzeugnisse besonders in England gesucht sind und mit hohen Preisen bezahlt werden. Die Gegend Baixo-Corgo erzeugt in der Hauptsache Tischweine und billige Portweine. Die Produktion war in den letzten Jahren durch Rebkrankheiten sehr vermindert worden, und Weinberge, die früher 100 bis 200 Pipen Wein lieferten, geben heute kaum ein halbes Dutzend oder gar nichts; jedoch haben neue Anpflanzungen von amerikanischen Reben gute Resultate ergeben. Die Corgos selbst teilen sich wieder in verschiedene Bezirke, von welchen die einen Vinhos de feitoria (Faktorei-Weine), die anderen Vinhos de ramo (Zweig-, Neben-Weine) liefern. Die ersteren sind die besseren und für den Export bestimmt; sie gären länger über der Maische und erhalten schon beim Einfüllen in die Fässer Spritzusatz. Die zweiten, die vinhos de ramo, läßt man kürzere Zeit gären; sie erhalten beim Abfüllen eine geringere Gabe an Sprit oder auch gar keine, bilden das Verbrauchs-Getränk des Landes und werden mit dem Allgemein-Namen Consumo belegt. Unter diesen Weinen gibt es übrigens vortreffliche Sorten, wie die von Alvaçoes do Corgo, Villarinho das Freiras, Hermida, Abassas u. a. Die stärkeren Douro-Weine, besonders die nach Brasilien zur Ausfuhr gelangenden, führen den Namen Maduro. — Weißer Portwein übertrifft den roten um 2 Proz. Alkohol-Gehalt (22 Proz. gegenüber 20 Proz.); sein Haupt-Absatzgebiet sind die nördlichen Länder (Rußland, Skandinavien, Holland, Deutschland usw.). Der Bucellas, Setubal, Arinto, Termo sind weiße Weine, die mehr im Süden des Landes gewonnen werden, in der Nähe von Lissabon und auch von dort deshalb exportiert werden. — Der erste Portwein ist anfangs dunkelrot, wird jedoch durch Zusatz von Weinsprit und längeres Lagern immer heller, sodaß er schließlich eine hellbräunliche Farbe annimmt. Er zeichnet sich durch besondere Würze und Blume aus, wenn er einige Jahre auf Flaschen gelegen hat. Der Portwein wird in den Weinbergen meist unter Aufsicht der Käufer gepreßt und, wenn er ganz trocken werden soll, der gänzlichen Gärung überlassen. Je trockener der Wein werden soll, desto länger läßt man ihn in den sogenannten »Lagares« (große Steinbehälter, die bis zu 20000 l Flüssigkeit fassen) keltern, d. h. durch Männer, die bis über die Kniee im Most stehen, treten. Dieses Treten muß, je nach der Qualität der Traube, ev. drei Tage und drei Nächte ununterbrochen fortgesetzt werden. In einen Lagar, welcher z. B. 10000 l Wein aufnehmen kann, schickt man am ersten Tage etwa 30 Männer zum Treten, die sich die Zeit mit Musik, Singen, Rauchen vertreiben. An den beiden folgenden Tagen kann die Arbeit mit weniger Leuten gethan werden. Durch dieses andauernde Treten der Trauben und des Mostes wird die Gärung so verstärkt, daß der Zucker-Gehalt der Traube fast ganz verschwindet. So unappetitlich dies erscheint, so bedeutungsvoll ist dieses Treten für den künftigen Wein. Nur so verhütet man das Zerquetschen der Kerne und die Vermischung ihrer herben Stoffe mit dem Moste. Soll er einen gewissen Grad von natürlicher Süßigkeit behalten, so wird die Gärung, nachdem sie den Zucker-Gehalt des Mostes bis auf z. B. 5 Proz. verarbeitet hat, durch Zusatz von Weinsprit unterbrochen. Hier im Innern erhält sodann der Wein schon einen Teil seines nötigen Alkohol-Zusatzes, arbeitet sich aus und gelangt in den ersten sechs Monaten seines Daseins in die Lager und Magazine von Villa Nova de Gaya, Oporto gegenüber auf der anderen Seite des Flusses. Als Regel gilt, daß der Portwein wenigstens zwei Jahre im Lande liegen und die nötige Pflege erhalten muß, bis er versandreif ist, sofern man ihn nicht behufs raschen Versandes zu billigerem Preis mit künstlichen Klärmitteln frühreif macht. In der Flasche setzt er eine feste Kruste an, verliert dagegen seine rote Farbe nicht ganz. Diese Kruste von Weinstein und ausgeschiedenem Farbstoff sowie ein möglichst durchgefärbter Pfropfen gelten als Kennzeichen eines echten »Old Port«. Die mit Spinnweben verschleierten, bestäubten Flaschen bieten unter heutigen Verhältnissen durchaus keine Gewähr für das Alter des Weines. Früher pflegte man den Portwein durch Beimengung von Holunder-Beeren noch dunkler zu färben. Der Anbau des Holunders und der Handel damit bilden einen gleichfalls wichtigen und merkwürdigen Betriebszweig des Douro-Thales. Als Mittel zur Erzielung des gewünschten Süßigkeits-Grades dient vielfach die Geropiga, d. i. mit Alkohol süß behaltener roter Weinmost. — Die Haupt-Traubenarten der Weinberge sind: Verdelho, Mourisco, Bastardo und Alvarilhão. Die in Österreich vorkommende vortreffliche Portugieserrebe kommt in Portugal nach Erkundigungen nicht vor; die Souzão-Traube dient vorzugsweise zur Färbung. — Im Jahre 1677 wurden zuerst 11 hl Portwein nach England ausgeführt; von da ab nahm der Export stark zu. Die Ausfuhr von Portwein ist fast seit ihrem Ursprung in Händen von ausländischen, zumal englischen Kaufleuten gewesen; diese sind noch jetzt neben einigen deutschen Firmen die Hauptexporteure. Zu Pombals Zeiten

(Sebastião José de Carvalho e Mello, Graf von Oeyras und Marquis von Pombal, portug. Staatsmann, geb. 13. Mai 1699 zu Soure bei der Stadt Pombal, gest. 8. Mai 1782 zu Pombal) wurde eine portugiesische Gesellschaft (Real Companhia de Agricultura de Douro) gebildet, welcher ein dem Handel nachteiliges Monopol übertragen wurde, das aber schon 1833 von Dom Pedro aufgehoben wurde. Im Jahre 1866 unter Fontes wurden dem Handel mit Porto alle Fesseln genommen. So existiert jetzt, mit Ausnahme eines geringen Export-Zolles von etwa 15 Mk. pro Pipe (= 534,24 l), völliger Freihandel in portugiesischen Weinen. Eine Nachahmung von Portwein, die Güte des echten bei weitem nicht erreichend, ist der sogenannte Port d'Espagne (im Gegensatz zu dem echten Port-à-Port) oder Spanish Port von Tarragona. — Außer den Weinen, die im Douro-Thale wachsen, erzeugt das ganze Land noch sehr viel Wein, der je nach Güte zum hiesigen Verbrauch gelangt, aber auch viel, und fast ausschließlich nach Brasilien ausgeführt und als Tischwein getrunken wird. Auch dient dieser Wein zum Brennen, um dann mit den feinen Douro-Sorten verschnitten zu werden, da diese nun einmal ohne Zusatz von Sprit nicht fertig werden können. Man bereitet in Portugal einen Wein ohne Gärung, welcher den Namen Vinho Geropiga führt und in großem Ansehen steht. Man läßt den Saft von sorgfältig ausgelesenen süßen, roten oder weißen Trauben beim Eintreten der Gärung sogleich in ein Faß laufen, das zum vierten Teile mit ganz reinem Branntwein angefüllt ist. Die Gärung wird augenblicklich unterbrochen. Man läßt den Wein einige Zeit auf dem Fasse, bis er klar wird, und zieht ihn dann auf Flaschen ab. Letzteres geschieht jedoch seltener, da er mehr zum Aufmachen anderer Weine benutzt wird. Ein süßer, feiner Wein ist der sog. Lacrimae Christi. Man gewinnt denselben, indem man den Saft, welcher vor dem Keltern durch das eigene Gewicht der Trauben aus denselben herausfließt, auffängt und mit dem nötigen Sprit versetzt. Der Bucellas ist ein schwerer weißer Tischwein, im Geschmack dem Rheinwein ähnlich. Die Rebe, welche diesen Wein liefert, wurde zu Zeiten Marquez de Pombals vom Rhein eingeführt. Collares ist ein feiner roter Tischwein, der es mit den besten Bordeaux-Weinen aufnehmen kann. Diese beiden Weine werden in großen Mengen über Lissabon, in dessen Nähe sie wachsen, ausgeführt. — Das Haupt-Absatzgebiet für Portwein ist England, für Konsumwein Brasilien. Die Gesamt-Ausfuhr betrug im Jahre 1894 43821100 l im Werte von etwa 28000000 Mark. Davon gingen 23400000 l nach Brasilien und 14400000 l nach England. Die Ausfuhr betrug in den letzten 15 Jahren in Pipen (à 534,24 l): 1880 62011, 1881 55813, 1882 59327, 1883 65792, 1884 62022, 1885 64721, 1886 74820, 1887 71510, 1888 85310, 1889 85016, 1890 84652, 1891 89569, 1892 114659, 1893 93336, 1894 82062. — Die Hauptplätze des Weinhandels in Portugal sind Oporto, Lissabon und Figueira da Foz, ein Ort an der Küste südlich von Oporto, von wo aus roter Tischwein in großen Mengen nach Brasilien ausgeführt wird. Das Weinmaß ist Alquiere oder Pota (in Lissabon = 8,37 l) und die Almuda (= 2 Alquieren oder 16,74 l). Das gebräuchlichste Faßmaß ist die Pipa, Pipe oder Bota (= 534,24 l), zwei Pipas machen eine Tonnelada. (Die Pipe von Malaga ist 583 l, gewöhnlich nur zu 566 l gerechnet, in Katalonien 482 l, in Rio de Janeiro 500 l, in England 126 Gallons.) Übrigens führt fast jeder Weinstapelplatz ein besonderes Maß mit eigentümlicher Bezeichnung. — Die Mitteilungen über Portugals Weinbau gingen uns größtenteils von Herrn Konsul W. Katzenstein (Kaiserlich-Deutsches Konsulat) in Porto und teilweise von Herrn Konsul H. Dähnhardt (Kaiserlich-Deutsches Konsulat) in Lissabon zu.

Abassas.
Agueda (Aveiro). *r.*
Alandroal, Landroal.
Alcobaça (Leiria). *r. w.*
Alemquer (Lissabon).
Alemtejo. *w.*
Algarve.
Alijó (Villa Real).
Aliso. *r.*
Almada (Lissabon). *r*
Almeida (Guarda). *r.*
Almeirim (Santarem). *r.*
Alvações do Corgo.
Amarante (Porto). *r. w.*
Amares (Braga). *r.*
Anadia (Aveiro). *r.*
Vinho Anglico.
Arcos de Valle de Vez (Vianna do Castello). *r.*
Arinto. *w.*
Armamar (Vizeu). *r. w.*
Arruda (Lissabon). *r.*
Azambuja (Lissabon).
Baião (Porto). *r.*
Barcellos (Braga). *r.*
Barra-a-Barra. *w. r.*
Barrocas-Piedade. *w.*
Barrosas (Porto).
Beira. *r.*
Beja. *r.*
Benavente (Santarem). *r.*
Tinto do Bocca de Mina Mimosa.
Borba (Evora). *r.*
Braga. *r.*
Braganza. *r.*
Bucellas (Lissabon). *w.*
Cabeceiras de Basto (Braga). *r.*
Cadafaes (Lissabon). *w. r.*
Caminha (Vianna do Castello).
Tierra del Campo.
Cantahede. *r.*
Carcavellos (Lissabon). *s. w.*
Carrazeda d'Anciães (Braganza). *r.*
Carregal (Vizeu). *r.*
Cartaxo (Santarem). *r.*
Castello Branco. *r.*
Castello de Paiva (Aveiro). *r.*
Tinto de Cazaes vinho Touriga.
Cellaros. *w.*
Celleiroz (Villa Real). *w.*
Celorico de Basto (Braga). *r.*
Celorico da Beira (Guarda). *w. r.*
Chamusca (Santarem). *r.*
Chaves (Villa Real). *r.*
Cintra.
Coimbra.
Collares. *r. w.*
Condeixa (Coimbra). *r.*
Convelinhas de Goivaës.
Bastardinho da Covas.
Crato (Portalegre). *r.*
Cuba (Beja). *r.*
Tinto do Ducque.
Elvas (Portalegre). *r.*
Estreito (Castello Branco).
Evora. *r.*
Fafe (Braga). *r.*
Fago de Pereira (Coimbra).
Faro. *r. w.*
Felgueiras (Porto). *r.*
Ferreira. *r.*
Ferro (Castello Branco).
Figueira (Beja). *r.*
Figueira da Foz (Coimbra). *r.*
Fozeta (Algarve). *r.*
Francos (Leiria). *r.*
Freixo de Espada á Cinta (Braga).
Galafura (Villa Real).
Vinho Geropiga.
Goes (Coimbra). *r.*
Gondomar (Porto). *r.*
Guiães (Villa Real).
Guimarães (Braga). *r.*
Tinto do Val Hermida.
Idanha a Nova (Castello Branco).
Jolfo.
Lacrimae Christi. *s.*

Lagoa (Faro).
Lamalonga (Traz os Montes). *w.*
Lamego (Vizeu). *r.*
Lavradio (Lissabon). *r.*
Leiria. *w. r.*
Lisbon. *w.*
Loures (Lissabon). *r.*
Lourinha (Lissabon).
Louzada (Porto). *r.*
Macedo (Braganza). *r.*
Mafra (Lissabon). *r.*
Mangualde (Vizeu). *r.*
Marco de Canavezes (Porto).
Mealhada (Aveiro). *r.*
Melgaço (Vianna do Castello). *r.*
Miranda do Corvo (Coimbra). *r.*
Mirandella (Braganza). *r.*
Mogadouro (Braganza). *r.*
Moncãon (Entre Douro e Minho). *r.*
Moncorvo. *w.*
Mondim de Basto. *r.*
Mondim da Beira (Vizeu). *r.*
Monforte (Portalegre). *r.*
Murça (Villa Real). *r.*
Nellas (Vizeu). *r.*
Niza (Portalegre). *r.*
Oeiras (Lissabon). *r.*
Olhão (Faro). *r.*
Oliveira do Bairro (Aveiro). *r.*
Oliveira de Frades (Vizeu). *r.*
Oliveira do Hospital (Coimbra). *r.*
Penacova (Coimbra). *w.*
Penafiel (Porto). *r.*
Penalva do Castello (Vizeu). *r.*
Penamacor (Castello Branco). *r.*
Peso (Castello Branco). *r.*
Pinhel (Guarda). *r.*
Ponte do Lima (Vianna do Castello). *r.*
Portalegre. *r.*
Portimão (Faro). *r.*
Povoa de Lanhoso (Braga). *r.*
Ferral bianco do Provezende (Villa Real).
Rego (Braga). *r.*
Reguengos (Evora). *r.*
Rezende (Vizeu). *r.*
Ribeira de Pena (Villa Real). *r.*
Rio-Maior (Santarem). *r.*
Sabrosa (Villa Real). *r.*
Sta. Martha de peña Guiao (Villa Real).
S. Pedro do Sul (Vizeu). *r.*
St.-Ubes. *w.*
Santarem. *r.*
Sarcedas (Castello Branco).
Moscatel de Setubal (Lissabon). *w.*
Sever do Vouga (Aveiro). *r.*
Sines (Lissabon). *r. w.*
Sobral (Vizeu). *r.*
Tagamana.
Tavira (Faro). *w.*
Tavora (Vizeu).
Teguinas.
Termo. *w.*
Thyrso Santo. *r. w.*
Tondella (Vizeu). *r.*
Toreador. *r.*
Torres-Vedras. *w. r.*
Valença (Vianna do Castello). *r.*
Vermelha (Lissabon).
Vianna do Castello. *r.*
Vidigueira (Beja). *r.*
Villa Flor (Braganza). *r.*
Villa-Nova da Cerveira (Vianna do Castello). *r.*
Villa-Nova de Famalicão (Braga). *r.*
Villa Real. *r.*
Villarinho das Freiras.
Villa Verde. *r.*
Vimioso (Braganza). *r.*
Vizeu. *r.*
Vouzella (Vizeu). *r.*

XIV. Roumanie. Rumänien. Roumania.

Rumänien oder Romänien, Königreich an der unteren Donau, grenzt im N. und W. an Österreich-Ungarn, im S. an Bulgarien, im O. an das Schwarze Meer und an Rußland. Das Land hat auf 131000 qkm 6218000 Einwohner und zerfällt in drei Teile, die Dobrudscha mit dem Donau-Delta (15600 qkm und 180000 Einw.), die Moldau (38100 qkm und 2130000 Einw.), die Walachei (77300 qkm und 3900000 Einw.). Während die Dobrudscha (rumänisch Dobrogea) ein selbständiges Gebirgsland darstellt, bilden die Moldau und die Walachei das Vorland der Karpaten, und zwar die Moldau das östliche Vorland der Siebenbürgischen Karpaten, die Walachei das südliche Vorland der Transylvanischen Alpen. Das gesamte Königreich wird auf diese Weise im W. von einem Hochgebirge begrenzt, an dasselbe schließt sich eine Mittelgebirgs-Zone an, welche vornehmlich aus Schiefern der Kreide- und Eocän-Formation aufgebaut ist; dann folgt auf der ganzen Länge ein schmäleres oder breiteres Band eines Hügellandes aus jungtertiären Schichten; daran schließt sich erst das eigentliche Flachland an. Rumänien ist administrativ in 32 Distrikte und 227 Bezirke geteilt, mit 3013 Gemeinden, darunter 72 städtischen. Dem Distrikt steht ein Präfekt, dem Bezirk ein Unterpräfekt vor. — Trotzdem Rumänien, da im Norden durch ein hohes Gebirge geschützt und gegen Süden offen, sich vorzüglich zum Weinbau eignen würde, steht dieser doch noch auf einer verhältnismäßig niedrigen Stufe. Herr Kaiserl.-Deutscher Vice-Konsul G. Burkhardt in Craiova schreibt über den Weinbau der »Kleinen Walachei«: Von den 32 Kreisen, in welche Rumänien eingeteilt ist, bilden fünf, nämlich Mehedintzi, Gorgiu, Doljiu, Vâlcea und Romanatzi, in der Landes-Sprache insgesamt mit »Oltenia«, von den Deutschen gewöhnlich als »die kleine Walachei« bezeichnet, den Amtsbezirk der Kaiserlich-Deutschen Konsular-Agentur. Wenn nach aus dem Jahre 1892 stammenden amtlichen Nachrichten die Gesamt-Fläche der mit Reben bepflanzten Gegenden Rumäniens 181565 ha beträgt, so entfallen davon 57324 ha auf die vorher genannten fünf Kreise, deren Hauptstädte (Sitz der Präfekten) Turnu-Severin, Targu-Jiuliu, Craiova, Râmnik am Olt und Caracal sind. Die besten weißen Weine geben im Amtsbezirk die bei Dragaschani im Kreise Valcea, westlich bis Otetelisch, südlich bis Arcesci — letzterer Ort im Kreise Romanatzi — gelegenen Weingärten. Weiße und rötlich schillernde Weine, von minderer Güte, werden aus den sich nach Süden anschließenden Gegenden bei Stirbein, Calui und Mischi bezogen, von wo aus sich die, weit überwiegend einen leichten roten Wein liefernden, berebten Flächen bei Cârcea und Simnicu bis in die nächste Umgebung von Craiova erstrecken und ihre Fortsetzung sodann, abermals südlich, in den Weingärten der Dörfer Jitianu, Podari, Segarcea, Drănicu, Zuguresci und Barsa, sämtlich im Kreise Doljiu, finden. Als in demselben Kreise gelegen ist noch Plenitza zu nennen. Schwerere, dunkelrote, fast schwarze Weine stammen aus den im Kreise Mehedintzi gelegenen Anpflanzungen bei Rogova, Orevitza und Drincea, sie sind im Inlande beliebt und erzielen daher auch bessere, zur Zeit an Ort und Stelle mit 7 bis 9 Franken für eine Wadra zu berechnende Preise, während die weißen

Dragaschaner Weine jetzt mit etwa 6 Franken und die hiesigen roten Weine mit 3 bis 4½ Franken für eine Wadra bezahlt werden. Durch hintereinander folgende schlechte Weinjahre haben sich die früher um 1 bis 1½ Franken pro Wadra niedriger gewesenen Preise etwas gehoben, während im Jahre 1888, wie aus dem für jenes Jahr erstattetem Berichte der hiesigen Handelskammer hervorgeht, der Preis für ein Dekaliter sogar auf 50 Centimen bis 1 Franken gesunken war. Dieser Bericht der Handelskammer von Craiova lautet in kurzem Auszuge übersetzt: »Während der Ertrag der Weingärten bisher ein unerfreulicher für sämtliche Weingärtner Olteniens war, hat das gegenwärtige Jahr die auf eine gute Weinlese gesetzten Hoffnungen übertroffen, jedoch nur insoweit als dies das Erzeugnis, nicht aber insofern es die angebotenen Preise betrifft. Der Durchschnitts-Ertrag stellte sich für einen Hektar auf 450 Dekaliter, ein Ertrag, der schon seit langer Zeit nicht mehr erreicht worden ist. Die Weinausfuhr aus diesem Bezirke war bis jetzt eine sehr geringe und belief sich in dem verflossenen Jahre kaum auf einige hundert Dekaliter, weshalb es die Handelskammer bedauern muß, daß die ausländischen Weine, obgleich sie den unseren in der Güte nachstehen, noch immer in bedeutender Menge eingeführt werden, sodaß wir der Ansicht sind, daß dies durch hohe Besteuerung der fremden Weine verhindert werden müßte. Die in dem verflossenen Jahre für inländische Weine erreichten Preise waren so niedrig, daß nicht einmal die Erzeugungs-Kosten gedeckt wurden, und ist der bisher in Oltenien nicht vorgekommene Fall eingetreten, daß 1 Dekaliter mit 50 cents. bis 1 fr. verkauft wurde. Der Absatz erfolgte im Innern des Landes für den eigenen Gebrauch und wenn hier und da eine kleine Ausfuhr stattfand, so konnte dies für uns nur als ein Zufall betrachtet werden.« Soweit der Bericht der Craiovaer Handelskammer. Derselbe Bericht bestätigt die Thatsache, daß nur sehr wenig von den in dem diesseitigen Amtsbezirk erzeugten Weinen nach dem Auslande geht; die Schuld soll daran liegen, daß dieselben zu leicht und zu wenig haltbar seien. Indessen dürfte die geringe Ausfuhr auch durch die ungenügende Sorgfalt bei der Lese und durch die mangelhafte Pflege der Weine hervorgerufen sein. Fünf bis zehn Jahre lagernde inländische Weine sind, mit Ausnahme der dunklen Weine des Kreises Mehedintzi, eine Seltenheit; denn für gewöhnlich werden sie nur ein bis zwei Jahre eingelagert. In letzterer Zeit hat sich jedoch die Ausfuhr der Dragaschaner Weine durch die Bemühungen einsichtsvoller Besitzer größerer Weingärten, von denen insbesondere ein Herr Simulescu namhaft zu machen ist, etwas gesteigert, und kann der von dem Genannten gemachte Versuch der Anpflanzung von aus Bordeaux bezogenen Reben als gelungen bezeichnet werden. Der Wert des für den Anbau von Wein bestimmten Bodens übersteigt nur in den Gegenden von Dragaschani, Rogova, Orevitza und Drincea denjenigen der zum Getreide-Anbau verwendeten Felder und werden dort 1500 bis 2000 Franken für einen Hektar erzielt, wohingegen in den anderen Ortschaften oft genug ein Hektar mit 300 bis 600 Franken, in der Nähe von Craiova mit 600 bis 900 Franken verkäuflich ist und es vorkommt, daß die Reben-Anpflanzungen zu gunsten des Anbaues von Getreide aufgegeben werden. Ein Übelstand ist es, daß der Besitz eines großen Teiles der Weingärten auf Erbpacht beruht und der Besitzer entweder ein zehntel des Ertrages in natura oder, was häufiger der Fall ist, 40 Franken jährlich pro Hektar an den Grundeigentümer zu entrichten hat, sodaß sich in schlechten Jahren die aufgewendete Mühe nicht lohnt. In mittelguten Jahren kann auf einen Ertrag von 180 bis 200 Wadra (à 1,28 Dekaliter) für einen Hektar gerechnet werden. Die durch das Auftreten der Reblaus entstehenden Verluste sind ziemlich bedeutend und obschon die Regierung bemüht ist, der Weiterverbreitung dieses Schädlinges entgegen zu wirken, so sieht sie sich doch daran teils durch den Unverstand der betreffenden Besitzer, teils dadurch gehindert, daß die für die auszurottenden Reben zu gewährende Entschädigung als zu niedrig herechnet angesehen wird. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Jassy gibt uns über die Weine seines Konsular-Kreises folgende Auskunft: Im Bezirk Jassy (um Jassy herum) sind zu nennen: Socola, Buciumĭ, Vişan, Repedea, Vomorna, Vladiceny, Osoiu, Gorunĭ, Copon, Miroslawa, Manta Roşié, Nebuna, Uricanĭ. Bei Tirgulfrumos ist der dunkelgrüngelbe Cotnar, der vorzüglichste Wein der Donau-Fürstentümer, zu nennen, ferner Ceplinitza, Badenĭ, Harlau, Boicenĭ. Im Bezirk Huşy (Falciu): Podgoriile Husilor, sehr ausgedehnte Weinberge, welche meistens Weißweine von geringem Alkohol-Gehalt hervorbringen. Im Bezirk Vaslui: Podgoriile Vasluiulnĭ; zwischen den Bezirken Berlad und Teciucĭ bei Berhecni: Nicoreştĭ. Durch das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Bukarest erhielten wir folgenden Allgemein-Bericht über Rumäniens Weine: Im Distrikt Mehedinţĭ (Turnu-Severin) wird sehr guter Rotwein gebaut, namentlich in Golu Drinceĭ; die Gegend ist jedoch so stark phylloxeriert, daß nur noch wenig Wein im Handel ist. In der Umgegend von Craiova wird guter Weißwein erzeugt, auch die Umgegend von Slatina, namentlich Teslui erzeugt solchen. Dragaşanĭ besitzt die größten Weinberge der »Kleinen Walachei« und erzeugt guten und starken Weißwein, aber wenig Rotwein. Bei Pitestĭ und Golestĭ wird leichter Weißwein gebaut. Guter, aber leichter und nicht haltbarer Weißwein, sogenannter »Balta-Wein« wird in Copâcenĭ bei Comana, sowie in Prundu und Greacă südlich von Bukarest, bez. an der Donau erzeugt. Dealu mare (Distrikt Prahova) ist von der Reblaus arg mitgenommen. Hier wird ein dem Rheinwein ähnlicher guter Weißwein, der beste rumänische Tischwein gewonnen. Sărata bei Buzeu erzeugt guten Rotwein, ist aber von der Reblaus verwüstet. Rîmnic-Sărat bringt leichten Weißwein hervor, während der Rotwein etwas besser ist. Ferner teilt das rumänische Ackerbau-Ministerium noch mit, daß die hauptsächlichsten Gewächse des Landes sind: a) für rote Weine: Golu-Drâncei und Orevitza in den Departements Doljiŭ und Mehedintzi, Nicoresti im Dept. Tecuciŭ und Uricanĭ im Dept. Jassy. b) für weiße Tafelweine: Dragaschani in Valcea, Dealul-mare in Prahova und in Buzĕn. Der Distrikt von Buzĕn ist gegenwärtig leider fast ganz zerstört von der Phylloxera. — Die Gewächse von Odobesti, Dept. Putna sind ebenfalls erstklassige rote und weiße Tafelweine. Im Dept. Putna gibt es ferner noch das Gewächs von Panciŭ, welches weiße Weine liefert. Für weiße Dessert-Weine ist das Gewächs von Cotnari im Dept. Jassy zu empfehlen. Das deutsche Konsulat in Braila schreibt: Rumänien produziert ansehnliche Quantitäten recht guten, wenn auch nicht bukettreichen Weines, der nur noch besserer Kultur und Keller-Behandlung bedarf. Die besten Weine liefern Cotnar (ob. Moldau), Odobescĭ bei Focşanĭ, Ploescĭ und Dragaşanĭ.

☞ Nebenstehende Tabelle gibt über die Weingarten-Fläche Rumäniens genaue Auskunft.

Weingarten-Fläche in Rumänien 1893.

Laufende No.	Namen der Kreise.	Von der Reblaus befallene			Von der Reblaus nicht befallene			Insgesamt:			Namen der Kreisstädte.
		Zahl der Gemeinden.	Oberfläche.		Zahl der Gemeinden.	Oberfläche.		Zahl der Gemeinden.	Oberfläche.		
			Hektar.	□ Met.		Hektar.	□ Met.		Hektar.	□ Met.	
1	Argeșiu . . .	—	—	—	58	986	7500	58	986	7500	Pitesci.
2	Bacău	—	—	—	77	5042	5000	77	5042	5000	Bacău.
3	Botosanĭ . . .	9	156	6982	31	671	5518	40	830	5660	Botoşanĭ.
4	Brăila	1	25	5000	18	688	—	19	713	5000	Braila.
5	Buzeu	24	11279	5000	44	3113	2500	68	14423	8779	Buzeu.
6	Constanța . .	—	—	—	39	2267	5000	39	2267	5000	Constanţa.
7	Covurlui . . .	8	900	3548	30	4909	6452	38	5812	2500	Galatz.
8	Dâmbovița .	15	938	—	15	1499	5000	30	2456	1758	Târgoviștea.
9	Doljiu	50	6736	5000	101	12172	7500	151	18914	8000	Craiova.
10	Dorohoiu . .	—	—	—	26	241	7500	26	241	7500	Dorohoiu.
11	Fălciu	—	—	—	72	5160	—	72	5160	—	Huşi.
12	Gorju	1	3	—	152	7271	5000	153	7274	5000	Târgu-Jiului.
13	Jalomita . . .	—	—	—	40	883	5000	40	883	5000	Calarași.
14	Jași	3	179	1627	39	4383	5873	42	4563	8000	Jaşi.
15	Ilfov	—	—	—	73	5082	2500	73	5082	2500	Bukarest.
16	Mehedinți . .	59	6411	1340	118	5914	3660	177	12375	5917	Turnu Severin.
17	Muscel	12	200	1471	7	1562	8529	19	1767	8300	Cămpulung.
18	Neamţu . . .	—	—	—	12	99	5000	12	99	5000	Neamțu.
19	Oltu	2	30	627	70	3420	1873	72	3450	2500	Slatina.
20	Prahova . . .	52	12265	7692	9	919	7500	61	13312	4842	Plojest.
21	Putna	2	57	1162	48	13368	3624	50	13425	4786	Forșani.
22	Râmnicu-S. .	11	533	6189	38	9758	1311	49	10292	2500	Râmnicu-S.
23	Roman	2	63	5200	45	798	9800	47	862	5000	Roman.
24	Romanați . .	9	208	7950	99	9341	2050	108	9553	6550	Caracal.
25	Suceava . . .	—	—	—	10	370	—	10	370	—	Fălticeni.
26	Tecuciu . . .	—	—	—	48	6921	2500	48	6921	2500	Tecuciu.
27	Teleorman . .	—	—	—	93	9234	5000	93	9234	5000	Turnu Măgurele.
28	Tŭtova	—	—	—	41	5483	7500	41	5483	7500	Berlad.
29	Tulcea	—	—	—	53	5679	7500	53	5679	7500	Tulcea.
30	Vâlcea	9	100	3844	118	9085	7500	127	9186	1344	Râmnicu (Rimnik a/O.)
31	Vasluĭ	—	—	—	57	3524	7500	57	3524	7500	Vasluĭ.
32	Vlașca	—	—	—	55	5372	2500	55	5372	2500	Giurgui (Giurgewo).
		269	40089	2632	1736	145228	8690	2005	185564	9236	

Mit amerikanischen Reben bepflanzt insgesamt: 246 ha 7914 qm.

Arcesci (Romanatzi).
Badenĭ (Tirgulfrumos).
Baltawein[1]). *w.*
Bărsa (Doljiu).
Berhecni.
Boicenĭ (Tirgulfrumos).
Botoşanĭ.
Buciumĭ (Jassy).
Calui (Romanatz).
Caracal (Romanatz).
Cârcea.
Ceplinitza (Tirgulfrumos).
Copâcenĭ (Baltawein).
Copon (Jassy).
Costescie.
Cotnar (Tirgulfrumos), dunkel-grüngelb.
Dealu mare (Prahova). *w.*
Dragaşanĭ, Dragaschan (Valcea). *w. r.*
Drânicu (Doljiu).
Drîncea (Mehedinţĭ). *r.*
Focsani, Fokschani.
Golesţĭ. *w.*
Goruni (Jassy).
Greacă (Baltawein)
Greci.
Harlau (Tirgulfrumos).
Huşilor (Huşy). *w.*
Jitianu (Doljiu).
Manta Roşie (Jassy).
Miroslawa (Jassy).
Mischi.
Nebuna (Jassy). *r.*
Nicoreştĭ.
Odobesti (Putna).
Orevitza (Mehedinţĭ). *r.*
Osoiu (Jassy).
Otetelisch (Valcea).
Piatra (Nemtu). *r.*
Pitesţĭ (Argisa). *w.*
Plenitza (Doljiu).
Podari (Doljiu).
Prundu (Baltawein).
Repedea (Jassy).
Rîmnic-Sărat. *r. w.*
Rogova (Mehedinţĭ). *r.*
Sagarcea (Doljiu).
Sărata (Buzeu). *r.*
Sekujeni.
Simnicu.
Slatina (Oltu).
Socola (Jassy).
Stirbein.
Teciucĭ, Tekusch. *w. r.*
Teleorman.
Teslui.
Uricanĭ (Jassy).
Vasluiulnĭ (Vaslui).
Vişan (Jassy).
Vladiceny (Jassy).
Vomorna (Jassy).
Zuguresci (Doljiu).

XV. Russie. Russland. Russia.

(Europäischer Teil.)

Rußland, russisch **Rossija**, oder **Russisches Reich**, **Rossijskaja Imperija**, auch **Rossijskoje Gossudarstwo**, umfaßt die größere östliche Hälfte Europas, Nordasien und den Nordwesten Central-Asiens mit zusammen 22430000 qkm, d. i. ein Zweiundzwanzigstel der gesamten Erdoberfläche, ein Sechstel des gesamten Festlandes und mehr als das Doppelte des Erdteils Europa. Von dem Flächenraum entfallen administrativ auf Europa 5900152, auf Asien 16529852 qkm, geographisch (der Kaukasus als Grenze zwischen Europa und Asien genommen) auf Europa 5515067, auf Asien 16914947 qkm, oder (der Ural und die Manytschlinie als Grenze genommen) auf Europa 5248790, auf Asien 17181214 qkm. Rußland grenzt im N. an das Nördliche Eismeer, im O. an den Großen Ozean, im S. an Teile des letzteren, dann an Korea, China, die Bucharei, Afghanistan, Persien, Türkisch-Armenien, das Schwarze Meer und Rumänien, im W. an Rumänien, Bukowina und Galizien, Preußen, die Ostsee, Schweden und Norwegen. Die Einwohnerzahl Rußlands beträgt (1894) 126349674. — Was nun die Landwirtschaft betrifft, so gibt es genauere Angaben nur für das Europäische Rußland. Der Grundbesitz beträgt hier 418816935 Dessjätinen (= $1{,}0925$ ha), wovon 406896927 auf das eigentliche Rußland, 11087201 auf Polen, 832807 auf Finland kommen. Im eigentlichen Rußland (außer dem Donischen Gebiet, wo alles Land dem donischen Kosaken Wojßko gehört) sind $112{,}568$ Mill. Dessjätinen Ackerland. — Wein wächst in Rußland bis zum 48.° nördl. Breite, nach **Beketof** soll sich der Weinbau bis zum 54.° nördl. Br. erstrecken; dies ist aber unrichtig. Es wachsen zwar noch Weintrauben bei Saratow unterm 52.°, allein die eigentliche Weinkultur überschreitet den 48.° nicht. Infolge der großen Nachfrage für die russischen Weinsorten, welche sich namentlich seitens französischer Importeure kundgibt, hat das russische Domänen-Ministerium eine eigene **Statistik des russischen Weinbaues** anfertigen lassen. Demzufolge sind in Rußland etwa 170000 Dessjätinen mit Reben bepflanzt, welche eine jährliche Ernte von ungefähr 20 Mill. Eimer ergeben. Hiervon entfallen auf den Kaukasus über 100000 Dessjätinen mit 11 Mill. Eimern Wein. Die Gouvernements Bessarabien, Cherson und Podolien erzeugen 6 Mill. Eimer, die Krim 1 Mill. Eimer und die südasiatischen Teile Rußlands 500000 Eimer Wein. Über den russischen Weinhandel verbreitet das offizielle Organ des russischen Finanz-Ministeriums ein nicht gerade günstiges Licht. Dieses Blatt veröffentlicht soeben die Resultate einer amtlichen chemischen Untersuchung der in **Moskau unter dem Namen von echtem Naturwein** verkauften Flüssigkeit. Auf Anordnung der Accisen-Verwaltung waren an das chemische Laboratorium des technischen Comités in Moskau 116 Proben von angeblich echtem und unverfälschtem Traubenwein zur chemischen Analyse eingeliefert worden. Bei der Untersuchung zeigte es sich, daß von allen 116 Proben nur neun wirklich aus Trauben hergestellt waren; aber auch diese Proben waren schlecht gegohren und mit Spiritus versetzt. Alle übrigen »Weinsorten« waren aber nichts als ein Mixtum compositum aus Spiritus, Zucker, Weinstein-Säure, Tannin, Glycerin, Farbstoff usw., denen nur mitunter des Bouquets halber eine homöopathische Dosis ausländischer Weine beigefügt war.

a) Petite-Russie. Kleinrussland. Russia Minor.

Kleinrußland, russisch **Malorossija**, auch wohl **Ukraine** im weiteren Sinne genannt, im Gegensatz zu Großrußland, ein von letzterem, den ehemals polnischen Provinzen und Neurußland umgebener Landstrich im südwestlichen Teile des europäischen Rußland, umfaßt die Gouvernements Kiew, Charkow, Tschernigow, Poltawa mit zusammen 207793,3 qkm und 10332773 Einwohnern. —

[1]) **Balta-Weine** nennt man die leichten und nicht haltbaren Weißweine, welche in dem »Balta« genannten, sumpfigen, von vielfach sich verzweigenden Flußarmen durchzogenen Inselland der unteren Donau in Rumänien, von Silistria abwärts bis Braila zwischen der Walachei und der Dobrudscha gebaut werden. (»Balta« ist auch ein Kreis im SO. des russ. Gouvernements Podolien.)

Das Gouvernement Kiew hat auf 50999,5 qkm 3110319 Einw. Der Norden ist als Fortsetzung der Minsker Sümpfe eine morastige und waldige Niederung, der Westen und Osten hügelig, die Mitte eine erhöhte und ebene Steppe. Der Boden, meist Schwarzerde, ist äußerst fruchtbar und wohl angebaut. Der Weinbau wurde hier früher in größerem Umfange betrieben als gegenwärtig. Bei Kiew gibt es einige Weinberge, welche einen mittleren Wein liefern. Berühmt sind die Kiewschen ausgefrorenen Weine, Wymorasky genannt. — Charkow oder die slobodsche Ukraine hat auf 54495,2 qkm (1890) 2390433 Einwohner. Das Land bildet eine weite Fläche mit einer hohen Lage und wenig Waldung. Berge sind, außer den Kreidebergen an den Ufern der Flüsse, selten; doch führen die Wege oft steile Anhöhen hinauf und hinab, weil die Oberfläche von vielen Schluchten, die man hier Büjerak, auch Awrag und Balka nennt, durchschnitten ist. Der teils lehmige, teils sandige Boden ist im ganzen von großer Fruchtbarkeit. Weinbau ist nur in den Kreisen Isjum (bei der Stadt Isjum) und Smijew (in Tschugujem) nennenswert. Auf Kirschen und Schlehdorn-Beeren gießt man Branntwein und erhält so die angenehmen Kirsch- und Schlehdorn-Weine, Wischnjowka und Ternowka genannt. — Tschernigow hat auf 52402,3 qkm 2383619 Einwohner; es umfaßt die alten Fürstentümer Tschernigow (bei den Polen »Czerniechow«) und Sewerien. Wie die übrige Ukraine, besteht auch diese Provinz aus einer wellenförmigen Oberfläche, mit einem außerordentlich fruchtbaren, schwarzen Erdboden. Berge sind selten, aber Hügel begleiten die Flüsse und unterbrechen die Einförmigkeit der mit reichen Getreide-Feldern und üppigen Wiesen geschmückten Ebenen. Der Weinbau ist hier nicht nennenswert. Von Kirschen bereitet man durch Aufguß von Branntwein den angenehmen Kirschwein oder Wischnjowka. — Poltawa hat auf 49896,3 qkm 2894095 Einwohner. Es umfaßt einen großen Teil des alten Großfürstentums Kiew und des Fürstentums Perejaslaw, gehörte zu der altrussischen Ukraine und bildete bis 1797 die Statthalterschaft Jekaterinoslaw. Die Oberfläche dieses von der Natur mit ausgezeichneter Fruchtbarkeit gesegneten Gouvernements bildet eine große Ebene, nur von erhabenen Flußufern unterbrochen. Der Boden besteht aus fetter Schwarzerde und Lehm mit Sand vermischt. Der Weinbau war hier früher viel bedeutender als jetzt.

Isjum. | Smijew. |

b) L'Ouest de la Russie. Westrussland. Western Russia.

Westrußland ist der Gesamt-Name für die russischen Gouvernements Grodno, Kowno, Minsk, Mohilew, Podolien, Wolhynien, Wilna und Witebsk, welche ehemals zu Polen gehörten. Witebsk, Mohilew und der nordöstliche Teil von Minsk faßt man auch unter dem Namen Weißrußland zusammen. Sämtliche westrussische Gouvernements, mit Ausnahme von Podolien und Wolhynien, bezeichnet man auch mit dem Namen Litauen. — Für den Weinbau kommen von allen westrussischen Gouvernements nur Wolhynien (Volhynien) und Podolien in Betracht. Ersteres hat auf 71853 qkm 2303602 Einw., es besitzt wohl einigen Weinbau, doch ist derselbe kaum nennenswert. Von größerer Bedeutung für den Weinbau ist Podolien, russisch Podolskaja gubernija. Es umfaßt 42018,5 qkm mit 2516618 Einwohnern. Die Berg- und Hügel-Reihen, die den größten Teil Podoliens durchziehen und viele Thäler bilden, machen Podolien, ungeachtet seiner im ganzen ebenen Beschaffenheit, zu einer der reizendsten und malerischsten Landschaften Rußlands. Zugleich ist Podolien eines der fruchtbarsten und gesegnetsten Länder; denn der Boden besteht aus einer sehr fetten schwarzen Dammerde, mit einiger lehmigen oder sandigen Beimischung versetzt und in dem gehörigen Verhältnisse bewässert. Erst im südlichen Teile Podoliens wird Sand häufiger angetroffen, und nur in wenigen Strichen tritt ein lehmig-sandiger Steppen-Boden ein, mit einer weniger reichen Vegetation. Zu den fruchtbarsten Gegenden Podoliens insbesondere gehört der ganze Landstrich, der vom Bog, wo er den Boschek aufnimmt, bis Winnitza und von da bis Tultschin und Balta hinab, und so zum Dnjestr hin sich erstreckt, wo er von Mohilew bis Konnenetz reicht. Überall sieht man in diesem Landstriche fruchtbare Ebenen und noch fruchtbarere, mit Reben bestandene Thäler, die den rauhen Winden weniger ausgesetzt sind. Am hervorragendsten ist der Weinbau im Kreise Mohilew, und zwar bei der Stadt Mohilew links am Dnjestr, polnisch Mohylów.

Jampol (Podolien). | Mohilew (Podolien). |

c) Bessarabie. Bessarabien. Bessarabia.

Bessarabien, Gouvernement im südwestlichsten Teile des europäischen Rußlands, zwischen dem Schwarzen Meere, dem Dnjestr, dem Pruth und der Kilia-Mündung, hat auf 45632 qkm 1612175 Einw. und zerfällt in die acht Kreise Kischinew, Akkerman, Bender, Orgjejew, Soroki, Chotin, Bjelzy, Ismail. Über Bessarabische Weine erhalten wir von dem Vorsteher der »Bessarabischen Wein- und Weinbau-Gesellschaft« durch das Kaiserlich-Deutsche Vice-Konsulat in Kischinew folgende Nachrichten, die wir in deutscher Übersetzung hier wiedergeben: Unter »bessarabischen Weinen« versteht man alle Weine, die in dem mittleren und südlichen Teile des Gouvernements Bessarabien gewonnen werden. Sie umfassen die Kreise Akkerman, Bender, Kischinew, Orgeef und teilweise den Soroker und Belzer Kreis. Mit Reben sind in Bessarabien ungefähr 60000 ha bepflanzt, welche bei einer mittleren Ernte bis zu 2 Mill. hl Wein liefern. Der Ertrag kann auf 18 bis 20 Mill. Mark veranschlagt werden. Die besten Weine liefern die südlichen Teile des Gouvernements, die Kreise Akkerman und Bender. Die Hauptmasse der Weingärten befindet sich in den Händen der Bauern, welche dieselben schlecht bearbeiten und das einzige Ziel haben, ein möglichst großes Quantum billigen Weines zu erhalten, von welchem der mittlere Preis 7 bis 8 Mark für das Hektoliter ist. Dieser Wein hat wenig Alkohol- (5 bis 8% im Durchschnitt) und großen Säure-Gehalt. Der Wein der größeren Weinanbauer, welche nicht Bauern sind, ist von besserer Beschaffenheit und weist einen Alkohol-Gehalt von 8 bis 11% und Säure-Gehalt von 7—9 pro mille auf. Dieser Wein steht daher auch höher im Preise; man zahlt 10 bis 20 Mark für das Hektoliter jungen nicht gelagerten Wein. Die Anpflanzungen bestehen meist aus örtlichen, bessarabischen Reben: Mustos, Klavaja, Passarjatka, Sgigard für Weißweine, Poma nigra, rara und batuta schwarze Sorten. Eine im Verhältnis nicht große Anzahl der besten Weingärten ist mit folgenden Sorten bepflanzt: Cabernet, Pinot, Negrara, Traminer, Chasselas, Semillon, auch einige andere bekannte europäische Sorten sind noch vertreten. Der aus diesen Trauben erzeugte Wein wird hochgeschätzt und, wenn jung, mit 30 bis 40 Mark pro hl, in Flaschen

mit 1 bis 1½ Mk. pro Flasche bezahlt. Die besten bekannten Weine sind: Im Akkermaner Kreise: Schabaer, Purkarer; im Benderer Kreise Kauschaner (Produzent: Glotow), Leontiewer (Ponce), Speiskier (Leonhard). In anderen bessarabischen Kreisen sind hervorragende Weinerzeuger: G. Feodosiu im Städtchen Teleneschti, A. Deroschinski im Städtchen Kalarasch, E. Donika im Dorfe Boroschez, O. Leonard im Dorfe Bogischeni, P. Kasimir im Dorfe Mileschti, A. Goilow im Dorfe Pauleschti, E. Tomulez im Dorfe Hortoloschen, P. Demitriew in Bender und Kischinew, Gonata in Sberoa, G. Kristi in Teleschow.

Akkermanski.
Bjelzy.
Bogischeni.
Boroschez.
Hortoloschen.
Kalarasch.
Kauschan (Bender).
Kischinew. *w.*
Leontiew (Bender).
Mileschti.
Mohilew, Mogilew.
Palinkowoje wino (Rotwein auf Wermut gegossen).
Pauleschti.
Purkar (Akkerman).
Sberoa.
Schaba (Akkerman).
Speiski (Bender).
Teleneschti.
Teleschow.

d) Nouvelle-Russie. Neurussland. New Russia.

Neurußland, russisch Noworossijskij kraj, die Gesamt-Bezeichnung für die drei Gouvernements im Süden Rußlands: Jekaterinoslaw, Cherson und Taurien mit den Stadtgouvernements Kertsch-Jenikale und Odessa, die früher mit Bessarabien unter der Verwaltung eines General-Gouverneurs von Neurußland und Bessarabien standen. Der Name »Neurußland« kam 1764 in Gebrauch, als aus Neuserbien, Slawjano-Serbien und der alten Ukrainischen Linie das neurussische Gouvernement gebildet wurde. — Das Gouvernement Jekaterinoslaw hat auf 63395,3 qkm 1487624 Einw. Das Land ist eine ausgedehnte Ebene, besonders der auf der Ostseite des Dnjepr gelegene größere Teil, welcher aus Steppen besteht, die von Erdschluchten durchschnitten sind, in welchen an kleinen Bächen gewöhnlich große Dörfer angelegt sind. Der kleinere Teil auf der Westseite des Dnjepr wird von Hügel- und Bergketten durchzogen, welche vorzüglich beide Ufer des Stromes begleiten. Das Klima ist bei der südlichen Lage dieses Gouvernements, das mit dem südlichen Teile des donischen Kosaken-Landes unter gleichem Breiten-Grade liegt, mild und warm und ist dem Anbau der Rebe günstig. Der Boden ist Schwarzerde, nur stellenweise sandig, aber überall fruchtbar. — Das Gouvernement Cherson hat auf 71283,7 qkm (1890) 2029213 Einw. Der Weinbau ist hier von größerer Bedeutung als in Jekaterinoslaw. Das Land ist eine einförmige Steppe, eine ausgedehnte Fläche, von mehreren Flüssen, vielen Schluchten und Niederungen durchschnitten, und hat längs der Küste einen dürren, mageren Boden, der aber umso fruchtbarer wird, je weiter man von dem Meere in das Innere eindringt. Der Wein, welchen man gewinnt, ist von derselben Güte als der moldauische, von besonderer Qualität ist der auf dem Gute des Grafen Severin Potocki gebaute. Dieser Graf hat in dem ihm gehörigen Dorfe Severinowka Pflanzschulen von verschiedenen Arten angelegt; er hat die Rebe an Stellen gepflanzt, die noch nie eine Pflugschar erfahren hatten, wo im Winter das Thermometer zuweilen auf 22 Grad fällt. Dem Grafen Potocki verdankt das Gouvernement auch die Pappeln und Obstbäume, welche jetzt Städte und Dörfer zieren. — Taurien, russisch Tavričeskaja gubernija, im Altertum taurischer, auch cimmerischer Chersonnes, besteht aus der Halbinsel Krim oder Taurien im engeren Sinne, und aus dem Stück Festland nördlich davon, das von den Gouvernements Cherson und Jekaterinoslaw begrenzt sowie vom Schwarzen Meer, dem Siwasch und dem Asowschen Meer bespült wird. Es hat auf 634446,9 qkm 1235073 Einw. Was die natürliche Beschaffenheit des taurischen Gouvernements betrifft, so zeigt sich hier eine große Verschiedenheit. Während der bei weitem größere Teil, nämlich die ganze Nogay und der nördliche Teil der Krim nur eine ununterbrochene einförmige Fläche, eine traurige, öde Steppe ist, bildet der südliche kleinere Teil dieser Halbinsel eine reizende Gebirgs-Landschaft, die schönste Gegend des europäischen Rußlands. Der Boden ist Schwarzerde, nur an den Küsten am Siwasch und am Meer lehmig-salzig und am Dnjepr aus bloßem Flugsand bestehend. — Für den Weinbau kommt von Taurien nur der südliche Teil der Krim in Betracht. Der Weinbau der Krim oder Taurischen Halbinsel (taurischer, auch cimmerischer Chersonnes) ist ganz bedeutend. Die Oberfläche der Krim zerfällt in einen nördlichen steppigen und in einen südlichen gebirgigen Teil. Dem letzteren dankt die Krim den Ruf eines der schönsten und malerischsten Länder der Erde. Die reich bewaldeten Gebirge ziehen sich in mehreren Ketten und anmutigen Thälern längs der Südküste vom Kap Chersones bis Feodosia hin. Hier werden auf 7800 Dessjätinen Weinland jährlich durchschnittlich 1½ Mill. Wedra Wein geerntet. Der Weinstock ist in Taurien seit langer Zeit heimisch, man kannte ihn schon zu Strabos Zeiten. Unter der Herrschaft des Islam der Tartaren ging die Weinkultur wieder verloren, bis am Ende des 18. Jahrhunderts ein Franzose den Weinbau zu neuem Leben zu bringen versuchte. Der Naturforscher Peter Simon Pallas wußte die Regierung dafür zu interessieren; es wurden Reben bezogen aus Frankreich, vom Rhein, aus Ungarn und Griechenland, man gründete Reb- und Weinbau-Schulen, gewährte den Weinbauern bedeutende Vergünstigungen, in Simferopol wurde eine Weinhandels-Gesellschaft gegründet, welche die besseren Sorten nach Moskau, Nishnij-Nowgorod und St.-Petersburg versandte. So nahm dieser neue Zweig des Ackerbaues günstige und viel verheißende Formen an, da gebot der Krieg von 1855 jedem thatkräftigen Schaffen Stillstand, und es bedurfte langer Jahre, bis die Folgen dieses Schlages überwunden waren. Dazu kam das Oidium und später die Phylloxera. Gegen das Oidium ist das Schwefeln in der Krim jetzt allgemein üblich, und gegen die Reblaus scheint man durch Ausroden der verseuchten Weingärten bis jetzt seinen Zweck erreicht zu haben. Seit jener Zeit hat der Weinbau der Krim namhafte Fortschritte gemacht, und krimsche Weine sind heute im Innern Rußlands sehr beliebt. Die reichen Gutsbesitzer an der Südwestküste hegen eine besondere Leidenschaft für den Weinbau und thun alles Mögliche zu seiner Hebung. Der Patriotismus ist nicht wenig stolz darauf, die Weine des eigenen Landes auf den vornehmsten Tafeln prangen zu sehen. Die Einfuhr derselben nach St.-Petersburg ist bis jetzt von Jahr zu Jahr gestiegen. Die vorzüglichsten Weine der Krim wachsen auf den dem Fürsten Woronzow gehörigen Gütern Alupka, Oïdanil und Massandra. Auf gleicher Stufe stehen die Rot- und Weißweine aus den kaiserlichen Gärten in Livadia und Magaratsch. Fast alle Weine gehen entweder unter der Bezeichnung der Trauben-Sorten, als Riesling, Traminer, Orléans, Pinot usw. oder als Bordeaux, Sauternes, Port, Madeira, Frontignan, Pedro Jimenez usw., welche durch sie nachgebildet werden sollen. Die Sudak-Weine führen die Namen ihrer Besitzer.

Alma. *r. w.*
Alupka. *r. w.*
Aluschta. *w. r.*
Artek. *w. r.*
Autka. *w. r.*
Balaklava, Balaklawa. *w. r.*
Berdjansk. *r.*
Cherson.
Dubossary (Cherson).
Eupatoria, Jewpatoria.
Feodosia. *w.*
Gursuf.
Jalta. *w. r.*
Katscha.
Kertsch Jenikale.
Koos.
Lambat. *r.*
Lemeni. *w. r.*
Livadia, Lebadia. *w. r.*
Magaratsch. *L.*
Majaki (Cherson).
Massandra. *w.*
— Zarskii Rißling. *gg.*
Oïdanil. *s. w.*
Sudak. *r. w.*
Taganrog (Jekaterinoslaw).
Tschukurlar. *w. r.*
Ursuf. *L.*

e) Gouvernement du Don. Donisches Gebiet. Don government.

Donisches Gebiet, russisch Donskaja oblastj, hat auf 164607 qkm 1896113 Einw. Es liegt fast ganz im Flußgebiet des Don, nur im SW. münden der Mius und Kalmius direkt ins Asowsche Meer. Der Boden ist fast durchweg fruchtbare Schwarzerde. Am Don beträgt die jährliche Weinproduktion gegen 140000 hl. Die Weinberge liegen fast sämtlich auf dem rechten Ufer des Don und ziehen sich von Nowotscherkassk bis zum Meere hin. Ein guter donischer Wein ist der unter dem Namen »Zymljanskoe« bekannte Rotwein. Die weißen Don-Weine heißen aber meistens Stolowoe (Tischwein) und kommen nach verschiedenen Nummern in den Handel. In Zymljansk werden auch gute Schaumweine erzeugt. Die donischen Kosaken bereiten Winomarozka oder gefrorenen Wein, wozu sie außer Weinbeeren allerhand Beeren und Branntwein benutzen Ihr Semlänskaje oder Landwein hat einen reinen und angenehmen Geschmack. Er ist rot und perlt wie der Champagner, hält sich aber nicht lange und kann daher nicht weit verschickt werden.

Nowotscherkassk.
Rasdorskaja. *w.*
Semlänskaja vergl. Zymljanskoe.
Stolowoe. *w.*
Zymljanskoe. *r.*

f) Astrakhan. Astrachan. Astrakhan.

Astrachan, franz. auch *Astrakan* und *Astracan*, engl. *Astracan* und *Astrachan*, Gouvernement im südöstlichen Teile des europäischen Rußlands, hat auf 208158,7 (nach »Strelbitskij« 236531,6) qkm 479980 seßhafte Einw., zu welchen 139980 Kalmücken und 237500 Kirgisen hinzukommen. Das ganze Gouvernement bildet eine große, waldlose, sandige Steppe, die sich nach SO. zu senkt und einen Teil der Aral-Kaspischen Erdsenke bildet. In geologischer Beziehung besteht das Gouvernement fast ganz aus mit Flugsand vermischtem Lehm, Salzmooren, angeschwemmtem Schlamm, und der Boden ist fast überall mit Salz getränkt. Das Klima ist kontinental asiatisch, mit extremer Sommer-Hitze und Winter-Kälte, mit Regen-Mangel, Schneestürmen (Burans) und Heuschrecken-Plage. — Der Weinbau Astrachans ist schon alt. Peter der Große (1682—1725) ließ deutsche Weinbauern nach dem Lande kommen, er verschrieb französische, ungarische, rheinische und persische Reben. Ein wirklicher Aufschwung in der Weinproduktion trat aber erst ein, als deutsche Kolonisten in dem Jahre 1773 und in den folgenden Jahren einwanderten und mit Eifer sich dem Weinbau widmeten. Gegenwärtig wird in der Umgegend der Stadt Astrachan (namentlich auf mehreren kaiserlichen Domänen) in Saratow und Sarepta viel Wein gebaut, welcher den kleinen Rhein- und Mosel-Weinen ähneln soll. Zu Astrachan und Sarepta wird Champagner daraus bereitet. Weit höher als der fertige Wein sind jedoch die Trauben zu schätzen, welche zu den schönsten und köstlichsten Tafel-Trauben der Welt zu rechnen sind und einen bedeutenden Handels-Artikel bilden. Höchst eigenartig ist die Aufbewahrung der Trauben. Kurz vor der Reife schneidet man diese ab, ohne aber die Beeren zu berühren, entfernt etwaige schadhafte, legt die Trauben in große irdene Töpfe und füllt die Zwischenräume mit Hirse aus, damit sie sich nicht berühren können. Der oben ziemlich eng auslaufende Topf wird nun mit einem Deckel gut verschlossen, die Fugen werden mit Glaserkitt ausgestrichen, worauf man noch einige Lagen Papier darüber bindet.

Astrachan.
Saratow.
Sarepta.

g) Ciscaucasie. Ciskaukasien. Ciscaucasia.

Unter Ciskaukasien versteht man folgende Länder: Kuban-Gebiet, Gouvernement Stawropol, Tersches Gebiet. — Das Kuban-Gebiet, russisch Kubanskaja oblastj, im Westen von Ciskaukasien, hat auf 94376,2 qkm (1893) 1567498 Einw. Das Land ist sehr fruchtbar, besonders an den Ufern des Kuban. Der Weinbau ist über etwa 500 ha verbreitet. Das Gouvernement Stawropol hat auf 60596,8 qkm 695366 Einwohner. Der Boden besteht am Flusse Jegorlyk aus Schwazerde, im O. ist er sandig und salzhaltig, auf weite Strecken von Rasenland unterbrochen. Der Weinbau erstreckt sich über eine Fläche von 3095 ha. Das Terek- oder Tersche Gebiet, russ. Terskaja oblastj, hat auf 69467,1 qkm 825000 Einw. Das Gebiet zerfällt in drei Zonen: Bergland, Ebene und Niederungen, mit sehr verschiedenem klimatischen Charakter und Einfluß auf die Boden-Kultur. — Der Weinbau bildet hier neben dem Getreidebau einen wichtigen Erwerbszweig. Der Ertrag besziffert sich auf jährlich 1,2 Mill. Wedra Wein. — Hier fügen wir gleich den Verwaltungs-Bezirk des Schwarzen Meeres im nordwestlichen Teile von Kaukasien an. Der Schwarzes-Meer-Bezirk, russisch Černomorskij okrug (Tschernomorskij okrug) zieht sich am Südabhange des westlichen Kaukasus und längs der Nordostküste des Schwarzen Meeres schmal hin, grenzt im NO. an das Kuban-Gebiet, im SO. an das Gouvernement Kutais. Das Land hat auf 7346,5 qkm 23000 Einw. Es seien hier zunächst einige den Weinbau an der Nordostküste des Schwarzen Meeres behandelnde Notizen, welche

in den März- und Mai-Nummern (1895) der russischen Weinzeitung *Westnik Winodelja* enthalten sind und uns durch das Kaiserlich-Deutsche General-Konsulat in Odessa zugingen, in deutscher Übersetzung wiedergegeben. Danach werden am Ufer des Sees Abrau in der Nähe von Noworossysk folgende Weinsorten gebaut: Portugieser auf 31 Dessjätinen 124 Faden, Riesling auf 20 Dessjätinen 375 Faden, Cabernet auf 16 Dessjätinen 1036 Faden, Semillon auf 1 Dessjätine 2143 Faden, Traminer auf 9 Dessjätinen 1688 Faden, Pinot franc auf 24 Dessjätinen 1459 Faden, Pinot gris auf 22 Dessjätinen 1602 Faden, Muscat blanc auf 800 Faden, Sauvignon auf 3 Dessjätinen 23 Faden, Pedro Jimenez auf 1 Dessjätine 1220 Faden. Es betrug mithin die Weinbau-Fläche am Abrau 133 Dessjätinen 1685 Faden. Im Stadtland von Anapa wird Wein auf 87½ Dessjätinen gebaut, die 64 Besitzern gehören. Im Dorfe Chan Tschakrak wächst Wein auf 29 Dessjätinen, im Dorfe Dschamete auf 64, am Flusse Utasch auf 30, im Dorfe Soworow auf 20, in der Kolonie Witesowo auf 80, in der Kolonie Michelsfeld auf 160 Dessjätinen, eine Gesamt-Summe von 470½ Dessjätinen ergebend. — Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Rostoff schreibt: Am Don, am Kuban (an den Ufern des Kuban wird auf etwa 500 ha Wein gebaut) und überhaupt im nördlichen Kaukasus wird viel Wein gebaut, doch sind diese Weine nicht sortiert und haben auch keine besonderen Benennungen. Im allgemeinen gibt es allenthalben rote und weiße Weine. Den einzigen sortierten Wein erzeugt eine kaiserliche Domäne bei Noworossysk am Schwarzen Meere, genannt Abrau, ein burgunderartiger Rotwein. Leider wird im Kaukasus noch immer zu schlecht gearbeitet und das ausgezeichnete Material gewöhnlich durch nachlässige und fehlerhafte Behandlung seitens der dortigen eingeborenen Winzer oft schon in einem traurigen Zustande dem Händler gebracht.

Abrau (Schwarz. Meer). *r.*
Anapa (Schwarz. Meer).
Chan Tschakrak (Schwarz. Meer).
Dschamete (Schwarz. Meer).
Endery (Stawropol).
Kabarda (Terek).
Kisljar (Terek). *r. w.*
Michelsfeld.
Mosdok (Terek).
Noworossijsk (Schwarz. Meer). *r. w.*
Soworow (Schwarz. Meer).
Utasch (Schwarz. Meer).
Witesowo (Schwarz. Meer).

XVI. Suisse. Schweiz. Switzerland.

Die Schweiz grenzt im N. an Elsaß-Lothringen und Baden, im NO. an den Bodensee, im O. an Österreich und Liechtenstein, im S. an Italien und Frankreich und hat einen Flächenraum von 41419,1 qkm, darunter 29684,7 qkm produktives Land. Die Bevölkerung der Schweiz beträgt 2917754 Einwohner. — Was nun die Bedeutung und Verbreitung des Weinbaues in der Schweiz betrifft, so betrug die gesamte Weinbau-Fläche im vergangenen Jahre 31369, nach anderen nur 30637 ha (in »Furrer's Volkswirtschafts-Lexikon der Schweiz« gibt Prof. Krauer-Widmer 33046 ha als ungefähre Rebfläche an), welche einen Ertrag von 1603160 hl Wein im Werte von 54,493 Mill. Frs. lieferten. Mit Ausnahme von Appenzell-Innerrhoden, Uri und Unterwalden bauen alle Kantone Wein. Der Weinbau ist wirklich ein nationaler Erwerbszweig, trotzdem er nicht überall die gleiche Bedeutung besitzt; er ist vertreten in den Kantonen: Aargau auf etwa 2524 ha, Appenzell-Außerrhoden auf 10, Basel-Land auf 700, Basel-Stadt auf 80, Bern auf 720, Freiburg auf 280, Genf auf 1930, Graubünden auf 320, Luzern auf 60, Neuenburg auf 1233,48, Schaffhausen auf 1106, Schwyz auf 56 (nach Prof. *Krauer-Widmer* 200), Solothurn auf 130, St. Gallen auf 674,2 (*F. Seiler* gibt in »Statistique des Résultats d'Analyse de Vins Suisses« die ungeheure Summe von 3000 ha an), Tessin auf 6640 (*F. Seiler* gibt nur 560 ha an), Thurgau auf 1810, Waadt auf 6508, Wallis auf 2585, Zürich auf 5516, Zug auf 33 ha. Das Klima der Schweiz besitzt die gesamten Stufen von der wärmeren gemäßigten bis zur kalten Zone; oft finden sich die schroffsten Gegensätze dicht neben- und übereinander. Wie das Klima, so sind auch die Boden-Verhältnisse sehr verschieden. Auf Jurakalk und kristallinischem Verwitterungs-Gestein, auf Geröll-Schichten und sandigem Lehm, auf Mergel und Nagelfluh werden gute Weine gewonnen, wenn nur die übrigen Verhältnisse sich günstig gestalten. Die weinreichsten Gebiete sind das Sottoceneri (das Land südlich von Monte-Ceneri) im Kanton Tessin und die Hügel- und Berglandschaften am Genfer-, Neuenburger-, Bieler-, Züricher- und Bodensee. Dann folgen das Rhônethal im mittleren Wallis, die Abhänge des Jura in den Kantonen Aargau, Zürich und Schaffhausen, namentlich in letzterem; ferner das untere Aar- und Limmatthal, das untere Tößthal, das mittlere und untere Thurthal und das Rheinthal von Chur bis Sargans und von Forsteck bis zum Bodensee. In keinem Lande der Welt erhebt sich die Grenze des Weinstockes zu solcher Höhe wie in den Alpen, wenngleich diese im Mittelalter noch weit höher war. Im Wallis befinden sich Reben-Pflanzungen in einer Höhe von 1000 m, bei Visperterminen im Nikolaithal sogar bis 1210 m, in der waadtländischen Côte noch bei 900 m, bei Tomils im Domleschg bei 970 m überm Meer. Der hauptsächlichste Rebsatz besteht aus: Gutedel, Elbling, Räuschling und blauem oder schwarzem Burgunder. Die Gutedel-Sorten *(chasselas)* besitzen ihrer großen Verbreitung wegen viele Lokal-Namen, wie Dachtraube, Fendant, Gutlauter, Junker, Klöpfer, Most, Schenkenberger, Weißlauter, Elsaßer. Sie bilden den Hauptrebsatz in den Kantonen Genf und Waadt, sowie am Neuenburger- und oberen Bielersee; ferner trifft man sie in Wallis und in den Jura-Gegenden, besonders in den Kantonen Basel und Aargau; in den übrigen Weingeländen der nördlichen und östlichen Schweiz finden sie sich mehr vereinzelt. Der Elbling ist die vorherrschende Weißweinrebe im St.-Gallischen Rheinthal, in den Kantonen Thurgau und Schaffhausen, im nördlichen Teile des Kantons Zürich und in einigen Gegenden des Kantons Aargau, ferner findet er sich auch in Basel-Land, Solothurn und Bern. Lokale Namen für Elbling sind: Burgauer, Dickweiß, Elbele, Elben, Grausilber, Grünsilber, Großburger, Kleinburger, Knoller, Kurzstieler, Schuldenzahler. Der große Räuschling (Kneller, Thuner, weißer Welscher, Zürich-Rebe) ist am Zürichersee im züricherischen Limmatthale vorherrschend, wird indessen auch in den übrigen Weingeländen der Nordostschweiz und am Thunersee gebaut. Der schwarze Burgunder *(pinot noir)* hat auch verschiedene Lokal-Namen, wie Arbst, Petit-Bourguignon, Cortaillod, Petite Dôle, Gutblau, Clävner, blauer Sylvaner, roter Sylvaner, Salvagnin, Servanier. Spielarten des schwarzen Burgunders sind: Der kleine Burgunder, der große Burgunder, der Brunläubler, die Bodensee-Traube. Außer den vorstehend beschriebenen Hauptgewächsen heben wir noch folgende Rebsorten (Weißwein-Trauben) hervor: Completer, weiße Malanstraube, im Thurgau »Lindauer«, am Zürichersee »Zürichrebe« genannt; weißer Heunisch, Hünsch; weißer Muskateller; weißer Burgunder (in der franz. Schweiz: *pinot blanc* und *épinette);* roter Burgunder (Grauclävner, Mosler, Rotclävner, Ruländer, *petit gris, pinot gris);* grauer Tokajer *(malvoisie);* roter Traminer *(gentil*

duret rouge, gris rouge, haïden rouge, salvagnin, rouge du Jura); weißer Traminer *(petite arvine, haïden blanc, salvagnin blanc,* Schleitheimer); weißer Riesling (in Wallis »Johannisberg«, *petit Rhin);* grüner Sylvaner *(gros Rhin, plant du Rhin);* roter Sylvaner; gelber Ortlieber (Knipperle, kleiner Räuschling); weißer Rotgipfler. Rotwein-Sorten: Erlenbacher, Mörsch (Mörchel), Briegler, Hitzkirchner; *gros rouge savoyard (mondeuse); gamay,* Müllerrebe *(enfarinée, meunier);* Blaufränkischer (Limberger), blauer Portugieser (Vöslauer), St.-Laurent. Die Erziehungsart ist in der westlichen Schweiz der Kopfschnitt mit kurzen Zapfen (Bockschnitt), in Zürich der Bogenschnitt und Zapfenschnitt, in Graubünden Schenkel-Erziehung, in Wallis Rahmenbau. Die Durchschnitts-Gehalte der Schweizer Weine sind nach der *Statistique des Résultats d'Analyse de Vins Suisses* folgende:

			Alkohol.	Extrakt.	Mineral-Bestandteile.	Gesamt-Säure.	Gesamt-Zucker.	Glycerin.
Kanton	Aargau:	rot:	9,62	20,54	2,18	7,01	1,10	—
„	Bern:	rot:	8,57	21,24	2,27	6,02	4,21	5,82
„	„ :	weiß:	8,40	17,05	1,71	6,65	1,34	—
„	Genf:	weiß:	8,67	17,37	1,53	7,49	0,95	—
„	Graubünden:	rot:	9,66	24,34	2,47	7,17	—	5,64
„	Luzern:	rot:	7,63	19,07	2,01	7,10	—	—
„	„ :	weiß:	8,55	16,47	2,12	7,43	—	—
„	Neuenburg:	rot:	10,67	24,11	2,29	6,66	2,20	5,06
„	„ :	weiß:	9,19	19,41	1,84	8,00	1,05	5,97
„	Schaffhausen:	rot:	8,93	17,60	1,89	6,52	2,28	—
„	St. Gallen:	rot:	8,55	22,60	2,50	8,01	—	
„	„ :	weiß:	7,69	19,31	1,88	8,90	—	—
„	Tessin:	rot:	8,88	21,35	2,17	6,87	—	—
„	„ :	weiß:	10,19	19,76	1,66	5,42	—	—
„	Thurgau:	rot:	7,97	23,78	1,99	10,16	—	—
„	„ :	weiß:	6,15	21,93	1,67	12,53	—	—
„	Waadt:	rot:	9,55	22,84	1,94	7,82	2,13	—
„	„ :	weiß:	9,41	18,01	1,64	7,04	1,38	—
„	Wallis:	rot:	12,03	25,07	2,08	5,18	1,79	—
„	„ :	weiß:	11,54	18,64	1,54	5,68	1,51	—
„	Zürich:	rot:	9,16	20,97	1,93	8,40	1,28	—
„	„ :	weiß:	7,56	17,75	1,68	9,37	—	—

☞ Die den Weinnamen beigefügten Zahlen stellen den Alkohol-Gehalt der Weine dar. Diese Angaben sind teils den Mitteilungen des Kaiserlich-Deutschen Konsulats in Genf, teils der im letzten Jahre erschienenen Broschüre »*Statistique des Résultats d'Analyse de Vins Suisses*« entnommen. In dieser Broschüre findet man genaue und vollständige Analysen sehr vieler schweizerischer Weine; wir beschränken uns jedoch auf die Wiedergabe des Alkohol-Gehaltes. Die Mitteilungen über Schweizer Weine verdanken wir teils Herrn Prof. Krauer-Widmer, Dozent für Weinbau am eidgenössischen Polytechnikum, Zürich, sowie Herrn Pfarrer Dr. Kübler, Präsident des Landwirtschaftlichen Vereins Neftenbach.

a) Argovie. Aargau. Argovia.

Aargau ist der 16. Kanton der schweiz. Eidgenossenschaft, ein im Norden durch den Rhein vom Großherzogtum Baden geschiedenes, auf den übrigen Seiten von den Kantonen Basel-Land, Solothurn, Bern, Zug und Zürich begrenztes Hügelland. Das Land hat auf 1404 qkm 193834 Einw. Der Kanton zerfällt in die elf Bezirke Aarau, Baden, Bremgarten, Brugg, Kulm, Laufenburg, Lenzburg, Muri, Rheinfelden, Zofingen, Zurzach. — Der Weinbau (2524 ha) bildet einen Haupterwerbszweig des Kantons; er ist am stärksten verbreitet im Limmatthal, Aarthal, Frickthal und unteren Rheinthal, nächstdem im Reußthal und in der Gegend am Hallwylersee. Die geschätztesten Sorten sind der Goldwändler von Baden und der Wettinger rote Schärtler. Der jährliche Ertrag beläuft sich durchschnittlich auf 8000 hl Wein im Werte von über 2,3 Mill. Frs.

Aarau. *r.*
Auenstein.
Baden. *w. r.* [7,8%.]
—er Geißberger Schiller.
—er Goldwändler. 10,0%.
Birmenstorf.
Bötzberg.
Brestenberg. *r.*
Brugg. *r.*
Fahrwangen.
Geißberger Schiller vergl. Baden.
Goldwändler vergl. Baden.
Hallwyl, Hallwil. *r.*
Kaiserstuhl. *r.*
Kastelen. *w.*
Laufenburg.
Lenzburg. *r.*
Lenzburger Schloßberg.
— Staufberg.
Schärtler vergl. Wettingen.
Schinznach. *w.*
Thalheim. *w.*
Villnachern. *w.*
Wettingen.
—er od. Wettinger Schärtler. *r.* 9,2%.

b) Appenzell-Rhodes extérieures. Appenzell-Ausserrhoden. Appenzell Outer Rhodes.

Appenzell-Außerrhoden hat 260,6 qkm mit 54200 Einwohnern. Der Weinbau bedeckt eine Fläche von ungefähr 10 ha (bei der Ortschaft Lutzenberg), während Appenzell-Innerrhoden gar keine Weingärten besitzt.

Grub.
Heiden.
Lutzenberg.
Walzenhausen.
Wolfhalden.

c) Bâle. Basel. Bâle.

Der elfte Kanton der Schweizer Eidgenossenschaft, an der Nordgrenze derselben, zerfällt seit 1833 in die beiden Halbkantone Basel-Land und Basel-Stadt.

1. Bâle-Campagne. Basel-Land. Bâle County.

Basel-Land hat 421,6 qkm und 62133 Einw. Dieser Halbkanton zerfällt in die vier Bezirke: Arlesheim, Liestal, Sissach und Waldenburg. — Der Weinbau umfaßt eine Fläche von ungefähr 700 ha und ist im unteren Rhein-, im unteren Birsthal und bei Maisprach hervorragend. Der Rotwein von Maisprach und der Weiße von Mönchenstein gelten als gute Weine.

Frenkendorf.
Gelterkinden. *r.*
Liestal.
Maisprach. *r.*
Mönchenstein. *w.*
Reinach.
Wintersingen.

2. Bâle-Ville. Basel-Stadt. Bâle City.

Der Halbkanton Basel-Stadt hat 35,8 qkm und 74245 Einw. — Die Weinbau-Fläche beträgt 80 ha.

Riehen.
Sankt Jakob[1]). *r.*
Schweizerblut vergl. Sankt Jakob.

d) Berne. Bern. Bern.

In der geschichtlichen Rangordnung der zweite und nach Graubünden dem Flächen-Inhalt nach der größte Kanton der Schweiz. Nach seiner Boden-Gestaltung zerfällt das Land in das Gebiet des Jura im N. und NW. (wald- und weidreiches Kalkstein-Gebirge), das der Alpen im S. und der hügeligen Hochebene zwischen beiden in der Mitte. Die Hochebene trägt am Fuße des Jura das Gepräge eines wellenförmigen Hügellandes, welches nach S. gegen die Alpen in ein Bergland übergeht; die herrschenden Gesteine sind Sandstein und Nagelfluh der Molasse. — Obgleich der Weinbau durch Weinbau-Kurse unterstützt wird, verringert sich das Rebland infolge von Mißernten doch von Jahr zu Jahr. Im Jahre 1890 wurden nur noch 720 ha Rebland von 4125 Besitzern bewirtschaftet. Die Hauptrebgelände dieses Kantons befinden sich an den Ufern des Thuner- und Bielersees und an der unteren Birs. Prof. Krauer-Widmer teilt das Rebland ein in: 1. das am Thunersee, 2. im sog. Seeland, 3. an den Abhängen des Jura und am Bielersee, 4. im Birsthal.

Äschi.
Biel.
Brügg.
Erlach, Cerlier. *w.*
Hilterfingen.
Langnau.
Ligerz. *w.* 7,55%.
Merligen (Merliger). *r.* 7,74%.
Neuenstadt. *w.* 8,20%.
Nidau.
Oberhofen.
—er Johannisberger. *w.* 8,30%.
Schaffiser. *w.* 9,50%.
Servanier. *r.* 9,40%.
Spiez.
—er Elbling. *w.* 8,30%.
—er Riesling. *w.* 8,80%.
Thun. *r. w.*
—er. *r.* 10,07%.
—er Fendant. *w.* 8,60%.
Tschugg. *w.* 7,00%.
Twann. *w.*
—er Johannisberger. *w.* 11,40%.
Vinelz, Fénil.

e) Fribourg. Freiburg. Freiburg.

Freiburg, der neunte Kanton der schweiz. Eidgenossenschaft, hat 1669 qkm Flächen-Inhalt und 119562 Einw. — Der Weinbau ist über 280 ha verbreitet und wird hauptsächlich an den beiden Seen (Neuenburger- und Murtensee) betrieben. Das Erzeugnis ist nicht hervorragend.

f) Genève. Genf. Geneva.

Genf, in der geschichtlichen Rangordnung der letzte, dem Flächen-Inhalt nach der 21. und der Bevölkerung nach der 10. Kanton der Schweiz, bedeckt 277 qkm und hat 106738 Einw. — Die Weinberge nehmen eine Fläche von 19,3 qkm (1930 ha) ein.

Aire-la-Ville.
Anières. *w.* 8,45%.
Anières-Chéverens. *w.* 8,72%.
Bardonnex. *w.* 9,21%.
Bernex. *w.* 8,80%.
Cartigny. *w.* 8,18%.
Champel. *w.* 8,96%.
Chancy. *w.* 7,83%.
Chougny. *w.* 8,36%.
Choulex. *w.* 8,01%.
Choully. *w.* 9,29%.
Collex Bossy. *w.* 9,21%.
Collonges. *w.* 9,37%.
Collonges-Bellerive. *w.* 8,18%.
Cologny. *w.* 7,83%.
Cologny Ruth. *w.* 8,18%.

[1]) Weiler im Stadtbezirk Basel, an der Birs, ist bekannt durch die Schlacht vom 26. Aug. 1444 zwischen den Eidgenossen und Armagnaken. Zur Erinnerung an diese Schlacht nennt man den dortigen Rotwein »Schweizerblut«. Er ist von mittlerer Güte.

Compesivres. *w.* 9,29%.
Confignon. *w.* 9,30%.
Corsier. *w.* 9,21%.
Dardagny. *w.* 8,54%.
Evordes. *w.* 9,21%.
Genthod. *w.* 9,04%.
Grand Saconnex. *w.* 8,54%.
Gringet.
Hermance.
Jussy. *w.* 7,66%.
Lancy. *w.* 9,54%.
Landecy. *w.* 8,45%.
Petit Saconnex. *w.*
Presinges.
Russin. *w.* 8,74%.
Salève. *w.*
Satigny. *w.* 9,70%.
Soral. *w.*
Thonex. *w.*
Troinex. *w.*
Vandoeuvre. *w.*
Vessy-Veyrier. *w.*
Villette. *w.*

g) Glaris. Glarus. Glarus.

Glarus, in der geschichtlichen Rangordnung der siebente, dem Flächen-Inhalt nach der sechszehnte und der Bevölkerungszahl nach der zwanzigste Kanton der Schweiz, hat auf 691,2 qkm 33800 Einw. — Nach Prof. *Krauer-Widmer* wird ganz wenig Wein bei Niederurnen, Ennenda und Schwanden gebaut.

h) Les Grisons. Graubünden. Grisons.

Graubünden, ital. Grigione, roman. Grischun, in der geschichtlichen Rangordnung der 15., dem Flächen-Inhalt nach der größte, der Einwohnerzahl nach der 13. Kanton der Schweiz, hat auf 7184,8 qkm 96291 Einw. Von der Fläche sind 3,2 qkm (320 ha) Weinland. Der gesamte Weinbau Graubündens beschränkt sich auf das Vorderrheinthal von Chur bis nach Maienfeld (die »Herrschaft«).

Chur. *r.* 9,62%.
Herrschäftler. *r.*
Igis. *r.*
Jenins. *r.* 10,30%.
Maienfeld. *r.*
Malans. *r.*
— Completer. *w.*
Mastrils. *r.*
Untervatz. *r.*
Zizers. *r.*

i) Lucerne. Luzern. Lucerne.

Luzern, in der geschichtlichen Rangordnung der dritte, dem Flächen-Inhalt nach der neunte, der Einwohnerzahl nach der sechste Kanton der Schweiz. Das Land hat einen Flächenraum von 1500,8 qkm und 135780 Einw. — Der Weinbau beschränkt sich hier auf 0,6 qkm (60 ha), hauptsächlich im Hitzkircher Thale.

Heidegger Schloßberg. *r. w.*
Hitzkircher. *w.* 9,54%.
Hochdorf.
Kläfliger. *r.* 8,63%.
Weggis.

k) Neuchâtel. Neuenburg. Neuchâtel.

Neuenburg, in der geschichtlichen Rangordnung der 21., dem Flächen-Inhalt nach der 14., der Einwohnerzahl nach der neunte Kanton der Schweiz, besteht aus dem ehemaligen Fürstentum Neuenburg und der Grafschaft Valangin, hat auf 807,8 qkm 109037 Einw. Der größte Teil des Kantons gehört zum Flußgebiet der Aare, der westlichste zum Gebiet des Doubs. Die fruchtbarsten Landstriche sind das Val-de-Ruz und das Gelände zwischen Jura und See, das im Gegensatz zur Montagne, dem Gebirgsland, als Vignoble oder Weinland bezeichnet wird. — Der Weinbau bildet eine Haupterwerbsquelle der Bevölkerung. Die bebaute Fläche betrug 1893 1233,48 ha, welche 105355 hl Weiß- und 12660 hl Rotwein lieferten. Vorzügliche Rotweine werden bei Cortaillod (Vin du diable), Neuchâtel, Boudry und Gorgier geerntet. Die ganze Westküste des Neuenburger Sees ist mit Weinbergen bedeckt und heißt daher vorzugsweise »la Côte«, nicht zu verwechseln mit der Waadtländer Côte. Die Weißweine, welche der Kanton hervorbringt, stehen im allgemeinen den roten nach; zu erwähnen sind die von Bevaix und Auvernier. In Neuchâtel befinden sich Champagner-Fabriken.

Auvernier. *w.* 9,90%, *r.* 10,60%.
Auvernier-Corcelles. *w.* 9,00%.
Auvernier-Serrières. *w.* 9,10%.
Bevaix. *w.* 9,00%.
Boudry. *w.* 9,00%.
Colombier. *r.* 10,90%.
Corcelles. *r.* 9,80%. *w.* 8,90%.
Cormondrèche. *w.* 8,80%.
Cortaillod. *r.* 10,50%. *w.* 9,40%.
— vin du diable. *r.* 11,24%.
Côte-aux-Fées.
Cressier. *w.* 9,80%
Derrière-Moulins. *r.*
Gorgier. *r.*
Neuchâtel, Neuenburg. *r.* 10,50%. *w.* 9,20%.
St.-Blaise. *r.*
Serrières. *w.* 9,80%.

l) Saint-Gall. Sankt Gallen. Saint Gall.

Sankt Gallen, in der geschichtlichen Rangordnung der vierzehnte, dem Flächen-Inhalt nach der sechste, der Einwohnerzahl nach der vierte Kanton der Schweiz, hat auf 2019 qkm 229441 Einw. — Der Hauptsitz des Weinbaues ist das Rheinthal. Die Rebfläche beträgt nach Prof. *Krauer-Widmer* 674,2 ha. Die Rotweine des unteren Rheinthales, namentlich die vom Buchberg bei Thal und von Berneck, zeichnen sich durch Güte aus, ebenso diejenigen in der Umgegend von Rorschach; noch höher im Preise stehen die sog. Oberländer, d. h. die Weine vom Wallensee und Sarganserland.

Balgach.
—er Hümpeler. *r.* 9,13%.
Berneck. *w.* 5,78%.
r. 7,40%.
Bronschhofen.
—er Wylberg. *r.* 8,54%.
Buchberg (bei Thal). *r.*
Dornach.
Flums.
—er Dorf. *r.* 8,01%.
—er Gräpplang. *r.* 8,45%.
Goldach. *r.* 9,29%.
Jona.
—er Äpferrain. *w.* 8,54%.
—er Curtiberger. *w. r.*
—er Eppiger. *w.* 10,38%.
—er Gubel-Fuchsberg.
w. r.
Jonaer Gubeler Höcklestein. *w.* 10,03%.
— Haldenwein. *w.* 6,86%.
— Hummler. *w.* 8,72%.
— Oberbollingen.
w. 8,54%.
— Tägernau. *w.* 5,94%.
Marbach.
—er Schloß Weinstein.
w. 6,71%. *r.* 7,66%.
Mels.
—er Nidberg. *r.* 9,95%.
—er Opfer. *r.* 9,37%.
—er Stadt-Weingarten.
r. 11,08%.
—er Steinsteg. *r.* 9,13%.
—er Tokajer. *w.* 10,82%.
Rebstein.
Rheinthal. *w. r.*
Rorschach.
—er Steingrübli. *r.* 8,00%.
Sargans.
—er Ackeren. *w.* 8,96%.
r. 9,37%.
—er Buel. *r.* 9,62%.
—er Hinterschloß.
w. 8,96%.
—er Ratell. *r.* 8,80%.
—er Sandgrub. *r.*
—er Stadt-Weingarten.
w. 8,80%.
—er Tschingel. *w.*
Thal.
Trübbach.
—er Grüneck. *r.* 9,54%.
Wallenstadt. *r.* 9,40%.

m) Schaffhouse. Schaffhausen. Schaffhausen.

Schaffhausen, in der geschichtlichen Rangordnung der zwölfte, dem Flächen-Inhalt und der Einwohnerzahl nach der neunzehnte Kanton der Schweiz, hat auf 294 qkm 37876 Einw. — Der Weinbau war im Jahre 1893 über eine Fläche von 1106 ha verbreitet und lieferte einen Ertrag von 54511 hl Wein im Werte von 1829185 Frs. Namentlich das Klettgau liefert in Unter-Hallau (Hallauer) gute Rotweine. Die Stadt Schaffhausen ist von Weinbergen umgeben, welche vorzügliche, geistige Rotweine, aber auch wohlschmeckende Weißweine, diese meist aus Traminer- und Tokajer-Reben, liefern.

Barzheim.
Beringen.
Hallau. *r.*
Herblingen. *r.*
Löhningen. *w.*
Löhningener Abendhalder. *w.*
Neuhausen.
Osterfingen.
Schaffhausen. *r.* 10,07%. *w.*
—er Karthäuser. *r.*
Schleitheim.
Siblingen. *w.*
—er Eisenhalder. *w.*
Stein. *r.*
Thayingen. *r.*
Unterhallau. *r.*

n) Schwytz. Schwyz. Schwytz.

Schwyz, in der geschichtlichen Rangordnung der fünfte, dem Flächen-Inhalt nach der dreizehnte, der Einwohnerzahl nach der achtzehnte Kanton der Schweiz, hat auf 908,5 qkm 50307 Einw. — Der Weinbau ist auf die Ufer-Gelände des Züricher Sees beschränkt und bedeckt nur eine Fläche von 56 ha.

Leutschenwein.
Wollerau.

o) Soleure. Solothurn. Soleure.

In der geschichtlichen Rangordnung der zehnte, dem Flächen-Inhalt nach der fünfzehnte, der Einwohnerzahl nach der vierzehnte Kanton der schweizerischen Eidgenossenschaft, hat auf 791,4 qkm 85621 Einw. — Wein wird auf etwa 130 ha gebaut.

Dornach, Dornegg.
Erlinsbach.
Flüh.
Gösgen.
Mariastein.
Olten.

p) Tessin. Tessin. Tessin.

Tessin, ital. **Ticino**, in der geschichtlichen Rangordnung der achtzehnte, dem Flächen-Inhalt nach der fünfte, der Einwohnerzahl nach der siebente Kanton der Schweiz, bildet den südlichen Teil des Landes, hat auf 2814,4 qkm 126751 Einw. — Der Weinbau ist hier nach Prof. *Krauer-Widmer* über eine Fläche von 6640 ha verbreitet. Die Tessiner Weine bilden eine Kategorie für sich und sind eher mit den Produkten Italiens als mit denen der übrigen Schweiz zu vergleichen. Im Kanton Tessin, sowie in den südlich von den Alpen gelegenen Thälern des Kantons Graubünden werden italienische Rebsorten gebaut, wie Bondola, Spanna, Nostrana, Isabella (Corsica), Pignora, Cardana, Papagone, Canina, Brognolo, Martesana, Rossera, Barbera u. a.

Ascona (Spanna). *r.* 10,12%.
Bellinzona (Nostrana).
r. 9,13%.
Besazio.
Blegno, Blenio.
Bodio.
Cadro (Corsica). *r.* 6,78%.
Calprino. *r.*
Castagnola (Nostrana).
r. 10,73%. *w.* 12,31%.
Cavigliano (Spanna).
r. 8,18%.

Corsica (Amerikanische Weinstöcke, genannt Corsica [Isabella], seit Jahren im Tessin gebaut). *r.*
Gandria (Misto: nach Landes-Gebrauch gemischter Wein). *r.* 6,86%.
Gordola (Bondola). *r.* 9,45%.
Locarno. *r.*
Lugano. *w.*
Maggia. *r.*
Manno (Corsica). *r.* 6,71%.
Melide (Nostrana). *w.* 9,29%.
Mendrisio.
Minusco. *r.* 10,12%.
Montecarasso (Nostrana). *r.* 9,04%.
Morcote (Nostrana). *r.* 8,18%.
Muralto. *r.* 10,38%.
Pedevilla (Nostrana). *r.* 9,37%.
Pratocarasso (Nostrana). *r.* 9,45%.
Pregassona (Barbera). *r.* 11,96%.
Rancate (Nostrana). *r.* 9,62%. *w.* 10,38%.
Ravecchia (Nostrana). } Riviera. [*r.* 9,45%.}
Savosa (Madera). *r.* 8,72%.
Sementina. *r.*
Sigirino (Pinot). *w.* 10,91%.
— (Nostrana). *r.* 7,48%.
Solduno (Spanna). *r.* 10,91%.
Tegna. *r.*
Tenero. *r.*
Viganello (Corsica). *r.* 5,94%

q) Thurgovie. Thurgau. Thurgau.

Thurgau, in der geschichtlichen Rangordnung der siebzehnte, dem Flächen-Inhalt nach der zwölfte, der Einwohnerzahl nach der elfte Kanton der Schweiz, hat auf einer Fläche von 1004,7 qkm 104678 Einwohner. — Von 847,1 qkm produktivem Land sind 18,1 qkm (1810 ha) Weinberge. Die besten Weine wachsen bei Arbon am Bodensee, bei der ehemaligen Kartause Ittingen, am Sonnenberg und am Ottenberg.

Aadorf.
—er Ettenhausen. *w.* 8,45%. *r.* 7,74%.
Affeltrangen.
—er Zezikon. *r.* 3,49%.
Altnau.
—er Lothhalde. *r.* 8,63%.
—er Rindhof. *w.* 8,27%. *r.* 9,86%.
Amlikon.
—er Eggberger. *r.* 7,57%.
—er Griessenberger. *r.* 9,21%.
Arbon. *w.* 8,80%. *r.* 8,80%.
—er Bildgarten. *r.* 8,63%.
—er Frasnacht. *r.* 6,40%.
Bachtobel. *r.*
Basadingen.
—er Eichenbühl. *w.* 4,42%.
—er Oberschlatt. *w.* 4,56%.
—er Schlattingen. *r.* 9,70%.
—er Unterschlatt. *w.* 9,62%. *r.* 9,29%.
Berg.
—er Engiberg. *w.* 8,45%. *r.* 6,40%.
—er Mauren Hinterreben. *r.* 8,80%.
—er Weersweiler. *r.* 10,03%.
Berlingen.
—er Ab der Halden. *r.* 10,21%.
—er Niedere Lage. *w.* 7,01%.
—er Obere Lage. *w.* 6,55%.
Bischofzell.
—er Katzensteige. *r.* 3,35%.
Bissegg.
Bussnang. *r.* 6,63%.
Bussnanger Reute. *r.* 8,72%.
— Rothenhausen. *w.* 4,56%.
Diessenhofen.
—er Breitenweg. *r.* 9,75%.
—er Einfang. *r.* 10,47%.
—er Hamer. *r.* 10,91%.
—er Ritterhalden. *r.* 9,37%.
—er Schneckenbergler. *r.* 9,37%.
Egnach.
—er Gristenbühl. *w.* 5,47%. *r.* 8,72%.
Emmishofen.
—er Esslen. *r.* 9,04%.
—er Gütli. *r.* 8,72%.
—er Hornacker. *r.* 7,17%.
Eppishausen. *r.*
Ermatingen.
—er Hof. *r.* 7,66%.
—er Schlößli. *w.* 4,20%.
—er Westerfeld. *r.* 7,32%.
Eschenz.
—er Bühelwein. *r.* 7,32%.
—er Freudenfelser. *w.* 9,13%. *r.* 8,10%.
—er Nebliwein. *r.* 7,09%.
Felben.
—er Halden. *w.* 5,86%.
—er Köllensberger. *r.* 8,36%.
—er Wellenberger. *r.* 8,45%.
—er Wellenberger Schloßberg. *r.* 8,96%.
Frauenfeld.
—er Herten. *r.* 8,72%.
—er Langdorf. *r.* 8,88%.
—er Neuhausen. *r.* 9,13%.
—er Stammerau. *w.* 6,63%. *r.* 9,29%.
Gachnang.
—er Gerlikon. *w.* 6,71%.
—er Islikon. *r.* 9,04%.
—er Niederweil. *r.* 9,29%.
—er Oberweil. *r.* 8,63%.
Gristenbühl. *r.*
Güttingen.
—er Bühelwein. *r.* 7,74%.
—er Grauenstein. *r.* 6,63%.
—er Herren-Weingarten. *r.* 5,86%.
Hauptweil.
—er Gottshaus. *r.* 9,37%.
Hemmersweil. *r.* 8,54%.
Herdern.
—er Halden. *r.* 10,47%.
—er Kalchrain. *r.* 9,37%.
—er Rain. *r.* 9,29%.
—er Schloßberg-Weingarten. *r.* 8,01%.
Hüttlingen.
—er Haarenweilen. *r.* 9,04%.
Hüttweilen.
—er Nußbaumen. *w.* 5,24%. *r.* 7,92%.
—er Ürschhausen. *r.* 8,80%.
Iselisberg. *r.*
Ittingen. *r.*
Kessweil.
—er Jörlixweingarten. *r.* 7,48%.
—er Liefenweingarten. *w.* 6,32%.
Kreuzlingen.
—er Bussen. *r.* 9,78%.
—er Kirchengut. *r.* 8,88%.
—er Kurzrickenbach. } Lommis. [*r.* 7,74%.}
—er Bettwiesen. *r.* 11,00%.
—er Weingarten. *r.* 9,70%.

Matzingen.
—er Dingenhard. *r.* 9,13%.
—er Hallingen. *w.* 5,86%. *r.* 7,66%.
Müllheim. *w.* 3,28%.
—er Oberberg. *r.* 7,40%.
—er Unterberg. *r.* 7,40%.
Neukirch.
—er Schweizersholz. *r.* 7,83%.
Neunforn.
—er Landvogt. *w.* 4,93%.
—er Ob. Kaltenbrunnen. *w.* 5,55%. *r.* 7,17%.
Ottoberg. *r.*
Pfyn. *w.* 5,00%. *r.* 5,55%.
Rapersweilen. *r.* 3,35%.
Roggweil.
—er Bergli. *r.* 9,54%.
—er Oberer Garten. *r.* 11,00%.
Romanshorn.
—er äuß. Rebgarten. *r.* 7,74%.
—er Reckholdern. *r.* 9,37%.
—er Schloßberger Alpengarten. *r.* 8,54%.
—er Schloßberger Pfarrersgarten. *r.* 9,45%.
Salenstein.
—er Fruthweilen. *w.* 5,94%. *r.* 6,10%.
Salensteiner Haldenwein. *w.* 5,47%.
— Hinterburger. *w.* 8,72%. *r.* 7,48%.
— Mannenbach. *w.* 6,55%. *r.* 7,66%.
Scherzingen. *r.* 8,54%.
Sirnach.
—er Eschlikon. *r.* 7,57%.
—er Oberhofen. *r.* 8,88%.
Steckborn. *w.* 6,48%. *r.* 11,35%.
—er Mammern. *r.* 11,52%.
Stettfurt. *w.* 7,92%.
Sulgen. [*r.* 9,04%.]
—er Bleiken-Kradolf. *r.* 9,45%.
—er Göttighofen. *r.* 8,63%.
Tägerweilen.
—er Guggenbühler. *w.* 7,48%. *r.* 9,21%.
—er Hertler. *r.* 7,74%.
—er Leberen. *r.* 6,32%.
—er Silberberger. *w.* 3,42%.
Thundorf.
—er Kirchberg. *w.* 7,01%. *r.* 8,18%.
—er Lustdorf-Hinterberg. *r.* 10,56%.
Üsslingen. *w.* 3,62%.
—er Dietingen. *r.* 11,00%.
Üsslingener Karthause. *r.* 11,44%.
— Warth. *r.* 11,44%.
— Weiningen. *r.* 9,04%.
Uttweilen.
—er Ceweingarten. *r.* 9,37%. [8,27%.]
—er Emiligärtler. *r.*
Wagenhausen.
—er Ettenbühl. *w.* 4,85%.
—er Schloß. *r.* 9,29%.
—er beim Schulhaus. *w.* 4,63%.
Wäldi-Lippersweil.
—er Burkhardsberg. *r.* 4,56%.
Wängi-Tuttweil.
—er Eggenbühl. *r.* 5,00%.
Weinfelden. *w.* 8,72%.
—er Bachtobel. *r.* 9,62%.
—er Burg. *r.* 7,09%.
—er Burgerberg. *r.* 9,29%.
Wellenberger Schloßberger vergl. Felben.
Wigoltingen.
—er Engener. *w.* 6,48%.
—er Engwang. *r.* 9,70%.
—er Huldenreben. *w.* 4,05%.
—er Illhart. *r.* 5,94%.
—er Kirschberg. *r.* 7,48%.
Winzelisberg. *r.*

r) Vaud. Waadt. Vaud.

Waadt, das »Land der Welschen«, einer der größten Kantone der Schweiz, gewissermaßen das Haupt der Suisse romande, hat auf 3223 qkm 251297 Einw. — Die Waadtländer Weine sind zum größten Teile Weißweine, deren hervorragendster Vertreter der dem Rheinwein ähnelnde *Yvorne* ist. Auch gute Rotweine erzeugt das Land. Berühmt sind der *Salvagnin* von *St.-Prex* und der *Lonay* von *Morges*. Über den Weinbau des Waadtlandes macht die »Schweizerische Weinzeitung« folgende Angaben: Die Rebfläche beträgt 6508 ha (andere geben 5580 ha an, nach Prof. *Krauer-Widmer* beträgt das Rebland annähernd 6000 ha); der größte Teil davon, 5725 ha befindet sich am linken Ufer des Genfersees, von Nyon bis Aigle hinauf, im allgemeinen bis 450 m über dem Seespiegel (375 m über dem Meere), 400 ha sind am Neuenburgersee (Grandson und Yverdon). In den zehn Jahren 1884—1893 kelterte man durchschnittlich 335300 hl Wein, wovon nur 5% Rotwein war. Der durchschnittliche Preis per hl war 48 Frs. Die Jahre 1884, 1885, 1886 und 1893 brachten über 420000 hl. Das Jahr 1891, eins der schlechtesten Weinjahre in diesem Jahrhundert, lieferte nur 19 hl per ha, 1893 gewann man auf dem Hektar 126 hl, während der Ertrag des Hektars gewöhnlich 55 hl ist. Im Jahre 1893 war der Durchschnittspreis des Hektoliters 34 Frs. Die Gesamt-Erträge des waadtländischen Weinbaues beliefen sich: 1889 auf 195666 hl, 1890 auf 254790 hl, 1891 auf 125310 hl, 1892 auf 401830 hl, 1893 auf 767570 hl. Gegenwärtig nimmt die Reblaus-Verseuchung des Waadtlandes zu; kürzlich wurde die Reblaus auch in Lavaux in einem großen, bisher verschont gebliebenen Gebiete, gefunden.

Aigle. *w.* 10,60%.
Allaman (la Côte).
Arnex.
Aubonne.
Begnins. *w.* 8,60%.
Bex. *w.* 9,70%.
Bonvillars. *w.* 9,20%. *r.* 9,37%.
Burignon. *w.* 10,65%. *r.* 8,27%.
Champagne. *w.* 7,30%.
Changins. *w.* 10,20%.
Châtelard. *w.* 10,70%.
Château-Châtelard. *w.* 10,30%.
Chenaux sur Cully. *w.* 8,96%.
Chexbres. *w.* 9,70%.
Clos de Chillon. *w.*
Commugny. *w.* 9,80%. *r.* 10,40%.
Concise. *r.* 9,29%.
— domaine de la Lance. *w.* 9,04%.
Coppet. *w.* 7,74%.
Corseaux. *w.* 9,80%.
Corsier s/Vevey. *w.* 9,62%.
— cure d'Attalens. *w.* 11,26%.
— Châtelard. *w.* 10,10%.
La Côte (die Gegend zwischen Coppet und Lausanne). *w.* 9,13%.
— Bremblens. *w.* 9,70%.
Crochet. *w.* 10,40%.
Cully. *w.* 9,21%.
— Villette. *w.* 9,21%.
— levûre Epesses. *w.* 9,21%.

Dézaley Fonjallaz.
w. 11,44%.
— clos des Abbayes.
w. 10,38%.
Echichens. *w.* 9,70%.
Épesses. *w.* 10,00%.
r. 9,86%.
— Calamin. *w.* 9,80%.
— clos du Désert.
w. 12,49%.
Féchy. *w.* 8,10%.
— cave de Cologny.
w. 9,62%. [9,86%.]
Château de Gingins. *w.*
Grandson. *w.* 8,36%.
Grandvaux. *w.* 8,80%.
Lausanne. *w.* 9,86%.
— Bon Abri. *w.* 9,04%.
— Champ de l'air.
w. 9,13%.
— clos de la ville.
w. 8,36%.
— Montoie. *w.* 10,10%.
— Paleyre. *w.* 9,90%.
— Villars. *w.* 9,40%.
Lavaux vergl. La Vaux.
Lavigny (la Côte).
Lonay vergl. Morges.
Lutry. *w.* 9,54%. *r.* 6,86%.
— Banderettes. *w.* 10,20%.
— Beaussière. *w.* 8,96%.
— Bourse des pauvres.
w. 9,95%.
Lutry Montagny.
w. 9,20%.
Malessert. *w.* 9,70%.
Marcellin vergl. Morges.
Mathod. *w.* 8,88%.
Mont. *w.* 9,20%. *r.* 7,09%.
Montreux. *w.* 9,97%.
Morges (la Côte).
w. 10,30%.
— Joulans. *w.* 9,40%.
— Lonay. *r.* 10,03%.
— Marcellin. *w.* 9,40%.
Nyon (la Côte). *w.* 9,90%.
Ollon. *w.* 10%.
Orbes. *w.* 8,20%.
r. 10,60%.
Peray (la Côte).
Prangins.
Pully. *w.* 10,00%.
— Péraudette. *w.* 9,90%.
Riez. *w.* 9,37%.
Rivaz. *w.* 10,10%.
Rolle. *w.* 9,95%.
— plan de Cortaillod.
r. 8,96%.
Ryfwein (Bezeichnung der fettartigen Produkte der Weine Aigle und Yvorne).
St.-Prex. *w.* 9,60%.
r. 10,10%.
— Salvagnin. *r.* 11,00%.
St.-Saphorin. *w. r.*
Sallavaux. *w.* 8,18%.
Salvagnin vergl. St.-Prex.
Tartegnins. *w.* 8,96%.
La Tour-de-Peilz.
Treytorrens. *w.* 10,40%.
Vallamand. *w.* 8,40%.
r. 9,40%.
Vaudois. *w.*
La Vaux. *w.* 9,78%.
Vevey.
— Allours. *w.* 10,80%.
— Gonelles. *w.* 11,10%.
— Hôpital. *w.* 10,38%.
— Samaritain. *w.* 9,30%.
Villeneuve. *w.* 9,70%.
— clos des moines.
w. 10,30%.
— vigne des Hospices.
w. 10,80%.
Vinzel. *w.* 10,30%.
Vufflens le château.
w. 8,90%.
Vully. *w.* 7,50%.
Yverdon. *w.* 8,80%.
Yvorne. *w.* 10,20%.
— Bezencenet. *w.* 11,60%.
— clos de la George.
w. 9,45%.
— clos du rocher.
w. 11,00%. *r.* 11,90%.
— Maison blanche.
w. 10,80%.
— récolte Marquis.
w. 10,80%.

s) Valais. Wallis. Valais.

Wallis, einer der größten und gebirgigsten Kantone der Schweiz, hat auf 5248 qkm 101837 Einw. Das Land bildet ein großes, vom Rhône durchflossenes Längenthal mit zahlreichen Nebenthälern, die seitlich in die Hochgebirgswelt der Walliser Alpen (links) und der Berner Alpen (rechts) heransteigen. — Der Weinbau hat hier in neuerer Zeit einen großen Aufschwung genommen. An den geschützten Hängen der Rhône-Ufer gedeihen die Reben in seltener Üppigkeit und liefern Weine, die zu den besten des Landes zu rechnen sind. Berühmt ist der um Sion wachsende Johannisberger, der likörartige Malvasier aus Muskateller-Trauben aus derselben Gegend, steht den feurigsten Ungar-Weinen nicht nach. Das Departement des Innern des Kantons Wallis hat eine Statistik über die Fläche des Reblandes veröffentlicht, nach welcher das Areal des Weinlandes 1894 2585 ha gegen 2340 ha in 1884 betrug, also in zehn Jahren eine Zunahme von 245 ha. Die seit 1889 geschaffenen Weinberge sind nicht in den vorstehenden Zahlen enthalten, weil die in Weinberge umgeschaffenen Grundstücke erst fünf Jahre nach der Urbarmachung nach ihrem Mehrwerte besteuert werden. In Wallis beschäftigen sich 82 Gemeinden mit dem Weinbau. Am meisten Rebland besitzt Sitten (Sion) mit 307 ha, dann folgen Fully mit 158,6 ha, Conthey mit 138, Lens (Leis) mit 114,3 und Sierre mit 107 ha. Die kleinsten weinbautreibenden Gemeinden sind Glies (40 qm) im Bezirke Brigue und Törbel (200 qm) im Bezirke Viège. Einige dem Kanton Wallis eigentümliche Rebsorten seien hier erwähnt, erstens für Weißweine: *Petite amigne, grosse aroine, blanchier* (dem Chasselas ähnlich), *humagne* (lieferte vor Jahrhunderten den sog. vinum humanum), *la jolus. malvoisie blanche de Martigny, petit rhin blanc de Martigny, rèze verte* und *rèze jaune.* Rotwein-Sorten: *Goron rouge* (bei Salgesch im deutschen Ober-Wallis), *petit rouge* (Kleinrot), *gros rouge, rouge de Fully, urize* oder *plant d'Aoste, verret* oder *veyret rouge.*

Ardon. *r.*
Brig, Brigue (vin du glacier).
Chamoson. *r.* [*w. r.*]
Conthey. *r.* 11,17%.
— fendant. *w.* 12,13%.
Coquembay, Coquempey (Martigny). *w.*
Fully. *r.*
Vin du Glacier, Gletscherwein. *w.*
La Marque, Lamarque. *w.*
Martigny, Martinach. *gg.*
Monthey.
— Evouettes. *w.* 12,40%.
— fendant. *w.* 9,37%.
Ried.
St.-Maurice.
— fendant. *w.* 10,56%.
Salgesch (Höllenwein). *r.*
Siders. *w.*
Sierre.
— fendant. *w.* 12,58%.
— Rèze glacier. *w.* 11,17%.
Sion, Sitten. [15,02%.]
— Amigne flétri. *w.*
— Arvine. *w.* 13,43%.
— Bordeaux. *r.* 12,15%.
— Bourgogne. *r.* 12,15%.
— Dôle. *r.* 11,96%.
— fendant. *w.* 11,35%.

Sion Humagne. *w.* 11,08%.
— Malvoisie amer. *w.* 17,26%. [12,87%.]
— Malvoisie flétri. *w.*
Sion Malvoisie sec. *w.* 13,90%.
— Mont d'or Johannisberg. *w.* 13,90%.
Sion Rhin. *w.* 12,15%.
Vétroz. *r.*
Visp.

t) Zug. Zug. Zug.

Der kleinste Kanton der Schweiz, hat auf 239 qkm 23029 Einw. — Der Weinbau, früher auf 70 ha betrieben, hat bedeutend abgenommen. Es sind gegenwärtig nur noch 33 ha mit Reben bestanden.

Blickensdorf.
Steinhausen.
Walchwyl.
Zug.

u) Zurich. Zürich. Zurich.

Zürich, einer der nordöstlichen Kantone der Schweiz, hat auf 1725 qkm 339014 Einw. Der Weinbau (5516 ha) ist in Zürich ein wichtiger Erwerbszweig, vorzüglich im »Weinland« (Neftenbacher), im See- und Limmatthal (auf 41,5 qkm). Über die Erträge des Weinbaues giebt eine kleine Broschüre »Ertrag und Geldwert der Weinernte in den Jahren 1892 und 1893, gemeindeweise Darstellung« Aufschluß. Wir beschränken uns hier darauf, die 1893-er Erträge der einzelnen Bezirke anzugeben. Danach hatte der Bezirk Zürich eine Ernte von 26355,5 hl (1483,3 rot, 18609,1 weiß, 6263,1 hl gemischtes Gewächs) im Werte von 865250 Fr., der Bezirk Affoltern erntete 2683,7 hl (414,3 rot, 1223,9 weiß, 1045,5 hl gemischt), wert 71380 Fr., der Bezirk Horgen 20108,5 hl (101,0 rot, 19175,5 weiß, 832,0 hl gemischt), wert 451670 Fr., der Bezirk Meilen 67952,8 hl (6006,8 rot, 60660,7 weiß, 1285,3 hl gemischt), wert 2017300 Fr., der Bezirk Hinweil 455,1 hl (25,3 rot, 357,7 weiß, 72,1 hl gemischt), wert 14420 Fr., der Bezirk Uster 2860,2 hl (181,2 rot, 2023,5 weiß, 655,5 hl gemischt), wert 105360 Fr., der Bezirk Pfäffikon 619,9 hl (104,8 rot, 287,7 weiß, 227,4 hl gemischt) wert 25020 Fr., der Bezirk Winterthur 21134,4 hl (11872,4 rot, 6555,8 weiß, 2706,2 hl gemischt), wert 859780 Fr., der Bezirk Andelfingen 31478,9 hl (14946,7 rot, 15707,4 weiß, 824,8 hl gemischt), wert 1042840 Fr., der Bezirk Bülach 19690,8 hl (5655,0 rot, 9015,5 weiß, 5020,3 hl gemischt), wert 618490 Fr., der Bezirk Dielsdorf 17353,4 hl (4206,4 rot, 5866,5 weiß, 7280,5 hl gemischt), wert 634460 Fr. Die Gesamt-Ernte 1893 betrug mithin im Kanton 210693,2 hl (44997,2 rot, 139483,3 weiß, 26212,7 hl gemischt), wert 6705970 Fr.

Adlisweil. *w. r.*
Affoltern. *w. r.*
Altstetten. *w.*
Andelfingen. *r. w.*
Au. *w.* 9,3%.
Bachenbülach. *w. r.*
Benken. *r.* 8,10%.
—er Clävner. *r.* 7,8%.
Berg. *w.* 8,18%.
Bertschikon. *r. w.*
Birmensdorf. *w. r.*
Bonstetten. *w.*
Bubikon.
Buchs.
Bülach.
—er Bergli. *r.* 10,30%.
—er Dettenberg. *w.* 6,17%.
—er Frohhalden. *r.* 8,88%.
Dachsen. *r.* 7,74%.
—er Johannisbergler. *r.* 6,71%.
Dietikon. *w.*
Dorf. *w.* 8,18%.
—er Burghalden. *r.* 11,00%.
—er Schwarzenberg. *r.* 9,13%.
Dynhard. *r. w.*
Eglisau. *w.* 6,71%. *r.* 8,36%.
Eigenthal. *r.*
Enge. *w. r.*
Erlenbach.
—er Clävner. *r.* 11,61%.
Erlenbacher Erlengut. *r.*
— Mariahalden. *w.* 8,4%.
— Tokajer. *w.* 9,04%.
— Winkel. *w.* 6,94%.
— Wyden. *w.* 9,04%.
Feuerthalen.
Flaach. *w. r.*
—er Moos. *r.* 9,04%.
—er Schloß. *r.* 10,21%.
Fluntern. *w. r.*
Freienstein. *r. w.*
Schloß Goldenburg. *r.*
Hedingen. *w. r.*
Herrliberg. *w.* 8,9%.
—er Clävner. *r.* 11,17%.
Hettlingen.
Hirslanden. *w. r.*
—er Eierbrecht. *r.* 5,78%.
—er Kapf. *r.* 6,17%.
—er Klus. *r.* 8,47%.
—er ob der Mühle. Höngg. *w. r.* [*r.* 8,45%.]
Horgen. *w.* 7,32%.
Hottingen. *w.*
Hüntwangen. *w. r.*
Illnau. *w.*
Kilchberg.
—er Bendlikon. *w.* 5,63%.
—er Horn. *w.* 7,32%.
—er Schooren. *w.* 5,63%.
Küßnacht.
—er Dillileen. *w.* 8,63%.
—er Dillileen-Allmend. *w.* 8,36%.
Küßnachter Kusorboden. *w.* 8,54%.
— O. Feld-Heslibach. *w.* 9,21%.
— Rain. *w.* 9,70%. *r.* (Clävner) 10,56%.
— U. Feld-Heslibach. *w.* 7,74%.
— Wangenbach. *w.* 10,12%. *r.* (Clävner) 10,56%.
Lägernberg vergl. Regensberg. *w.*
Langnau. *w.*
Männedorf.
Marthalen. *r. w.*
Meilen. *w.*
Neftenbach. *r. w.*
—er Au. 9,5%.
—er Berg. *r.* 11,08%.
—er Bruppacher. *r.* 10,91%.
—er Halten. 9,5%.
—er Reutelwein. *r.* 8,88%.
—er Steigenwein. *r.* 10,12%.
—er Wannenthal. *r.* 10,12%.
—er Wartgütler. *r.* 11,08%.
Ober-Engstringen. *w.* 8,36%.
—er Clävner. *r.* 11,35%.
Oberrieden. *w.*

Oberstraß. *w. r.*
—er Gaisberg. *w.* 6,86%.
—er Langensteinen. *r.* 8,24%.
—er Schulhaus. *w.* 7,83%.
—er Stapferweg. *w.* 9,04%.
Oberwinterthur. *r. w.*
Ossingen. *w. r.*
Ötweil. *r.*
Rafz. *w. r.*
—er Berg. *w.* 7,17%. *r.* 8,88%.
—er Schlauchen. *w.* 6,78%.
—er Götzen. *r.* 9,86%.
Regensberg. *r. w.*
—er Lägernberg. *w.*
Regensdorf. *w. r.*
Riesbach. *w. r.*
Rorbas-Freienstein. *w. r.*
Rüschlikon. *w.*
Schlieren. *w. r.*
Schloß Schwandegg (Eigentum der Stadt Zürich, früher des Barons v. Elsner).
Seebach. *w. r.*
Seuzach. *r.* 8,6%.
Stadel b. Winterthur. } Stäfa. *w.* [*r.* 8,2%]
—er Clävner. *r.* 10,47%.
Stammheim. *r.*
Steinmaur. *w. r.*
Schloß Teufen. *w. r.*
Thalweil. *w.*
Trüllikon.
—er Clävner. *r.* 7,48%.
—er Rudolfingen. *r.* 5,94%.
—er Wildensbuch. *r.* 6,17%.
Unter-Engstringen. *w.* 8,45%.
—er Spalenberg. *r.* 10,91%.
Unterstraß. *w.* 7,01%.
Uster. *w. r.*
Volken.
Volketsweil. *w. r.*
Wädensweil. *w. r.*
Weiningen. *w.*
—er Hasennest. *r.* 9,70%.
Wettsweil. *w.*
Wiedikon. *w.*
Wiesendangen.
—er Bühl. *r.* 8,01%.
—er Gäßli. *r.* 9,70%.
—er Letten. *r.* 7,57%.
—er Stadtberger. *r.* 8,9%.
Winterthur. *r.*
—er Brühlberg (Clävner). *r.* 8,96%.
—er Fachlisbrunnen (Clävner). *r.* 9,70%.
—er Rappenhalden (Clävner). *r.* 10,56%.
—er Rychenberg (Clävner). *r.* 9,78%.
—er Veltheim. *r.* 8,63%.
—er Stadtberg.
Wipkingen. *w. r.*
Wollishofen. *w.*
Wyl. *w. r.*
Zollikon. *w.* 8,27%.

XVII. Serbie. Serbien. Servia.

Serbien, serbisch Srbija, Königreich im NW. der Balkan-Halbinsel, wird im N. durch die Save und Donau von Österreich-Ungarn, und zwar von Slawonien und dem Banat, getrennt, im O. grenzt es an Rumänien und an Bulgarien, im S. an das türkische Wilajet Kosovo und an das Sandschak Novipazar, im W. an Bosnien. Es umfaßt 48589 qkm (vor 1878 nur 37560 qkm) mit (1890) 2161961 Einwohnern. Serbien ist im allgemeinen ein von zahlreichen Flußthälern und Schluchten durchschnittenes, in den Oberteilen fast durchweg bewaldetes Bergland. — Nach den neuesten statistischen Ausweisen ist von dem Flächen-Inhalte Serbiens (48589 qkm oder 4858940 ha) kaum die Hälfte Kultur-Boden. Man zählt 43304 ha Weingärten, 648398 ha Acker, 63681 ha Pflaumengärten und 384703 ha Wiesen und Weiden. Dies beträgt zusammen 1221086 ha, wozu noch 1041625 ha Wald kommen, sodaß der gesamte Kultur-Boden 2262711 ha umfaßt, in welche sich 257280 Besitzer teilen. Der Weinbau in Serbien ist schon sehr alt; die ersten Reben sollen schon von Kaiser Probus dahin verpflanzt worden sein. Nach einem soeben in Belgrad veröffentlichten statistischen Ausweise hat der Weinbau in Serbien einen sehr starken Rückgang erfahren. Im Jahre 1889 betrug der Flächenraum der Weingärten 43304 ha mit einer Produktion von 832338 hl, was, zum Durchschnitts-Preise von 23 Cts. pro Liter gerechnet, einen Wert von über 19 Mill. Frs. ergab. Im Jahre 1892 waren bereits über 11000 ha von der Phylloxera vernichtet und da nichts geschah, um dem Übel Einhalt zu thun, mußte dasselbe natürlich von Jahr zu Jahr weitere Fortschritte machen. Es sind demgemäß gegenwärtig bereits über 20000 ha von den früheren mit Reben bestandenen 43304 ha vollständig zerstört und unproduktiv geworden. Die berühmte Traube von Negotin und Semendria ist beinahe zum Märchen geworden, und während Serbien noch im Jahre 1889 nach Deckung des starken eigenen Konsums für 1½ Mill. Frs. Wein ausführte, muß jetzt mehr als die doppelte Menge zur Deckung des Eigen-Konsums eingeführt werden. Die Wiederbepflanzung der durch die Phylloxera zerstörten Weingärten mit amerikanischen Reben wurde bis vor kurzem sehr lässig betrieben, wird aber jetzt sehr energisch aufgenommen infolge von Unterstützung der Regierung, besonders aber durch das Eingreifen der Obst- und Weinbau-Schule in Negotin. Sehr viel wirken dabei auch die in Kraina-Kreis gegründete Weinbau-Genossenschaft und die Landes-Kreis-Vereinsrebschulen in Bukovo, Negotin, Smederevo, Nisch, Kragujevatz, Paratsin, Aleksandrovatz, Swilajnatz, Pozsarevatz-Ljubicsevo. Nächstdem wird auch die Bepflanzung der Sandflächen mit einheimischen Reben vorgenommen und auf die Bevölkerung durch Beispiele in den Rebschulen bei Ram (Zatonja) und Radujevatz (bei Negotin) sowie durch Steuer-Nachlaß (20 Jahre Begünstigung) eingewirkt. Es werden zwar auf dem bisherigen Rebgelände noch viele einheimische Rebsorten angepflanzt, aber eben dies beweist die herrschende Unkenntnis der Bevölkerung. Mit Rücksicht auf die Phylloxera-Schädigungen wurde der Import von frischen Weintrauben aus der Türkei zur Weinbereitung zum ermäßigten Zollsatze von Dinars (Frs.) 5 pro 100 kg gestattet. Doch müssen gemäß den Bestimmungen der Berner Phylloxera-Konvention vom Jahre 1881 die Transporte mit Ursprungs-Zeugnissen versehen sein, wonach die betreffenden Gegenden nicht von der Phylloxera infiziert sind. — Die serbischen Weine nehmen unter den Weinen Europas einen hervorragenden Platz ein. Den sichersten Beweis hierfür hat die Weinausstellung zu Bordeaux im Jahre 1882 erbracht, auf welcher von 52 ausgestellten serbischen Sorten 33 — und davon 9 mit Ehren-Diplomen — ausgezeichnet wurden. Der Negotiner rote Wein ist dunkelfarbig wie der Dalmatiner, aber bei weitem nicht so herb; er ist wohlschmeckend und von angenehmem Aroma. Unter dem Namen »Negotiner« ist der serbische Wein im Auslande hauptsächlich bekannt. Außer der Kraina sind noch die Weine von Zsupa (Schupa) von schöner roter Farbe, sie tragen mehr den Charakter der Tischweine, während die Negotiner als Dessert-Weine gelten. In ungünstigen Jahrgängen (infolge kalten Herbstes) haben diese Weine etwas mehr Säure als erwünscht. Die Nischer Rotweine sind leicht und lieblich. Der Weißwein von Smederevo zeigt ein äußerst feines Aroma und eine schöne goldgelbe Farbe. Leider ist die Rebfläche, auf welcher dieser Wein wächst, völlig vernichtet.

wird aber gegenwärtig mit großer Energie erneuert. Der Negotiner Wein ist nach Aussage einer der bedeutendsten Schweizer Weinfirmen von den Ärzten Zürichs als geeignetster für Kranke und Genesende unter den vielen aus allen Gegenden Europas gesammelten Weinen befunden worden. Als solcher ist er auch längst in Serbien erkannt. Alle serbischen Weine sind transportfähig. Die wesentlichsten Rebsorten im Königreich Serbien sind: Skadarka (Dschetireschka), Portugieser, Szaczinak, Začinak, Krupnabelina (Smederevka), Steinschiller (Sitna dinka), Slankamenka (Magjarka). Diese Abteilung wurde von Herrn M. Savitz, Direktor der Obst- und Weinbau-Schule Negotin, bearbeitet.

Alexandrowatz.
Alexinatz.
Belgrad. *r.*
Brsa Palanka.
Jagodina.
Knjazsewatz.
Kobischnitza.
Kragujewatz.
Kruschewatz.
Metrisch.
Mokranja.
Nisch.
Paratschin.
Pirot.
Pozsarewatz.
Prokuplje.
Radujewatz.
Rajatz.
Smederewo.
Stalats.
Tamnitsch.
Toplica.
Topola.
Trstenik.
Vranja.
Waljewo.
Wlasotintze. *s.*
Zsupa. *r.*

XVIII. Scandinavie. Skandinavien. Scandinavia.

Skandinavien, Halbinsel im N. Europas, welche etwa 800000 qkm bedeckt, umfaßt die beiden Königreiche Norwegen und Schweden. Infolge des kalten Klimas ist hier kein Weinbau möglich. Man findet einige Weinstöcke in den Treibhäusern und in wenigen Gärten des südlichen Dänemark, aber im Freien wird die Traube nie vollkommen reif.

XIX. Espagne. Spanien. Spain.

Spanien, spanisch España, Königreich in Südwest-Europa, auf der Pyrenäischen Halbinsel, wird im N. vom Biscayischen Meerbusen und Frankreich, im O. vom Mittelmeer, im S. von demselben Meere, dem Gebiet und der Meerenge von Gibraltar und dem Atlantischen Ozean, im W. von letzterem und Portugal begrenzt. Spanien hat 492230 qkm, mit den im Mittelmeer gelegenen Balearischen und Pityusischen Inseln 497244 und mit den administrativ dazu gerechneten Kanarischen Inseln und den Presidios in Nordafrika 504903 qkm. Die Bevölkerung beträgt 16956134 oder mit Einschluß der Balearen (312593), Kanaren (291625) und der Besitzungen an der Nordküste Marokkos (5280) 17565632 Einwohner. Die überseeischen Besitzungen (Provincias de ultramar) umfassen in Amerika 128147 qkm, nämlich Cuba und Portoriko, in Ostasien 298,772 qkm, nämlich die Philippinen mit den Marianen und Karolinen, in Afrika 2030 qkm, nämlich Fernando Po mit Annobon, Corisco usw. Nach der noch sehr geläufigen geschichtlichen Einteilung zerfiel Spanien in Länder der Krone Kastilien, das Fürstentum Asturien, die Königreiche Leon und Galicien, die Landschaft Estremadura und Andalusien (ehm. maurische Königreiche: Cordoba, Sevilla, Jaen, Murcia, Granada), das Königreich Aragonien mit Valencia und Katalonien, Navarra und die drei baskischen Provinzen. Jetzt zerfällt Spanien in 47, mit Einschluß der Balearen und der Kanarischen Inseln in 49 Provinzen. — Der Weinbau in Spanien ist sehr alt. Schon zu Plinius' Zeiten tranken die Römer gern den hispanischen Wein, welchen jedenfalls die Phokäer in dem Lande eingebürgert hatten. Lange Zeit nahm das Land den ersten Rang unter den Weinländern Europas ein und bewahrt, was einen Teil seiner Erzeugnisse betrifft, dieses Übergewicht auch noch jetzt. Trotz mancher Nachlässigkeiten seitens ihrer Besitzer liefern die spanischen Weinberge die köstlichsten Produkte. Spanien liefert vortreffliche trockene, weiße Weine und eine große Menge süße Weine der besten Art. Zu dem günstigen Klima, welches die Trauben immer zu voller Reife gelangen läßt, kommt noch der dem Weinbau sehr günstige Boden, dessen Gehalt an kohlensauerem Kalk zwei Drittel und nicht selten noch mehr der Gesamt-Substanz ausmacht. Der Weinbau bildet eine Hauptquelle des National-Reichtums und ist noch eins der gewinnreichen landwirtschaftlichen Gewerbe. Die Ausfuhr von Wein ist namentlich seit den Reblaus-Verwüstungen in Frankreich ganz bedeutend gestiegen. Der Export der spanischen Weine, Rosinen, Trauben betrug in den letzten Jahren 54 Proz. des Gesamt-Wertes der Ausfuhr und ging größtenteils nach Frankreich. Die Gesamt-Produktion an Wein schätzte man 1887 auf 28 Mill. hl. Die vier Provinzen Kataloniens lieferten 1877 mit 5241000 hl fast ein Fünftel der ganzen spanischen Weinernte. Die größte Ernte hatte die Provinz Barcelona, dann folgten Valencia, Saragossa, Tarragona, Ciudad-Real (Mancha), Navarra, Alicante, Lerida, Huesca, Castellon. Malaga kam mit 735000 hl erst an fünfzehnter, Cadiz mit 670000 hl an achtzehnter Stelle. Am wenigsten Weinbau haben die Provinzen der galicischen und cantabrischen Küste sowie die hochgelegene Soria, Segovia, endlich die Kanarischen Inseln. Nach der *Associacion de agricultores de España,* die sich schon seit mehreren Jahren mit der Vervollkommnung der unsicheren und fehlenden Daten befaßt, soll die spanische Weinproduktion folgende Zahlen aufweisen: Katalonien 328400 ha, 8220000 hl; Valencia 258275 ha, 5810000 hl; Aragonien 154670 ha, 4190000 hl; Neukastilien 145440 ha, 3800000 hl; Altkastilien 223265 ha, 8240000 hl; Navarra 98707 ha, 3060000 hl; Murcia 142031 ha, 2880000 hl; Leon 128200 ha, 2240000 hl; Betica 77310 ha, 2180000 hl; Penibetica 119853 ha, 1692000 hl; Estremadura 56798 ha, 930000 hl; Balearen 18374 ha, 397480 hl; Kantabrien 24347 ha, 175000 hl; Kanarien 7064 ha, 5000 hl. Dies würde eine Gesamt-Summe von 1842690 ha und 38793480 hl ergeben, welche Zahlen von anderen Seiten als zu hoch angegeben werden. Die Produktion soll 25 Mill. Hektoliter nicht übersteigen. Schon der spanische Landwein (vino commun) liefert in vielen Lagen ganz vorzügliche Sorten, so z. B. den Alella von Barcelona, die Weine von Reus, Alava, Taya, Saragossa, Huesca, Tarragona, Logroño, den Xarello von Villafranca u. a.,

darunter ebenso viele Rotweine (tinto) als Weißweine. Von Edel-Weinen sind zu nennen: In erster Linie der Jerez, ferner der Alicante, Pedro-Ximenes, der rote Valdepeñas aus der Mancha, die Malaga-Weine, der süße Garnachawein aus Cariñena, der Albillo von Villafranca, der fast schwarze Benicarlo, die Palma-Weine der Balearen, der barcelonische Tarrasa, der granadinische Tinto di rota u. a. Auch moussierender Wein (vino espumoso) wird, namentlich in Barcelona, erzeugt. Es ist irrig, wenn angenommen wird, alle spanischen Weine seien feurig und süß, oder gar, daß diese im Lande am meisten geschätzt seien. Die Spanier geben süßen und reichen Weinen als Luxus-Getränk zumeist den Vorzug, allein am geschätztesten sind immerhin die sog. trockenen Weine, wie Manzanilla und Valdepeñas. Die hauptsächlichsten spanischen Rebsorten sind nach *Willkomm:* Palomino, Listanes, Mantuo, Beba, Perruno, Ferral, Verduagilla, Abejero, Moscadel morado, Santo Paulo, Malvasia de Sitges, Maccabeo, Arragonese, Canocaso, Jaene, Albillo, Jimenecia, Mollare u. a. Die Ausfuhr von spanischen Weinen, vornehmlich von Sherries ist in den letzten Jahren infolge des allzu reichlichen Zusetzens von Alkohol zurückgegangen, weshalb 1894 der Zusatz von Industrie-Spiritus zum Wein verboten wurde. Auch die Reblaus hat in Spanien ihren Einzug gehalten. Eingeschleppt durch französische Händler im Jahre 1878, hat sie in den Weingegenden Malagas schon große Verheerungen angerichtet. Die Hauptweinhandelsplätze in Spanien sind: San Lucar de Barameda und Cadiz, Malaga, Tarragona und Barcelona.

a) Andalousie. Andalusien. Andalusia.

Andalusien, spanisch Andalucia, »Vandalusia« zur Zeit der Vandalen-Herrschaft, Landschaft im südlichen Spanien, zwischen der Sierra Morena und dem Mittelmeer, zu beiden Seiten des Guadalquivir, besteht aus den ehemaligen maurischen Reichen Cordoba (Cordova), Sevilla, Granada und Jaen, heute aus den acht Provinzen Sevilla, Huelva, Cadiz, Cordoba (Cordova), Jaen, Granada, Malaga und Almeria mit zusammen 87570,67 qkm und 3429813 Einw. — Von den acht Provinzen sind Cadiz und Malaga für den Weinbau von der größten Bedeutung, obgleich alle anderen Provinzen ebenfalls größere oder geringere Mengen Wein erzeugen. Das alte Königreich Cordoba, der heutigen gleichnamigen Provinz entsprechend, ist südlich vom Guadalquivir überaus fruchtbar. Der als »Campiña« bekannte Landstrich liefert vortreffliche Weine, unter welchen der von Montilla weithin bekannt ist. Huelva treibt nicht unbedeutenden Weinbau in seinem südöstlichen Teile und führte (1891) 49,60 Mill. kg Wein aus. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Huelva schreibt uns: Die hiesigen Weine werden hauptsächlich als Mostweine ausgeführt und sind wegen ihres neutralen Charakters als Verschnitt-Weine sehr gesucht und führen keine besonderen Namen. Die eigentlichen Weindistrikte in dieser Provinz sind Moguer, Trigueros, La Palma, Bollullos del Condado, Rociana, Niebla, Villalba del Alcor, Bonares, Lucena del Puerto, Palos und Almonte, welche alle fast ausschließlich Weißwein erzeugen. Almeria hat bedeutenden Trauben-Handel und führte (1892) 476540 Fässer Trauben aus. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Almeria schreibt: Es gibt hier keine Statistik über Weine. In dieser Provinz wird nur eine kleine Quantität hellen Weines hervorgebracht, welcher hier getrunken wird. Almeria ist darauf angewiesen, seinen Weinbedarf aus anderen Provinzen Spaniens zu decken. Über die Weinproduktion in Sevilla teilt uns das dortige Kaiserlich-Deutsche Konsulat folgendes mit: Es wird hier nur Weißwein gewonnen, und dieser ist in Charakter und Qualität in den einzelnen Teilen der Provinz wenig verschieden, zumal sich niemand auf Produktion von Spezial-Sorten verlegt. Diese Weine dienen als gewöhnliche Mostweine entweder zum direkten Verbrauch oder gehen als Verschnitt-Weine nach Frankreich und Jerez (zur Sherry-Fabrikation). In ganz kleinem Maßstabe dienen sie auch zur Herstellung von Malaga-, Port- und Madeira-Imitationen. Die eigentliche Weinzone von Sevilla liegt auf der Hochebene gegen Huelva zu. Der hier gewonnene Wein, Vino blanco de Aljarafe, hat als Most 12 bis 14 Grad, während der Wein mehr nach Huelva zu, »Vino del Condado« heißt und durchschnittlich 2 Grade weniger hat und nicht so fein ist wie der Sevillaner. Bei richtiger Behandlung gewinnt der Sevillaner Wein außerordentlich und in einem Alter von vier bis fünf Jahren wird er als Jerez verkauft. Der Durchschnittspreis des Mostes ist 75—100 Pesetas für 560 l. Bei weitem wichtiger für den Weinhandel als alle vorhergehenden ist Cadiz, die südlichste Provinz im ehemaligen Königreich Sevilla, sie liefert berühmte, schwere Weine. Der berühmteste Wein Spaniens ist der Jerez, deutsch Xeres, franz. Xérès, engl. Sherry. Seinen Namen hat er von der Stadt Jerez de la Frontera, der Bezirkshauptstadt in der Provinz Cadiz. Die Stadt liegt anmutig in einer weiten, hügeligen, mit Weingärten bedeckten Gegend an der andalusischen Heerstraße. Der hiesige Weinhandel ist hauptsächlich in den Händen engl. Häuser. Nicht nur die Umgegend von Jerez de la Frontera, sondern auch die Gebiete zwischen den Mündungen der Flüsse Guadalquivir und Guadalete geben ihre feinen Weine an Jerez ab, sodaß die jährliche Gesamt-Produktion auf 1 Mill. hl anzunehmen ist. Die Hauptstadt Cadiz verschiffte 1888 241892 hl Wein im Werte von 23,28 Mill. Mk. Der Jerez braucht ein Lager von vier bis fünf Jahren und wird nach fünfzehn bis zwanzig Jahren vorzüglich. Man lagert ihn an Ort und Stelle, aber nicht in Kellern, sondern in großen steinernen Gebäuden (Bodegas) über der Erde. Der Typus des Jerez ist ein je nach Alter hell- oder tiefgelber, trockener Wein, sehr geistig, mit eigentümlichem Stroh- oder Mandel-Bouquet. Weine, die nicht ganz trocken oder strohgelb in den Handel kommen, sind mit »Vino maëstro« (unvergorener gealterter Weinmost) oder Pedro-Jimenez-Wein versüßt und mit »Arope« oder Color (eingekochter Weinmost) gefärbt. Solche Zusätze schaden jedoch stets dem Bouquet. Die in den »Bodegas« zum Lagern aufgestapelten Fässer, worin der Wein bedeutend schwindet, werden nicht nachgefüllt; es bildet sich eine sog. Blumen-Decke, zuerst weiß, bei alten Weinen sogar schwarz. Dies verleiht dem Wein das ausgeprägte Bouquet. Eine weitere Eigentümlichkeit ist das hier streng durchgeführte Solera-System, wonach die Fässer der alten Qualitäten und feststehenden Typen nie geleert werden, sondern jede Entnahme stets mit einem jüngeren Wein derselben Klasse ersetzt wird in systematischer Abstufung der Jahrgänge. Auf diese Weise behalten die Qualitäten stets ihren einmal angenommenen gleichen Charakter. Die Weine von vier- bis fünfjährigem Lager heißen Rancios, Soleras oder Dottores, die älteren Napoleones. Verschiedene Bezeichnungen unterscheiden die Qualitäten des Jerez: Der trockene, meist nach England gehende Jerez heißt Dry Sherry; Montilla oder Amontillado, sehr feinduftig und aromatisch; Manzanilla, aus der Palomino- oder Listan-Traube, sehr trocken und mit dem ausgeprägtesten Strohbouquet (Kamillen-Geruch), spezieller Lieblingswein der Spanier; Pajarete, ein heller süßer Frühstückswein, ähnlich dem rotgoldenen Malaga; Tinto di Rota, aus der Trauben-Sorte Tintillo, der einzige Rotwein des Distrikts. Aus auf Stroh gewelkten Muskat-Trauben erzeugt man den Moscatel oder Moscatel del paja, den teuersten Jerez. Der Hauptabsatz für Jerez-Weine ist England mit seinen Kolonieen. Neuerdings soll er in großen Mengen

nach Frankreich gehen, wo er zur Absynth-Fabrikation oder versüßt zur Nachahmung von Madeira dient. Die Jerez-Weine kamen hauptsächlich in Aufnahme als Ersatz für Madeira. — Dem Jerez zur Seite steht der Malaga, ein wegen seines großen Gehaltes an phosphorsaurer Magnesia von jeher als besonders heilkräftig geltender Wein. Die zum Distrikt Malaga gehörigen Weinberge erstrecken sich nördlich bis gegen Antequera, östlich bis Velez-Malaga und Motril und westlich bis Ronda; die edelsten Weine liefern jedoch meist nur die gleich um die Stadt herumliegenden Berge (Montes de Malaga). Man unterscheidet weiße und rote Sorten; erstere findet man jedoch seltener in unserem Handel als letztere, von welchen der dunkelbräunlichrote Dulce del color diejenige Sorte ist, welche gewöhnlich unter dem einfachen Namen »Malaga« verkauft, aber ziemlich häufig verfälscht wird. Die östlichen Gebiete produzieren beinahe ausschließlich Muskateller-Trauben (getrocknet die bekannten Malaga-Rosinen). Die zur Weinbereitung benutzten Sorten sind kleinbeerige weiße Trauben von sehr hohem Zucker-Gehalt (Rome, Mantua usw.). Seit dem Eindringen der Reblaus in den siebziger Jahren wurde ein großer Teil der Weinberge verwüstet. Zwar ist der Schaden durch Neuanpflanzungen zum Teil wieder gut gemacht, doch hat sich immerhin die Ertragsfähigkeit des Distriktes vorübergehend bedeutend vermindert. Die jährliche Produktion beträgt etwa 1 Million Hektoliter.

Albuñol (Granada).
Alcala-la-Real (Jaen). *r.*
Vino blanco de Aljarafe.
Almonte (Huelva). *w.*
Andujar (Jaen). *r.*
Baza (Granada).
Berja (Almeria).
Bonares (Huelva). *w.*
Cabra (Cordoba).
Campiña (Cordoba).
Carmona (Sevilla).
Cazalla de la Sierra (Sevilla).
Chiclana de la Frontera [(Cadiz).
Vino del Condado.
Cordoba, Cordova. *w.*
Estepona (Malaga).
Guadix (Granada).
Rancio de Huelva.
Jaen. *w.*
Jerez, Xeres, Xérès, [Sherry.
— Amontillado oder Montilla (von der Sierra Montilla, zum Unterschied von Ajerezanado, Wein vom Jerez-Gewächs).
Jerez dry.
— Manzanilla.
— Moscatel (del paja).
— Napoleones.
— Pajarete.
— Pero Jimen oder Pedro
— rancio [Jimenez.
— tinto di Rota. *r.*
— Solera.
Las Lagrimas.
Lebrija (Sevilla). *r.*
Lubrin (Almeria).
Lucena del Puerto (Huelva). *w.*
Malaga. *L. r. w.*
— Guinola.
— Lagrimas.
— Pedro Jimenez.
— seco.
— vino tierno.
— Velez.
Manzanilla (Huelva).
Moguer (Huelva). *r.*
Montilla (Cordoba).
Monturque (Cordoba).
Motril (Granada). *r.*
Niebla (Huelva). *w.*
Pajarete.
La Palma (Huelva). *w.*
Palos (Huelva). *w.*
Pedro Ximenes.
Priego de Cordoba.
Puente-Genil (Cordoba).
Puerto de Santa Maria (Cadiz). *w.*
La Rambla (Cordoba).
La Redondela (Huelva).
Ronda (Malaga).
Tinto di Rota. *r.*
Rouana (Huelva). *w.*
Sherry vergl. Jerez.
Tintilla di Rota (Cadiz). *L. r.*
Tintilla de San Lucar (Almeria). *L.*
Sedella (Malaga).
Sevilla.
Torredonjimeno (Jaen).
Torrox (Malaga).
Trigueros (Huelva). *w.*
Ubeda (Jaen).
Xeres vergl. Sherry.

b) Aragon. Aragonien. Aragon.

Aragonien, span. Aragon, General-Kapitanat des nordöstlichen Spanien, mit dem Titel eines Königreichs, wird im N. durch die Zentral-Pyrenäen von Frankreich geschieden, im NW. von Navarra, im W. von Alt- und Neukastilien, im S. und SO. von Valencia, im O. von Katalonien begrenzt. Es zerfällt in die drei Provinzen Saragossa, Teruel und Huesca, mit zusammen 47391,08 qkm und 912197 Einw. — Der Weinbau ist hier hauptsächlich im Thal des Jalon (Xalon) und am Ebro vertreten, vor allem liefert die Provinz Saragossa, die viertgrößte Spaniens, viel Wein. Die Provinz Teruel, im Süden des Königreichs Aragonien, auch »Nieder-Aragonien« genannt, baut in dem zum Ebro geneigten Teile Wein.

Ainzon (Saragossa).
Arcos de la Frontera (Teruel).
Borja (Saragossa). *L. w.*
Calatayud (Saragossa).
Cariñena (Saragossa). *L. r.*
Caspe (Saragossa).
Huesca.
Mazaleon (Teruel).
Saragossa. *r.*
Tamarite de Litera (Huesca).
Zaragoza vergl. Saragossa.

c) Asturies. Asturien. Asturias.

Asturien, Fürstentum an der Nordküste Spaniens, führt seit 1833 amtlich den Namen Oviedo, grenzt im N. an Altkastilien, im S. an Leon, im W. an Galicien, im N. an das Biscaysche Meer, hat auf 10895 qkm 595420 Einwohner. — Der Wein gedeiht hier nur an besonders geschützten Stellen Apfelwein (sidra) ersetzt Wein und Bier.

d) Pays basque. Baskische Provinzen. Basque provinces.

Die drei sog. Baskischen Provinzen oder Provincias Vascongadas sind Biskaya, Guipuzcoa, Alava, welche zusammen auf 7095 qkm 510419 Einw. zählen. — Der Weinbau in diesen Provinzen ist ziemlich unbedeutend. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Bilbao schreibt uns: In dem diesseitigen Amtsbezirke, in der Provinz Biskaya oder Vizcaya, kann von eigentlichem Weinbau nicht gesprochen werden. Erwähnenswert ist nur ein leichter Landwein, welcher aber 8° Alkohol nicht übersteigt. Die beste Sorte dieses, »Chacolí« genannten Weines wird in Baquio geerntet, in einem zwischen den Fischerorten Plencia und Bermeo gelegenen Küstenstrich. Die nordspanischen Rotweine kommen aus den Provinzen Alava, Kastilien, Navarra und Aragon und stammen in ihrer großen Mehrheit aus der Landschaft Rioja, welche sich an beiden Seiten des Ebro hinzieht.

Alava.
Chacolí.
Labastida (Alava).
Laguardia (Alava).
Orduña (Vizcaya).
Vitoria (Alava). *w.*

e) Estrémadure. Estremadura. Estremadura.

Estremadura, franz. auch Estramadure, alte spanische Landschaft, zwischen Portugal und Neukastilien, umfaßt seit 1833 die beiden Provinzen Badajoz und Caceres und hat auf 41756,84 qkm 821301 Einw. — Das Land hat einige weinreiche Gegenden, doch erzeugen diese nicht genug, um den Bedarf der Bewohner zu decken.

Las Brozas (Caceres).
Cedillo (Caceres).
Coria (Caceres).
Estremadura. *w.*
Higuera la Real (Badajoz).
Olivenza (Badajoz). *r.*
Talavera la Vieja (Caceres).

f) Galice. Galicien. Galicia.

Galicien, seltener Gallicien, span. Galicia, ehemaliges Königreich im nordwestlichen Spanien, zählt auf 29154 qkm 1894558 Einw. Es zerfällt in die Provinzen Coruña, Lugo, Orense und Pontevedra. — Galicien baut wenig Wein und diejenigen, welche man erntet, werden im Lande verbraucht.

Pontevedra.
Ribadavia (Orense). *r.*
Tuy (Pontevedra). *r.*

g) Castille. Kastilien. Castile.

Kastilien, spanisch Castilla, die Mittel-Landschaft der pyrenäischen Halbinsel, der Kern der spanischen Monarchie, zerfällt in das nördliche Altkastilien *(Vieille-Castille)* und das südliche Neukastilien *(Nouvelle-Castille)*. Ersteres besteht aus den Provinzen (Leon, Zamora, Salamanca), Palencia, Valladolid, Avila, Segovia, Soria, Burgos, Logroño und Santander mit insgesamt 104229 qkm und 2681676 Einw. Neukastilien besteht aus den fünf Provinzen Madrid, Toledo, Ciudad Real, Cuenca und Guadalajara mit 72160 qkm und 1780003 Einw. — Altkastilien besitzt ziemlich bedeutende Weinpflanzungen. Die Provinz Valladolid hat Weinbau bei Medina del Campo. Besonders hervorzuheben sind die Rioja-Weine der Provinz Logroño. Letztere Provinz wird fast ganz aus der etwa 115 km langen, wein- und getreidereichen, teils aus Hügelland, teils aus Ebene bestehenden Landschaft Rioja gebildet. Der Mittelpunkt des ganzen Distrikts ist die alte Stadt Haro. Früher genossen die Rioja-Weine nur in ihrem engeren Vaterlande einen Ruf, die Reblaus-Verwüstungen im Bordelais haben ihnen erst den Weg über die Landes-Grenze gebahnt, wobei sie freilich unter fremden Etiketten den Weg in die Welt einzuschlagen hatten. Da infolge der Phylloxera die eigene Produktion des Bordelais nicht mehr ausreichend war, so sah man sich nach einem passenden Ersatzwein um, der möglichst die nämlichen Eigenschaften der Bordeaux-Weine habe, und fand seine Anforderungen am besten verwirklicht in den roten Gewächsen der Rioja. Jung sind die Rioja-Weine etwas rauh und streng, entwickeln aber mit dem Lager feine Körperfülle und Aroma. Der Boden, steinig und kalkig, ist zur Erzeugung eines edlen Weines sehr geeignet. Der durchschnittliche Jahres-Ertrag der Rioja wird auf etwa 1200000 hl angegeben, wovon weitaus der größte Teil rotes Gewächs ist. Die Weißweine, von denen in dieser Gegend nur wenig erzeugt wird, stehen den Rotweinen nach, obgleich die feineren Sorten mit zunehmendem Alter recht trinkbare Weine werden. Neuerdings haben sich einige größere Besitzer der Rioja mit französischen Geldleuten vereinigt, um ihren Wein unter eigener Etikette auf dem Weltmarkte anzubringen. Als Rioja-Bordeaux oder Rioja-Claret soll er bereits in England Eingang gefunden haben. Der natürliche Alkohol-Gehalt eines guten »Rioja-Clarete« ist 11 bis 11½%, sein Extrakt-Gehalt beträgt bis 21‰. Bei richtiger Behandlung soll seine Haltbarkeit eine unbedingte sein. Neukastilien ist für den Weinbau von geringerer Bedeutung als Altkastilien. Da ist die Mancha, jene besonders durch Cervantes' Roman »Don Quixote« bekannt gewordene Landschaft. Sie umfaßt ganz Ciudad-Real, von Toledo den östlichen Teil, von Cuenca den südwestlichen, von Albacete die nordwestlichen Bezirke. Auch wird noch Alcarria, der honigreiche Teil von Guadalajara mit Pastrana hinzugerechnet. Die Mancha liefert vortreffliche Weine im Südosten der Provinz Ciudad-Real, in der Umgegend von Valdepeñas (Rotwein aus Burgunder-Reben) und Manzanares. Über die Weinbau-Verhältnisse von Madrid schreibt uns das dortige Kaiserlich-Deutsche Konsulat: Im Amtsbezirk des hiesigen Konsulats, der sich auf die Provinz Madrid erstreckt, wird nur ganz gewöhnlicher Landwein (die Flasche kostet im Kleinverkauf einschließlich Oktroi nur etwa 30 Cts.) ohne besonderen Namen nach dem althergebrachten primitivsten Verfahren hergestellt. Der Wein eignet sich daher in keiner Weise zum Export, sondern nur zum schnellen täglichen Verbrauch der Provinzial-Einwohner.

Almagro (Ciudad Real).
Aranda de Duero (Burgos).
Aranjuez (Madrid).
Arganda (Madrid).
Arnedo (Logroño).
Cabezon (Valladolid). *r.*
Calzada de Calatrava (Ciudad Real).
Cebolla (Toledo). *w.*
Cebreros (Avila).
Ciudad Real. *r.*
Fernancaballero (Ciudad Real).
Fuencarral (Madrid). *L.*
Gascueña (Guadalajara).
Guadalajara. *w.*
Haro (Logroño).
Hinojosa de San Vincente (Toledo).
Huercanos (Logroño).
Leganiel (Cuenca).
Liebana (Santander).
Logroño. *w.*
Losar (Avila).
Madrigal. *w.*
La Mancha. *r. w.*
Manzanares (Ciudad Real). *r.*
Mayorga (Valladolid).
Medina del Campo (Valladolid). *r.*
Miranda de Ebro. *r.*
Navarete (Logroño).
Noblejas (Toledo).
Priego (Cuenca).
Quintanar de la Orden (Toledo).
Rioja. *r.*
Rodezno (Logroño).
Rubielos (Cuenca).
Rueda (Valladolid). *r.*
San Clemente (Cuenca).
San Roman de Hornija (Valladolid).
Santoña (Santander).
La Seca (Valladolid).
Segovia. *r.*
Simancas (Valladolid).
Tarancon (Cuenca).
Tariego (Palencia).
Tebar (Cuenca).
Toledo.
Turleque (Toledo).
Valdepeñas. *r.*
Valdunquillo (Valladolid).
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

h) Catalogne. Katalonien. Catalonia.

Katalonien, span. Cataluña, die nordöstlichste Landschaft der Pyrenäischen Halbinsel, umfaßt die vier Provinzen Gerona, Barcelona, Tarragona und Lerida mit zusammen 32196 qkm und 1752033 Einw. Das Land wird im N. gegen Frankreich von den Pyrenäen, im O. vom Mittelländischen Meere, im S. von Valencia, im W. von Aragonien begrenzt. — Die Weinproduktion Kataloniens beträgt im jährlichen Durchschnitt 1 Mill. hl Wein. Der süße Rotwein, verstärkt und bereitet wie der Portwein, gelangt in großen Mengen zur Ausfuhr. Unter den trockenen Rotweinen genießen die Priorato-Weine einen großen Ruf. Priorato bezeichnet geographisch die vom Rio Cinrana bespülte Gegend. Das Prioratoland besteht aus einem Hügel-Labyrinth, welches an der Quelle des Ciurana in der Nähe von Febrosa seinen Anfang nimmt und an den Ufern des Ebro zwischen Mora und Garcia aufhört. Gegen Norden ist das Land durch das über 1000 m hohe Monsant-Gebirge geschützt; die Ostwinde werden abgehalten durch eine hohe Gebirgs-Kette, welche sich von Norden nach Süden (vom Prades bis Tivisa) erstreckt. Die eigentliche Weingegend, d. h. die Hügel, welche den feinen Priorato-Wein erzeugen, ist jedoch viel beschränkter als allgemein angenommen wird. Sie besteht aus einem Viereck von höchstens zwölf Ortschaften, wovon Vilella alta, Cornudella, Porrera und Gratallops die Endpunkte und Torroja den Mittelpunkt bilden. Über dies Viereck hinaus ist die Rebsorte sowohl wie der Boden ein anderer und liefert demnach auch ein ganz anderes Gewächs. Im Weinhandel wird alles, was die Gegend südlich vom Blena-Gebirge bis zur Sierra La Mafta erzeugt, als Ober-Priorato verkauft und der südlich von Reus-Falset wachsende Wein als Nieder-Priorato bezeichnet. Die ersten edlen Reben sind von Mönchen (Chartreux) nach dem Priorato gebracht worden; noch heute gehören einige Hügel den Klöstern (der »Scala Dei« gehört indes seit längerer Zeit drei Privat-Eigentümern). Starke kräftige und dabei doch feine Weine erzielten (1894) bis 24 Pesetas pro Last (= 121 l); weniger gute Lagen bringen 17 Pesetas pro Last. Dies waren die niedrigsten Preise seit zwanzig Jahren. Man wird nicht fehl gehen, wenn man als Durchschnittspreis für junge gewöhnliche Sorten Pts. 25,— bis 40,— pro Last bezeichnet, während Priorato-Weine, alte abgelagerte Ware, je nach Qualität und Alter mit Pts. 100–200 pro Last bezahlt worden sind. Über den Weinbau der Provinz Tarragona berichtet uns das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Tarragona: Der gesamte Weinbau der Provinz Tarragona beträgt 111028 ha. Davon entfallen auf den Distrikt Falset 27716 ha, auf Gandesa 6440, Montblanch 14671, Reus 16700, Tarragona 8944, Tortosa 6010, Valls 14507, Vendrell 16040 ha. Die Weinausfuhr der Stadt Tarragona betrug 1893 15,8, 1894 nur 6,8 Mill. hl.

☞ Die bei den (in der Provinz Tarragona) gebauten Weinen angegebenen Zahlen lassen die Klassifikation derselben nach Alkohol-Gehalt erkennen. Es ist dies so zu verstehen, daß, wenn z. B. ein mit *1* bezeichnetes Gewächs 18%, ein mit *8* angedeutetes im Verhältnis nur 10% Alkohol enthält.

* = in dem Distrikt Falset.
** = „ „ „ Gandesa.
† = „ „ „ Montblanch.
†† = „ „ „ Reus.
× = in dem Distrikt Tarragona.
×× = „ „ „ Tortosa.
⚲ = „ „ „ Valls.
‡ = „ „ „ Vendrell.

‡ Aiguamurcia. *w. r. 5.*
Albillo (Villafranca).
‡ Albiñana. *r. 3.*
×× Alcanar. *r. 4.*
Alella (Barcelona).
†† Alforja. *r. 4.*
⚲ Alió. *r. w. 3.*
†† Almoster. *r. 4.*
‡ Altafulla. *r. 4.*
×× Ampolla. *r. 3.*
Ampurdan (Gerona).
‡ Arbós. *r. w. 3.*
× Argilaga. *w. r. 5. 6.*
** Ascó. *r. 5. 6.*
Bajo.
‡ Bañeras. *r. 3.*
† Barberá. *r. w. 7.*
Barcelona.
— Moscatel.
** Batea. *r. 5. 6.*
‡ Bellbey. *r. 3.*
* Bellmunt. *r. 1.*
** Benisanet. *r. 5. 6.*
‡ Bonastre. *r. 4.*
†† Botarell. *r. 4.*
†† Borjas del Campo. *r. 3.*
⚲ Brafim. *w. r. 3.*
Calonge (Süßwein).
†† Cambrils. *r. w. 3. 4.*
Campo.

⁎ Canonja. *w. r. 4.*
* Capsanes. *r. w. 2.*
Cardona (Barcelona).
†† Castellvell. *r. w. 4. 3.*
⁎ Catllar. *w. r. 5.*
⁑ Cherta. *r. 4.*
⁎ Constanti. *r. w. 5. 6.*
* Cornudella (Priorato). }
‡ Creixell. *r. 3.* [*r. 2.*}
† Espluga de Francoli. *r. w. 5.*
* Falset. *r. 2.*
* Figuera. *r. 3.*
** Flix. *r. 4. 5.*
⁑ Galera. *r. 4.*
** Gandesa. *r. 4. 5.*
Gerona. *r.*
⁑ Ginestá. *r. 3.*
Gratallops (Priorato). }
Lerida. *w.* [*r. w. 1.*}
Llansá (Gerona).
* Lloá. *r. 3.*
* Marsá. *r. w. 2.*
Martorell (Barcelona).
⁑ Masdenverge. *r. 4.*
* Masroig. *r. w. 2.*
Mataro (Barcelona),
† Montblanch. *w. r. 6. 7.*
†† Montbrió. *r. w. 3. 4.*
‡ Montmell. *r. 3.*
** Mora de Ebro. *r. w. 4. 5.*
⁎ Morell. *w. r. 5.*
† Ollés. *w. r. 8. 7.*
⁎ Pallaresos. *w. r. 5.*
⁎ Perafort. *w. r. 4.*
⁑ Perelló. *r. 4.*
⚲ Picamoixons. *r. 4.*
† Pira. *w. r. 8. 7.*
⚲ Pla de Cabra. *r. w. 5.*
⚲ La Plana. *r. w. 4.*
⁎ Pobla de Mafumet. *w. r. 5.*
‡ Pobla de Montornés. *r. 3.*
* Poboleda. *r. 1.*
* Porrera (Priorato). *r. 1.*
** Prat de Compte. *r. 3. 4.*
Priorato. *r.*
⁎ Puigdelfi. *w. r. 5.*
⚲ Puigpelat. *w. r. 3.*
⁎ Raurell. *w. r. 5.*
†† Reus. *r. w. 3. 4.*
Ribas (Gerona).
* Riudecañas. *r. 3.*
†† Riudecols. *r. w. 3.*
†† Riudoms. *r. w. 3.*
† Rocafort. *w. r. 8. 7.*
⁑ Santa Barbara. *r. 4.*
⚲ Santas Creus. *w. r. 5.*
⁎ Secuita. *w. r. 5. 4.*
La Selva (Tarragona). *r.*
Sitjes (Barcelona). *s.*
† Solivella. *w. 8.*
Sueca (Lerida).
⁎ Tarragona. *r. w. 4.*
Tarrasa (Barcelona).
‡ Torredembarra. *r. w. 3.*
* Torroja (Priorato). *r. 1.*
⁑ Tortosa. *r. 4.*
⁑ Ulldecona. *r. 4.*
* Ulldemolins. *r. 4.*
† Vallclara. *w. r. 7.*
⚲ Vallmoll. *w. r. 4.*
⚲ Valls. *w. r. 3.*
‡ Vendrell. *r. w. 3.*
⚲ Vilarrodona. *w. r. 4.*
⁎ Vilaseca. *r. w. 4.*
* Vilella alta (Priorato). *r. 2.*
* Vilella baja. *r. 2.*
† Vimbodi. *w. r. 6.*
Xarello (Villafranca).

i) Léon. Leon. Leon.

Leon, ehemaliges Königreich im nordwestlichen Teile Spaniens, wird im N. durch Asturien, im O. durch Altkastilien, im S. durch Estremadura und im W. durch Portugal und Galicien begrenzt, umfaßt die Provinzen Leon, Zamora und Salamanca mit 38502 qkm und 965181 Einw. — Der Weinbau dieses Landes liefert nicht genug, um den Bedarf der Bewohner zu decken; das Erzeugnis ist in der Hauptsache Rotwein.

Baños de Bejar (Salamanca).
Saucelle (Salamanca).
Zamora. *L. 2.*

k) Murcie. Murcia. Murcia.

Murcia, ehemals maurisches Königreich am Mittelmeer, zerfällt seit 1833 in die Provinzen Murcia und Albacete. — Wein wird in der Provinz Murcia namentlich im Segurathal gebaut; auch Albacete hat nicht unbedeutenden Weinbau, hauptsächlich in der Umgebung der gleichnamigen Hauptstadt.

Albacete.
Caravaca. *r.*
Cartagena. *r.*
Jumilla, Ebro Port.
Moratalla.
Murcia.
Segura (Murcia).
Spottorno (Cartagena).

l) Navarre. Navarra. Navarra.

Navarra, ehemaliges Königreich, jetzt Provinz im nördl. Spanien, am Südfuß der westlichen Pyrenäen, grenzt im N. an Frankreich, im O. und S. an Aragonien, im S. an Altkastilien, im W. an die Baskischen Provinzen, zählt auf 10478 qkm 304122 Einw. — Der fruchtbarste Landstrich von Navarra ist die Ribera (das Ufer), etwa 26 Ortschaften umfassend. Hier wird Wein in Menge gebaut, namentlich bei Peralta am Arga.

Corella (Navarra).
Estella (Navarra).
Lerin (Navarra).
Murchante (Navarra).
Navarra. *r.*
Peralta. *w.*
Puente la Reina (Navarra).
Tafalla (Navarra).
Tudela (Navarra). *r.*

m) Valence. Valencia. Valencia.

Valencia, ehemaliges Königreich, am Mittelmeer, hat auf 22876 qkm 1459465 Einw. und umfaßt die drei Provinzen Valencia, Alicante und Castellon de la Plana. Der Boden ist in den Gebirgen wenig ergiebig, in den Thälern und der Küsten-Ebene dagegen höchst fruchtbar. — Über

den Weinbau in Valencia schreibt uns das dortige Kaiserlich-Deutsche Konsulat: In der Provinz Valencia sind mit Wein angebaut 104500 ha, welche einen durchschnittlichen Ertrag von 2350000 hl Wein im Werte von 7 Pesetas per hl liefern. In der Provinz Castellon sind 56000 ha dem Weinbau gewidmet und liefern einen Ertrag von 1260000 hl im Werte von 10 Pesetas pro hl durchschnittlich. Das Durchschnitts-Ergebnis per ha wird mit 22,50 hl per ha angenommen. Das Erzeugnis, fast durchgängig Rotweine, unterscheidet man nach den verschiedenen Distrikten, Thälern oder Höhenzügen; es werden danach im Handel genannt: 1. Benicarló-Weine, vollblütig, von 13 bis 14°. 2. Sagunto-Weine, vollblütig, von 14 bis 17°. 3. Canal de Navarez-Weine, leichtfarbig, von 10 bis 12°. 4. Chelva-Pedralva-Liria-Weine, mittelfarbig, von 14 bis 17°. 5. Requena-Utiel-Weine, dickfarbig, etwas rauh, von 10 bis 12°. 6. Chiva-Buñol-Cheste-Weine, mittelfarbig, etwas rauh, von 14 bis 17°. 7. Valle-Albaida-Weine, leichtfarbig, von 13 bis 14°. Die Weine werden durchweg wenig oder gar nicht gepflegt und kommen kurz nach der Ernte in der Hauptsache als Verschnitt-Weine, wozu durch Farbe und Gehalt geeignet, in den Handel. Die Provinz Alicante genießt als Weinland einen sehr guten Ruf. Neben dem Jerez ist der Alicantewein einer der edelsten spanischen Weine. Er wächst in der Nähe der Hauptstadt Alicante, zum großen Teil am Nordabhange des mit dem starken Kastell Sta. Barbara gekrönten Felsberges. Der Alicante ist ein dunkelroter, süßer und feuriger Wein; eine geringere, herbere Sorte heißt Alaque. Weine aus der Provinz Valencia werden auch als Alicante-Weine in den Handel gebracht. Denia ist berühmt durch seinen ausgedehnten Rosinen-Handel.

Alicante. *r. w.*
— Alaque.
— Fondillon.
Benicarlo (Castellon). *r.*
Beniganim (Valencia).
Chelva (Valencia).
Cofrentes (Valencia).
Gestalgar (Valencia).
Jarafuel (Valencia).
Mistela. *s.*
Montesa (Valencia).
Orihuela (Alicante).
Requena (Valencia).
Sagunto (Valencia). *r.*
Salsadella (Castellon).
Teulada (Alicante).
Torrente (Valencia).
Valencia. *L.*
Vallanca (Valencia).
Vinaroz (Castellon). *r. w.*

n) Les Baléares. Balearen. The Balearic Islands.

Balearen, Islas Baleares, eine aus den drei Hauptinseln Mallorca, Menorca und Cabrera bestehende spanische Insel-Gruppe im Mittelmeer, von der Küste von Valencia durch einen 800 m tiefen Meeresarm getrennt. Die Balearen bilden mit den Pityusen (d. h. »Pinien-Inseln«) Ibiza und Formentera eine Provinz mit sechs Gerichts-Bezirken. — Die Provinz zählt auf 5014 qkm 312593 Einw. — Nach der *Asociacion de agricultores de España* betrug 1893 die Weinbau-Fläche der Balearen 18374 ha, welche einen Ertrag von 397480 hl lieferten. Die Insel Mallorca (sprich »maljorka«) oder Majorca ist die größte der Balearen und hat Überfluß an guten Weinen. Die Bergabhänge, wohl bewässert und gut angebaut, tragen, begünstigt vom herrlichsten Klima, üppige Reben, während die Thäler häufig mit Orangen-Pflanzungen erfüllt sind. Vortreffliche Rotweine gewinnt man in der Umgegend von Palma, auch erzeugt diese Gegend gute Weißweine (Alba Flor). Im Nordosten der Insel liefert Pollensa oder Pollenza einen hochgeschätzten Wein. Menorca oder Minorca hat, wie Mallorca, im Norden fast durchgehends hügeligen, im Süden ebenen Boden, ist weniger fruchtbar und wasserreich wie jene, baut aber ziemlich viel Wein. Es sind dies zum Teil vortreffliche Weine, teils andere, welche zur Branntwein-Herstellung Verwendung finden. Die kleine Insel Cabrera (nicht zu verwechseln mit der zur ital. Provinz Sassari gehörigen gleichnamigen Insel) ist für den Weinbau von keiner Bedeutung. Dagegen treibt die Pithyusen-Insel Ibiza oder Iviza in fruchtbaren Thälern ansehnlichen Weinbau. Formentera, die Weizen-Insel, hat ebenfalls einigen Weinbau.

Alba Flor. *w.*
Arta (Mallorca).
Escorca (Mallorca).
— Malvazia.
Escorca Montano.
Formentera. *r. w.*
Ibiza, Iviza. *r. w.*
Mallorca (Selbstwein).
Menorca, Minorca. *w.*
Palma. *r. w.*
Pollenza, Pollensa.
Soller (Mallorca).
Villacarlos (Menorca).

XX. Turquie. Türkei. Turkey.

Türkei, Osmanisches Reich, Memalik i Osmanije, das gesamte unter dem Sultan in Konstantinopel stehende Länder-Gebiet, welches sich über Teile von Europa, Asien und Afrika erstreckt. Die europäische Türkei, den mittleren Teil der Balkan-Halbinsel nebst zahlreichen Inseln einnehmend, umfaßt außer Bosnien und der Herzegowina, die unter österreich. Verwaltung stehen, sowie außer dem tributären Fürstentum Bulgarien, an unmittelbaren Besitzungen 168000 qkm mit 5,6 Mill. Einw. Sie bestehen aus den Landschaften Albanien, Macedonien und dem südlichen Thrazien sowie der Insel Kreta. — Wein wird in Thrazien, Macedonien, auf den Küsten-Strichen Kleinasiens und auf den Inseln in ziemlicher Ausdehnung gebaut. Über türkischen Weinbau schreibt uns die Firma L. Hensel's Erben in Konstantinopel: Die hauptsächlichsten türkischen Weingegenden sind: Xastro, Ganos, Choras, Myriophyto, Periatassis, Artaki, Kirkklissé, Sufli, Aretzou, Marmara, Tenedos. Fast alle diese Städte erzeugen nur Rotwein, von dem ein großer Teil nach Frankreich ausgeführt wird, wo er sehr gesucht ist. Die Verkäufe finden gewöhnlich Mitte Oktober statt, die Preise schwanken fast immer zwischen 25—30 Para (12—15 c) per Oka (1280 g). Bis vor etwa fünf Jahren war der Export, besonders nach Bordeaux und Cette, sehr bedeutend, als aber vor einigen Jahren der Einfuhrzoll für türkische Weine in Frankreich erhöht wurde, hat das Geschäft seither fast ganz aufgehört.

a) Albanie. Albanien. Albania.

Albanien, albanesisch Schkiperia, türkisch Arnaut, eine wilde Gebirgs-Landschaft am Adriatischen und Ionischen Meer, treibt ebenfalls Weinbau. Albanien umfaßt den südlichen Teil des alten Illyrien, sowie das alte Epirus, heutzutage die Vilajets Jannina, Monastir, Skutari und zum Teil Kosovo. Nach Mitteilungen aus Prizren im Vilajet Kosovo wurden 1892 ungefähr 45000 Oka (567 hl) Wein nach Tašdlidža ausgeführt. Avlona im Vilajet Jannina erzeugt einen Rotwein, welcher bei geeigneter Behandlung recht trinkbar sein könnte, aber infolge des Mangels guter Keller und durch nicht genügende Sorgfalt bei der Bereitung im Sommer ungenießbar und sauer wird.

Ambelakia (Jannina).
Arta (Jannina).
Avlona (Jannina). *r.*
Delvinaki (Jannina). *r.*
Ipek (Kosovo). *r.*
Kalarites (Jannina).
Kalkandelen (Kosovo). *r.*
Konitza. *r.*
Lelovo (Jannina).
Ochri (Jannina). *r.*
Prizren, Prisren.
Resna (Jannina).
Üsküp, Uskub, Üschküb (Kosovo).

b) Macédoine. Macedonien. Macedonia.

Macedonien, Makedonien, die sich an den nordwestlichen Winkel des Ägäischen Meeres (Golf von Saloniki) anschließende Landschaft der Balkan-Halbinsel, rings von hohen Gebirgen eingeschlossen, war schon im Altertum durch seinen Reichtum an Wein berühmt, der besonders an den Küsten-Strichen trefflich gedieh. Gegenwärtig bildet das Land das türkische Vilajet Saloniki zum größten und das türkische Vilajet Monastir zum kleineren Teil und umfaßt etwa 39600 qkm mit 700000 Bewohnern. — Macedoniens Weine sind mit wenigen Ausnahmen als mittlere Trinkweine zu bezeichnen. Viel ließe sich in diesem von Phylloxera und Peronospora und anderen Rebkrankheiten verschonten Lande durch vernünftige Behandlung des Weines erreichen. Der Haupthandelsplatz ist Saloniki (Salonichi), wo auch Weine von den Inseln, sogenannte archipelagische Weine, türkischen und griechischen Ursprungs, in den Handel kommen. Aus Konsulats-Berichten entnehmen wir folgendes über den Weinbau Macedoniens: Die wichtigsten Weinbau-Regionen sind das Vardarthal und die chalcidische Halbinsel. Das Vilajet Saloniki hat eine Weinbau-Fläche von mehr als 27000 ha. Die Weinbereitung ist eine sehr primitive und läßt viel zu wünschen übrig, da es dem Weinbauer an Erfahrung und Kenntnis fehlt. Die Qualität des macedonischen Weines ist je nach dem Erzeugungsort sehr verschieden; sein Gehalt schwankt zwischen 10 und 14°. Die durchschnittliche Jahres-Produktion an Wein in Macedonien wird folgendermaßen veranschlagt: Vilajet von Saloniki 120000 hl, Monastir 35000 hl, Üsküb 60000 hl, Prisren und Novibazar 50000 hl, zusammen 265000 hl. In einem guten Jahre kann die Produktion die Höhe von 350000 hl erreichen. Im Jahre 1890 betrug die Ernte nur 210000 hl. Die Ausfuhr ist unbedeutend, etwa 3 bis 4000 hl gehen nach Ägypten und einigen türkischen Häfen. Zur Begünstigung des Weinexports gewährt die ottomanische Regierung den Exporteuren eine Rückzahlung von 5% der Abgaben, welchen die Erzeugung von Wein und Spirituosen unterliegt.

Athos. *r.*
Gomendza.
Hagia-Paulo. *r.*
Kastoria. *r.*
Njeguschte, Niagusta, Niausta.
Orphani, Orfani.
Seres, Siroz.
Vardar.

c) Thrace. Thrazien. Thrace.

Thrazien, das Land zwischen Donau, Schwarzem Meer und Propontis, vom Hämos und Rhodope-Gebirge durchzogen und vom Hebros (jetzt Maritza) durchströmt, hat bedeutenden Weinbau. Über den Weinbau des Vilajets Adrianopel erhalten wir vom Kaiserlich-Deutschen Vize-Konsulat in Adrianopel folgenden Bericht: Die besten Weine des Vilajets wachsen im Sazlü Malkač Dere, also in dem Thale des Sazlü Malkač, der sich in den Ergené, einen linken Nebenfluß der Marica ergießt. Weine erster Qualität dieser Gegend sind jene von Zalüf und Aslan (Arslanlii), auch der von Scharablar (Sarablar) wird gerühmt. Weine zweiter Qualität sind jene von Sufli (Sofilu), Jenidje und Dimotika, ferner Gallipoli, Rodosto und Myriophyto sowie Xanthi und Gümüldjina. Weine dritter Qualität sind jene von Adrianopel. Zur vierten Qualität gehören jene von Kirkklissé und Umgebung, nämlich Uskub (Skopa) und Kavakly. Das Vilajet von Adrianopel ist sehr weinreich, doch läßt sich die Rebfläche nicht genau ermitteln. Die Mehrzahl der hiesigen Weine ist rot, nur selten findet man weißen Wein. Die besseren Sorten sind haltbar und werden ausgeführt. Nach zuverlässigen Schätzungen sollen 1895 in den Geländen von Zalyf und Aslan gegen 2500000 Okka (1 Okka = 1282,945 g), in Sufli gegen 1250000 Okka und in Kirkklissé 8000000 Okka zu erwarten sein. Diese seit Jahrzehnten beste Ernte hat natürlich einen höchst ungünstigen Einfluß auf die Preise ausgeübt.

Adrianopel.
Aretzou.
Artaki.
Aslan.
Choras.
Dimotika.
Enos.
Gallipoli.
Ganos.
Gümüldjina.
Jenidge.
Kavakly.
Kirkklissé.
Myriophyto.
Periatassis.
Rodosto.
Scharablar, Sarablar.
Sufli, Sofilu.
Tschataldscha.
Tschorlu, Tschurlu.
Wisa.
Xanthi.
Xastro.
Zalüf, Zalyf.

d) Chypre. Cypern. Cyprus.

Cypern, griech. Kypros, türk. und arabisch Kibris, eine zum Osmanischen Reiche gehörige, seit 1878 unter engl. Protektorat stehende Insel am östlichen Ende des Mittelmeeres, umfaßt einen Flächenraum von 9601 qkm mit 209291 Einw. — Die Cyper-Weine haben von jeher in gutem Rufe gestanden. Berühmt sind der Commanderia aus der Gegend von Limisso und der Mavro, welch' letzterer ausgeführt wird. Die Cyper-Weine sind anfangs rot, werden nach fünf bis sechs Jahren blässer; nur der äußerst süße Muskateller hat in den ersten Jahren eine weiße Farbe, die sich mit zunehmendem Alter in rot verwandelt. Da diese Weine anfangs in verpichte Schläuche gefüllt werden, haftet ihnen ein starker Pechgeruch an, der sich erst nach mehreren Jahren verliert.

Commanderia. *s.*	Limasol.	Nicosia.
Eptagon.	Mavro.	Paphos.
	Muskateller. *s.*	

e) Îles de mer de Marmara. Inseln des Marmara-Meeres. Sea of Marmora Islands.

Das Marmarameer, zwischen Europa und Asien, steht durch die Dardanellen-Straße mit dem Ägäischen Meer, und durch den Bosporus oder die Straße von Konstantinopel mit dem Schwarzen Meer in Verbindung. Im Marmarameer liegen die Inseln Marmara, Kulali, Liman Pascha, Kalolimni, östlich von der kleinasiatischen Halbinsel Artaki die drei kleinen Inseln St. Georg, St. Andreas und Mola, ganz im Nordosten des Meeres die neun Prinzen-Inseln.

1. Marmara. Marmara. Marmora.

Marmara-Insel, große Insel, welche dem Marmarameer den Namen gegeben hat, ist 20 km lang und 10 km breit und hat über 4000 Einwohner. Sie ist berühmt durch ihren vortrefflichen Wein.

Marmara.		

2. Liman Pacha. Liman-Pascha. Liman Pasha.

Türkische Insel im Marmarameer, an der Küste von Anatolien, treibt starken Weinbau.

Liman-Pascha.		

3. Kalolimni. Kalolimni. Kalolimni.

Türkische Insel im Marmarameer, an der asiatischen Küste, am Eingang des Mundaniagolfs, hat geringen Weinbau.

Kalolimni.		

4. Prinkipo. Prinkipo. Prinkipo.

Prinkipo, Papa-Adassi, Papadonisia, die bedeutendste der Prinzen-Inseln im Marmarameer. Die Nordseite der Insel ist am besten angebaut und erzeugt Wein und Garten-Früchte, Oliven, Granat-Äpfel usw. — Von der aus neun Inseln bestehenden Gruppe der Prinzen-Inseln sind außer Prinkipo nur noch Proti, Antigoni und Chalki bewohnt.

Prinkipo.		

5. Proti. Proti. Proti.

Die nördlichste der Prinzen-Inseln im Marmarameer, mit nur einigen Dörfern und unbedeutendem Weinbau.

Proti.		

6. Antigoni. Antigoni. Antigoni.

Antigoni, Antigona, türkische Insel im Marmarameer, eine der neun Prinzen-Inseln, mit unbedeutendem Weinbau.

Antigoni.		

f) L'Archipel. Archipel. Archipelago.

Unter dem Namen »Archipelagus« oder »Archipel« versteht man die Inselwelt des Ägäischen Meeres, zwischen Griechenland und Kleinasien. Wir wollen hier nur die in türkischem Besitz befindlichen Inseln, und unter diesen nur die erwähnen, welche für den Weinbau einigermaßen von Bedeutung sind.

I. Karpathos. Karpathos. Karpathos.

Karpathos, Kerpe, im Abendland auch Skarpanto, im südöstlichsten Teile des Ägäischen Meeres, zwischen Kreta und Rhodos, hat nur unbedeutenden Weinbau.

Karpathos.		

Kasos. Kasos. Kasos.

Kasos, türkisch Tschoban Adassi, Kosso, eine der Sporaden, im Südwesten von Karpathos, zwischen dieser Insel und Candia, ist eine einzige aus Kreidekalk bestehende Bergkette. Der Weinbau ist hier der Haupterwerbzweig der Bewohner.

Kasos.		

Crète. Kreta. Crete.

Kreta, neugriechisch Kriti, türk. Kirid, ital. Candia, franz. auch Candie, Insel im Mittelmeer, südlich dem Ägäischen Meere vorgelagert, umfaßt 8618, nach anderer Messung 8694 qkm mit 294000 Einw. Das Vilajet Kirid zerfällt in die fünf Sandschaks Kanea, Candia, Retimo, Sphakia und Lasithi (Laschid). — Die Insel hat nicht unbeträchtlichen Weinbau. Nach Konsulats-Berichten aus Kandia gelangten 1891 8 Mill. Oka Wein und 3 Mill. Oka Rosinen zur Ausfuhr. In den letzten Jahren hat sich der Anbau der Reben daselbst vervierfacht, und fortwährend werden noch neue Weingärten angelegt. Das Bebauen des Bodens geschieht immer noch mit Hacke und Spaten; auch läßt die Bereitungs-Weise des Weines viel zu wünschen übrig, und ist das Produkt im Verhältnis zur Güte der Frucht von minderer Qualität.

Kandia. *w. r.*	Kissamo. *r.*	Sphakia.
Kanea. *r.*	Retimo.	

Rhodes. Rhodus. Rhodes.

Rhodos, Rhodus, im südöstlichen Teile des Ägäischen Meeres, etwa 20 km von der südwestlichen Küste Kleinasiens, genoß im Altertum einen guten Ruf als Weinland, welcher sich bis auf die Jetztzeit erhalten hat.

Rhodos. *w.*		

II. Chio. Chios. Chios.

Chios, Chio, Skio, türkisch Sakys-Adassi, an der Westküste Kleinasiens, zwischen Lesbos und Samos, eine der fruchtbarsten unter den Inseln im Ägäischen Meere, bedeckt 826,7 qkm. Im Altertum war die Insel durch ihre vortrefflichen Weine und Feigen berühmt. Virgil nennt die Weine von Chios den wahren Nektar der Götter. Noch heute steht der chiotische Wein in gutem Rufe.

Chios. *w.* — Muskat.		

Kos. Kos. Kos.

Kos, Koos, jetzt Istanköi oder Stanko, früher Meropis, im Nordwesten von Rhodos, war im Altertum durch seinen Wein berühmt, und noch heute bilden Zitronen und Wein die Haupterzeugnisse der einst dem Asklepios geheiligten Insel.

Kos.		

Léros. Leros. Leros.

Leros, türkische Insel vor der Westküste Kleinasiens, westlich von dem Busen von Mendelia, meist gebirgig, zählt auf 64 qkm 3000 griechische Einwohner, welche sich mit Wein-, Oliven- und Getreidebau beschäftigen.

Leros.		

Lesbos. Lesbos. Lesbos

Lesbos, Mytilini, von den Türken Midillü genannt, nahe der westlichen Küste Kleinasiens, hat auf 1750 qkm 40000 Einw. — Der lesbische Wein war im Altertum berühmt, und noch heute führt die Insel vortreffliche Weine und Südfrüchte aus.

Lesbos.		
— Muskat.		

Patmos. Patmos. Patmos.

Patmos, von den Italienern im Mittelalter Palmosa, jetzt Patmo genannt, eine felsige Insel im Ikarischen Meere, zu den türkischen Sporaden gehörig, nordwestlich von Leros, hat ungefähr 60 km Umfang. Die Insel ist schlecht angebaut und erzeugt nur wenig Wein.

Patmos.		

Samos. Samos. Samos.

Samos, von den Türken Susam-Adassi oder Beylik-Sissam genannt, nahe der Westküste Kleinasiens, im ägäischen Meer, durch den schmalen Kanal Kleinboghaz von der Küste von Anadoli getrennt. — Der Weinbau ist hier ein Haupterwerbszweig der Bewohner und nimmt unter den Ausfuhr-Artikeln den ersten Rang ein. Die gesamte Ausfuhr betrug 1893 18356863 Piaster, wovon 11296000 Piaster allein auf Wein kamen.

Samos.		
— Ausbruch.		
— Muskat. *w.*		

Ténédos. Tenedos. Tenedos.

Tenedos, von den Türken Bogdscha-Adassi genannt, kleine gebirgige, aus Trachyt bestehende vulkanische Insel südlich vom Eingang in die Dardanellen. Der Weinbau bildet hier den Haupterwerbzweig der Bewohner. Schon im Altertum war der Wein von Tenedos berühmt. Noch heute erzeugt man einen vortrefflichen, dem Bordeaux-Wein ähnlichen Rotwein.

Tenedos. *r.*		
— Muskat. *r. w.*		

III. Lemnos. Lemnos. Lemnos.

Lemnos, jetzt Limnos oder Limni, ital. Stalimene, franz. auch Stalimène, die bedeutendste Insel des nördlichen Ägäischen Meeres, zwischen dem Athos und der Küste von Troas, hat auf 477 qkm 12000 Einw. — Die Insel erzeugt in den fruchtbaren Thälern viel Wein und Oliven.

Lemnos.		
— Muskat.		

Samothrace. Samothrake. Samothraki.

Samothrake, von den Griechen Samothraki, von den Türken Samaderek genannt, eine gebirgige Insel im nördlichsten Teile des Ägäischen Meeres, 36 km von der thrazischen Küste entfernt, gehört zum türk. Vilajet Dschesairi-Bahri-Sefid. — Der Weinbau ist hier von keiner solchen Bedeutung, wie auf den anderen Inseln des Ägäischen Meeres. Die zu demselben Vilajet gehörige Insel Imbros, an der linken Seite des Eingangs zur Dardanellen-Straße, hat keinen Weinbau.

Samothrake.		

Thasos. Thasos. Thasos.

Thasos, Thaso, im nördlichsten Teile des Ägäischen Meeres, nur 7 km von der Küste Thraziens entfernt, hat auf 393 qkm etwa 10000 Einwohner. — Im Altertum war der Wein der Insel berühmt heute ist der Weinbau unbedeutend.

Thasos.		

II. Abschnitt.

Schaumweine,

nach Ländern (geographisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Herstellung des Champagners.

Was ist Champagner? Natürlicher Schaumwein, dem die Kohlensäure nicht von außen her gewaltsam eingepumpt, sondern der auf künstlichem Wege nur genötigt wird, das bei der Gärung entwickelte Gas bis zum Augenblicke des Verbrauchs bei sich zu behalten. Der Name »Sekt« als Bezeichnung für Schaumweine stammt von dem Schauspieler *Ludwig Devrient,* der oft in der Weinstube von Lutter & Wegener in Berlin verkehrte und sich dort gern der Redeweise von Shakespeares Falstaff bediente, der in König Heinrich IV. mehrfach *»a cup of sack«,* d. h. ein Glas Sekt (Süßwein) fordert. Sekt ist ein Lehnswort aus dem Spanischen (vino secco = trockener Wein), in den Niederlanden in Sek, in England in Sack umgebildet und ursprünglich starke süße Weine bezeichnend (Palmsekt, Madeirasekt, Malagasekt).

Die Weinrebe in der Champagne ist sehr alt; zahlreiche Abdrücke im tertiären Gestein des Landes sollen beweisen, daß das kostbare Gewächs bereits vor der Sündflut den gesegneten Gefilden der Champagne entsproß. Mehr bekannt ist, daß die Phokäer die Rebe nach Frankreich verpflanzt haben. Späterhin ist im Testament des heiligen Remigius, eines der ersten Bischöfe von Reims († 533), von Weinbergen die Rede. In den nächstfolgenden Jahrhunderten entfaltete sich die Kultur der Rebe unter der Leitung gartenbaukundiger Mönche zu hoher Blüte. Man erzählt, König Wenzel habe, als er wegen Abschlusses eines Vertrages mit Karl VI. im Jahre 1398 nach Reims kam, soviel Geschmack an dem Rebensaft des Landes gefunden, daß er davon mit täglich wachsendem Vergnügen genoß. Auch Leo X., Kaiser Karl V., Heinrich VIII. von England, Franz I. tranken mit Vorliebe den Champagner. Heinrich IV., welcher während seiner Kriege mit der heiligen Liga die Landschaft zwischen Château-Thierry und Reims besetzt hielt, soll sogar eine Kelterei in Ay besessen haben. Bei den berühmten Prunkmahlen Philipps von Orléans errang der Champagner das ungeteilte Lob aller Feinschmecker.

Bis dahin kannte man den Champagner nur als »stillen« Wein, als unter Ludwig XIV. der schäumende Wein durch einen Mönch der Abtei Haut-Villers, Dom Pérignon (1670—1715), bekannt wurde. Nun soll man aber nicht denken, daß der Champagner damals mit derselben Kunstfertigkeit behandelt wurde, welche die heutige Reimser Industrie anwendet. Im Jahre 1700 war dieser »Knallwein« *(vin pétillant)* bereits in Paris zu haben, fand aber vorerst keinen Anklang, nach den einen, weil man in dem »Pfropfentreiber« ein Produkt der Hölle witterte, nach den anderen, weil er noch nicht recht schmackhaft war. Letztere Begründung hat die Wahrscheinlichkeit für sich; denn man kannte damals den Weg zur Entfernung der abgelagerten Bestandteile, die richtige »Dosierung« und vieles andere der heutigen modernen Herstellungs-Weise noch nicht. Die birnenförmigen Flaschen, auf die man den Wein zog, nannte man recht bezeichnend *flacons pétillants,* später *saute-bouchon* (Springpfropfen). Öffentlich erwähnt wurde der Champagner 1718 mit dem Bemerken, daß er jetzt seit zwanzig Jahren bekannt sei. Dem widerspricht aber eine Rechnung im königl.-sächsischen Archiv, laut welcher König August der Starke schon im Jahre 1694 »Champagner von der moussierenden Sorte« bezog. Der König hatte auf seiner Prinzen-Reise Geschmack an französischem Weine gefunden. Als er im April genannten Jahres durch den Tod seines Bruders, des Kurfürsten Johann Georg IV., zur Regierung gelangt war, ließ er sich alsbald diesen Wein schicken, der sein Lieblings-Getränk wurde. Vorher hatte sich keiner in den Kellern befunden. Nach einer Rechnung von 1717 bezog der König seinen Champagner direkt aus Paris. Bei der Aufnahme des Inventars

im königlichen Hofkeller zu Dresden vom Jahre 1699 bestand damals der ganze Vorrat an Champagner aus 160 Flaschen, jede im Preise von einem Dukaten.

Vor der französischen Revolution gelangte wenig Champagner ins Ausland, allmählich aber hob sich der Verbrauch, namentlich seit Anfang des 19. Jahrhunderts infolge der napoleonischen Kriege nahm der Konsum einen immer rascheren und größeren Aufschwung. Den bedeutsamen Wendepunkt in der Geschichte des Champagners bildet jedoch das Jahr 1814, als Deutsche, Österreicher, Russen, Engländer, Schweden die Bekanntschaft des edlen Göttertrankes machten. Seither häuften sich die Bestellungen, aus dem Tausender- wurde ein Millionen-Handel.

Nach einer von der Handels-Kammer in Reims veröffentlichten Zusammenstellung stieg die Zahl der in Frankreich verbrauchten Flaschen von 2225000 im Jahre 1844/45 auf 4558000 im Jahre 1891/92, und die der ausgeführten Flaschen von 4380000 im Jahre 1844/45 auf 16685900 im Jahre 1891/92. Am höchsten belief sich die Ausfuhr im Jahre 1890/91, nämlich auf nahezu 22 Mill. Flaschen. Der Wert des verkauften Champagners betrug im Jahre 1844/45 6635000 Frcs., überstieg im folgenden Jahre sieben Millionen und betrug 1868/69 nahezu 16 Mill., fiel 1870/71 auf 9 Mill. und erhob sich 1871/72 auf 20 Millionen. Im folgenden Jahre wurde für 22 Mill. verkauft, der Betrag schwankte sodann zwischen 22 und 17 Millionen, bis er im Jahre 1889/90 23 Millionen, 1890/91 25776000 Frcs. und 1891/92 24243996 Frcs. erreichte.

Diesen allgemeinen Angaben wollen wir in aller Kürze noch einige über Herstellung des Champagners zufügen. Die sorgfältig ausgelesenen Trauben (die Lese findet in der Champagne gewöhnlich Ende Sept. bis Anfang Oktober statt) kommen ohne Verzug in die großen Keltern, welche meist groß genug sind, um 8 bis 10000 Pfund Trauben aufzunehmen. Diese Menge liefert einen Mostertrag von 2000 bis 2500 l. Die letzten Kelterdrücke, die etwa den fünften Teil ausmachen, werden nur zu »stillen« Weinen verwendet. Von der Kelter wird der Most in die aufs peinlichste gereinigten Fässer geleitet, um bei lose aufliegendem Spund in Gärung überzugehen. Der rohe Wein *(brut)* ist herb und zuckerarm, deshalb wird der Most nach der Gärung niemals rein verwendet, sondern es werden die verschiedenen Jungweine miteinander verstochen.

Nachdem der junge Wein von Mitte Dezember bis Mitte März wiederholt geschönt und abgestochen worden, beginnt man im April mit der Zusammenstellung der *Cuvées*, dieser wichtigsten aller Operationen der Champagner-Erzeugung. Es handelt sich darum, die Gewächse der hauptsächlichsten Lagen *(crus)* in einem gewissen Verhältnis, welches durch die Erfahrung und den Geschmack der leitenden Fachmänner bestimmt wird, miteinander zu verschneiden. Die Gewächse der verschiedenen Lagen entwickeln jede für sich eigenartige Vorzüge; aus diesen Mischungen soll nun ein harmonisches Ganzes, ein Wein entstehen, der neben einem schönen Bouquet und feinem Geschmack eine nicht aufdringliche Fülle besitzt. In der Champagne werden gewöhnlich ein Fünftel Wein von blaßroter Farbe aus dem Safte der blauen Trauben und ein Fünftel aus weißen Trauben gemischt. Der blaßrote Wein gibt den weinigen Grund, Milde und Rundung, der weiße Delikatesse und Frische, oft wird auch gleich gemischter Rebsatz angebaut und gekeltert.

Nach vier Wochen ist der Zeitpunkt gekommen, die in riesigen Fässern befindlichen Cuvées auf Flaschen zu bringen. In diesem Stadium unterscheidet sich der Wein nicht von den gewöhnlichen Jungweinen. Die gefüllten Flaschen werden zu großen Haufen, wagerecht liegend, in den Gärungs-Räumen aufgeschichtet. Infolge der noch verhandenen Fermente geht der Wein nunmehr eine zweite Gärung ein, wodurch sein Zucker-Gehalt teils in Alkohol, teils in Kohlensäure umgesetzt wird. Der durch diesen Prozeß äußerst hart und kaum genießbar gewordene Champagner kommt nun in die aus mehreren Etagen bestehenden Kellereien, um dort drei oder vier Jahre bei einer Temperatur von 9—10° zu reifen.

Durch die zweite Gärung haben sich mehr oder weniger feste Bestandteile im Wein abgesondert, welche ausgeschieden werden müssen, da jeder Wein in der Flasche, in der er entstanden ist, in den Handel kommt. Zu diesem Behufe stellt man die Flaschen schräg, mit der Mündung nach unten, auf besonders dazu hergerichtete Stellagen und rüttelt jede einzelne Flasche täglich während mehrerer Wochen. So erreicht man, daß aller Bodensatz auf den Kork niedersinkt und der Wein völlig blank wird. Dann erfolgt die eigentliche Fertigmachung.

Geschickte Hände lösen vorsichtig den immer schräg nach unten gehaltenen Kork, lassen denselben plötzlich springen und heben sogleich die Mündung nach

oben. Dieses Degorgieren erfordert große, durch lange Übung erworbene Geschicklichkeit. Der Niederschlag ist nun entfernt, und die zu einem geringen Teile mitentleerte Flasche sieht ihrer weiteren Behandlung entgegen.

Es erfolgt nun das Dosieren oder die Dosage. Der in den Flaschen befindliche Wein ist, wie schon vorher erwähnt, seines natürlichen Zucker-Gehaltes beraubt worden. Dieser letztere wird ihm in Form des sog. »Liqueurs« wieder zugeführt, erforderlichen Falles empfängt der Wein hierbei auch eine Färbung. Dieser »Liqueur« besteht aus reinem in edelstem Champagner aufgelösten Kandis-Zucker. Die Dosis des Liqueurs ist zu bemessen nach der in den verschiedenen Ländern herrschenden Geschmacks-Richtung; England verlangt herbe *(dry)*, sogar sehr herbe *(extra dry)*, Rußland süße *(doux)*, Deutschland halbsüße *(demi-sec)* Champagner.

Nach der Dosierung, die durch eigenartige Apparate geschieht, folgt die Schließung der Flaschen-Öffnung mittels eines gepreßten, vorher sorgfältig untersuchten Korkes, der mit Eisendraht umbunden wird. Diese Operation nennt man das Ficellieren. Die Flaschen werden schließlich noch einem längeren Lagern in den Kellereien überlassen, bis sie zur Versendung kommen und die letzte Ausstattung, das Coiffieren, empfangen durch Umkleiden des Kopfes und Halses mit einer Kapsel oder mit einem Lacküberzug. Eine geschmackvolle Etikette vervollständigt jene Dekoration, die Flaschen werden in farbiges Papier gerollt und mit einer Strohhülse überzogen.

Will man eine Sendung Champagner im eigenen Keller aufbewahren, so müssen die Strohhülsen von den Flaschen entfernt und letztere liegend aufbewahrt werden. Entgegen anderen Weinen gewinnen die Champagner-Weine durch allzu langes Lagern keineswegs.

Je nach dem Gehalt an Kohlensäure unterscheidet man drei Sorten des Champagners: *crémant*, leicht schäumend, mehr Rahm (crème) als Schaum entwickelnd, dann *mousseux* und *grand-mousseux*. Außerdem gibt man dem Champagner noch besondere Bezeichnungen, öfters auch nach der Farbe: *carte blanche, carte noire, carte jaune, rosé*. An Stelle des Rosé war früher der mehr bräunliche sogenannte *oeil de perdrix* (»Rebhuhn«) sehr beliebt, welcher aber seit mehr als einem halben Jahrhundert als minderwertig erkannt und aus der Mode gekommen ist.

Die Wirkung des Champagners in Bezug auf den menschlichen Organismus ist eine sehr anregende, belebende, ermunternde, wie sie kein anderes Getränk hervorzubringen vermag. Die Wirkung tritt in kürzester Zeit ein und verschwindet auch bald wieder, kein Wunder, daß dieser Wein als Göttertrank gepriesen und als die Krone des Weingenusses betrachtet wird. Daß der Genuß des Champagners das Leben nicht gerade kürzt, beweisen Veuve Clicquot sowie Moët, die beide bei dem Genuß ihrer Weine ein sehr hohes Alter erreichten. Madame Clicquot wurde 80, Moët gar 90 Jahre alt.

Neben der im Vorhergehenden geschilderten französischen Bereitungs-Methode gibt es noch eine, die in neuerer Zeit aufgekommen ist, wonach durch Einpumpen von Kohlensäure (wie bei künstlichen Mineral-Wässern) oder durch Imprägnierung von flüssiger Kohlensäure schäumende Weine dargestellt werden, welche sich in ihrem Geschmack sehr von den eigentlichen Schaumweinen oder Champagnern unterscheiden.

In Deutschland begann die Bereitung des Schaumweins zuerst 1826 in Eßlingen am Neckar (G. C. Kessler & Co.), in Heilbronn (Zeller & Stauch), in Berg bei Stuttgart (Ch. Müller), in Grünberg in Schlesien (Grempler & Co.), 1828 entstand in Frankfurt die Firma Gebr. Feist & Söhne, im Jahre 1836 bildete sich an der Elbe eine Aktien-Gesellschaft, die den Lößnitzer Wein in Champagner umwandelte. In demselben Jahre errichteten C. Burgeff & F. Schweickardt in Hochheim eine Champagner-Fabrik, welche jetzt unter der Firma »Hochheimer Aktien-Gesellschaft Burgeff & Co.« einen großen Ruf genießt, vier Jahre später entstanden die Firmen Gebr. Kempf in Neustadt, Engelmann & Co. in Stuttgart, u. a., überall nahmen rege Hände die Schaumwein-Fabrikation in Angriff. Im Jahre 1850 zählte man in Deutschland schon über 40 Schaumwein-Fabriken. Österreich (R. Schlumberger, Vöslau), Ungarn (J. E. Hubert, Preßburg), die Schweiz, selbst Rußland folgten dem Beispiele Deutschlands, und so entstand jene Industrie, die heute einen bedeutenden Teil des ganzen Handels einnimmt.

Europe. Europa. Europe.

I. France. Frankreich. France.

Henri Abelé, Reims.
Ackerman-Laurance, Saumur.
— carte blanche.
— Saumur champagne.
— dry royal sec.
— brut Saumur.
— brut royal.
— crème de Bouzy.
D'Airs et Cie., Reims.
Albert et Cie., Reims.
Alisse-Moignon fils et Cie., Mareuil-sur-Ay.
Allegro Champagne (Eug. Petit et A. Becrert), Reims.
Vve. Amiot, Saumur.
— carte rose.
— carte d'argent.
— carte noire.
— carte blanche.
— carte d'or.
— grand vin de réserve.
Vin mousseux d'Anjou.
— Savonniers.
J. B. Antelle, Épernay.
Vin mousseux d'Arbois.
A. Arnould, Avize.
Ch. Arnould et Cie., Reims.
— cuvée impériale.
— impérial sec.
Aubelle et Cie., Reims.
Henri Aubert, Avize.
Aubert et Brugnon, Ay.
Aubertin et Cie., Chalons.
— Chât. de Fagnières, carte noire.
— carte blanche.
Augé et Cie., Avize-Épernay, gegr. 1842.
— grand clos.
— carte noire.
— fleur de Bouzy.
— Ay carte blanche.
Ayala et Cie., Ay.
— carte blanche.
— carte noire.
Bara et Cie., Avize.
Barak et Boissevin, Épernay.
J. Barat et Cie., Épernay.
Charles Barbelet, Reims.
Bardoux-Brémont, Épernay.
— carte blanche.
— carte noire.
— extra dry.
Barnett et fils vergl. Périnet et fils. [Mareuil.]
Em. Batilet et Véry, [Mareuil.]
Émile Bender, Rilly.
— carte blanche.
F. Bernard et Cie. vergl. van der Vecken père et fils.
Bertault-Simon, Ay, gegr. 1834.
Berton, Épernay, gegr. 1811.
A. Bessand, Reims, gegr. 1825.
Edm. Besserat, Ay.
— dry.
— rosé.
— clos St.-Urbain.
Billecart-Salmon (Billecart père et fils succs.), Mareuil-sur-Ay.
Binet fils et Cie., Reims.
— Élite.
Bisinger et Cie., Avize.
— crème de Bouzy.
— perle d'or (cuvée reservée).
— Sillery. [reservée).]
— Sillery grand mousseux.
— Tisane.
— Verzenay.
— Verzenay impérial.
Blei frères, Reims.
Marquis du Bleu, Reims.
Bocage et Cie., Reims.
H. Boisseau fils, Saumur.
Boizet père et fils, Épernay.
Boll et Cie., Reims.
— qualité extra.
— très-sec.
J. Bollinger (Renaudin, Bollinger et Cie.), Ay.
— carte blanche.
— cabinet.
— cuvée reservée.
Boret et Cie., Épernay.
Borny et Cie., Reims.
De Bossaxe.
Bouché fils et Cie., Mareuil-sur-Ay.
— carte noire.
— carte blanche.
— Bouché »sec«.
— grand vin des Goisses.
— vin d'Ay mousseux.
— Maximum.
— Napoléon cabinet.
— dry monopole.
J. B. Boudin, Épernay.
Philippe Bourlon, Épernay.
Bouvet-Ladubay, Saumur.
A. de Bouzy, Chalons.
Bruch, Foucher et Cie., Mareuil.
— carte d'or.
F. Bumiller, Épernay.
— crème de Bouzy.
— crémant rosé.
— carte noire.
— carte blanche.
L. Canneau, Épernay.
Carle frères, Bruxelles.
Ad. Carteron et ses fils Épernay.
Duc de Castiglione, Épernay.
— carte blanche.
— matador.
Catrin et Cotte, Épernay.
Ch. de Cazanove, Avize.
Cellier et Cie., Reims.
Chaigneau fils, Mareuil.
Jules Champion et Cie., Reims.
Léon Chandon, Reims, gegr. 1892.
Chanoine et Dagonet, Chalons-sur-Marne.

Chanoine frères, Épernay.
H. Chansarel, Reims.
— Verzenay.
— Ay mousseux.
Chapleau et Cie., Ay.
— Sillery mousseux.
Charlier et Cie.
— carte blanche.
— carte d'or.
Chaurey-Amsinger, Épernay, gegr. 1825.
Chaurey fils, Épernay.
Chaussaret et Cie., Reims.
Albert Chausson, Épernay.
Chevilliet et Bourlier, Chalons-sur-Marne.
Choubry frères, Avize.
Eugène Clicquot, Reims.
Henri Clicquot, Reims.
Victor Clicquot, Reims, gegr. 1892.
Vve. Clicquot-Ponsardin (Werlé et Cie. succs.), Reims.
Adolphe Collin, Chalons-sur-Marne, gegr. 1862.
— champagne de l'Alliance (franco-russe).
M. Constantin (G. Tessier et Cie. succs.), Saumur.
Cortier père et fils, Mareuil.
Gustave Couvreur, Ay.
Paul Couvreur, Ay.
Dagonet et fils, Chalons.
Delbeck et Cie. (Burchard-Delbeck et Cie. succs.), Reims.
Desbordes et fils.
Paul Deullin, Épernay.
Deutz et Geldermann, Ay.
— cabinet.
— la cravatte.
— gold lack.
— grand vin impérial.
— Sillery.
— Jockey Club cabinet.
Vve. A. Devaux, Épernay.
Vve. Dinant et Cie., Reims.
— carte d'or.
— Ay crémant rosé.
— „ „ blanc monopole.
— carte blanche.
— Bourgogne mousseux.
— Sillery grand mousseux.
— les perles de la champ.
Dollberg frères, Épernay.
— carte blanche.
Clément Dubois et Cie., Épernay.
— grande étoile.
— grand sec.
Duclerc et Cie., Reims.
— carte blanche.
— carte noire.
Dufaut fils et Cie., Pierry.
Duminy et Cie., Ay.
— carte d'or.
— feuille de vigne.
Dupuy et fils, Épernay.
C. Durante.
— carte bleue.
Henry Eckel et Cie., Épernay.
— fleur de Sillery.
— carte blanche.
Ehrmann frères, Bouzy.
— carte bleue.
— carte noire.
— crème de Bouzy.
— fleur de Sillery.
Vve. Esbach et Cie., Épernay.
Charles Farre, Reims.
— carte blanche supérieur.
— Sillery.
— cabinet.
— Verzenay.
Henri Faucolt, Reims.
— fleur d'Avize.
Fisse, Thirion et Cie. (Eug. Petit et A. Becret), Reims, gegr. 1821.
N. Flécher, Avize.
Forest et Belleau, Reims.
— grand vin crémant.
— carte blanche.
— carte noire.
— Sillery supérieur.
A. le Forestier et fils, Épernay, gegr. 1835.
P. Fouché, Saumur.
Foucher, Olivier et Cie., Mareuil.
Jules Fournier, Épernay, gegr. 1830.
Isidore Françon, Reims.
— champagne du Marquisat.
E. Frayard et Cie., Reims.
Freminet et fils, Chalons.
Gaignière et Cie., Épernay.
A. M. Gardier et fils, Épernay.
— grande fleur de Sillery.
H. Gaullier, Épernay.
Gaullier et Naudoux, Épernay.
Gauthier et Cie., Reims.
Charles Gerard, Épernay.
Gérard de Recondo, Reims.
Gustave Gibert, Reims.
Giesler et Cie., Avize.
Gustave Gilbert, Reims.
— crémant du roi.
L. Gondelle, Verzenay.
— Union Club.
George Goulet et Cie., Reims.
Henry Goulet (Girard et Cie. succs.), Reims.
Alfred Gratien, Saumur.
Green et Cie., Épernay.
E. Grognot, Chalons.
E. Guérin, Varrains.
Hau et Cie., Reims.
— carte blanche.
— carte d'or.
— cuvée de réserve.
Charles Heidsieck, Reims, gegr. 1784.
— extra quality dry England.
— Charles Heidsieck sec.
— carte blanche doux.
— royal demi-doux.
Heidsieck et Cie. (Walbaum, Luling, Goulden et Cie. succs.), Reims.
— monopole.
Henriot et Cie. (succs. d'Auger Godinot), Reims.
Ernest Irroy (Ernest Irroy et Cie.), Reims, gegr. [1820.]
— carte blanche.
— carte noire.
— carte d'or.
Jacquesson et fils, Chalons.
— Bouzy.
— crémant rosé.
L. Jaunay et Cie. (F. C. Jaunay), Reims.
Joffroy père et fils, Épernay.
— crémant rosé.
— carte noire.
— extra cuvée.
L. Jules et Millet, Épernay.
Koch fils, Avize.
— goutte d'or.
— Sillery.
— carte blanche.
— carte dorée.
— grand mousseux.
Krug et Cie., Reims.
Kurz et Cie., Reims.
F. Labaye, Ay.
Alfred Gray de Lacourt, Reims.
Philippe Lacroix, Épernay.
— carte blanche.
— magnat.
Lagrillier et Cie., Reims.
F. Lahaye, Ay.
Laherte frères, Épernay.
Lamartine père et fils, Reims.

Lamothe et Cie., Reims.
Marquis de Lamouroux, Reims.
Landais Cathelineau (E. Landais fils succ.), Saumur.
Lanson frères, Verzenay.
Lanson père et fils, Reims.
Henri Latour et Cie., Épernay.
— carte blanche.
— carte d'or.
— monopole.
Louis Latour, Beaune.
De Launay et Cie., Reims.
Laurent-Perrier (Eug. Laurent et Cie.), Bouzy-Reims, gegr. 1832.
— sans-sucre.
Leclaire-Agrapart, Avize.
A. J. Lecluse, Saumur.
Lecompère et Cie., Reims.
— monopole.
Lecureux et Cie., Avize.
Lefournier jeune, Ay.
— grand Verzenay.
— carte blanche.
— carte noire.
— carte rose.
— Cabinet extra sec.
— cuvée réservée.
— Ay mousseux.
— demi-sec.
A. Lejeune et Cie., Pierry-Épernay.
A. Lelegend, Reims.
A. et G. Lemaitre, Ay, — Cosmos. [gegr. 1825.]
Lemartin frères, Reims.
— monopole.
— carte noire.
Lemière Cholet, Avize.
— fleur de Sillery.
— demi-sec.
A. Lequeux, Chalons.
E. Leroy, fils et Cie., Bouzy.
A. Lestaudin, Reims.
Marquis de Lignac, Reims.
Lima fils, Reims.
Ch. Loche, Reims.
F. Logette, Ay.
Jules Lorrain, Saumur, gegr. 1860.
De Lossy et Cie. (J. Holden prop. de la marque: »de Lossy Holden«), Reims.
Loewenthal fils, Épernay.
L. J. Luquet et Cie., Épernay. [Saumur.]
R. Mabileau et Cie., Saumur.
Charles Malet, Reims.
Manuel et Cie., Reims.
Maréchaux et Cie., Reims.
— carte bleue.
— carte blanche.
— carte noire.
Maret et Cie., Bouzy.
— cordon blanc.
— cordon rouge.
Martinet et fils, Chalons.
Massé père et fils (Edm. Massé succs.), Rilly.
Vve. Méchin-Tricot, Épernay.
Eugène Mercier et Cie., Épernay, gegr. 1858.
— carte noire.
— carte blanche.
— carte d'or.
F. Milan, Avize.
Minet jeune (Ernest Mahieu et Cie. succs.), — original. [Reims.]
Moët et Chandon (Chandon et Cie. succs.), Épernay, gegr. 1743.
Moigneaux père et fils.
E. Monnereau, Saumur.
Vve. Monnier et ses fils, Épernay.
— carte noire.
— grand vin.
Duc de Montebello (Alfred Montebello et Cie.), Mareuil-sur-Ay.
De Montigny et Cie., Reims.
— grand Sillery.
— Bouzy.
— carte blanche.
— carte d'or.
— demi-sec.
Achille Morat, Reims.
André Moreau, Ay.
Moreau-Lefèvre (A. Moreau fils aîné succ.), Reims.
Vve. Morelle et Cie., Reims.
A. Morizet (E. Bourgeois succ.), Reims.
Moyuet et Cie., Reims.
G. H. Mumm et Cie. (G. de Bary), Reims.
Jules Mumm et Cie., Reims.
P. A. Mumm et Cie. vergl. G. H. Mumm et Cie.
Maurice Neveu et Cie., Saumur. [Saumur.]
Raphael Neveu et Cie.,
Comte de Noailles, Mareuil.
— grand orient.
Olivier et Cie., Mareuil.
A. Ollier, Reims.
A. Oury, Chalons.
Victor Padie, Ay.
Pargny. *r.*
Arthur Péchenart, Reims.
— champagne de la croix rouge de France.
Pelssard-Thieraulin, Épernay.
J. Pereire, Reims.
Périgueux et Cie., Épernay.
P. Périn et F. Perrier, Villers-Marmery.
Périnet et fils, Reims.
— carte noire.
— cuvée réservée sec.
— Périnet extra sec.
Benjamin et Eugène Perrier, Chalons.
Joseph Perrier fils et Cie. (Paul Pithois succ.), Chalons.
Perrier-Jouët et Cie., Épernay.
Jean Perrin et fils, Épernay.
— comète.
Petrot Bonnet (Paul Deullin succ.), Épernay.
Pfungst frères et Cie., Ay.
— carte noire.
— carte d'or.
H. Piper et Cie., Reims.
Piper-Heidsieck (Kunkelmann et Cie. succs.), Reims.
Planckaert-Grandjean, Avize, gegr. 1726.
F. Plomb, Épernay.
Pol Roger et Cie., Épernay.
Pommery et Gréno (Vve. Pommery fils et Cie.), Reims.
Jules Revel, Reims.
Ch. Rivart, Reims.
Robin et Cie., Épernay.
— monopole.
Arthur Roederer, Reims, gegr. 1876.
Louis Roederer, Reims.
Vve. Théophile Roederer et Cie., Reims, gegr. 1864.
A. Roger et Malot, Épernay.
J. Roitel, Épernay.
Roper frères et Cie., Reims.
A. Rougemont et Cie., Reims.
— carte blanche.
— crème de Bouzy.
— fleur de Sillery.
— Verzenay mousseux.
— vin crémant rosé.
— vin de cabinet.
— vin de réserve.
Roussillon et Cie., Épernay.
E. Le Roy fils et Cie., Bouzy.
Louis Royer, Avize.

Ruinart et Foureaux fils, Épernay.
Ruinart père et fils, Reims, gegr. 1729.
St.-Arnould et Cie., Épernay.
— Sillery, cuvée spéciale du Jockey-Club.
St.-Marceaux et Cie., Épernay.
— carte blanche.
— St.-Marceaux sec.
— carte d'or.
Charles Schirmer, Reims.
— carte blanche.
— carte d'or.
Duc de Seguinière (Sprecher), Saumur.
Seligman et Cie., Épernay.
A. Sergent et Cie., Mareuil.
Auguste Soules et Cie., Reims.
A. Soyer, Reims.
Soyez fils (Soyez et Cie. succs.), Reims.
M. Sutaine et Cie., Reims.
— Bouzy.
— impérial.
— carte blanche.
— Sillery mousseux.
— Verzenay.
Thiercelin (Pissard-Thiercelin succs.), Épernay.
Victor Tuot, Reims.
Albert Valet et Cie., Mareuil.
— réserve »Royal Mareuil«.
Vauban frères, Reims.
Vautrin fils, Ay.
Van der Vecken père et fils (F. Bernard et Cie. succs.), Reims.
De Venoge et Cie., Épernay.
— vin des Princes.
— Ay mousseux.
Ch. Vernier, Reims.
A. Verrier jeune, Mareuil.
H. Vigot, Ay.
Vix-Bara, Avize.
Wachter et Cie., Reims.
— royal charter.
Walch et Cie., Ay.
Werlé et Cie. vergl. Vve. Clicquot-Ponsardin

II. Allemagne. Deutschland. Germany.

E. Angermann & Peiler vergl. Lothringer Schaumw.-Kellereien.
L. Auderoud & Monbrison, Avolsheim i/Elsaß.
C. Bachem & Co. (bis 1895: Hochheimer Champagner-Kellerei Bachem & Fanter), Hochheim a/M.
— Doktor-Sekt, Silber.
— Drachenblut, roter Sekt.
— Riesling Hock.
— Kaisergold.
— Doktor-Sekt, Gold.
— Cabinet Hock, extra cuvée.
Beckhard & Söhne, Kreuznach.
— Rebengold.
Best & Co., Mainz.
— Champagne »Sans Sucre«.
— Lothringer Champagner-Auslese »ohne Zucker«. [réservée.]
— Best & Co., Cuvée
— Best & Co., Gold.
— Best & Co., Champagne carte d'or.
Blankenhorn & Co., St. Ludwig i/Elsaß.
— Badenia-Sekt } halb-
— König-Sekt } trocken.
— Blankenhorn & Co. »Extra dry«.
— Champage Strub (nach dem Gründer des Hauses).
— Carte noire.
Blankenhorn & Co., St. Ludwig i/Elsaß.
— Sportsman.
— Carte blanche.
Fritz Brieger, Grünberg i/Schl.
Bühl & Co., Koblenz, gegr. 1853.
— Lorraine Champagne.
— Herold Sparkling Moselle.
— Hohenzollern-Sekt.
C. Burgeff & F. Schweikkardt, Hochheim a/M., gegr. 1836; jetzt Hochheimer Akt.-Ges. (s. d.).
Burgeff & Co. vergl. Hochheimer Akt.-Ges.
A. Burghardt, Deidesheim.
— Mosel mousseux.
— fleur de Sillery.
— carte blanche.
— carte bleue.
— carte d'or.
— carte noire.
E. & F. Cantor (Inh. Friedrich Cantor), Weisenau b/Mainz, gegr. 1852.
— Cantor Cabinet.
— Sparkling Johannisberg, extra dry.
— Cantors »Non pareil« (anglo-indische Marke).
Cassella & Co., Wiesbaden.
— Sekt.
— Sekt, cuvée réservée.
— Cassella & Co., carte noire.
Cassella & Co., Wiesbaden.
— Cassella & Co., Nassovia-Sekt.
— Cassella & Co., carte d'or.
— Cassella & Co., Kaiser-Cabinet.
— Moussierender roter Burgunder, Rotlack.
— Moussierender roter Burgunder, Gold.
H. Damm & F. Gramlich, Würzburg.
Deinhardt & Co., Koblenz.
— Moussierender Mosel- }
— Cabinet-Sekt. [wein.]
— Kaiser-Sekt.
— Ingelheimer, rosa.
— Johannisberger, Extra Qualität.
— Vorwärts.
— Moselwein, Goldstanniol.
— Moselwein, Rotstanniol.
— Rheinwein, Silberstanniol.
— Rheinwein, Goldstanniol.
— Blaue Karte.
— Gelbe Karte.
— Weiße Karte.
— Viktoria-Sekt.
A. Dey & Co., Köln.
J. B. Dietrich, Rüdesheim.
— Kaiser-Sekt.
L. A. Ebel, Worms.
Eckel & Co., Deidesheim.
— Jagd-Sekt.
— grand Verzenay.

C. Eickemeyer, Mainz, gegr. 1855.
— C. Eickemeyer, Silber.
— „ Gold.
— „ Cabinet.
— „ „ Kaiser-Sekt.
— „ „ Germania-Sekt.
— „ „ Cabinet Extra Cuvée.
Adolf Emrich, Mannheim.
— Moscato d'Asti spumante.
Engelmann & Co., Stuttgart, gegr. 1840.
— Feinste Sorte, Kaiser-Cabinet.
— Feinste Sorte, Vin de Cabinet.
— Neckarschaumwein Ia.
— Germania-Sekt.
— Deutscher Sekt.
— Rheinwein-Sekt (Sparkling Hock).
— Moselwein-Sekt (Sparkling Moselle).
Q. J. D'Ester, Vallendar a/Rh.
— Extra Cuvée.
Ewald & Co., Rüdesheim, gegr. 1858.
— Exquisit.
— Kaiser-Sekt, weiße Etikette.
— „ „ goldene Etikette.
— Sekt, weiße Etikette.
— „ gelbe „
— „ rosa „
— Aßmannshäuser Sekt.
Gebr. Feist & Söhne, Frankfurt a/M., gegr. 1828.
— Rhein-Sekt.
— „ extra Qual.
— Feist Special-Marke.
— Cabinet-Sekt.
— Mosel-Sekt.
— „ „ extra Qual.
— Sparkling Hock demi-sec.
— Sparkling Moselle demi-sec.
Fitz & Baust, Dürkheim.
Fuchs & Werum, Hochheim a/M.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— »Servus«.
— Cabinet-Sekt.
— Moussierendes Drachenblut (rot).
G. A. Gennheimer, Neustadt a. d. Haardt.
O. & H. Gräger (Inh. Carl Gräger), Hochheim a/M.
— I. Cabinet-Sekt.
— II. Comet.
— III. Gold.
— IV. Silber.
— Rotwein-Sekt (»Drachenblut«).
— Mouss. Rheinwein.
— Mouss. Hochheimer.
Grempler & Co., Grünberg i/Schl., gegr. 1826.
— I. Qual.: Landkarte.
— Medaille.
— Gold.
— II. „ Silber.
— III. „ Schwarz.
— IV. „ Weiß.
— V. „ Gelb.
Grote & Co., Frankfurt.
Henkell & Co., Mainz.
H. M. Hirsch Söhne, Frankfurt a/M.
— carte blanche.
— carte d'or.
— fleur de Sillery.
— grand vin de cabinet.
Hochheimer Aktien-Gesellschaft vorm. Burgeff & Co., Hochheim a/M.
— Lila Etikette.
— Rote Etikette.
— Gelbe Etikette.
— Grüne Etikette.
— Extra cuvée.
Hof-Grorod-Sekt (Schneider & Pfeiffer, Schierstein).
Gebr. Höhl, Geisenheim.
— Kaiserblume.
— Geisenheimer Riesling.
Hohmann & Co., Ludwigshafen a/Rh.
— Weiße Marke.
— Rosa Marke.
— Rhenania-Sekt.
Horbach & Glade, Niederlahnstein.
— Rheinperle Gold-Et.
— „ weiße Et.
J. W. Huesgen, Traben.
— Mosel-Mousseux, weiße Et.
— „ „ rote Et.
— Mosel-Perle.
— Deutsch. Sekt, gelbe Et.
— „ „ weiße Et.
— Kaiser-Sekt.
— Extra Cuvée.
Otto Jessen, Heilbronn.
Jodocius & Co., Koblenz, gegr. 1821.
— Mosel-Sekt (Sparkling Moselle).
— Hochheimer Mousseux (Sparkling Hock).
— Hubertus-Sekt.
— Cabinet-Sekt.
— Crème de Marcobrunn.
— Johannisbg. Mousseux.
— Lorraine Silber.
— „ Gold.
— „ Cabinet.
Jos. Kellermann, Winkel.
— Visir.
Kellner & Co., Rüdesheim.
— Brauneberger Champ.
Gebr. Kempf, Neustadt a. d. Haardt, gegr. 1840.
— Silber-Etikette.
— Gold-Etikette.
— Armee-Sekt.
— Kempf-Sekt.
— Prinzregenten-Sekt.
— Moussierender Forster Riesling, extra dry.
G. C. Kessler & Co., Esslingen, gegr. 826.
— Schwarze Etikette.
— Kaiser-Sekt.
— Carte blanche.
— Cabinet.
Kloss & Förster, Freyburg.
— Bowlen-Sekt.
— Burgunder-Sekt.
— Cabinet.
— Jockey.
— Kaiser-Sekt.
— Kronen.
— Marine.
— Wappen.
J. A. Kohlstadt, Frankfurt.
— Electra.
F. Krotė, Koblenz.
— Cabinet-Sekt.
— Excelsior.
— Johannisberger Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— Mosel-Sekt.
— Waidmanns Heil.
Künzer & Co., Freiburg i/B.
Chr. Ad. Kupferberg & Co., Mainz.
— Kupferberg Kupfer.
— „ Silber.
— „ Gold.
F. J. Lang vergl. Mousseux-Fabrik Marienkeller.
J. Langenbach & Söhne, Worms.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Sekt.

J. Langenbach & Söhne, Worms.
— Liebfraumilch-Sekt.
— Nibelungen-Sekt.
Langguth & Kaiser, Trarbach.
C. Lauteren & Sohn, Mainz.
Lemière & Wittekind, Mainz.
— Kaiser-Sekt.
— Gold.
— Demi-Sec.
— Extra-Cuvée.
G. Lindecke, Magdeburg.
Lothringer Schaumwein-Kellereien (E. Angermann & Peiler), Longeville (Kreis Metz).
— crème de Bouzy.
— monopole.
— carte blanche.
— demi-sec. }
— extra dry. }
— crémant rosé. }
— oeil de perdrix. }
Luginsland (Möllinger & Werger), Worms a/Rh., gegr. 1886.
— extra cuvée. }
— Kaiser-Sekt. }
— »Luginsland«, süß. }
— „ medium } sec.
— „ sec. }
— „ extra } dry.
— „ crémant } rosé.
Mousseux-Fabrik Marienkeller (F. Josef Lang), Kgl. Bayr. Hofl., Würzburg.
— Monbijou.
— Monokrat.
— carte bleue.
— Reichs-Sekt.
— carte blanche.
Menge & Engelsmann, Kreuznach.
J. W. Meuschel sen., Rüdesheim.
— Moussierender Stein-Riesling.
— Sonnengold.
Mittler & Eckhardt, Stuttgart.
Champagner-Fabrik Moguntia Petijean & Co., Mainz.
— crémant rosé.
— carte blanche.
— carte d'or.

Möllinger & Werger vergl. Luginsland.
Matheus Müller, Eltville.
— Matheus Müller.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— Moussierender Aßmannshäuser.
— Champagne.
— Moussierender Scharz- }
— Cabinet. [berger. }
Müller & Co., Mannheim.
Mundt & Co., Berlin C.
— Kaiser-Sekt.
Champagner-Fabrik Niederlößnitz, Akt.-Ges., früher Uhlitzsch, Richter & Co., gegr. 1836.
— Kaiser-Sekt.
— Germania-Sekt.
— Silberkopf.
— Goldkopf.
— Cabinet-Sekt.
— Cabinet extra Prima.
— Royal exquis. } aus franz. Weiß- und Clairette-Weinen hergestellt.
— Cabinet crémant royal. }
— Cabinet crémant rosé. }
J. Oppmann, Würzburg.
— Haus-Etikette.
— carte blanche.
— Sport-Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— Moussierender Steinwein Eigenbau.
M. Oppmann, Würzburg.
— Königswein.
— Gold.
Fr. Orlopp, Gerabronn.
Paul Paessler Nachf., Coburg.
— Sparkling hock.
— Kaiser-Sekt.
— Sillery mousseux.
— crémant rosé.
Chr. Quanz, Zahlbach-Mainz.
— Römer-Sekt.
L. Rabenecker, Coswig.
— Prinz-Friedrich-August-Sekt.
— Hohenzollern-Sekt.
Fr. Rackles, Frankfurt a/M.
Adolf Reihlen, Stuttgart.
Schloß Rheinberg, Geisen- }
— Rhein-Sekt. [heim. }
— Schloß Rheinberg, weiße Etikette.
— „ rosa Etikette.

Schloß Rheinberg, Geisenheim.
— Schloß Rheinberg, Gold-Etikette.
— Kaiser Wilhelm II.
— Johannisberger Schaumwein.
— Sparkling Hock, extra dry. [extra dry. }
— Sparkling Moselle, }
Rheingauer Schaumwein-Fabrik (Söhnlein & Co.), Schierstein.
— schwarze Marke.
— Kaiser.
— Silbermarke.
— weiße Marke.
— Rheingold.
— Ratskeller-Sekt.
— Aßmannshäuser.
Rheinische Wein-Comp. (Poths & Co.), Biebrich a/Rh.
— Cabinet, Gold-Stanniol.
— Gold.
— Extra-Cuvée, Weißlack Folie.
— Schwarze Marke.
— Weiße Marke.
— Victoria-Sekt.
— Kaiser-Sekt, Silber-Stanniol.
— Monopol, Rot-Stanniol.
— Kaisergold, Gold-Stanniol.
Ph. Riel & Co., Dürkheim (Rheinpfalz), gegr. 1875
— Kaiser-Sekt.
— Sparkling hock, schwarze Etikette.
— Moltke-Sekt.
— Sparkling hock, weiße Etikette.
— Fürsten-Sekt.
— Sparkling hock, goldene Etikette.
— Rotwein-Sekt.
Schaumwein-Kellerei, Rottweil a/Neckar.
— I. Sorte »Rot-Kapsel«.
— II. „ Gold- „
— III. „ Silber- „
Rottwitt & Biegen, Oestrich.
Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik (C. H. Schultz), Rüdesheim a/Rh.
— Rüdesheimer Sekt.
— Johannisberger Sekt.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Wilhelm-Sekt.
— Extra Qualität, Grün Lack.

Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik (C. H. Schultz).
— Adler-Sekt.
— Aßmannshäuser Sekt rot. [wein.]
— Moussierender Mosel-
Sachs & Hochheimer, Frankfurt.
H. Schierling, Würzburg.
— carte blanche.
— „ rose.
— Moussierender Stein.
Ch. Schirmer, Mühlhausen.
— carte d'or.
Schneider & Co., Zell.
S. Schömann, Köln a/Rh.
— Metropol-Sekt.
— Nectar, champagne grand mousseux.
Gebr. Schönberger, Mainz, gegr. 1876.
— Schönberger Kaiser-Sekt.
— „ Lorraine-Sekt.
— „ Gold-Sekt.
— „ Cabinet-Sekt.
Schröter, Neuhaus bei Naumburg.
C. H. Schultz vergl. Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik.
Gebr. Schwabacher, Würzburg.
Schwörer & Co., Worms.
Seligmann & Co., Gaualgesheim a/Rh.
F. A. Siligmüller, Würzburg.
— Weiße Karte.
— Cabinet.
— Schwarze Karte.
Söhnlein & Co. vergl. Rheingauer Schaumwein-Fabrik.
Gebr. Stein, Düsseldorf.
Jos. Stöck & Söhne, Kreuznach.
— Germania-Sekt.
— Cabinet.
— Favorit.
— Kaiser-Sekt.
G. Ad. Stroh, Worms.
Champagner-Kellerei Schloß Vaux b/Metz.
Deutsche Schaumwein-Fabrik, Wachenheim.
— Blau Etikett.
— Weiß Etikett.
Deutsche Schaumwein-Fabrik, Wachenheim.
— Kaiser-Perle.
L. Wehr, Cues a. d. Mosel.
— Zeltinger Burg } Mosel-Schaumweine.
— Piesporter
— Graacher
— Berncastler
Winzer-Verein, Königswinter a/Rh.
— Drachenblut-Sekt, rot
— Rheinwein-Mousseux.
Albert Wollf, Berlin N.
— Wollfsperle.
Wilh. A. Zemsch, Worms.
W. H. Zickenheimer, Mainz.
— Mainzer Gold.
— Zickenheimer Silber.
— „ schwarze Etikette.
— Mouss. Johannisberger.
— „ Hochheimer.
— Kaiser-Sekt.
— Germania-Sekt.
— Sparkling Hock (dry).
— „ Moselle („).
Ziegler & Gross, Konstanz (Baden) und Kreuzlingen (Schweiz).
— Jamanavin volapüka.

III. Autriche-Hongrie. Österreich-Ungarn. Austria-Hungary.

Auchmann & Co., Marburg.
Costella, Gösting bei Graz.
Leonhard Geiling, Graz.
— Kaiser-Champagner.
— Goldflasche.
Waldemar Hintze, Carolinenhof bei Pettau.
— Carolinenhofer Sekt.
— Cabinet.
— Waldemar Hintze.
J. E. Hubert, Pozsony (Preßburg), gegr. 1825.
— Gentry Club, extra dry. } Marke des Budapester Landes-Casino.
— Gentry Club, triple sec. }
— Hubert J. E.
— City sec.
Brüder Kleinoscheg, Gösting bei Graz, gegr. 1850.
— »Brüder Kleinoscheg« Herzogmantel.
— »Brüder Kleinoscheg« Demi-sec.
Brüder Kleinoscheg, Gösting bei Graz.
— »Brüder Kleinoscheg« Goldmarke (süß).
— »Brüder Kleinoscheg« Gold sec.
— »Brüder Kleinoscheg« Gold very dry.
— Grand vin crémant rosé.
— Kleinoscheg's Perle.
— Styrias Blume.
Kokelthaler Schaumwein. } J. B. Teutsch, Schässburg.
— Rotschrift.
— Goldschrift.
L. Littke, Pécs.
— Sport, grand vin sec.
J. Pock, Graz.
— Edelweiß.
Prückler & Comp., Budapest.
— Hungaria.
— Kincsem.
— Élite Sec. }
— Élite Extra Sec. }
Prückler & Comp., Budapest.
— Élite Rosé.
— Király pezsgö (rot).
Reichenbach-Lessonitz, Bisenz.
— Burgunder-Champagner.
Robert Schlumberger, Vöslau bei Wien.
— Schlumberger Mousseux.
— Sparkling Vöslauer.
— Sparkling Goldeck.
— Goldeck-Mousseux.
G. Streck, Graz.
— demi-sec.
— Goldmarke.
— Gold.
Törley & Co., Promontor.
— Talisman.
Ludwig Wondrak, Mauer bei Wien.
— Traber-Club.

IV. Italie. Italien. Italy.

Asti spumante.
Barbera spumante.
Brachetto spumante.
Castagnolo (Marquis della Stufa).
Chianti spumante.
Giuseppe e Luigi Fratelli Cora, Torino.
— Moscato spumante.
— Champagne Cora.
Champagne Est! Est! Est! (Marca Defuk).
Fresa.
Grignolino, dry.
— extra dry.
Imolo spumante.
Sparkling Lagrimae Cristi, extra dry.
Larna spumante.
Montelio spumante, marche verde.
— marche bianca.
Nebbiolo spumante.
Passeretta.
Refosco spumante.
Salv. de Salvo e Figlio, Riposto.
— carta d'oro.
— „ d'argento.
— „ verde.
Barone Antonino Spitaleri, Château de la Solicchiata, Catane (Sicilia).
— Etna Marca Oro.
— „ Extra Dry.
— Superior Champagne.
Egidio Vitali.

V. Suisse. Schweiz. Switzerland.

Bouvier frères, Neuchâtel.
— carte blanche.
— dry.
— extra dry.
— brut.
— champagne suisse Bouvier.
Bouvier frères, Neuchâtel.
— suisse de Neuchâtel.
Conradin et Valer, Zürich.
Louis Mauler, Zürich.
— extra dry.
— Cortaillod mousseux.
— Neuchâtel mousseux.
Ferdinand Michel (Grand Hôtel National), Zürich.
— carte blanche.
— extra dry.
Champagne Vaudois.
Vevey mousseux.
Yvorne mousseux.

VI. Russie. Russland. Russia.

Donskoi.
Krim.
— Fleur de Sillery.
— Sillery Grand mousseux.
Krim.
— Grand vin impérial.
Oidanil.
Rodokonachi (Odessa).
Saratow.
Sarepta.
Sebastopol.
Simpheropol.
Sudak.

VII. Grèce. Griechenland. Greece.

Pallas Athene (J. F. Menzer).

VIII. Espagne. Spanien. Spain.

Xérès mousseux.

IX. Portugal. Portugal. Portugal.

Douro mousseux.
Lamego mousseux

Amérique. Amerika. America.

États-Unis. Vereinigte Staaten. United States.

Catawba Champagne.
Cooks Imperial.
„ „ extra dry.
„ „ Sparkling.
Dewey's »special sec«.
„ »gold seal«.
Great Western.
„ „ Dry.
Great Western Extra Dry.
Hammondsport Champagne.
Arpad Haraszthy & Co., San Francisco.
— Eclipse.
Isabella Sparkling.
Urbana Wine Co.
— sparkling.
— gold seal, special dry.
— gold seal, extra dry.
— gold seal, brut.
Zimmermann & Langworth, Cincinnati.
— Catawba Champagne.

III. Abschnitt.

Obst-Weine und Limonaden

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit besonderer Berücksichtigung

der

gebräuchlichsten englischen Bezeichnungen.

I. Vins de fruits. Obst-Weine. Fruit-wines.

Alant-Wein. [Apfelwein.]
Améléon (bester normännischer }
Ananas-Wein, engl. *pineapple-wine.*
Apfel-Wein, engl. *cider, cyder*, franz. *cidre, pommé, pommard* (berühmt in Deutschland: Frankfurter, in England: Devonshire, in Frankreich: normännischer).
— -Champagner.
Apfelsinen-, Orangen-Wein, engl. *orange-*
— -Champagner. *[wine.]*
Aprikosen-Wein, engl. *apricot-wine.*
Aual (Art Palmwein auf den Molukken).
Auvesque (guter Cider aus Bayeux).
Bananen-Wein, engl. *banana-wine.*
Baumerdbeer(en)-Wein, franz. *vin d'arbouse*, engl. *arbute-wine* (über *arbouse* siehe I. Teil, S. 1196).
Beetroot-wine, Runkelrüben-Wein.
Berberitzen-Wein, engl. *barberry-wine.*
Bergerette, oenomel (Honigwein).
Bilberry-wine vergl. Heidelbeer-Wein.
Birken-Wein, engl. *birch-*
— -Champagner. *[wine.]*
Birnen-Wein, engl. *perry*, franz. *poiré.*
— -Champagner.
Blackberry-wine vergl. Brombeer-Wein.
Bourdon (Palmwein).
Brombeer-Wein, engl. *blackberry-wine.*
Burr oak cider.
Chendi (Dattelwein in Ostindien).
Cherry-wine vergl. Kirschwein.
Cider vergl. Apfelwein.
Champagne cider.
Citronen-Wein vergl. Zitronen-Wein.
Currant-wine vergl. Johannisbeer-Wein.
Custard-wine.
Damson-wine vergl. Pflaumen-Wein.
Dandelion-wine vergl. Löwenzahn-Wein.
Dereniak (Kornelkirsch-Honigwein).
Dushab (arabisches Getränk: Mischung aus Dattel-Wasser u. dick eingekochtem Traubensaft).
Elder-wine vergl. Flieder-Wein.
Erdbeer-Wein, engl. *strawberry-wine*, franz. *vin de framboises.*
Flieder-, Holunder-Wein, engl. *elder-wine.*
Ginger-wine vergl. Ingwer-Wein.
Glukoasaft (in den Straßen Petersburgs in schön geformten gläsernen Gießkannen feilgebotenes kühlendes Getränk).
Gooseberry-wine vergl. Stachelbeer-Wein.
— -champagne.
Hagebutten-Wein, engl. *hip-wine*, franz. *vin d'églantines.*
Heidelbeer-Wein, engl. *bilberry-wine*, franz. *vin d'airelles.*
— -Schaumwein.
Himbeer-Wein, engl. *raspberry-wine.*
Hip-wine vergl. Hagebutten-Wein.
Honigwein (von Birnen-Honig).
Ikako-Wein, franz. *vin d'icaque*, engl. *coco-plum wine* (über *icaque* siehe I. Teil, S. 1200).
Ingwer-Wein, engl. *ginger wine.*
Jablotschnojkwas, Apfelkwas (Rußland).
Jambusenapfel-Wein, franz. *vin de jambelonge*, engl. *Malabar-plum wine* (über *jambelonge* siehe I. Teil, S. 1200).
Johannisbeer-Wein, engl. *currant-wine*, franz. *vin de groseilles.*
— -Schaumwein.
— -Wein, schwarzer, engl. *black-currant wine.*
Jujuben-Wein, engl. *jujube-wine*, franz. *vin de jujube* (über *jujube* siehe I. Teil, S. 1200).
Kao-liang, Wein mit Apfelsinenschalen.
Kirschmyrtenwein, franz. *vin d'eugénie*, engl. *eugenia wine* (über *eugénie* siehe I. Teil, S. 1199).
Kirschwein, engl. *cherry-wine*, franz. *vin de cerises.*
Kola-Wein.
Kornelkirschen-Wein, franz. *vin de cornouille* engl. *cornel-berry wine* (vergl. *corne*, Teil I, S. 1198).
Lakaly (Dattelwein).
Lemon-wine vergl. Zitronen-Wein.
Löwenzahn-Wein, engl. *dandelion-wine*, franz. *vin de dent-de-lion.*
Maliniak (Johannisbeer-Honigwein).
Mammey-Wein, engl. *mammee-wine* (über Mammey siehe I. Teil, S. 1201)
Maulbeer-Wein.
Medowojkwas, Honigkwas (Art Meth mit Zitronen- oder Beerensaft in Rußland).
Melonen-Wein.

Met (aus Honig bereitet).
Mignol (Art Palmwein).
Mirabellen-Wein.
Most.
Muskat-Wein.
Nebidh, Nebith (Art Dattelwein in Arabien).
Orange-wine vergl. Apfelsinen-Wein.
Palm(en)-Wein.
Pastinak-Wein, engl. *parsnip-wine.*
Perry vergl. Birnwein.
Champagne perry.
Pfirsich-Wein, engl. *peach-wine.*
— -Champagner.
Pflaumen-Wein, engl. *damson-wine.*
Pineapple-wine vergl. Ananas-Wein.
Pitarra (mit Wasser verdünnter Apfelwein in Spanien).
Poiré vergl. Birnwein.
Pomeranzen-Wein.
Pommé, pommard vergl. Apfelwein.
Quince-wine vergl. Quittenwein.
Quitten-Wein, engl. *quince-wine,* franz. *vin de coing.*
Raisin-wine vergl. Rosinen-Wein.
Raspberry-wine vergl. Himbeer-Wein.
Rhabarber-Wein, engl. *rhubarb-wine.*
Rosinen-Wein, engl. *raisin-wine,* franz. *vin de raisins.*
Sbitin (warmes Getränk aus Wasser, Honig und spanischem Pfeffer, in den großen Städten Rußlands öffentlich feilgeboten).
Schipowska, Rosenwein (Rußland).
Schlehen-Wein, engl. *sloe-wine.*
Schlüsselblumen-Wein.
Stachelbeer-Wein, engl. *gooseberry-wine.*
— -Schaumwein.
Strawberry-wine vergl. Erdbeer-Wein.
Ternowka, Schlehdorn-Wein (Rußland).
Toddy (vergorener Palmwein).
Weichsel-Wein.
Winomarozka (vgl. S. 1801, e).
Wischnjowka, Kirschwein (Rußland).
Wu-chia-pi, Apfelsinen-Wein.
Zitronen-Wein, engl. *lemon-wine.*

II. Limonades. Limonaden. Lemonades.

Ananas-Limonade.
Apfel-Limonade.
Apfelsinen-Limonade.
Berberitzen-Limonade.
Brause-Limonade, franz. *limonade gazeuse,* engl. *soda lemonade.*
Brombeer-Limonade.
Erdbeer-Limonade.
Granatapfel-Limonade, franz. *limonade de grenade.*
Himbeer-Limonade.
Johannisbeer-Limonade.
Kirsch-Limonade.
Maulbeer-Limonade.
Orangen-Limonaden.
Pfirsich-Limonade.
Stachelbeer-Limonade.
Zitronen-Limonade.
Zitronen- und Orangen-Limonade.

IV. Abschnitt.

Liköre, Branntweine

(Schnäpse)

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Entstehung des Branntweins.

Wo und von wem wurde zuerst Branntwein hergestellt? Leider ist der Erfinder des Branntweins ebenso unbekannt, als das Erfindungsjahr. Die Darstellung des Branntweins aus Wein findet sich zunächst bei den älteren Alchimisten (Marcus Graecus im 8. Jahrh.). Diese sowie ihre Nachfolger benutzten ihn nur als Heilmittel, und als solches wurde er im Anfang des Mittelalters vielfach in Klöstern bereitet und von dort verkauft; erst später verwendete man ihn, mit gezuckertem Wasser gemischt, als Getränk. Der berühmte Arzt, Chemiker und Theosoph Paracelsus Theophrastus Bombastus von Hohenheim (1493—1541) soll zuerst mit gezuckertem Branntwein Gewürze ausgezogen haben und wäre demnach als eigentlicher Erfinder der Liköre anzusehen. Nachweislich wurde von Italien bereits im 14. Jahrhundert Branntwein als Handels-Artikel über die Alpen gebracht.

Im Jahre 1332 sollen die ersten *liquori*, d. h. »Flüssigkeiten«, süße, duftende geistige Getränke, von den Italienern nach Paris gebracht worden sein. Besonders beliebt war der »Liquor«, welcher nach Rosen duftete und welchem man den Namen *rosoglio*, d. h. »Rosenöl«, beilegte. Arnoldus Villanovanus (eigentlich Arnoldo Bachuone), geb. 1235 in Villanova (Katalonien), gest. 1312, gebrauchte einen Likör aus Weingeist, Safran und Zucker unter dem verführerischen Namen *aurum potabile*, »Trinkgold«, als Arznei. Vitalis a Furno (gest. 1327) schrieb vom Nutzen des Alkohols in der Medizin. Am Ende des 14. Jahrh. soll eine besonders reiche Weinernte die Bewohner von Modena zur Branntwein-Brennerei im großen angeregt haben.

Das neue Getränk behielt zunächst den alchimistischen Namen des Alkohols, *aqua vitae*, Lebens-Wasser, woraus später Aquavit wurde, welches andere von *aqua vitis*, Reben-Wasser, ableiten. Im 15. Jahrh. war der Gebrauch des Branntweins in Deutschland schon allgemein, und es ist wahrscheinlich, daß um diese Zeit auch die Bereitung des Branntweins aus Kornfrüchten aufgekommen ist. Im Jahre 1543 wurde bereits in Altbayern eine Verbrauchs-Abgabe auf den Branntwein gelegt. Wie bedeutend der Genuß des Branntweins um sich gegriffen haben mag, erhellt daraus, daß sich verschiedene Regierungen veranlaßt sahen, seine Darstellung ganz zu verbieten, weil bei etwaigen Mißernten zu viel Korn der Verwendung zu Brot entzogen werden könne.

Durch Deutschland wurde Polen, Rußland und der Norden mit dem Branntwein bekannt, und schon zu Ende des 16. Jahrh. war der »Schnapssoff« ein europäisches Laster. Nach dem dreißigjährigen Kriege und seinen traurigen Folgen auf alles Kultur-Leben steigerte sich das Bedürfnis nach Betäubungs-Mitteln, und nun begann auch die Herstellung des Branntweins aus Kartoffeln. Diese wird zuerst 1682 in einem Buche von D. Joh. Joachim Bacher erwähnt; die erste Kartoffel-Brennerei soll 1750 zu Monsheim in der Pfalz errichtet worden sein.

Bis 1840 wurde die Branntwein-Brennerei, fast ausschließlich Kornbrennerei, in den Städten vorzugsweise als Kleingewerbe oder Neben-Gewerbe ausgeübt. Mit dem sich immer mehr ausdehnenden Anbau der Kartoffel wurde die Branntwein-Brennerei ein wesentlich landwirtschaftliches Gewerbe. Als solches hat sie sich namentlich im Osten Deutschlands, in Rußland und in einzelnen Teilen Österreichs entwickelt. Die Kornbrennerei hat sich in Deutschland namentlich im Westen (Westfalen, Rheinland, Hannover, den Hanse-Städten) erhalten. Die Obstbrennerei wird besonders in Baden, Württemberg, Elsaß-Lothringen ausgeübt.

Eingangs war erwähnt worden, daß die Italiener 1332 zuerst sog. *liquori*, d. h. Liköre, nach Paris brachten. Was versteht man nun heute unter der Be-

zeichnung Likör? Der Name Likör oder Liqueur ist aus dem lateinischen *liquor* »Flüssigkeit« entstanden; *liqueur* ist sowohl die französische als englische, Likör die deutsche Schreibweise. Als Liköre bezeichnen wir eine Reihe von geistigen Getränken, welche neben Weingeist und Wasser in den meisten Fällen Zucker oder außerdem noch gewürzhaft riechende und schmeckende Stoffe enthalten und ihren Geruch immer ganz bestimmten Körpern verdanken. Die Definition des Begriffes »Likör« ist eine sehr weitgehende und für die heutige Industrie ungenügende; es sind vielmehr im Handels-Verkehr eine größere Anzahl von Benennungen im Gebrauch, um gewisse Sorten von solchen geistigen Getränken zu bezeichnen. Bekannt sind Namen wie Punsch, Rum, Arrak, Cognac.

Die verschiedenen Likör-Gattungen haben besondere Namen erhalten, welche auf bestimmte Eigenschaften des betr. Likörs Bezug haben, wie z. B. Bitter, oder auf die Zusammensetzung hinweisen, wie Pomeranzen-, Kümmel-, Zitronen-Likör. Nicht selten sind die Namen ganz willkürlich gewählt, wie Triumph, Magen-Behagen, Jagdelixir, oft erinnern sie an berühmte Personen, wie Nelson-Bitter, Caprivi-Bitter, noch öfter aber trifft man ganz sinnlose Namen, wie Nachtwächter-Wasser, Wahrer Jakob, Krambambuli u. a. m. In sehr vielen Fällen besteht die Neuheit eines Likörs in nichts anderem, als in einer neuen Benennung.

Die hauptsächlichsten Gattungen der Liköre im Handel sind: 1. Die Crèmes oder Huiles, sehr zuckerreiche Liköre feinster Art. Der Name *crème,* falsch *crême* geschrieben, bezeichnet das Beste von einer Sache, z. B. bei der Milch den Rahm. *Huile* heißt »Öl«; diese Bezeichnung ist für Liköre nicht mehr sehr gebräuchlich. Während sonst auf 1 l Flüssigkeit ungefähr 300 bis 400 g fester Zucker kommen, sind in den Crèmes 500 bis 700 g Zucker pro Liter enthalten. Doch werden sehr häufig auch Liköre als Crèmes bezeichnet, die es nicht sind, ebenso wie man umgekehrt den Ausdruck Crème oft wegläßt, wo er angewendet werden könnte. Bekannt sind: crème d'ananas, crème des Barbades, crème de cacao, crème de café, crème de cannelle, crème de cassis, crème de chocolat, crème de citron, crème de framboises, crème de gingembre, de menthe, de noix, de vanille u. a. 2. Liköre im allgemeinen; sie enthalten weniger Zucker als die Crèmes, sind daher dünner als diese, gelten aber als Prima-Ware. 3. Doppel-Branntweine oder Doppel-Aquavite sind noch ärmer an Zucker als die zweite Klasse, werden aus minder feinen Rohstoffen hergestellt und gelten als Sekunda-Ware. 4. Einfache Branntweine oder Aquavite; diese sind wegen ihres billigen Preises in kaufmännischer Hinsicht die wichtigsten Sorten unter den Spirituosen. Sie werden aus billigen Rohstoffen und weniger feinen Gewürzen hergestellt, oft auch unter Verwendung jener aromatischen Pflanzen-Stoffe, welche schon zur Bereitung von Crèmes gedient haben. 5. Fruchtliköre oder Ratafias. Diese werden durch Mischen von Fruchtsäften mit Alkohol, Wasser und Zucker oder durch Behandeln von Früchten mit Alkohol hergestellt; manche dieser Fruchtliköre, wie Curaçao-Ratafia, stehen im Preise den feinsten Crèmes nicht nach. Die echten Fruchtliköre, unter Anwendung der frisch dargestellten Fruchtsäfte bereitet, sind unter allen Likör-Gattungen als die edelsten und wohlschmeckendsten zu bezeichnen. Sie behalten den erfrischenden Geschmack und den Wohlgeruch der Obstgattung, aus der sie bereitet werden, vollständig bei und verfeinern sich sogar noch auf dem Lager im Laufe der Zeit. Bekannte Ratafias sind: ratafia d'ananas, ratafia d'abricots (oder aux abricots), ratafia de bergamottes, ratafia de cerises, ratafia de citrons, ratafia de coings, ratafia de dattes, ratafia de figues, ratafia de fraises, ratafia d'oranges, ratafia de pommes, ratafia de pêches, ratafia de raisins u. a. 6. Gebrannte Fruchtwässer oder nur Wässer werden durch Destillation von gegorenen Fruchtsäften bereitet; manche derselben, wie das Schweizer Kirschwasser, der syrmische Sliwowitz, erzielen, vornehmlich wenn sie alt sind, hohe Preise. 7. Spezial-Sorten. Diese sind meist aus bestimmten Pflanzen dargestellte Getränke, wie Rum (aus Zuckerrohr), Arrak (aus Reis), Cognac (aus Wein), oder sie sind Gemenge, wie Grog, Punsch usw.

Die heute nur noch für einige wenige Liköre angewandte Bezeichnung »Elixir« (z. B. *élixir de Spa,* Lebens-Elixir u. a.) stammt aus der alchimistischen Zeit. Mehr im Gebrauch ist eine andere Bezeichnung, Rosoglio (sprich »rosóljo«), auch Rossoli. Es ist dies der allgemeine Name verschiedener italienischer, aus Orangen-Blüten, -Früchten und Gewürzen bereiteter und in schilfumflochtenen Flaschen zur Versendung kommender Liköre.

Noch ein Ausdruck bedarf an dieser Stelle einer kleinen Erörterung, es ist dies das Wort »Schnapps« (niederdeutsch Snapps). Eigentlich soviel wie der

Schnapp, das Schnappen, mit einem Schnapp getrunken, bezeichnete man damit gemeiniglich einen »Schluck« (franz. *goutte*), besonders Branntwein (einen Schnapps nehmen) und später den Branntwein selbst (ein Glas Schnapps). Nach der neuhochdeutschen Rechtschreibung ist die richtige Schreibweise des Wortes Schnaps und nicht mehr Schnapps. In der sächsischen Volkssprache hat sich aus dem Schnaps noch ein Schnabes, Schnabis, Schnabus, Schnaptikus, am Rhein ein Schabau herausgebildet.

Eng verwandt mit dem Schnaps ist der Alkohol. Das Wort stammt aus dem Arabischen, wo es *alkohl* lautet und soviel als »der Geist« bedeutet. Im Englischen schreibt man *alcohol*, im Französischen *alcool*, seltener *alcohol*. Alkohol oder Geist nannte man diesen Körper, weil er große Flüchtigkeit besitzt. Den Namen Weingeist erhielt der Alkohol darum, weil man ihn zuerst aus Wein bereitete. Erst später stellte man denselben auch aus stärkemehlhaltigen Substanzen, Getreide, Kartoffeln usw. her. Der Weingeist galt im Mittel-Alter noch als köstliche Arznei, und jener Zeit entstammt auch der Name »aqua vitae«, welchen er wegen der vorübergehend anregenden Wirkungen erhielt. Der Name Spiritus, Sprit für Alkohol ist dem Lateinischen entnommen und bezeichnet dasselbe wie das arabische Wort. In ganz reinem Zustande findet sich der Weingeist nie im Handel, sondern nur in den Laboratorien der Chemiker; er heißt dann absoluter oder wasserfreier Alkohol und bildet eine farblose, sehr dünne, brennbare Flüssigkeit, die auf den menschlichen Körper als tötliches Gift einwirkt. Der im Handel vorkommende Spiritus enthält stets eine gewisse Menge Wasser und wirkt, in geringen Mengen genossen, anregend, in größeren aber ebenfalls giftig auf den Organismus.

Bekanntlich ist der Alkohol das Erzeugnis der geistigen Gärung mehrerer Zucker-Arten. Neben dem Alkohol bilden sich aber stets noch andere Stoffe, welche einen bestimmten Geruch und Geschmack besitzen und den allgemeinen Namen »Fusel-Öle« tragen. Der Spiritus, wie er aus den Brennereien kommt, wird Rohspiritus genannt. Er ist nicht reiner Alkohol, sondern durch verschiedene gelöste Stoffe verunreinigt, deren Gemisch man eben mit dem Namen »Fuselöl« bezeichnet und welches auf Geschmack und Geruch des Branntweins und Spiritus schädigend einwirkt. Das Fuselöl ist bei Neben-Gärungen der Zucker-Lösung entstanden und enthält eine große Reihe verschiedener Stoffe, welche wir hier ohne Erwähnung lassen wollen, da sie in das Bereich der Chemie gehören. Die Befreiung von diesen Verunreinigungen geschieht durch eine besonders geführte Destillation oder durch besondere Reinigungs-Methoden (Entfuselung). Obgleich in ihrer chemischen Beschaffenheit sehr verschieden, stehen die Fusel-Öle aber stets in innigstem Zusammenhange mit den Substanzen, welche zur Alkohol-Bildung ursprünglich verwendet werden. Bei der Gärung von Kartoffel-Maische bildet sich neben dem Alkohol immer ein ganz bestimmtes Fuselöl, das Kartoffel-Fuselöl, welches einen widerwärtigen Geruch und Geschmack hat, weswegen auch jeder schlechte Branntwein Fusel genannt wird. Wird Korn zur Alkohol-Gewinnung verwendet, so bildet sich Korn-Fuselöl, bei der Gärung des Trauben-Saftes oder Mostes wird Wein-Fuselöl gebildet usw., — kurz, bei jeder Gärung entsteht immer ein bestimmtes Fuselöl. Der Wein verdankt seinen eigentümlichen Geruch dem eben erwähnten Fuselöl, welches höchstens den vierzigtausendsten Teil der ganzen Flüssigkeits-Menge ausmacht und dennoch hinreichend ist, um den starken Geruch des Weines hervorzubringen. Da der Geruch der anderen Fusel-Öle nicht minder ausgiebig ist, so läßt sich bei einiger Übung des Geruchsinns bei der Prüfung einer nicht genügend entfuselten Spiritus- oder Branntwein-Gattung sogleich mit voller Bestimmtheit angeben, von welchen Rohmaterialien (Kartoffeln, Korn) dieselbe abstammt. Es ist unrichtig, die Fusel-Öle aller Branntwein-Gattungen als unangenehm riechende Körper bezeichnen zu wollen. Während ja die des Kartoffel- oder Rüben-Branntweins selbst in sehr starker Verdünnung noch einen unangenehmen Geruch verbreiten, riechen andere, wenn stark verdünnt, sehr angenehm, und manche Branntwein-Sorten erhalten durch ihren Gehalt einer sehr geringen Menge eines derartigen Fusel-Öles ihren hohen Handelswert, wie z. B. der Cognac oder Rum.

Aalborger Tafel-Aquavit.
Abricotine, Aprikosen-L.
Absinth, Wermut, franz. *extrait d'absinthe,* engl. *absinthe.*
— Schweizer.
— Turiner.
Absinthe gommée.
Abtwasser.
Adieu de Bertrand.
Admiral (Tafel-Aquavit aus Weinsprit und holländischem Kümmel-Samen).
Advokaat (holländ. Cognac-Eicreme).
Ägir (Bitter).
Agrest-Wasser.
Aguardiente (Branntwein in Spanien).
Aguicourt.
Aimable vainqueur.
Alabazam.
Alkermes (arab.), franz. *alkermès.*
— Florentiner. [Likör.]
Allasch (feiner russ. Kümmel-Likör).
Alpenglöckchen (versüßter Alpenkräuter-Likör, E. Mommertz, Crefeld).
Alpenkräuter-Likör.
— -Magenlikör (M. & J. Soyka, Prag).
Alter Deutscher.
Alter Herr (Bitter von Joh. Wippermann, Bad Oeynhausen).
Alter Schwede (Bitter von Phil. Greve-Stirnberg).
Altvater (Kräuter-Likör von Siegfr. Geßler, Jägerndorf).
Alymeth.
Amaro Bairo.
— Felsina.
Ambra-Likör.
Amer (franz.), Bitter.
— Lacaux.
— Picon, picotin.
— Royal Robert (Brüssel).
Amour sans fin.
Amourette.
Amphrau.
Ananas-Likör.
Angelika, franz. *angélique.*
Angostura-Bitter (von Dr. Th. Meinhard in Ciudad Bolivar [früher Angostura genannt], Venezuela [Südamerika]).
— Dr. Siegert.
Angra-Pequena-Likör.
Anisette, Anis-Wasser.
— grün.
— rot.
— weiß.
Malaga-Anisette.
Anissa. [Likör.]
Annaberger Kräuter-
Anti-Bazillen-Bitter.
Apfel-Likör.
Apfelsinen-Likör.
Apple-jack (amerikanisch), Apfel-Branntwein.
Aprikosen-Likör, franz. *abricotine.*
À propos.
Aqua bianca.
— mirabilis.
— turca.
— di Tutto Cedro (Michele Girardi Salvo, Lago di Garda).
Aquavit, latein. *aqua vitae,* Lebenswasser, Branntwein; vergl. eau-de-vie.
Aquette.
Araca Arsa (Milchbranntwein).
Aras (ostpreuß. Likör).
Architekten-Bitter (J. C. V. Meyer, Bremen).
Armagnac (alter Franzbranntwein; vergl. Cognac).
Arogi (Dattel-Branntwein).
Aromatique (Kräuter-Likör).
Aroma-Magen-Bitter (Gebrüder Mordhorst, Husum).
Arrak, Arak, Rack, franz. *arac, ara(c)k,* engl. *arrack.*[1])
— Batavia (Java).
— Colombo (Ceylon).
— Dinoyo.
— Goa.
— Jamaika.
— Mandarinen.
— Madras.
— Schwedischer.
Äskulap, Äsculap.
Athanasios-Likör.
Atlant-Likör.
Atschischenoë, Otschischeno (russischer Korn von J. A. Koscheleff).
— Ed. Grosch, Liebau.
Augsburger Lebens-Elixir.
Bacchus-Likör.
Bacteren.
Bädeker.
Badener Magen-Bitter.
Badian.
Ballwasser.
Balm cordial.
Bananen-Likör, engl. *banana-cordial.*
Barmherziger Samariter.
Bartoszowka.
Battenberg-Likör.
Bazillen-Komma.
Benediktiner, franz. *bénédictine,* engl. *Benedictine* (Abtei Fécamp).
Dr. Bergelt's Magen-Bitter.
Berliner Getreide-Kümmel (J. A. Gilka, Berlin).
— Luft. [tique.]
— Magenbitter-Aroma-
Bernhardiner Alpenkräuter-Magenbitter.
Bickbeer(en)-Likör, engl. *bilberry cordial* (siehe *myrtille,* I. Teil, S. 1202).
Bielefelder Tropfen.
Bierjäger (Bitter).
Bischof.
Bismarck-Bitter.
Bob-royal (engl.), Wacholder-Branntwein.
Böhmisch-Bier-Bitter.
Boker's Bitter.
Bombo (Amerika).
Bommerlunder.
Boof (Pfirsichschnaps in Pennsylvanien).
Boonekamp of Maagbitter (H. Underberg-Albrecht, Rheinberg).
Boroviczka (ungarischer Wacholder-Branntwein).

[1]) Arrak, eigentlich Al Rak, holl. *arak,* ital. *aracca:* a) Aus Indien stammender Name für einen starken Branntwein, welcher teils aus Reis, teils aus dem Palmwein oder Toddy der Kokos- und Dattel-Palme dargestellt wird. b) Branntwein der Tataren aus Pferdemilch.

Bouquet des dames.
Bourbon, Maisbranntwein.
Brama-Elixir (oſtpreuß. Likör).
Branntwein, franz. *brandevin*, engl. *brandy*.
Bremer Wein-Bitter (J. C. B. Meyer, Bremen).
Breslauer Getreide-Kümmel.
— Rosa-Bitter.
Bretenborn-Likör.
Brombeer-Likör.
Brou de noix (feiner Likör aus aromatiſchen Nüſſen).
Brumby-Bitter.
Brunnenkresse-Likör.
— Breslauer.
— Erfurter.
Burgeatine (Burgeat-Bailly, Saint-Dizier).
Byrrh.
Cachiri.
Callou.
Calmus vergl. Kalmus.
Calvados.
Bitter Campari (G. Campari, Mailand).
Campêche.
Caprivi-Bitter (arom. Kräuter-Magen-Likör von M. A. Müller, Berlin).
Cardinal vergl. Kardinal.
Carminativ vergl. Karminativ.
Carobbi.
Carolinen vergl. Karolinen.
Cassiry, Maisgeist.
Cassis vergl. crème de cassis.
Certosino.
Chartreuse [1]).
— liqueur de la Grande-Chartreuse, jaune.
—, verte.
— du père Garnier.
Chenique.
China-Bitter.
— -Tafel-Bitter-Likör (Gebr. Mulertt, Halle a/S.).
Chinesischer Kraftlikör.
— Thee-Likör (in Flaſchen mit Seiden-Überzug).
Cholera-Bitter.
Christoph(e)let [2]).
Cinnamon-cordial, deutsch Zimt-Likör.
Citronnelle, Zitronen-L.
Coconar (perſiſcher Likör aus Mohnblättern).

Cognac, Franzbranntwein.
— fine oder grande champagne.
— champagne.
— petite champagne.
— 1er bois.
— 2e bois, borderies.
— Bas-Armagnac.
— Saintonge.
— Saint-Jean d'Angély.
— Ténarèze, Armagnac.
— Surgères.
— Haut-Armagnac.
— Rochelles-Aigrefeuilles.
— Rochelles.
— Marmande.
— Pays.
— 3/6 Languedoc.
Franz. Cognacs:
— Jules Aboyeur et Cie.
— Ackermann-Laurance.
— Albéru fils et Cie.
— G. d'Allens et H. Martineau.
— A. Allineaud fils.
— Alexis Antier et Cie.
— G. Arnaudon.
— L. Arnaudon et Cie.
— Vve. Arzac Seignette et Saboureau.
— Auger fils et Cie.
— Augier frères et Cie.
— Jules Aumon.
— Alfred d'Aussy.
— Barnett et Elichagaray.
— Pierre Barraud et Cie.
— Barraud frère aîné et Cie.
— N. Barriasson et Cie.
— Louis Béchade.
— Alphonse Bellot et Cie.
— Jules Bellot et Cie.
— Lucien Bellot et Cie.
— H. Bertrand et Cie.
— Bisquit, Dubouché et Cie.
— Ed. Blanchy et Cie.
— Boileau jeune.
— Boisson frères et Couillaud.
— A.-L. Boiteau et Cie.
— C. F. Bondeau et Cie.
— G. Bonhomme et Cie.
— Jules Bouchet et Cie.
— Bourbon et Boussaguet.
— Bourdeau fils et Cie.

Franz. Cognacs:
— Boutelleau et Cie.
— Bouthillier et Cie.
— Boutillier, G. Briand et Cie.
— Ed. Bouyer.
— Marc Brin-Olivier.
— Marie Brizard et Roger.
— Caillaud Contré et Cie.
— Camus frères.
— Jules Chabanier fils aîné.
— A. Chapiot et Cie.
— Chemineaud frères.
— Prosper Claire.
— Claudon et Cie.
— J. Clément.
— A. Clouzeau.
— J. Colineau.
— Comandon et Cie.
— Compagnie de Cognac.
— Compagnie française des eaux-de-vie, L. Teilliard.
— Courcel et Cie.
— F. Courvoisier et Curlier frères.
— »Cusenier« de la Couronne. (E. Cusenier fils aîné et Cie.)
— Léonce Damour.
— L. Daniaud fils et Cie.
— J. Denis, Hy. Mounié et Cie.
— Dessandier et Cie.
— A. Doignon fils et Cie.
— A. E. Dor.
— Ferdinand Drouhet et Cie.
— A. Drouillard et Cie.
— Albert Dubois et Cie.
— Alfred Dubois, Lizée et Cie.
— Dubois frères et Cagnion.
— Gabriel Dubois et Cie.
— L. Ducasse et Cie.
— J. Dugas et Cie.
— Duphot et Sardou.
— J. Dupont et Cie.
— L. Dupuy et fils.
— E. Duras.
— Jules Duret et Cie.
— Duret, Ewer et Cie.
— Ch. Duvivier.
— Émile Engrand.
— Engrand frères.
— J. Favraud et Cie.
— Filleux frères.

---

[1]) Chartreuse (sprich »schärtröh's«), Kartäuser-Likör, fälschlich auch Karthäuser geschrieben; *La Grande Chartreuse*, die Große Kartause, die Wiege des Kartäuser-Ordens (1086 gestiftet), ein großes, schönes Kloster im Kanton St.-Laurent-du-Pont, Arrondissement des franz. Dép. Isère. Die Anfertigung des berühmten Likörs brachte den Mönchen jährlich über eine halbe Million Francs ein. Von den drei Sorten dieses Likörs gilt die weiße für die geringste, die gelbe für mittelgut, die grüne für die beste.

[2]) In manchen Büchern Christoffel, Christophchen, Christophlet und ähnlich geschrieben, eine Art Likör, welcher gewonnen wird, indem man Zimt, Gewürz-Nelken, Kardamom und Kubeben stößt, mit Zucker und Rotwein durchkocht, nach dem Erkalten filtriert, mit gutem Franzbranntwein vermischt und auf Flaschen füllt.

Franz. Cognacs:
— Edmond Foucauld et Cie.
— Lucien Foucauld et Cie.
— A. Fourcade et Cie.
— V. Fournier et Cie.
— P. Frapin et Cie.
— Fromy et Rogée.
— Geo. Furlaud et Cie.
— H. Gacongnole.
— Gapail frères.
— Gautier frères.
— F. Geoffroy et fils.
— Jules Gilson et Cie.
— Girard et Cie.
— J. Girardeau.
— Godet frères.
— Gonzalez et Cie.
— La Grande Marque.
— Guérin frères.
— Lucien Guérin, Bernhard et Cie.
— L. Guinefollaud.
— Joseph Guy.
— A. Hardy et Cie.
— Jas. Hennessy et Cie.
— Th. Hine et Cie.
— Ch. Huvet et Cie.
— Imbert et Cie.
— H. Inquimbert et Cie.
— Ch. Jobit et Cie.
— De Laâge fils et Cie.
— Lacoste fils frères et Cie.
— Ch. Lafitte et Cie.
— Landreau.
— A. Laurent et Marot.
— Th. Laurent père.
— J. L. P. Lebègue et Cie.
— P. Lemoine et Cie.
— Lesage et Cie.
— Ernest Lesueur.
— Levarlet et Brillet.
— B. Liét fils et Cie.
— Limage et Bonnaud.
— Lorrain et Despas.
— J. Martin Lyadouze et Cie.
— A. Magnier et Cie.
— G. Malifaud.
— Arbouin Maret et Cie. (H. Dyke Gautier succ.).
— Martell et Cie.
— E. Rémy Martin et Cie.
— G. Martineau.
— A. Matignon et Cie.
— Robin Médard. [Cie.
— A. Ménard-Roger et
— F. Mestreau et Cie.
— A. C. Meukow et Cie.
— Maurice Meyer.
— M. Michaud et Cie.
— De Moerner et Deville.

Franz. Cognacs:
— Edgard Normandin fils et Cie.
— E. Normandin et Cie.
— A. Ollanier et Cie.
— Orfèvre et Cie.
— Otard, Dupuy et Cie.
— A. Pellevoisin.
— Pellisson père et Cie.
— P. Perret et Dannaud.
— E. Picard.
— A. Picq. [bois.
— Th. Pignon et G. Du-
— Pinet, Castillon et Cie.
— Planat et Cie.
— Portal, Dingwall et Cie.
— F. Prom.
— J. Prom et Cie.
— Proux et Kondratowicz.
— J. Prunier et Cie.
— P. Prunier et Cie.
— E. Puet.
— Ravnal et Cie.
— Renault et Cie.
— Richot et Cie.
— Rivière Gardrat et Cie.
— J. Rizat et Cie.
— Jules Robin et Cie.
— G. Roby et Cie.
— Roullet et Delamain.
— Rouyer, Guillet et Cie.
— Louis Salignac.
— A. Saudau et Cie.
— Jules Saugé.
— P. Savard et Cie.
— George Sayer et Cie.
— Sazerac de Forge et Sons.
— J. Ségresteau et Cie.
— Vve. Émile Séguin et Cie. [Butler.
— Selkirk, Brayley et
— Émile Séné.
— Société Centrale.
— J. Sorin et Cie.
— Southard et Cie.
— R. Tenot.
— M. Tiffon et Cie.
— A. Tribot fils et Cie.
— Tricoche et Cie.
— Évariste Vignier et Cie.
— Ch. Vivier et Cie.
— A. Yvon et Cie.

Deutsche Cognacs:
— Gebr. Adler-Schott, Buchholz. [Frankfurt.
— Akt.-Ges. Deutsche Cognac-Brennerei vorm. Gruner & Co., Siegmar i/S.
— Gebr. Kopf, Halle a/S.
— Gebr. Melcher, Ürdingen a/Rh.

Deutsche Cognacs:
— Georg Scherer & Co., Langen in Hessen.
— S. Schömann, Köln
— Rhein-Cognac. [a/Rh.
— Lorelei-Cognac.
— Kaiser-Cognac.
— Mosel-Cognac.

Ungarische Cognacs:
— Baraczk-Cognac (Első Alföldi Cognac-Gyár-Részvénytarsasag, Kecskeméten).
— Gróf Esterházi Géza.
— Tokajer Cognac (Basel & Kaufmann, vorm. Jgn. Brückler, Budapest).

Italienische Cognacs:
Cognac Dei Vespri.
— Etna.
— Jockey Club.

Verschiedene Cognacs:
— Cognac Malagueño (Quirico Lopez in Malaga).
— Jerez-Cognac (Riva, Rubio & Co., Jerez).
— Cognac d'Algérie (Carlier & Salembier, Mustapha-Alger).
Cognac-Eicreme vergl. Advokaat.
Columbus vergl. Kolumbus.
Coquette flatteuse.
Costumè (Italien).
Crac (Magen-Likör).
Crambambuli vergl. K.
Cream of the Valley (feiner engl. Wacholder-Schnaps).
Creaming.

Crème.
— d'allash (Kümmel).
— aux amandes (Mandel).
— d'ananas.
— d'angélique, verte.
— „ , jaune.
— de bananes.
— de(s) Barbade(s).
— de bergamottes (Birne).
— de cacao.
— de cacao-chouva à la vanille (Alex. Droz & Cie., Bordeaux).
— de café.
— de cannelle (Zimt).
— carminative.
— de carvi (Kümmel).
— de cassis (schwarze Johannisbeere).
— de chocolat.
— de citron.
— des dames.
— de fleurs d'oranger (Orangen-Blüten).
— de genièvre (Wacholder)

Crème de gingembre (Ingwer).
— de girofle (Gewürz-Nelken).
— de jasmin.
— de jonquilles.
— de Lyon.
— de mélisse.
— de menthe (Pfefferminze).
— „ , blanche (weiß).
— „ , verte (grün).
— de menthe glaciale (dubb. groene pepermunt).
— de muscat.
— de noisette à la rose.
— d'orange.
— de Pecco.
— du Pérou.
— de prunelle.
— de rose.
— de rose de Bassora.
— de sept fruits.
— suisse.
— de sultan.
— de thé.
— de vanille.
— de Vénus.
— de Vienne.
— de violette.
Criterion-Likör.
Curaçao [1]) (E. Cusenier fils aîné et Cie., Paris).
Dagestan (kaukasischer Kräuter-Branntwein).
Damen-Likör vergl. crème des dames.
Danziger Bockpfeifer.
Danziger Goldwasser, frz. *eau-de-vie de Dantzick,* auch *élixir de Dantzick,* engl. *Danzig water* [2]) (Isaac Wed-Ling Ww. & Eydam Dirck Hekker, »im Lachs«, Danzig; gegr. 1598).
— Herzwasser.
— Silber-Wasser.
Danziger Tropfen [3]).
Daubitz'scher Kräuter-Likör.
Dauborn-Likör.
Dennlers Magen-Bitter.
Deutscher-Reichs-Likör.
Bitter des Diablerets.
Diamant-Tropfen.
Diana-Wasser.
Diwan (Bitter).
Dobry Wutky vergl. Wodka.
Doktor (Magen-Elixir).
— -Bitter.
Dominikaner-Klostergeist.
Dornkaat.
Dragomiroff (russischer Likör).
Drei-Kaiser-Likör.
Dresdener Bitter-Likör (Schilling & Körner, Dresden).
Dübelt-Güldenwasser.
— -Pfefferminz.
— -Pomeranzen.
— -Ratafia.
Dudelsack-Wasser.
Düssel-Perle.
Dutroa.
Eau d'Ardelle.
— -de-cerises de Montreux.
— de la côte.
— de pucelle, Jungfern-Wasser.
— de savon vergl. Absinth.
Eau de ma Tante (Erven Lucas Bols, Amsterdam, gegr. 1575).
Eau-de-vie, Branntwein.
— d'Aisne.
— brûlée vergl. Krambambuli.
— du Cap (Wynand Fockink, Amsterdam).
— de Dantzick vergl. Danziger Goldwasser.
— Gentiane.
— de grain vergl. Kornbranntw.
— d'Hendaye od. d'Andaye (franz. Ort im Dép. Basses-Pyrénées).
— de Lie.
— de marc.
— de pommes de terre vergl. Kartoffel-Branntwein.
— de Rhé.
Eckauer Kümmel (russisch).
Eibenstöcker Aromatique-Bitterlikör.
Eier(creme)-Cognac vergl. Advokaat.
Eifeler Kräuter-Bitter.
Deutsch. Einigkeits-Likör (Hammerschmitt & Göddertz, Köln a/Rh.).
Eisenbahn-Likör.
Elektrische Funken.
Élixir d'Anvers (F. X. de Beukelaer, Anvers).
— de Dantzick vergl. Danziger Goldwasser.
— de Garus.
— gaulois.
— de la Grande-Chartreuse vergl. Chartreuse.
— du Haut-Théran.
Élixir de Spa (Schaltin, Pierry & Cie., Spa).
— du Spessart.
Englisch-Bitter (C. Chryselius, Leipzig).
Enzian.
Erdartischocken-Likör [4]).
Eremit (Jul. Abraham, Berlin)
Escubac (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
Espoir des Grecs.
Esprit du paradis.
Fechtmeister.
Feinbitter.
Fenchel-Likör.
Fernet Branca (Magen-Bitter)
Feuchtmaier-Wasser.
Fieber-Tropfen.
Flieder-Likör.
Frauenlieb (Eier-Cognac).
Freischütz-Likör.
Freundschafts-Wasser
Fuen-Tschu-Tu, Reisbranntwein.
Furor teutonicus.
Dr. Fürstenberger's Magen-Likör.
Galgant-Branntwein.
Garibaldi-Likör.
Gehe-Bitter.
Génépi des Alpes.
Gewürz-Bitter.
Gilka vergl. Berliner Getreide-Kümmel.
Gin, Wacholder-Branntwein, franz. *genièvre.*
— Ginger gin.
— Lemon gin.
— Orange gin.

[1]) Curaçao, Curassao, englisch oft regelwidrig *curaçoa* (richtig nur: *curaçao),* ein beliebter bitter schmeckender Magen-Likör, aus den Schalen einer Spielart der Pomeranze *(citrus aurantium curassaviensis)* bereitet, die vorzüglich auf der niederländischen Antillen-Insel Curaçao wächst. Die Schalen dieser Pomeranzen-Art sind dünner, bitterer und brauner als die der gewöhnlichen Pomeranze. Neben diesen echten Schalen werden auch grüne Pomeranzen-Schalen überhaupt als Curaçao-Schalen bezeichnet.

[2]) Danziger Goldwasser ist ein süßer aromatischer Likör, aus verschiedenen Wurzeln und Kräutern seit langer Zeit in Danzig bereitet. Er trägt seinen Namen davon, daß ihm Flitterchen von echtem Blattgold zugefügt werden.

[3]) Danziger Tropfen, ein würziger bitterer Likör, ursprünglich in Danzig bereitet, aber auch anderwärts vielfach nachgeahmt. Dieser Likör hat als Grundlage einen durch Destillation über Enzian-, Galgant-, Alant-Wurzel, Bitterklee, Tausendgüldenkraut, Kalmus-Wurzel, Pomeranzen-Schalen und anderen Ingredienzen gewonnenen Spiritus.

[4]) Lucien Lévy, ein bekannter französischer Chemiker hat nach vielen vorhergegangenen Experimenten ein recht schmackhaftes Getränk von Jerusalem-Artischocken *(topinambours,* siehe das im I. Teil, S. 1069) hergestellt, welches durch Hefe aus gegorenen Romanée-Trauben zur Gärung gebracht wird. Das Getränk hat einen sehr geringen Alkohol-Gehalt.

Gin, Sloe gin.
— Old Tom gin (Kinahan & Co., London).
Ginger vergl. Ingwer.
Gingerette.
Ginglonet d'anges.
Glenlivet vergl. Whisky.
Goldtropfen.
Goldwasser vergl. Danziger.
Goutte nationale.
Granat-Bitter.
Grenoble-Ratafia.
Griechisch-Bitter.
Grünberger Bitter.
Grünbitter.
— Ostfriesländer.
Grüne Magentropfen (Bitter).
Grunewald (Bitter).
Guignolet (Art Kirschlikör).
— d'Angers.
Hafftmann's Magen-Bitter.
Hagebutten-Likör.
Halb und Halb (Curaçao mit Bitter gemischt).
Hamburger Bitter.
— Tropfen.
Harzer Jagdkorn.
— Kräuter-Bitter.
Dr. Haugks Bitter.
Hausarzt (Magen-Bitter).
Heidelbeergeist.
Dr. Heims Magen-Bitter.
Helgoländer-Strand-Helm. [Magenbitter.]
Hendaye vergl. eau-de-vie.
Heppinger Wasser.
Herzwasser.
High-Life (dem Malakoff ähnlicher Kräuter-Bitter).
Hobro (dänischer Kornbranntwein).
Dr. Hoffs Bitterer.
Ho-Ko-Ho (japan. Rosen-Likör).
Holländer Bitter.
— Kruiden-Bitter.
Holli.
Holunder-Likör.
Hopfen-Likör.
Huang-chiu (aus grober Hirse).
Hufelands Magen-Elixir.
Huile.
— de Cythère.
— des demoiselles.
— de Jupiter.
— de Vénus (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
Husumer Tafel-Aquavit (Gebr. Mordhorst, Husum).
Hydrolat.
Hygieia (Münchener Gesundheitstrank).
Imorodi.
Indian liquor.
Influenza-Bitter.
Ingwer, franz. *gingembre,* engl. *ginger.*
— braun.
— weiß.
— Kasseler.
— Ostindischer.
Crème des Isles.
Iva (S. Bernhard, Samaden [Graubünden]).
— crème d' ...
— fleur d' ...
— Bitter.
Jagdlikör.
Jäger-Wasser.
Jourde's Liqueur Champagne.
Jungfern-Likör vergl. eau de pucelle.
Juniper cordial vergl. gin.
Kabinett-Likör.
Kaïouski, Kajowsky, Kajovski (Art Schlehen-Likör).
Kaiser-Bitter.
— -Blume.
— -Elixir (Hygienische Gesellschaft, Frankfurt a/M.).
Kaiser-Franz-Friedenstrank.
Kaiserglocken-Likör.
Kaiser-Karls-Leibtrank.
Kakao-Likör vergl. crème de cacao.
Kalmus-Likör, frz. *liqueur d'acorus* oder *d'acore.*
Kamerun-Likör.
Kane(e)l-, Zimt-Likör.
Kapuziner-Likör.
Karaka.
Karbe vergl. crème de carvi.
Kardamom-Likör.
Kardinal (Magen-Bitter von E. Mommertz, Crefeld).
Karfunkel.
Karlsbader Bitter.
— Verdauungs-Likör.
Karmeliter-Klostergeist.
Karminativ.
Karolinen-Bitter.
Karpathen-Bitter.
Kartoffel-Branntwein, frz. *eau-de-vie de pommes de terre,* engl. *potato-brandy.*
Khoosch Bitters.
Kickelhahn.
Kietz' Digestiv-Liqueur.
Kill devil, Moorteufel (Rum).
Kirschwasser, franz. *kirsch(-wasser), eau-de-vie de cerise,* engl. *kirsch (-wasser), cherry-brandy.*
— Altinger.
— Baseler.
— Oberbayrisches (Gebr. Macholl, München).
Kirschwasser, Elsässer.
— Neuenburger (de Neuchâtel).
— Schwarzwälder (de la Forêt-Noire).
— Schweizer.
— Steirisches.
— Tiroler.
— Württemberger.
Kirsebaer Liqueur, Kirschlikör (Peter F. Heering, Kopenhagen).
Klagenfurter Klostergeist.
Kloster-Geheimnis (Welke & Kreutziger, Berlin).
— -Likör (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
— -Tropfen (H. Steeb, Würzbg.).
Knickebein (Rosen-Likör, Maraschino od. anderer feiner Likör mit einem frischen Eidotter).
Koch'sche Lymphe.
Kola-Bitter.
Kolcken-Wasser.
Kolumbus (Tafel-Likör).
Königs-Likör.
Kontuszowka (polnischer Likör).
Kopenhagener Tafel-Aquavit.
Kornbranntwein, franz. *eau-de-vie de grain,* engl. *corn-brandy, whisky.*
— Döbelner.
— Russischer (Koscheleff, Moskau).
— Krimm'scher.
— Tausendsiebenhundertvierunddreißiger (G. H. Magerfleisch, Wismar).
— Westfälischer.
Kornkümmel (G. Becker, Ülzen).
Kraftwasser.
Krambambuli-Likör, franz. *eau-de-vie brûlée.*
Krapp-Branntwein.
Krauseminz-Likör.
Kräuter-Bitter.
Kreuzbruder.
Krokodil (Cognac mit Nordhäuser).
Kronprinz-Friedrich-Wilhelm-Manöver-Likör.
Krumhübel-Kräut.-Likör.
Kujawska, Herren-Likör.
Kumen-Aquavit (dänischer Kümmel ohne Zucker).
Kümmel.
— Berliner.
— Breslauer.
— Danziger.
— Dresdener.
— Grazer.
— Holsteiner.
— Kurfürstlicher.
— Lütjenburger.

Kümmel, Magdeburger.
— Petersburger.
— Rigaer.
— Rostocker.
— Stockmannshöfer (Schtockmanshöfer).
Küsten-Wasser.
Kyffhäuser-Likör.
Lab-Likör.
Lait de vieillesse.
Landanum-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
Landwehr.
Lannes de Missolonghi.
Lassalle (Schnaps v. roter Farbe).
Lavendel-Likör.
Lebens-Balsam.
— -Bitter.
— -Essenz.
— -Wasser vgl. eau-de-vie.
Leipziger Doktor.
— Eisenbahn-Likör.
Lemburg'scher Doppel-Kümmel.
Liebes-Tropfen.
— -Wasser.
Lindaus Kräuter-Bitter.
Liqueur ambrée.
— d'apprenti.
— d'artémise.
— de Cannes.
— de la concorde.
— aux Créoles (siehe die Fußbemerkung zu *mammée* im I. Teil, S. 1201).
— de Cupidon.
— Cusenier verte.
— „ jaune.
— Eucalyptus.
— Euréka.
— de Grenoble.
— hygiénique jaune (A. Aviolat, Aigle).
— de Lignée (französischer Aromatique).
— maçonnique.
— de Saint-Vincent.
— de santé.
Lisetten-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Litauer Magen-Bitter.
London Toddy.
Long-Johns ben Neris.
Lorbeer-Likör.
Loreley (Damen-Likör v. H. Steeb, Würzburg).
Lovage (Edw. J. Swift & Co., Birmingham).
Luft (Berliner Volksausdruck für Pfefferminz-Branntwein).
Luftwasser.
— Breslauer.
— Chemnitzer Doppel-.
— Französisches.
Lungen-Pfeifer.
Lygkaraktion, Schlucken-Likör.
Lyonanisette.
Magen-Behagen (Aug. Widtfeldt, Aachen).
— Dessauer.
Maag-Elexir Dr. Boerhave.
Muth'sches Magen-Elixir.
Magen-Feuer.
Magen-Likör.
— Polnischer.
— Waldenburger.
Magentrost.
Magen-Wasser.
— Danziger.
— Grünes.
Maiblumen-Likör.
— Breslauer.
— Französischer.
Majoran-Likör.
— Danziger.
— Französischer.
Makronen-Likör.
Malakoff (russisch).
Malinowka, Himbeer-Likör (Rußland).
Maloya-Bitter (Schweiz).
Dr. Mampe's Bitter.
Mandarinen-Likör.
Mandel-Likör.
Mannheimer Wasser.
Maraschino (franz. *maraschino) di Zara*[1]) (Girolamo Luxardo, Zara).
Margaretha, franz. *Marguerite.*
Mariagalski.
Mariazeller Magen-Tropfen.
Marisette.
Mastica (bulgarischer Trauben-Branntwein mit Zusatz v. Anis, besonders Sternanis).
Mastix-Branntwein, Chio Mastica-Raki (Branntwein auf der Insel Chios).
Matinée.
Matrosen-Bitter.
Matrosen-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Maulbeer-Likör.
Maurocordato.
Mazarine.
Cordial Médoc, Méd.-Likör (aus Médoc-Weinen erzeugt von G. A. Jourde, Bordeaux).
Meerwasser (ostpreuß. Likör).
Mei-kuei-chiu, Rosenwein (aus Kaoliang-Wein m. Rosenblättern).
Melissen-Likör.
— Römischer.
— Schweizer.
Melonen-Likör.
Mennonisten-Wasser.
— Danziger.
Menschenfreund (Dr. Stoughtons Magen-Bitter).
Menta glaciale (Fratelli Cora, Turin).
Menthe verte.
Merisette.
Merita (russ. Likör, Eier-Cognac).
Michibimakinaks.
Milch-Likör.
Milhau's Calisaya.
Mint-cordial vergl. menthe.
Mirabellen-Branntwein.
— -Likör.
Mississippi (feiner Likör).
Mistra di Brescia.
Mogador-Likör.
Mokka-Likör, franz. *moka,* engl. *mocha.*
Morello cherry brandy.
Moro-, Moreau-Likör.
Moskauer Tropfen (russ. Likör von Koscheleff).
Mountain-dew (schott. Whisky)
Dr. Müllers Bitter.
Münster-Bitter.
Münsterländer.
Muskat-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
Mutter-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Myrobolan, mirabolan.
Nächtlich-Schöne-Likör.
Nachtwächter-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Nalifka (Rußland).
Nanaja (Ananas-Likör).
Nantes.
Nektar.
Nelken-Likör.
Nelson-Bitter.
Ne-m'oubliez-pas.
Neunkraft (ostpreuß. Likör).

[1]) Maraschino oder Marasquino (sprich »maraskihno«), ein feiner, krystallheller, nach bitteren Mandeln schmeckender Likör. Er wird aus der kleinen, nur im Süden gedeihenden Marasca-Schlehe *(prunus mahaleb)* bereitet. Am bekanntesten ist der Maraschino aus Zara *(maraschino di Zara),* der Hauptstadt des österreichischen Kronlandes Dalmatien.

Neuschönefelder Malzbranntwein.
New Jersey Cider brandy.
Noah-Wasser.
Non-pareille, Nonpareille.
Nordhäuser, auch Nordlicht, Maison-du-Nord, Strand-Madeira, Pferdebahn-Likör genannt.
Noyau (Aprikosenkern-Likör).
Nürnberger Bitter.
Nußlikör.
— Schweizer.
Offizier-Likör.
Ojen.
Opozowka.
Orangenblüten-Likör.
Orange-Bitter(s).
— -Brandy.
— -Whisky.
Orangesse (veraltete franz. Bezeichnung f. »Orangen-Likör«).
Origan du Contat.
Paprika-Gesundheits-Likör.
Paradies-Likör.
— -Tropfen.
— -Wasser.
Parfait(-)amour.
Pariser Bitter.
Paskewitsch (russ. Magen-Bitter).
Passe-partout (Universal-Kräuter-Bitter).
Peach-brandy.
Peppermint cordial vergl. Pfefferminz.
Pepsin-Likör.
Pepsin Stomach Bitter.
Père Dominique (feiner Tafel-Likör).
Père Kermann.
Périchonne (feiner Likör).
Persiko, franz. *persico(t)*, engl. *persicot* (Pfirsich- od. Aprikosenkern-Likör).
—, weiß. Wynand Fockink, Amsterdam.
—, rot. Wynand Fockink, Amsterdam.
Peruvian Bitter.
Petit-suisse.
Peychaud Bitter.
Pfefferminz (in der Berliner Volkssprache »Luft«).
—, weiß.
—, grün.
— Breslauer.
Pferdebahn-Likör vergl. Nordhäuser.
Pfirsich-Likör.
Pflaumengeist.
Phantasie-Likör.
Phlox, Magenelixir (Likör nach Alex. Weiß).
Pilsener Bitter.
Pipifax (humorerregender Magen-Bitter).
Pisco (peruanischer Cognac).
Pistazien-Likör.
Pitrepite (Art starker Branntwein in den franz. Kolonieen).
Plaisir des dames — sans fin. [(P. Bardinet).
Planat.
Podbipieta.
Polar (Kräuter-Bitter).
Polen-Wasser.
Polka-Likör.
Pomeranzen-Likör.
—, grün.
—, rot.
—, weiß.
— Stockmannshofer.
— Marseiller.
Prälaten-Likör.
— -Wasser.
Prinz-von-Wales-Likör.
Prinzessinnen-Wasser.
Prunelle (E. Cusenier fils aîné et Cie., Paris).
— de Bourgogne.
Pulque-Branntwein[1]).
Punschlikör.
— Danziger.
— Englischer.
Pyrogastricon-Likör.
Quaker's Cordial.
Quassia-Bitter.
Quitten-Likör.
Raki, Rakie, Raky (einmal schwach gebrannter Slivowitz).
Raschaus Tafel-Aquavit.
Raspail (süß).
Ratafia.
— d'angélique.
— de cerises.
— de citron.
— de coings.
— de fraises.
— de framboises.
— de Grenoble.
— de groseilles.
— de mûres.
— de muscat (Muskateller-Traube).
— de noyau. [Traube).
— d'orange.
— de pêches.
— de quatre fruits rouges.
Reed's Stomach Bitter.
Regulateur de l'estomac.
Deutscher Reichstagswahl-Likör.
Reisbranntwein.
Renardt-Bränwin.
Reseda-Likör.
Respektvormir-Bitter.
Rhabarber-Likör.
Rhötheli.
Rigaer Balsam.
— Doppel-Kümmel.
Rinsch Maagbitter.
Rittmeister.
Rjabinowka, Vogelbeer-Branntwein (Rußland).
Rock and rye.
Rosen-Likör.
Roses sans épines (Erben Lucas Bols, Amsterdam).
Rosmarin-Likör.
Rosoglio, Rossoli[2]).
Roßbacher Bitter.
Rostopschin-Likör.
Rübezahl (schlesischer Gebirgskräuter-Bitter).
Ruhr-Perlen (alter Korn von A. & G. Lohmann, Witten a. d. Ruhr).
Rum (Branntwein, aus den Melassen d. Rohrzucker-Fabrikation durch Gärung derselben u. darauf folgende Destillation gewonnen).
— Antillen.
— Cuba (»Niña Pancha«).
— Demerara.
— Deutscher.
— Façon (Kunstrum: Sprit, welcher mit verschiedenen Äthern u. anderen Zusätzen gemischt ist).
— Guadeloupe (in Frankreich beliebt).
— Jamaika (in Deutschland beliebt).
— Leewards.
— Mantanzes.
— Martinique (in Frankreich beliebt).
— New England.
— Northward.
Ste.-Croix.
St.-Thomas (in Dänemark beliebt).
— Surinam (ungefärbt, in Holland beliebt).
— Negerrum (in den Kolonieen aus dem Schaum u. den Zucker-Abfällen gewonnenes alkohol. Produkt von scharfem, sauerem Geschmack).

---

[1]) Pulque, aztekisch Octli, Lieblings-Getränk der Mexikaner, wird aus mehreren Spielarten der Agave *(agave americana)* bereitet, riecht zwar unangenehm, schmeckt aber angenehm und ist stärkend und sehr nahrhaft. Mit Wasser und Rohrzucker vermischt und nur einige Stunden der Gärung überlassen, heißt das Getränk Tepache.

[2]) Der Name verschiedener italienischer, aus Orangen-Blüten, Orangen-Früchten und Gewürzen bereiteter Liköre, welche in schilfumflochtenen Flaschen zur Versendung kommen.

Russak.
Russischer Bitter (Koscheleff, Moskau).
Rye(-whisky).
Rye and Rock. [Bitter.]
Saarbrückener Magen- [Bitter.]
Safran-Likör, engl. *saffron-liquor*.
Sailors' Hearts-Contents.
St.-Vincent de Padua.
St.-Vincent de Paul, gelb.
—, grün.
Saki (Art süßlicher, bräunlicher Branntwein aus Reis in Japan).
Salbei-Likör.
Salvator-Likör.
Sambucco.
Sam Ward.
Sanfter Heinrich (J. C. V. Meyer, Bremen).
Sanitas.
Sareptaner (Magen-Likör).
Sauren.
Sazerac.
Schiedamer Genever (W. Fockink, Amsterdam).
Schipofka.
Schlehen-Likör.
Schnaps, in d. sächs. Volkssprache auch Schnabes, Schnabis, Schnaptikus, am Rhein Schabau, in Frankr. chifferlinde, eau d'aff, in England corpse-reviver; schlechter Schnaps: Rachenputzer, in Frankreich casse-poitrine, parfait de chiffonnier, parfait dardant de chiffreton, in Engl. slip-slop.
Schnick.
Schöbel-Bitter.
Schokolade-Likör.
Schützen-Brüder.
— -Likör.
Schwarzwälder Kirschwasser.
Schweizer Alpenkräuter- [Bitter.]
Scubac vergl. escubac.
Seehund.
Seelenretter-Likör.
Sellerie-Branntwein.
Senatorenschnaps.
Shao-chin-chiu (Reisbranntwein, vergl. I. Teil, S. 1020, Fußbem. 13).
Shao-chiu (aus Kao-liang [Barbados-Hirse] destilliert).
Sherry wine bitter.
Sieben-Früchte-Likör, frz. *crème de sept fruits*.
Silber-Wasser.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französisches.
Silos-Likör (Benediktiner).
Skat-Likör.
Sliwowitz[1]).
— Syrmier.
Soja-Aquavit (über Soja siehe I. Teil, S. 284, Fußbem. 1).
Souvenir d'un brave.
Spanisch-Bitter.
Speicherratt (ostpreuß. Likör).
Stadthagener Kräuter- [Likör.]
Stadtrat-Likör. [Likör.]
Steinbock-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Doppel-.
— Französischer.
Steinbruch-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Steinhäger (Branntwein aus Wacholder-Beeren und Korn in Steinhagen in Westfalen).
— (H. W. Schlichte, Steinhagen).
— (C. W. Tasche, Steinhagen).
Sternanis-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Doppel-.
— Französischer.
Stettiner Magen-Bitter.
Stibbe's Bitter (Herm. Stibbe, Amsterdam).
Stockmannshofer Grünkümmel (russisch).
— Pomeranzen-Likör.
Stonsdorfer Bitter.
Stoughton-Bitter.
Straußwasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Sultaninen-Likör.
Süßling.
— Breslauer.
— Französischer.
Tafel-Aquavit (Danske Spritfabrikker).
Taffia vergl. Rum.
Tamarinden-Likör.
Tannenzapfen-Brannt- [wein.]
Tannhäuser-Likör. [wein.]
Tari, Tary (Art Branntwein von dem Saft aus der Blüte des Kokos- und Palmbaumes).
Tausendblüten-Wasser.
Teichmeyer-Likör.
Theelikör.
Thorner Lebens-Tropfen.
Die Thräne v. Eutritzsch.
Thumer Bitter.
Thüringer Tropfen.
Tiegenhöfer Machandel (40-jähr. Wacholder-Branntw.).
Tivoli-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
Toddi, Toddy (indischer Kokospalmensaft-Likör).
Tokio (chinesischer Likör).
Tonking-Likör.
Trakehner.
Trappistine, Trappisten- [Likör.]
—, gelb. [Likör.]
—, grün.
Treber-, Träber-, Trester-Branntwein.
Triumph (aromatischer Kräuter-Likör).
Troppauer Franziskaner, [gelb.]
—, grün. [gelb.]
Troppauer Klostergeist.
Tröstermann-Magenbitt.- [likör.]
Turiner Bitterer. [likör.]
Türkische Rose.
Turner-Likör.
Tuttey (Magen-Likör).
Der Unfehlbare.
Usquebaugh, frz. *escubac*, [*scubac*[2]).]
Valereuse. [*scubac*[2]).]
Vanille-Likör.
— Breslauer.
— Holländischer.
Veilchen-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
— Russischer (Schloß Hasenpoth).
Venus-Likör (süßlicher Damen-Likör).
— Französischer.
Vespétro, vespetro (Art Magen-Likör).
Vichi (Absinth mit Mandelmilch).
Vicou.
Vierländer Tropfen.
Vigantine.

---

[1]) Serbisch *slivovica* oder *sljivovica*, verdreht auch Slibovitz, Schlickowitz und ähnlich, ein Branntwein, der in den südslawischen Ländern aus den Zwetschen oder türkischen Pflaumen (serbisch *sliva* oder *šljiva*) destilliert wird. Der beste wird in Syrmien hergestellt.

[2]) Usquebaugh, ein in Irland, auch in Schottland hergestellter stark gewürzter Branntwein, zu dessen Bereitung außer Muskatnuß, Nelken, Rhabarber, Zimt und Anis noch andere Gewürze Verwendung finden. Vergl. auch *escubac* auf Seite 1848.

Viktoria-Likör.
Virgin. *[Rjabinowaja.*
Vogelbeer-Likör, russ. }
Vogtländ. Touristen- }
Vouapaya. [Bitter.}
Wacholder-Branntwein, franz. *genièvre,* engl. *gin, juniper cordial,* popul. *cat's-water, frog's-wine.*
Wahrer Jakob.
Waldbeer-Likör.
Waldmeister-Likör.
Walnuß-Likör, engl. *walnut-liquor.*
Weichsel-Branntwein.
Welke's Lebens-Tropfen.
Werder-Likör.
Wermut, franz. *vermout,* engl. *vermuth, vermouth,* ital. *vermut, vermutte* (besonders berühmt: der Turiner, *di Torino).*
Wernigeroder Weizenkorn-Branntwein.
Whisky, whiskey (Kornbranntwein).
Irish whiskies:
— Dunville & Co., Belfast.
— »Hand in Hand« } Duncan, Alderdice & Co., Newry.
— »The Native« }
— John Jameson & Son, D.
— Kinahan & Co., Dublin.
— Kirker, Green & Co., B.
— John Power & Son, Dublin.
— Geo. Roe, Dublin.
— Wellington (Bourbon).
— „ (Rye).
Scotch whiskies:
— »Auld Scottie« (Bouché fils et Cie., Mareuil s. Ay).
— Balloghmyle (Watson & Middleton, Glasgow).
— »Border Blend« (Hope & Bendle, Carlisle).
— »Bos« whisky (Pease Son & Co., Leith & Darlington).
— Brig o' trams (M. Taylor, Edinburgh).
— Brown's Special (J. Brown & Co., London & Glasgow).
— »The Buchanan Blend« (James Buchanan & Co., Glasgow, Leith, London).
Scotch whiskies:
— The »Counties« Blend (James Knight, Dundee).
— »Cuidich an Righ« Blend (G. R. Mackenzie, Glasgow).
— Dewar, Perth.
— Dreadnaught Blend.
— Duke of Cambridge.
— Encore Whisky (Bernard & Co., Leith).
— Wm. Ford & Sons.
— »Glenlivet Blend«. } J. Brown & Co., Glasgow.
— »Duke of Cambridge«. }
— »The Emperor«. }
— Old Vatted Glenlivet whisky (Andrew Usher & Co., Edinburgh).
— Glen-Spey Glenlivet.
— »Glen« whisky (Turnbull & Woods).
— Old Grans Special Toddy (Highland whisky von Chas. Wright & Son, Wirksworth).
— Highland whisky.
— The Ivanhoe (D. A. Rhind & Co., Leith).
— King o' Scotland. } T. S. Mc. Allister & Co., Inverness.
— The Smuggler's Favourite. }
— The World's Wonder. }
— Melrose Whisky (Bowen & Mc. Kechnie, Finsbury).
— Mountain-dew.
— James Ramsay, Glasgow.
— John Ramsay, Islay.
— Shillelagh (Watson & Middleton, Glasgow).
— »Tam Glen« (W. H. Teggart, Glasgow & Belfast).
— Wm. Williams & Sons, Aberdeen.
American whiskies:
— Monongahela. } Edw. B. Bruce & Co., Baltimore.
— Chesapeake. }
— Old Calvert, Maryland Rye. }
— Old Baker. }
— Somerset Club. }
American whiskies:
— Rosskam, Gerstly & Co.
— Canadian Club Whisky (Hiram Walker & Sons).
Wiener Feinbitter.
Wiener-Weltausstellungs-Likör.
Windhorst-Bitter.
Winimes (Likör von pikant süßl.-säuerlichem Geschmack im Elsaß).
Wischnjowka, Kirschbranntwein (Rußland).
Wißmann bittere Ostafrika-Tropfen (M. A. Müller, Berlin SW.).
Wodka[1]).
Wohlgemut mit Liebe (Berliner Volksausdruck für Arrak m. Himbeer-Branntwein).
Wolken-Schieber (Berliner Original-Magen-Likör).
Wormwood Bitters (Edw. J. Swift & Co., Birmingham).
Wuchia-pi (Chinesischer Apfelsinen-Likör).
Yin-chen-lu.
Yum Yum (Anis-Cognac).
Zaren-Tischbranntwein, franz. *eau-de-vie du czar* (Witwe Poppow, Moskau).
Zarewitsch.
Zimtlikör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
— Holländischer.
Zitronat-Likör.
Zitronen-Likör.
Zittwer-Likör.
— Danziger.
— Französischer.
Dr. Zöllners Magen-Elixir.
Zoutmanns Zoet en Bitter, half and half.
Zucker-Branntwein.
Zuger Kirschwasser.
Zuika (bulgarischer Trauben-Branntwein; vergl. *mastica).*
Zwetschen-Branntwein, Zwetschen-Wasser vergl. Sliwowitz.

[1]) Wodka, im Genitiv (zweit. Fall) Wodki, entstellt Wutki, Wudki und ähnlich, im Russischen = der Branntwein. Das Wort ist die Verkleinerungs- (deminutive) Form von *woda,* das Wasser, bedeutet also wörtlich »Wässerchen«. Der Wodka ist der russische National-Schnaps

V. Abschnitt.

Biere,

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Entstehung des Bieres.

Wie entstand das Bier? Die Bereitung des Bieres ist schon sehr alt. Es wurden bereits von den ältesten Kultur-Völkern aus verschiedenen Getreide-Arten und durch Gärung Produkte hergestellt, die wir als die Vorgänger unseres heutigen Bieres betrachten dürfen. Getränke aus gegorener Gerste waren schon bei den alten Ägyptern bekannt; der König Osiris soll 1960 v. Chr. ein aus gemalztem Getreide erzeugtes Bier dort eingeführt haben. Herodot (500—424 v. Chr.) erzählt von den Ägyptern, daß sie ihren Wein aus Gerste darstellten; Archilochus (um 720 v. Chr.), Äschylus (525—456 v. Chr.) und Sophokles (496—406 v. Chr.) berichten übereinstimmend von Gerstenwein *(zythos)*. Diodorus aus Agyrion auf Sizilien, ein griechischer Geschichts-Schreiber unter Julius Caesar und Augustus, macht über das Bier der alten Ägypter nähere Angaben. Nach ihm hatten diese zwei Arten von Bier, ein starkes, berauschendes, das sie *zythos (ζῦθος)* nannten, und ein milderes, süßes, das *kurmi* hieß. Als Vorläufer unseres Doppel-Bieres sollen die alten Griechen noch ein *διζῦθος* (Doppel-Zythos) gekannt haben.

Noch heute findet man in Ober-Ägypten jene beiden Arten von Bier als Busa und Meriesa. Die Busa ist nach Brehm ein dünnflüssiger, mehlartiger, aus einem gerösteten und dann zerkleinerten Durrhamehl-Klumpen und Wasser zusammengesetzter Brei, der in sauere Gärung übergegangen ist und höchst widerlich schmeckt. Die Meriesa hingegen schmeckt, wie Brehm sagt, keineswegs unangenehm, obwohl säuerlich, und wirkt, im Übermaß genossen, stark berauschend. Außerdem bereitet man noch ein drittes, stärkeres Getränk, das Bilbil genannt und durch nochmaliges Kochen und nochmalige Gärung der Meriesa gewonnen wird.

Auf Inschriften der alten Ägypter findet man oft ein Getränk mit Hek oder Hag bezeichnet. Es ist dies das vorhin erwähnte, bei den Griechen Zythos genannte Getränk, welches Osiris den Ägyptern geschenkt haben soll. Das vorhin erwähnte Kurmi schildert der griechische Rhetor Athenäus aus Naukratis in Ägypten im zweiten Jahrh. n. Chr. in seinem Werke »Deipnosophistai« (Gastmahl der Gelehrten; 15 Bücher) als ein Getränk aus Gerste, aber mit Honig versetzt. Außer dem »Zythos« genannten ägyptischen Getränk brauten die alten Griechen noch einen eigenen Gerstentrank unter dem Namen Pinon. Die Thrakier bereiteten ebenfalls ein Gebräu aus Gerste, vermischten es jedoch mit Cider (Obstwein). Es hieß Bryton.

Die sprachliche Abstammung des Wortes »Bier« ist unsicher; der altnordische Name war bior, friesisch biar, althochdeutsch pior und bior, mittelhochdeutsch bier, niederhochdeutsch bier, angelsächsisch beor, englisch beer; italienisch heißt es birra, französisch bière, böhmisch pivo. Vom lateinischen bibere (trinken) kann also Bier nicht abstammen. Nach Plinius war bei den Galliern und Spaniern das Bier gebräuchlich unter dem Namen Cerevisia. Der Name wird nach den Einen abgeleitet von Ceres, der Göttin des Getreides, nach den anderen von der in der nordischen Mythologie, besonders bei den alten Engländern genannten Göttin Ceridwen. Der dritte Ausdruck für Bier ist das altnordische alu, öl, altsächsisch alo, schwedisch und dänisch öl, angelsächsisch ealo, ealod, das heutige englische Ale.

Wenn die römischen Schriftsteller mit Ausdrücken des Widerwillens über das deutsche Bier urteilen, so ist ein solches Urteil bei dem verwöhnten Geschmack der Römer kaum ungerechtfertigt und für jeden begreiflich, der einmal die ägyptische Busa oder den russischen Kwas zu kosten Gelegenheit hatte. Bedenkt man ferner, daß die alten Deutschen dem Biere als Würze eine Eichenrinden-Abkochung zuzusetzen pflegten, so wird Plinius wohl nicht ohne Grund geurteilt haben: »Es

ist ein abscheulicher Trank, der die Menschen weit trunkener macht als selbst der Wein«. »Wer bist du?«, fragt Kaiser Julian in einem seiner Sinngedichte. »Nein, du bist nicht der wahre Bacchus; Jupiters Sohn hat einen süßen Odem wie Nektar, der deinige ist von einem Bock.« Plautus (254—184 v. Chr.) berichtet, daß das Bier bei den Ceres-Festen gebräuchlich war. Als das München oder Bier-Athen der Römerzeit wird Pelusium an einer der Nilmündungen genannt. Noch heute spricht man vom Bier als einem pelusischen Getränk. Tacitus (54—120 n. Chr.) erzählt, daß die alten Deutschen »einen Aufguß aus Gerste oder Korn, aus dem sie eine Art Wein bereiteten«, tranken. Ohne Zweifel war es Bier, was unsere Vorfahren schon vor 1800 Jahren bei ihren Gelagen tranken.

Nach einer älteren deutschen Sage wäre Gambrinus, König von Brabant, als Erfinder des Bieres anzusehen. Dieser gilt auch bei den Brauern als Schutzpatron; er prangt auf Fässern und Krügen und thront bei allen Bierfesten plastisch oder bildlich über den Sinnbildern des Brauens, der Gersten-Ähre, der Hopfen-Ranke und den Brau-Geräten. Der Name Gambrinus ist angeblich entstanden aus Jan primus, d. h. Jan (Johann) I. Dieser, Herzog von Brabant (1251—1294), übernahm auf Drängen der Brüsseler Brauer-Gilde den Ehren-Vorsitz derselben, weshalb sein Bildnis mit einem schäumenden Glas Bier in der Hand in dem Versammlungs-Saale der Gilde aufgehängt wurde. Allmählich wurde der Jan primus in Gambrinus verwandelt, der Herzog von der Sage zu einem König gemacht und ihm die Erfindung des eigentlichen Bieres, nämlich des Getränkes aus Hopfen und Malz, zugeschrieben. Andere identifizieren ihn mit Jean sans peur (1371—1419), also späteren Datums, nennen ihn auch Gambrivius und sprechen sogar von einem deutschen Volksstamm der Gambrivier, die in Norddeutschland um Gambrivium (das heutige Hamburg) gewohnt haben sollen.

Indes weder dem ägyptischen König Osiris, noch dem fabelhaften König Gambrinus von Brabant gebührt der Ruhm der Erfindung des Bieres. Nicht ein einzelnes Volk, noch weniger ein einzelner Mensch dürfte als eigentlicher Erfinder des Bieres zu bezeichnen sein. Vielmehr scheint das Bier eine allgemeine Erfindung aller Natur-Völker zu sein, die sich durch Einführung des Ackerbaues über die unterste Kultur-Stufe emporgeschwungen hatten. Wenigstens finden wir Bier und bierähnliche Getränke noch heute bei Natur- und Kultur-Völkern der verschiedensten Gegenden der Erde verbreitet.

Die Neger an der Ost- und Westküste Afrikas bereiten aus Durrha oder Moorhirse (vergl. *gros millet* im I. Teil, S. 1014) ein berauschendes bierähnliches Getränk, die Hottentotten und Kaffern verwenden wieder andere afrikanische Hirse-Arten zur Bereitung ihrer Biere. In Abessinien und den angrenzenden Ländern wird eine Art Meth, Tetsch genannt, bereitet, ein bierähnliches Getränk, nur daß statt Hopfen eine andere bittere Pflanze, Amdat, als Würze dient. Dieses sehr berauschende Getränk wird gewöhnlich in Rindshörnern aufbewahrt und auch aus hörnernen Bechern getrunken. In Mittel-Afrika führt ein Bier den Namen Ngasko, das viel getrunken wird und mit dem man auch die Kranken wäscht, um die bösen Geister auszutreiben. Aus dem Safte mehrerer Agave-Arten bereiten die Mexikaner ihr Octli oder Pulque, wie der spanische Name lautet. Chicha heißt ein gewöhnlich aus Mais bereitetes Bier in Südamerika, Paivari ein sehr erfrischendes Getränk in Brasilien. In China, Japan und Indien kennt man ein bierähnliches Getränk aus Reis. In Rußland braut man ein säuerliches Bier, den Kwas oder Kvas, aus Roggen, in Mexiko und Chili aus Mais, in Guyana aus der Kassawe oder Maniok (vergl. *manioc* im I. Teil, S. 1027). In Norwegen und Schweden werden sogar die Zweige der Kiefer, in Kanada die der kanadischen Fichte, auf Neuseeland die Nadeln der Sprossen-Tanne abgekocht, um daraus ein gegorenes Getränk, das sog. Sprossenbier oder *spruce-beer* der Engländer herzustellen, dem man durch Zucker und geröstetes Getreide einige Süßigkeit verleiht. Auch bei den alten Peruanern fand man zur Zeit der Entdeckung Amerikas schon ein bierähnliches Getränk.

Vorhergehend war erwähnt worden, daß die alten Deutschen eine Abkochung von Eichen-Rinde dem Biere als Würze zusetzten. Das trübe, schlammige Aussehen, der bald süßliche, bald sauere Geschmack des Bieres veranlaßte die Alten, den Geschmack durch Zusatz von Gewürzen, besonders von bitteren Kräutern, zu verbessern. So benutzten die Cimbern die Tamariske (Tamarix), die Skandinavier die Gagel oder Gerber-Myrte, einen Kleinstrauch, dessen braune Rinde ein vortreffliches Gerbmaterial bildet und dessen Blätter jetzt noch manchmal dem Biere

als Hopfen-Surrogat zugesetzt werden. Andere Völker verwendeten die Zweige und Samen des Keuschbaumes oder Abrahamstrauchs als Würze des Bieres.

Die Verwendung des Hopfens in der Brauerei ist erst eine spätere, und zwar echt deutsche Erfindung. Erst seit jener Zeit können die Biere unseren heutigen Erzeugnissen etwas näher gekommen sein. Karl der Große schenkte dem Biere große Aufmerksamkeit, doch scheint man damals, obgleich auf den Gütern des Kaisers viel Bier gebraut wurde, vom Hopfen nichts gewußt zu haben. Erst in einer Urkunde des Corvey'schen Abtes Adelard vom Jahre 822 werden Hopfen-Gärten erwähnt und die Müller des Stiftes von der Hopfen-Arbeit befreit. Ausdrücklich als Zuthat zum Biere wird aber der Hopfen erst in einer Schrift der heiligen Hildegardis angeführt, die im Jahre 1079 als Äbtissin auf dem Rupertsberge starb. Seit dem 11. Jahrh. scheint der Hopfen-Zusatz in Deutschland ganz allgemein geworden zu sein. Es ist erklärlich, wenn nun auch der Hopfenbau an Ausdehnung zunahm; denn sehr bald darauf tritt der Hopfen als Ausfuhr-Artikel auf. Im 15. Jahrh. erstreckte sich der Hopfenbau bis Pommern hinauf, und in einer bayrischen Forstordnung vom Jahre 1568 wird die Befürchtung laut, daß man durch das Schneiden der Hopfen-Stangen eine Verwüstung der Wälder anrichten könne. Lange Zeit blieb Deutschland das einzige Land, in welchem man das Bier durch Hopfen würzte. In England bedrohte Heinrich VIII. (1509—1547) mit schwerer Strafe jeden, welcher Hopfen in das Ale mischte. Im Jahre 1549 erzwang die Stadt London durch eine Petition sogar ein Parlaments-Edikt gegen den Hopfen. Endlich aber brach sich auch hier die bessere Einsicht Bahn, und schon unter Jakob I. (1603—1625) sehen wir den Hopfenbau über ganz England verbreitet.

Im 12. und 13. Jahrhundert bereits weit in Deutschland verbreitet, kam die Bierbrauerei im 16. Jahrhundert zur höchsten Blüte. Besonders gepflegt wurde das Bier in den Klöstern, welche auch den Hopfenbau wesentlich gefördert haben. Schon im 10. Jahrh. besaßen die Abteien von St. Gallen und Constanz Brauereien, deren Malzdarren für 100 Malter (zu je 150 l) Getreide eingerichtet waren. Im 15. Jahrh. bereiteten die Klöster zwei Arten von Bier, ein starkes für die Patres und ein schwaches für das Laienvolk, den Konvent. Ersteres hieß Patres-, Pater-Bier oder Paternus, letzteres Kofent oder Kovent. Die Bezeichnung Kofent für schwaches oder Dünnbier findet man verschiedentlich heute noch.

Durch den Hopfen-Zusatz haltbar gemacht, wurde das Bier alsbald ein bedeutender Handels-Artikel. Viele Orte Deutschlands wurden berühmt durch ihre Biere, die häufig besondere, recht schnurrige Namen erhielten. Aus diesen Namen, die sich zum Teil bis auf den heutigen Tag erhalten haben, können wir auch manchen Schluß auf die Eigenschaften und Wirkungen der damaligen Biere ziehen. Freilich dürften diese wenig unserem heutigen Geschmack entsprochen haben, wenn auch bei der Erfindung der Namen der Volkswitz mit im Spiele gewesen sein mag. Ein recht böses Bier scheint das Boitzenburger gewesen zu sein, das den verhängnisvollen Namen Bit (beiß) den Kerl führte, ein noch schlimmeres das Mord und Tod genannte Bier von Köpenick und Eisleben. Über das Kater genannte Bier von Stade wird zur Erläuterung gesagt, »es kratzet wie ein Kater den Menschen, der sein zu viel getrunken hat, des Morgens im Kopfe«. Von dem Zizenille in Nauen hieß es sogar: »Zizenille, wer's trinkt, liegt drei Tage stille«. Gar toll muß ein Rausch von Merseburger Bier gewirkt haben; denn das dortige Bier hatte den Spitznamen Krabbel an der Wand. Auch das Sähl den Kerl in Hadeln, der Stier in Schweidnitz, das Brausegut aus Benneckenstein, das Ich weiß nicht wie aus Buxtehude verdanken ihre ominösen Namen wohl ihrer berauschenden Eigenschaft. Der Genuß von Kuhschwanz in Delitzsch sollte friedlich, aber beweglich und wackelig machen, der alte Klaus in Brandenburg sollte seine Trinker alten, stillen Betbrüdern gleich machen. Höchst bedenklich klingen dagegen andere Namen, wie das Auweh von Lützerode, das Bauchweh von Grimma, der Schreckengast in Heilsberg, der Jammer in Ostpreußen, Krank Heinrich in Grawdungen, Bürste in Osnabrück. Kuckuck hieß ein Bier in Wittenberg, weil es blähte, Hund ein solches in Corvey, weil es im Leibe knurren machte. Ein hallisches Bier hieß Puff, weil es dem, der viel davon trank, einen Puff gab, oder weil der, welcher viel davon trank, Püffe austeilte und rauflustig wurde. Einen ruhigeren Rausch scheint das Segritzer Bier erzeugt zu haben; denn es hatte den friedlichen Namen Fried und Einigkeit. Auch sanglich scheinen einige Biere gestimmt zu haben, wie z. B. das Frauenburger Singewohl und das Zinter Lurley. Weniger Vertrauen erweckend und weniger friedlich erscheint

dagegen das Danziger Wehre dich, das Riesenburger Speie nicht, das Lauenburger Es wird nicht besser u. a. Es ließen sich noch eine ganze Menge Biernamen anführen; denn ihre Zahl ist endlos. Jena allein hatte vier Sorten von Bier, einen Dorfteufel, einen Maulesel, einen Klotsch und ein Menschenfett; Leipzig hatte sein Rastrum, Magdeburg seinen Fitz, Frankfurt sein en Püffel, Erfurt seinen Schlunz, Schöningen seinen T°tenkopf, Helmstedt sein Klapit oder Klepit, Breslau sein Scheps, Herford seine Ramme, Königslutter. seinen Duckstein, Ratzeburg sein Rummelteis, Wettin seinen Reuterling

Ein Bier-Preislied von vor 150 Jahren zählt folgende Sorten auf: »Krossner, Kottbuser, Ruppiner, — Zerbster, Broyhan und Berliner, — Landbier und Bernauer Bier, — Garley, aller Tränke Zier, — Duckstein wie auch Fürstenwalder, — Spandauer und Mittenwalder, — Der Kartäuser edler Bräu, — Der zu Frankfurt schäumt aufs neu, — Tuchebander, Brandenburger, — Stolper und Oranienburger, — Moll von Köpnick, Magdeburger, — Britzer, sowie Quedlinburger — Machen Wirt und Gäste rund.« — Dann heißt es weiter· »Grüß Dich Gott berühmte Gose, — Bier von Rudow und Müllrose! — Neuendorfer, Kniesenacker, — Spannagel machts Herze wacker; — Lange möge Potsdam blühn — Und der Trank von Löbejün! — Malchower und Krossendorfer, — Forster, sowie Fredersdorfer, — Dessauer und Nauener, — Teupitzer und Kremmener, — Falkenhagner, Liebenwalder, — Alt-Lebuser, Königswalder, — Bartscher, Wüstenhausener, — Machen froh selbst Klausener.« Außer diesen werden noch 30 Sorten aufgeführt.

Einzelne Biere gelangten zu ganz besonderer Berühmtheit. Das Gardelegen'sche Garley oder Garlei war, wie der Dichter Bornemann singt, das Bier der Hochzeiten und Kindtaufen; bis heute hat es seinen Namen bewahrt, obwohl es auf bayrische Art gebraut wird. Seiner Süßigkeit und Kraft wegen wurde durch ganz Deutschland der Broyhan berühmt, der seinen Namen *Cord Broyhan* († 1570), einem Bierbrauer aus Stöcken im Hannoverischen verdankt. Dieser Brauer war mehrere Jahre in Hamburg gewesen, kehrte 1526 in seine Heimat zurück und versuchte dort, hamburgisches Bier zu brauen. Nach der gewöhnlichen Annahme soll damals aus dem mißratenen Gebräu der Broyhan (fälschlich Broihan, Broyhahn, Breyhan, Breyhahn, Breihan, Breihahn, Brühahn usw.) entstanden sein, ein Weißbier, das in einigen Gegenden Norddeutschlands aus Weizen- oder Gersten-Luftmalz bereitet wird. Einen ähnlichen Ruhm behaupteten lange Zeit die Braunschweiger Mumme und die nach dem kleinen Flusse bei Goslar benannte Gose. Die Mumme ist ein Braunschweiger Bier, das nach *Christian Mumme* benannt ist, der es 1492 zuerst braute. Es ist ein würzreiches, dickes, dunkelbraunes, nicht gehopftes Bier mit süßlichem, angenehmem Geschmack. Man unterscheidet einfache oder Stadtmumme, und doppelte oder Schiffsmumme (auch englische Mumme), weil letztere Sorte besonders auf Schiffen getrunken wird. Man unterschied von der Mumme noch mehrere andere Sorten, so eine im März gebraute März- oder Ernte-Mumme und eine Kirschmumme, in welche Kirschen ausgedrückt wurden. Heutzutage ist die Mumme fast gänzlich durch die nach bayrischer Art gebrauten Biere verdrängt. Goslar, an der Gose gelegen, genießt den Ruf, die Gose, eine Art von Weißbier, zuerst gebraut zu haben, ihr folgten Döllnitz bei Halle a/S. und Gohlis, zuletzt auch die Stadt Leipzig. Das geschätzteste aller deutschen Biere des Mittelalters war aber das Eimbecker, das noch jetzt in zwei Dampfbrauereien geliefert und in ferne Gegenden versandt wird. Heute heißt die ehemalige Hauptstadt des Fürstentums Grubenhagen und jetzige Kreisstadt im preuß. Reg.-Bez. Hildesheim nicht mehr Eimbeck, sondern Einbeck. Das Eimbecker war es ganz besonders, durch dessen Darreichung man selbst Fürsten ehrte, und man darf darum die Huldigung nicht unterschätzen, die Herzog Erich von Braunschweig Martin Luther nach seinem mannhaften Verhalten auf dem Reichstage zu Worms dadurch erwies, daß er ihm eine einzige Flasche dieses Bieres zuschickte. Von dem Worte Einbecker soll sogar durch Verstümmelung Einbocker (?), Bocker, Bockbier, eine besondere dunkle süßere Art Lagerbier, nur im Winter üblich, entstanden sein. Die Franzosen bezeichnen, dadurch irre geleitet, ein kleines Bierglas mit dem Namen *un bock*.

Bis in das 17. Jahrhundert hinein wimmeln die deutschen »Stadt-Willküren« und »Landes-Ordnungen« von Bestimmungen und Vorschriften betreffs der Bierbereitung und des Biergenusses; denn deren Regelung war mit gewissen Rechten der Stände verknüpft. So gebot schon die »Brauordnung« des Nürnberger Rates vom Jahre 1290, nur Gerste zu verwenden, während umgekehrt die Augsburger »Brauordnung« vom Jahre 1433 die ausschließliche Verwendung des Hafers anbe-

fahl und diese Bestimmung sogar bis 1550 in Kraft erhielt. Manche behaupten sogar, daß Augsburg schon im Jahre 1155 eine »Brauordnung« besaß, welche das Ausschenken schlechten Bieres oder nach unrichtigem Maße mit schweren Strafen belegte. In Ulm trat schon im Jahre 1255 eine Biersteuer in Kraft, woraus hervorgeht, daß man dort nicht nur ein gutes Bier zu schätzen wußte, sondern auch, daß man genug trank, um auf den Einfall zu kommen, es zu einer Einnahme-Quelle für den Ratssäckel zu machen.

Der dreißigjährige Krieg brachte der deutschen Bierbrauerei eine empfindliche Stockung. Wie der Weinbau, so verschwand auch der Hopfenbau infolge der Verwüstungen jenes Krieges aus vielen Gegenden Deutschlands völlig. Langsam entwickelte sich das Brauwesen wieder und gestaltete sich in der Neuzeit zu einem hervorragenden, die technischen Errungenschaften im vollsten Maße ausnutzenden Betriebe, dessen Ausdehnung einen großen Anteil an dem National-Wohlstand der bierbrauenden Länder hat.

München, Nürnberg, Würzburg, Kulmbach, Erlangen, Pilsen, Dresden, Berlin, Dortmund, Straßburg usw. spielten in früheren Zeiten noch keine Rolle unter den Bierstädten; diese fiel ihnen erst im 19. Jahrhundert zu, und zwar übernahm zunächst Bayern, insbesondere München, die Führung. Wenn wir in jener Blütezeit des deutschen Bieres im Mittelalter unter den bierbrauenden Städten die süddeutschen und insbesondere die bayrischen vermissen, so ist daraus keineswegs zu schließen, daß sie das Braugewerbe weniger gepflegt hätten. Im Gegenteil deuten die zahlreichen gesetzlichen Bestimmungen über die Bereitung und den Genuß des Bieres, welche, wie im vorhergehenden erwähnt ist, zumeist aus süddeutschen Städten hervorgingen, darauf hin, daß ein guter Tropfen dort schon damals ebenso sehr in Ehren stand, als heutzutage. Daß Norddeutschland mehr genannt wird, liegt eher daran, weil der deutsche Handel damals fast ausschließlich seinen Weg zu den Häfen der Nord- und Ostsee nahm und weil darum auch mehr das norddeutsche Bier in das Ausland gelangen konnte.

Es erübrigt noch, einen Blick auf das Brauwesen der Gegenwart zu werfen. Die großen Bierbrauereien des Kontinents, diejenigen von England und Amerika haben eine Leistungs-Fähigkeit, welche zu überraschen vermag. München bildet den Hauptort der Biererzeugung in Bayern mit einer namhaften Ausfuhr. Gabriel Sedlmayr »zum Spaten« verbraut allein mehr als eine Viertel-Million hl Malz, die nächst größeren dortigen Bierbrauereien, nämlich Löwen-, Augustiner-, Leistbräu und Pschorr verbrauen zusammen nahe an drei Viertel Million hl Malz. Der gediegenen Fachzeitschrift »Gambrinus« entnehmen wir folgende Zahlen über die Produktion der größten Brauereien im Jahre 1894: Berlin: Schultheiß-Brauerei 433435 hl, Böhmisches Brauhaus (A. Knobloch) 200000, Akt.-Br. »Friedrichshöhe« 151660, Akt.-Schloßbr. Schöneberg 138660, Spandauerberg-Br. 124216, Vereinsbrauerei Rixdorf 116260; Breslau: E. Haase 184400; Dessau: Waldschlößchen 130462; Dortmund: Union-Br. 149098 (1895: 154350), Akt.-Br. 117680; Dresden: Soc.-Br. »Waldschlößchen« 184593, Felsenkeller 135988, Hofbrauhaus 114880; Frankfurt a/M.: Binding 161683; Akt.-Br. Henninger 127534; Hannover: Städt. Lagerbierbr. 184600; Königsberg: Ponarth 119280, Akt.-Br. Schönbusch 111435; Kulmbach: Akt.-Exptbr. 176980, H. Petz 70815, Rizzi 66323, Mönchshof 63333; Leipzig-Reudnitz: Riebeck & Co. 187337; Linden: Akt.-Br. 111278; Mannheim: Brauerei »zum Eichbaum« 111680; München: Löwenbräu 524818, Jos. Sedlmayr 360000, Pschorr 270000, Augustinerbräu 267689, Akt.-Br. Bürgerliches Brauhaus 190604, Hackerbräu 180606, Gebr. Schmederer 124600; Nienstedten: Elbschloß-Br. 143936; Nürnberg: Freih. v. Tucher 107063, Gebr. Reif 92408, Gebr. Lederer 65250; Speyer: Zum Storchen 133000; Würzburg: Brauhaus 105600. Im Jahre 1895 wurden in den achtzehn Brauereien, die in dem »Brauherren-Verein für Wien und Umgebung« vereinigt sind, mehr als 3 Mill. hl Bier erzeugt. Hiervon entfielen auf die Dreher'sche Brauerei in Klein-Schwechat bei Wien 699640 hl, auf Ad. Ign. Mautner & Sohn in St. Marx 476820 hl, auf die Liesinger Aktien-Brauerei 319800 hl, auf die Hütteldorfer Akt.-Ges. 233280 hl, auf J. & J. Kuffner, Ottakring 196140 hl, auf Bachofen & Medinger, Nußdorf 182010 hl, auf die Brunner Akt.-Ges. 161900 hl usw. In Oberösterreich ist nur die Brauerei von Dr. W. Schaup in Zipf von Bedeutung, sie erzeugte 1894 122040 hl. Ferner erzeugten Graz: Erste Akt.-Br. 189720 hl.; Brünn: Akt.-Br. (1895) 142260; Pilsen: Brauerei der Bürger 582140, Erste Akt.-Br. (1895) 260000; Smichow: Akt.-Br. (1895) 310000. Von den ungarischen Brauereien erzeugten Budapest: Anton Dreher 420238, Erste ungar. Akt.-Br. (1895)

291960. Das München Englands ist Burton-upon-Trent, welches dreißig großartige Ale-Brauereien aufweist, darunter die größten von England, vor allen die kolossale von Bass & Co. und S. Allsopp & Sons, die zusammen eigene Eisenbahnen von 25,7 km Länge besitzen und 2000 bez. 1500 Arbeiter beschäftigen. Die Vereinigten Staaten von Nordamerika weisen trotz aller Temperenz-Bestrebungen einen jährlich zunehmenden Verbrauch an Bier auf. Die Anheuser-Busch Brewing Association in St. Louis ist die größte Brauerei der Welt, wenn auch nur wenig größer als A. Dreher in Wien (sämtliche vier Brauereien zusammen). Andere große amerikanische Brauereien sind die Pabst Brewing Co., früher Phil. Best Brew'g Co., die Schlitz Brewing Co., beide in Milwaukee; die Bartholomay Brewing Co. in Rochester, N. Y.; die Schönhofen Brewing Co. in Chicago; Ballantine & Co. in Newark, N. J.; die Budweiser Brewing Co. in Brooklyn. In der Stadt New York sind zu nennen: Geo. Ehret, Jac. Ruppert, Peter Dölger, die John Kress Brewing Co., Beadleston & Wörz, welch' letztere auch Ale und Porter brauen. Eine der ältesten Ale-Brauereien Amerikas ist die im Jahre 1786 gegründete Firma C. H. Evans & Sons in Hudson im Staate New York.

Das Ale und der Porter sind zwei sehr nahe Verwandte des deutschen Bieres. Ersteres ist ein ursprünglich nur in England und Schottland gebräuchliches, gegenwärtig auch in Norddeutschland häufig für den Export gebrautes obergäriges, starkes Bier. Es wird aus blassem Gerstenmalz gebraut und mit besonderer Sorgfalt gehopft. Gutes Ale hat eine blaßgelbe Farbe, einen champagnerartig prickelnden Geschmack und zeichnet sich durch seine Klarheit aus. Man unterscheidet zwei Hauptsorten, nämlich bitteres Ale, auch *India ale* oder *pale ale* genannt, welches vorzugsweise in England verbraucht wird, und mildes Ale oder *Scotch ale,* das in Schottland bevorzugt wird. Die erstere, stark gehopfte Sorte zeichnet sich durch große Haltbarkeit aus und eignet sich allein zur Ausfuhr, namentlich nach heißen Ländern (Ostindien). Außer diesen beiden Hauptsorten unterscheidet man noch je nach den Orten, wo dasselbe gebraut wird, verschiedene Sorten, wie *Burton-ale, London-ale, Leeds-ale, Oxford-ale, Birkenhead-ale.* Ingwer-Ale von Belfast *(Belfast ginger-ale)* ist Ale, welches einen Auszug von Ingwer-Wurzel enthält.

Was nun den engl. Porter anbelangt, so ist dieser ein schweres und dunkelbraunes Bier, das seinen Namen davon erhielt, daß es ursprünglich hauptsächlich von den Londoner Lastträgern *(porters)* und Arbeitsleuten getrunken wurde. Es wurde zuerst um 1722 von dem Londoner Brauer Harwood hergestellt, es wird wie andere Biersorten aus Malz und Hopfen gebraut. Harwood nannte sein Gebräu *Entire* oder *Entire butt.* Die damaligen Malzgetränke waren Ale, Bier und Twopenny. Man verlangte gewöhnlich einen Krug von *three thirds* (oder *three threads*), also eine Mischung von gleichen Teilen Ale, Bier und Twopenny. Dies nötigte den Küfer, bei jedem Krug Bier, welcher geholt wurde, an drei Fässer zu gehen. Harwood half diesem Übelstande ab, indem er sein Gebräu, den nachmaligen Porter, *Entire* (Ganzes) nannte. Das Entire sollte demnach die umständliche Mischung der drei vorher so gangbaren Bräus, das Three thirds, ersetzen. Zum Porter wird Darrmalz genommen, zum Ale helles und in leichter Wärme getrocknetes, daher der Unterschied in Farbe und Geschmack. Das Porter-Brauen aus gutem Malz und Hopfen ist eine einfache Sache; es soll aber doch viel daran gekünstelt, bez. gefälscht werden, oder doch worden sein; denn es bestehen gegen alle Abweichungen vom Urrezept sehr strenge Strafgesetze. Man unterscheidet verschiedene Sorten Porter. Die stärksten sind der *brown stout* und *double stout;* weit leichter ist das Tafelbier (gewöhnlicher Porter). London galt lange Zeit als das Hauptquartier der Porter-Brauerei, doch hat sich neuerdings Dublin ebenfalls einen verdienten Ruf erworben. Auch Edinburgh und Reading sind als hervorragende Fabrikations-Orte zu nennen. Die größte Porter-Brauerei in London ist die von Barclay, Perkins & Co., in Dublin die von Guiness & Co., welche mehr als 1400 Arbeiter beschäftigt. In Deutschland wird jetzt mehr inländischer Porter als echter verbraucht, da sich viele Brauereien mit Herstellung von dergleichen malzreichen Bieren beschäftigen.

Der Nährwert des Bieres ist im Hinblick auf die achtunggebietenden Bäuche zahlreicher Biertrinker vielfach überschätzt worden. Es ist zu berücksichtigen, daß diese Bierbauch-Besitzer ebenso wackere Esser als Trinker sind. Bei seinem geringen Gehalt an Zucker, Stärke und Eiweiß kann das Bier an sich kaum als nahrhaft bezeichnet werden. Nur indirekt kann von einem Nährwert

des Bieres die Rede sein, indem es die Verdauung beschleunigt und so zu verstärkter Nahrungs-Zufuhr und zur Fettbildung anregt.

Über die Biererzeugung und den Bierverbrauch mögen folgende Zahlen eine kleine Übersicht gewähren. Es sei hier eingeschalten, daß nach einer kürzlich vom britischen Zollamt herausgegebenen Statistik des Brauerei-Betriebes der Welt Deutschland mit 30000 Brauereien die erste Stelle in der Biererzeugung einnimmt; es folgen Großbritannien mit 18000 und sodann die Vereinigten Staaten mit 5000 Brauereien. Asien ist ganz und gar auf die Einfuhr fremder Biere angewiesen. I. Deutschland. a) Die Produktion innerhalb der deutschen Brausteuer-Gemeinschaft betrug 1891 32279000 hl, der Verbrauch in demselben Jahre 33769000 hl, also 87,8 l auf den Kopf der Bevölkerung. b) Bayern: Produktion 1890 14427000 hl, Verbrauch 12332000 hl, 229,0 l pro Kopf der Bevölkerung. c) Württemberg: Produktion 1891 3508000 hl, Verbrauch 3522000 hl, 173,0 l pro Kopf der Bevölkerung. d) Baden: Produktion 1890 1679000 hl, Verbrauch 1688000 hl, 103,2 l pro Kopf der Bevölkerung. e) Reichslande: Produktion 1891 837000 hl, Verbrauch 1021000 hl, 63,7 l pro Kopf der Bevölkerung. f) Deutsches Zollgebiet: Produktion 1891 52830000 hl, Verbrauch 52433000 hl, 105,9 l pro Kopf der Bevölkerung. II. Österreich-Ungarn. a) Im Reichsrate vertretene Länder: Produktion 1889 12937752 hl, Verbrauch 12706848 hl. b) Länder der ungarischen Krone: Produktion 1889 503271 hl, Verbrauch 498894 hl. c) Bosnien und Herzegowina: Produktion 1889 15730 hl, Verbrauch 15967 hl. Die gesamte Bierproduktion in der österreich.-ung. Monarchie betrug 1890 13773104 hl, 1891 14231228 hl. III. England: Produktion 1891 52707168 hl, Verbrauch 51775986 hl. IV. Belgien: Produktion 1888 10165500 hl, Verbrauch 10265000 hl, 184,0 l pro Kopf der Bevölkerung. V. Frankreich: Produktion 1889 8382900 hl, Verbrauch 8568747 hl, 21,9 l pro Kopf der Bevölkerung. Im Jahre 1890 erzeugte Frankreich 9365600 hl. VI. Niederlande: Produktion 1888 1521498 hl, Verbrauch 1508000 hl, 34,2 l pro Kopf der Bevölkerung. VII. Dänemark: Produktion 1890 2251580 hl, Verbrauch 2236000 hl. VIII. Norwegen: Produktion 1890 726663 hl, Verbrauch 738000 hl, 29,1 l pro Kopf der Bevölkerung. IX. Rußland erzeugte 1888 3763555 hl, 1889 3954392 hl. X. Schweiz: Produktion 1890 1209654 hl, Verbrauch 1245861 hl. XI. Italien: Produktion 1890 185400 hl, Verbrauch 27300 hl, 5,0 l pro Kopf der Bevölkerung. XII. Serbien erzeugte 1889 98000, 1890 hingegen nur 87000 hl. XIII. Spanien erzeugte 1890 120000 hl. XIV. Amerika erzeugte 1890 41294578, 1891 43868912 hl Bier.

Über den Bierverbrauch einzelner Städte Deutschlands und des Auslandes gewähren folgende Zahlen einen kleinen Anhalt: Berlin verbrauchte 1890 2950108 hl (1889 nur 2898492 hl); München konsumierte 1890 1783600 hl (etwa den siebenten Teil des gesamten Konsums von Bayern); Nürnberg: 1890 398980 hl (1889 dagegen 424300 hl); Stuttgart: 1891 395730 hl; Wien: 1891 1150000 hl (1890 dagegen 1250000 hl); Paris: 1890 342506 hl (1889 dagegen 353122 hl); New York: 1889 5980174 hl; Chicago: 1889 2205477 hl.

Adam (Dortmund).
Ägir-Bräu (Bockbier einer Hamburger Brauerei).
Ale, englisches Bier.
— Aitkin's English.
— Allsopp's Light dinner. } S. Allsopp & Sons, Burton-upon-Trent.
— „ India pale. } S. Allsopp & Sons, Burton-upon-Trent.
— „ Stout. } S. Allsopp & Sons, Burton-upon-Trent.
— Aston Grounds Birmingham pure.
— Bass' India pale. } Bass & Co., Burton-upon-Trent.
— „ Light sparkling. } Bass & Co., Burton-upon-Trent.
— Canterbury Light dinner.
— Evans' India pale (C. H. Evans & Sons, Hudson, N.Y.).
— Foster's English.
— Ind, Coope & Co. Light dinner.
— Mc. Ewan's sparkling Scotch. [burgh.]
— Muir & Sons, Edin- [burgh.]
— Nunneley's pale (J. Nunneley & Co., Burton-upon-Trent, gegr. 1720, seit 1896 in den Besitz der Burton Brew'g Co. übergegangen).
— Philadelphia.
— Probyn's Light dinner.
— Salt & Co., Burton-on-Trent.
— Smith's India pale.
— Rob't. Younger's Edinburgh.
— Wm. Younger's.
Alte Claus oder Klaus (Brandenburg).
Altenburger Schloßbräu (hell, Prioritäts-Bier).
— Aktien-Brauerei.
Alt-Münchener Bier vergl. Münchener. [netzer.]
Alt-Pilsenetzer vergl. Pilse- [netzer.]
Amsterdamer Rotbier.
Angst (Gera).
Ansbacher.
Appleade[1]).
Arnstädter Weizenbier.
Assenhäuser (ein Weißbier in Naumburg).
Augenblendig (ehemals Beiname eines Bieres f. alte Leute, die nicht gut sehen).
Augsburger Kronenbräu.
Austria-Bier (Schwechat bei Wien).
Auweh! (Lützeroda).
Bagani (bierähnliches Getränk im Kaukasus).
Bamberger.
— Deutsche Würze (Erste Bamberger Export-Brauerei).
— Frankenbräu.
Bärenbräu (Brauerei »Zum Bären« von Frz. Jos. Gervers Nachf., Bonn).
Barley-bree, -broo (Ale in Schottland).
Barley-broth } Engl. Bezeichnung für Bier.
— -wine } Engl. Bezeichnung für Bier.
Bartscher Bier.
Baseler.
— Thoma-Bräu.
— Warteckbräu.
Bass' Ale vergl. Ale.
Bastard (Frankfurt a/O.).
Batzmann (Frankfurt a/O.).
Bauch (Würzburg).
Bauchweh (Grimma).
Bayreuther.
— Herzogbräu.
— Gebr. Maisel.
Bayrisch (in erster Linie die Export-Biere von München, Kulmbach, Nürnberg, Würzburg, Erlangen, Bamberg, Augsburg, Bayreuth, Hof und anderen bayr. Städten).
Beinecken (Lüneburg).
Belfast ginger vergl. ginger.
Belgerana (Belgern).
Benichen (ein Weißbier in München und Lüneburg).
Bergbräu vergl. Fürth.
Bergische Löwenbrauerei A.-G., Höhenhaus bei Mülheim.
Berliner.
— Belle-Alliance.
— Bergschloß-Brauerei Akt.-Ges.
— Bock-Brauerei A.-G.
— Böhmisches Brauhaus.
Berliner.
— Jul. Bötzow.
— Breslauer Weizenbier-Brauerei.
— Bundesbräu (Versuchs- und Lehr-Brauerei, Berlin).
— Schloßbrauerei Dessow.
— A.-Br.-Ges. Friedrichshöhe vorm. Patzenhofer.
— Germania (David & Martin).
— C. Habel.
— Joh. Hoff's Malzbier.
— Brauhaus Hohen-Schönhausen.
— Schloßbrauerei Hohen-Schönhausen.
— Josty-Bier (Gebr. Josty, gegr. 1819).
— Josty's Edelbräu (nach Pilsener Art).
— Kronen-Brauerei A.-G.
— Kühle Blonde (allgem. Bezeichnung für Weißbier).
— Akt.-Br.-Ges. Moabit.
— Münchener Brauerei.
— National-Brauerei A.-G.
— Nepomuk-Bräu (Spezial-Marke des Böhmischen Brauhauses; lichtes Bier nach Pilsener Art).
— Norddeutsche Br., A.-G.
— Nordstern-Brauerei.
— Brauerei Pfefferberg.
— Radeberger Export-Bierbrauerei.
— Gräfl. Reischach'sche Brauerei.
— Akt.-Ges. Schloßbrauerei Schöneberg.
— Schultheiß-Brauerei Akt.-Ges.
— Spandauerberg-Brauerei, vorm. C. Bechmann.
— Süddeutsche Malzbier-Brauerei C. Kintz & Co.
— Tivoli (verschmolzen mit Schultheiß).
— Unions-Brauerei.
— Vereins-Brauerei, Rixdorf.
— Viktoria-Brauerei A.-G.
— Weißb.-Brauerei A.-G.
— „ „ „ vorm. Carl Landré.

[1]) Amerikanisches Apfel-Bier; gebakkene, durchgestrichene Äpfel mit gekochtem Reis in ein mit einem Kran versehenes Faß gefüllt, kochendes Wasser, einige Pfund Zucker und nach dem Erkalten etwas Hefe hinzugethan, nach 24 Stunden in andere Fässer gefüllt.

Berliner.
— Weißb.-Brauerei A.-G. vorm. F. W. Hilsebein.
— Weißbier-Brauerei Albert Bier, gegr. 1792.
— Weißbier-Br. »Friedrichstadt«, Croll & Co.
— Export-Weißbier-Br. C. & O. Fischer, Rixdorf.
— Kaiser- oder Champagner-Weißbier (Kaiser-Wilhelm-Brauerei).
Bernauer.
Bessere dich! (Dessel).
Beyderwan (Frankf. a/O.).
Bhang (in Ostindien aus d. Blättern der Hanfpflanze [cannabis indica] bereitetes berauschendes Getränk).
Bière antiscorbutique.
— de chiendent.
— Faucon.
— de garance.
— d'épinette, Sprossenbier, engl. black beer, Dantzig spruce-beer.
— de mars, Märzenbier.
— blanche, Weißbier.
— bock, Bockbier.
— de ménage, Hausbier.
— forte, — de garde: Lagerb., engl. lager-, stock-, store-, German, stout b.
— de table, Petite bière: Halb-, Dünn-, Einfachbier, engl. small b., table beer.
— de Morlaix.
Bière Moeser, Münchener. — Muller, Löwenbräu. — Pousset, Spatenbräu. — Zimmer, Nürnberger. } Nach den ersten Vertretern d. bayr. Brauereien in Paris benannt.
Bismarckbräu (Exportb. v. der Leipz. Gosen-Br. Nickau & Co.).
Bit (Beiß) den Kerl (Boitzenburg).
Bitterbier vergl. Zerbster.
Black (Kolberg).
Black beer vergl. Dantzig spruce-beer.
Bleichbier soviel als Weißbier.
Blerrkatze (Marienwerder).
Blonde vergl. Berliner.
Bobbelbier.
Bockbier[1]).
Bock de Gruber et Cie., Strasbourg.
— lyonnais (Flaschenbier a. d. Brauerei Velten, Lyon).
Bockhinger (Wollin).
Böcking (Altenstein).
Bocksbart (Wartenburg).
Bodenbacher (Böhmen).
Böhmisch (zumeist Pilsener, dann auch die Biere von Prag, Eger, Budweis, Teplitz u. anderen Orten Böhmens).
Borge nicht! (Altenstein).
Bornaer Sachsenbräu.
Boura, Murra (Art Hirsebier m. stark adstringierenden Zusätzen bei den Krimtataren).
Bouza (vergl. I. Teil, S. 1019, Fußbem. 8).
Boyáloa vergl. Oála.
Braga (russ. Hafermehl-Bier).
Brandenburger.
Braunbier[2]).
Braunschweiger Mumme (H. Nettelbeck in Braunschweig).
— Stadtmumme, — Schiffsmumme } vergl. S. 1860.
— National-Akt.-Br.
Brausegut (im Harz d. Brockensteiner Bier).
Brauseloch, Bruselock (Benneckenstein, Brandenburg).
Bremer Hund.
— Kaiserbier.
— Seefahrtbier (Wilh. Renner).
— St. Pauli-Brauerei.
Breslauer Scheps.
— Adler-Brauerei.
— Ernst Ender.
— E. Haase.
— Weizenbier.
— Wünsche & Co.
Breyprott (Frankf. a/O.).
Britzer Bier.
Brömmelbier.
Brooklyn, N. Y.
— Budweiser Brewing Co.
— S. Liebmann's Sons Brewing Co.
Broyhan vergl. S. 1860.
Brunner (Nied.-Österreich).
— Felsenkeller.
— Salvator.
Bruse, Buse (Osnabrück).
Bruynen Barendt (Friesland).
Bubarsch (Magdeburg).
Budapester.
— Anton Dreher.
— I. ung. Akt.-Br.
Budweiser (Böhm. Akt.-Br.).
Büffel, Püffel, Puffel (Frankfurt a/O.).
Bulion (Lütticher Dünnbier aus Spelt).
Bundesbräu vergl. Berliner.
Bürste (Osnabrück).
Burton Ale[3]).
Burton Bitter Beer.
Busa vergl. S. 1857.
Buza (tatarisches Hirsebier).
Cacabella, Cacabulla, Kakabulle (Eckernförder Bier).
Akt.-Bierbr. Cainsdorf.
Calou (Art indisches Bier).
Caou-Isi (Art brasil. Bier).
Cappie (Art schottisches Bier).
Cariacou (Art Bier aus Sirup, Kassaven u. Pataten in Guyana).
Cerevisia (nach Plinius der bei Galliern u. Spaniern gebräuchliche Name des Bieres).
Cerveza imperial (Nordamerika).
Cervoise, Kräuterbier.
Chemnitzer Schloßbier (Akt.-Bierbr. Schloßchemnitz).
Chicago, Ill.
— Bohemian Brewing Co.
— Mc. Avoy Brewing Co.
— North West. Brew'g Co.
— Schönhofen Brew'g Co.
— Conr. Seipp Brew'g Co.
— United States Brewing Co. (Mich. Brand, Bartholomä & Leicht, Ernst Brothers).
— Wacker & Birk.
Chicha, Chika (Art Maisbier in Peru und Chili).
Chousset (bierartiges Getränk in der Türkei).
Cincinnati, Ohio.
— Chr. Mörlein Brew'g Co.
Clapit, Clappit, Klapit, Klappit (Helmstädter Bier).
Clune (in Mecklenburg).
Coburger siehe Koburger.
Coosumba (Bier aus Bhang in Ostindien).

---

[1]) Bockbier oder kurz Bock, der volkstümliche Namen der starken oder Doppel-Biere, früher im März, in neuerer Zeit fast das ganze Jahr hindurch hergestelltes Bier, welches, da stärker gebraut als die gewöhnlichen Lagerbiere, auch alkoholreicher ist und leichter berauscht.

[2]) Im Gegensatz zum lichten und zum Weißbier heißt alles mit stark gebräuntem Malz und reichlichem Hopfen bereitete Bier Braunbier (namentlich das Kulmbacher). In Nord- und Mittel-Deutschland wird aber auch das sog. »Einfach« als Braunbier bezeichnet.

[3]) Das Ale der in Burton-upon-Trent (Stadt in der engl. Grafschaft Stafford) gelegenen großen Brauereien, namentlich von Bass & Co. und S. Allsopp & Sons. Vergleiche auch Seite 1862.

C(o)urmi (Art Gerstenbier).
Couvent, franz.; covent, engl.; vergl. Kofent.
Crescent.
Crostitzer siehe Krostitzer.
Culmbacher siehe K.
Cuyte (holländ.).
Dalla (Art Bier in Mittel-Afrika).
Danziger Jopenbier.
Dan(t)zig spruce-beer, black beer, franz. bière d'épinette, Danziger Sprossen- oder Doppelbier aus Fichten-Sprossen mit Melasse.
Derby-ale (ehem. berühmt. Bier).
Dessauer Edelbräu.
— Waldschlößchen.
Deutsche Würze vergl. Bamberger.
Dewsel (Altenburg).
Exp.-Br. Macheleidt & Co. Diamant, Scheibe.
Dicke Brei, Flickebier (Possenheim).
Dickkopf (Eilenburg).
Diester Rotbier (Niederlande).
Dorfteufel (Jena).
Dorndorfer (Jena).
Dortmunder Adam.
— Aktienbier (Akt.-Brauerei, vorm. Herberz & Co.).
— Feldschlößchen.
— Hirschbräu (Thier & Co.).
— Kloster-Brauerei.
— W. Koster, Ümmingen.
— Kronen-Brauerei.
— Löwenbräu.
— Phönix.
— Ritterbräu (Dortmunder Brauerei-Gesellschaft).
— Union-Brauerei.
Dortsergel (dem engl. Ale ähnliches Bier in Dortrecht).
Dresdener.
— Bayrisch-Brauhaus.
— Felsenkeller Dresden-Plauen.
— Polnisches Brauhaus.
— Feldschlößchen.
— Gambrinus.
— Germania-Brauerei.
— Hofbrauhaus.
— National-Brauerei S. G. Naumann & Sohn.
— Akt.-Br. »zum Plauen'schen Lager-Keller«.
— Waldschlößchen.
— „ Kronenbier.
Duckstein (Königslutter).
Dünnebacken (Osterode).
Düsseldorfer.
— Höfel-Brauerei, Akt.-G.
Ebeltir (Art Bier bei den Aromaks, Indianern Südamerikas).
Eberlbräu vergl. München.
Eckernförder Bier vergl. Cacabella.
Egelei (Egeln, Reg.-Bez. Magdeburg).
Egerer Bier (Eger).
Ehestandsbier (Bezeichnung für versch. Biere, bes. Beiname der Gose).
Eibauer Porter. } Th. Krampf,
— Pilsener. } Eibau i/S.
Eilenburger.
Eimbecker vergl. S. 1860.
Ein guter Kerl (Anagramm von Reuterling, Halle a/S.).
Einsiedler Brauhaus E. Schwalbe.
Eiva (Maisbier in West-Afrika).
Elberfelder.
— Bergbrauerei vorm. R. Wicküler. [Küpper.
Elbeschloß-Akt.-Br. vergl. Leitmeritz.
Elbschloß-Brauerei vergl. Nienstedten.
Erlanger.
— Frz. Erich.
— H. Henninger.
— Hofbräu.
— J. Kitzmann.
Es wird nicht besser (Lauenburg).
Falkenhagener.
Fanta.
Faro (in Brüssel und Umgegend).
Farrnbacher Weizenbier.
Fatelkann (Rostock).
Fertzer (Frankfurt a/O.).
Fidelia (Frankfurt a/O.).
Filz (Magdeburg).
— (Rostock).
Fitscherling.
Flensburger Munkebräu.
Flottbecker. [berg.
Franken-Bräu vergl. Bamberg.
Brauhaus Frankenthal.
Frankfurter.
— Binding'sche Br.-Ges.
— Brauerei Essighaus vorm. Fr. Eurich.
— Bierbr.-Ges. vorm. H. Henninger & Söhne.
— Oberländers Bierbrauerei-Akt.-Ges.
Franziskaner vergl. Leistbräu.
Frauenburger Mumme } [(Harder).
Fredersdorfer. }
Freudenreich (Dirschau).
Schloßbrauerei Friedenfels (Bayern).
Fried' und Einigkeit (ein Dünnbier in Kyritz).
Füllewurst (Wehlau).
Fürstenwalder.
Fürther.
— Bergbräu (W. L. Mailänder).
— Gebr. Grüner.
Gale-beer (Bier mit Myrten-Heide gewürzt).
Gammel-Öl (Kopenhagen).
Garlei, Garley (Gardelegen, vergl. S. 1860).
Geldern'sches Weißbier (Niederlande).
Gerstenbier.
Giebichensteiner.
Ginger-ale, deutsch Ingwer-Bier.
— Belfast (Grattan & Co.; W. A. Ross & Sons; Cantrell & Cochrane).
— Bethesda.
— Hygeia.
— H. D. Rawlings, Lon-
— Rayner's. [don.
— Rice's price medal (Newry, Ireland).
— Royal Yorkshire (Harston & Co., Harrogate).
Glatze (Kulmen).
Glückelshan (Frankf. a/O.).
Gohliser vergl. Leipzig.
Görkauer (Böhmen).
Gose.
— Cohinor.
— Dessauer.
— Döllnitzer.
— Goslarer.
— Leipziger (Nickau & Co.).
Gothaer.
Gottvaterbier, Salvator-
Gräbschener. [bier.
— Hopf & Görcke.
Grafenbräu, hell.
Gräsich (ein westfäl. Kräuterbier).
Grätzer (Export-Weißbier).
— Aktien-Brauerei.
— Th. Grünberg.
Grisette (Brüssel).
Groß-Priesener (Böhmen).
Grünbier, Jungbier, Kräusenbier[1]).
Hacker-Bräu vgl. München.
Hadmerslebener Kloster-Brauerei.
Hafer-Bier, engl. oat-beer (in Schottland sehr verbreitet).

[1]) Noch in der Gärung befindliches Bier, das in Bayern in geringer Menge dem Schankbier beim Abziehen aus den großen Fässern zugesetzt wird.

Halbander (Kofent i. Oſtpreußen).
Halbbier (ſoviel wie Schmal-, Klein-, Dünnbier).
Hallesches-Aktienbier (Aktien-Brauerei Feldſchlößchen, vorm. G. & H. Schulze).
Hamburger.
— Barmbecker Brauerei.
— Bürgerl. Brauhaus.
— Löwenbrauerei, A.-G., Hamburg-Uhlenhorst.
Hannover'sches Weizenbier (Oscar Bornemann).
Hanselbier.
Hanske (Bamberg).
Harlemay (Liebemühl).
Hartenack (Lübeck).
Hausbier (leichtes Bier, das durch Aufguß auf die fertige Würze hergeſtellt wird; auch Braunbier genannt.
Hausmuff (ein mit Waſſer verſetztes, dünnes Bier in Magdeburg).
Heidecker (Merseburg).
Heiliger Vater (ein bej. Salvator in München).
Heinzel (Nachbier).
Helschepoff (Frankf. a/O.).
Hengst (ein Kofent).
Hirsebier.
Hoarhound-, horehoundbeer (England).
Höcherlbräu.
Hock (ein weinähnliches, durchſichtiges, helles Bier).
Hof'sches (Hof i/B.).
— Bavaria-Brauerei.
— Edelbräu.
Hoff's Malzextrakt.
Högarder Weißbier (Belgien).
Hopine (Art amerik. Bier).
Horlemotsche (Frankfurt a/O.).
Horner Plutzerl.
Hosenmilch (Dransfeld).
Hösing (Wolgast).
Hoterbach (Frankf. a/O.).
Hund (Dasseln).
Hürnerbräu.
Hütteldorfer (Nied.-Öst.).
Hydromel (Art Honigbier).
Ich halte es (Hohenstein).
Ich weiß nicht wie? (Buxtehude).
Iglauer (Mähren).
Ingogne (bierartiges Getränk der Neger in Senegambien).
Inguhja, Doppel-Hirsebier (Süd-Afrika).
Ingwerbier vergl. ginger-ale.
Israel (Lübeck).
Itax (Frankfurt a/O.).
Jammer (Ostpreußen).
Jopenbier vergl. Danzig.
Josty's Edelbräu vergl. Berliner.
Jucksterz (Nimwegen).
Jumber, Junker (Marburg).
Jungbier vergl. Grünbier.
Junkerbier (Danzig).
Kaffirbier (Süd-Afrika).
Kaiserbier (ehemals ein Wiener Bier).
Kakabulle vergl. Cacabella.
Kälberzagel (Marienburg).
Kalte (Münster).
J. Kaltenmeier, Clifton, Staten Island, N. Y. (kleine durch ihre Eigenartigkeit unter den Deutſchen New Yorks und Umgebung berühmt gewordene Brauerei).
Kamma, Komma (Herford).
Kapata (Art Bier in Benguela, Weſtküſte Südafrikas).
Karlsbader Mineralbier (Dr. Erich Korn, Berlin).
Kärntnerisches Originalbier (Aktien-Brauerei in Silberegg, Kärnten).
Kartäuser Bier (Frankfurt a/O.).
Kartoffelbier (Schlesien).
Kasernen-Brühe (Zweibrücken).
Kasseler Aktien-Bier.
Kater (Stade).
Kava (berauſch. Getränk d. Südſee-Inſulaner aus Rauſchpfeffer).
Kehlheimer (durch Obergärung erzeugtes Weißbier).
Kemptener.
— Aktien-Brauerei.
Keuteljuchen (ein ſchwaches, dünnes Bier).
Kicksverdenthun.
Kieler. [ditt).
Kinast, Kynast, (Wormditt).
Kirbel (Straßburg).
Kirrin (japaniſches Bier).
Kitzinger (Bayern).
Klapitt, Klap(p)it (Helmstedt).
Klatsch, Klotsch (Jena).
Klausener.
Klavenich, Klawenich (Neydenburg).
Klosterbräu des Klosters Langheim (Bayern).
Klotzmilch (Bautzen).
Kniesenack (Güstrow).
— (Eisleben).
Knupp (Köln).
Koburger Aktien-Brauerei.
Kochelbräu vergl. München.
Kofent, Kovent, Konventbier vergl. S. 1859.
Koite, Koyte (Mölln und München).
Kolleber (Königsberg).
Kölner. [Lieven.
— Adler-Brauerei, Quirin
— Kartäuser-Brauerei, Gebr. Balchem.
— Bergische Löwen-Brauerei (ſiehe unter B).
— Feldschlößchen-Br., Hennig & Naumann.
— Kalker Brauerei-A.-G., vorm. J. Bardenheuer.
— Rheinische Brauerei-Ges. Köln-Alteburg.
— Brauhaus Lindenthal, Fr. Winter.
Königsberger.
— Ponarth.
— Akt.-Br. Schönbusch.
Königswalder.
Kopenhagener Bier.
Kopfbrecher (Torgau).
Kops Lagerbeer (Kops Brewery, Fulham).
Körvinck (Frankfurt a/O.).
Kösener Champ.-Weißbier (G. Brückner, Köſen).
Köstritzer Schwarzb. (Fürſtl. Brauerei Köſtritz, gegr. 1696).
Kottbuser.
Kottwitzer.
Kovent vergl. Kofent.
Krabbel an der Wand vergl. S. 1859. [denz).
Krank Heinrich (Grau-
Krebsjauche (Mühlhausen).
Kremmener.
Kreser (Frankfurt a/O.).
Krewsel (Rastenburg).
Kronski pivo (eins der beſten ruſſiſchen Biere).
Krönungsbier (Moskau).
Krossendorfer.
Krossener Weißbier.
Krostitzer Lagerbier. } F. Oberländer, Klein-Krostitz.
— Schankbier. }
Kuckuck, Guckguck (Wittenberg).
Kufenbier.
Kühle Blonde vergl. Berliner.
Kühmaul (Bartenstein).
Kuhschwanz (Delitz in Böhmen).
Kulmbacher.
— I. Kulmb. Akt.-Exp.-Bierbrauerei.
— A. Christenn.
— Exp.-Br. »Mönchshof«, vorm. Simon Hering.
— Monopol-Bier (Bier in Münchener Farbe v. der I. Kulmbacher Akt.-Exp.-Brauerei).

Kulmbacher.
— C. Petz.
— Hans Petz.
— J. W. Reichel.
— Rizzibräu (Kulmb. Exp.-Br., Akt.-Ges., vorm. C. Rizzi)
— G. Sandler.
— St. Petri-Bräu.
— Ch. Viandt.
Kumu (gegor. Getränk aus einer kleinen Palmen-Art in Guyana).
Küppers Kraftbier (Bergische Brauerei-Gesellschaft, vormals Gustav Küpper in Elberfeld).
Kuyte (Holland).
Kwas, Kvas vergl. S. 1858.
Kyrmes (Neuburg).
Lachemund (Wartenburg).
Lambic, Lambik (durch Selbstgärung erzeugtes belg. Bier).
Langfahn (Meißener Kofent).
Langfel, Langwel, Langweile (schlesischer Kofent).
Laucke (Möllen).
Alt-Lebuser Bier.
Leertasche.
Leertz (Mehlsack).
Leipziger.
— Akt.-Bierbr. Gohlis.
— Kindl (Spez.-Marke von Nickau & Co.).
— Zschocherbräu (Dampfbrauerei Kleinzschocher [Heinrich & Gelinek]).
— C. W. Naumann, Plagw.
— Nickau & Co., Gohlis.
— Nonnenbrauerei (Rob. Frohberg, Plagwitz).
— Riebeck & Co, Reudnitz.
— F. A. Ulrich.
— Vereins-Brauerei.
Leistbräu vergl. München.
Leitmeritzer (Böhmen).
— Elbeschloß-Akt.-Br.
Lichtenhainer (Lichtenhain bei Jena).
Lichtenthaler.
Liebenwalder.
Lieber Herr Lorenz (Guttstadt).
Liebotschaner (Dom.-Brauerei Liebotschan bei Saaz in Böhmen).
Liesinger Brauerei-Akt.-Ges., Wien.
Lindener Aktien-Brauerei, vorm. Brande & Meyer.
Linzer (Ober-Österreich).
— Akt.-Ges. Bürg. Brauh.
— J. Poschacher.
Lippitz (aus Linden-Blüten-Honig bereiteter Meth in Litauen).
Lobacher.
Löbejün, Löwigin.
Lobsenser.
London Cooper (a light stout, quality between Porter and London Stout).
Lorch, Steinbier (die Maische wird mittelst glühender Steine erwärmt, in Livland).
Loröl (Thorn).
Löterasse (Frankfurt a/O.).
Löwenbräu vergl. München.
Lübbener Braunbier.
Lübecker. [gerode).
Lumpenbier (Werni-
Lustiger Pater (Corvey in Westfalen).
Lützschenaer (Sternburg'sche
Luzerner. [Bierbrauerei).
— Bayr. Brauhaus.
— Löwengartenbräu.
Maffersdorfer (Böhmen).
— Frank & Co.
Magdeburger.
— Akt.-Br. Neustadt-M.
— Br. Bodenstein, Akt.-G.
— Buckauer Dampf-Bierbrauerei, Reichardt & Schneidewin.
— Gebr. Korte.
Maguey (berauschendes Getränk der Mexikaner aus der Agave).
Mainzer.
— Akt.-Brauerei.
— Rheinische Bierbr.
— Schöfferhof-Dreikönigshof.
Maize (Art Meth in Abessinien, aus Gerste und Honig, die man gären läßt und mit Taddo [eine bittere Wurzel] versetzt).
Malchower.
Malzextrakt-Gesundheitsb. vergl. Deutscher Porter.
Mannheimer.
— Br. »zum Eichbaum«.
Marienthaler (bei Hamb.).
Mars (durch Obergärung erzeugtes belgisches Bier).
Märzenbier (im März gebrautes Lagerbier).
Masato (bierähnliches Getränk aus der Kassave-Wurzel bei den Indianern Amerikas).
Masculus (Saazer Bier, Böhmen).
Masnotz (Teschen).
Mastrichter Braunbier (Niederlande).
Maulesel (Jena).
Mecheln'sches Braunbier (Belgien). [burg).
Menge es wohl! (Kreuz-
Menschenfett (ehemals das beste Bier in Jena).
Meriesa vergl. S. 1857.
Met, Honigbier.
Michelober (Michelob i/Böhmen)
Mieser Weizenb. (Böhmen).
Mill, Moll (Nimwegen).
Milwaukee, Wis.
— Val. Blatz Brewing Co.
— P. M. Ohmeis & Co.
— Pabst Brewing Co., früh. Phil. Best Brew'g Co.
— J. Schlitz Brewing Co.
Mindener.
— Stiftsbrauerei, Akt.-G.
Minnehaha (ein reines Malzbier von d. American Brewing Co.).
Misla (Getränk der amerik. Indianer aus der Frucht d. Platane).
Mittenwalder.
Mobby, portug. *marmoda* (gegorenes Getränk aus Pataten in Westindien).
Monopol vergl. Kulmbach.
Mord und Tod (ehemals Biername in Köpenick u. Eisleben).
Morocco (starkes Bier in der engl. Grafschaft Cumberland).
Mortpotner, Mord-Botner (Frankfurt a/O.).
Mückensenf (Frankf. a/O.).
Muff (Halberstadt; Halle).
Müllrose.
Mumme vergl. Braun- [schweig.
Münchener.
— Alt-Münchener (Unions-Brauerei, Schülein & Co.).
— Augustinerbräu.
— Bergbräu (Gebr. Henninger).
— Bürgerbräu (Bürgerl. Brauhaus, vorm. Zenger-Bräu).
— Eberlbräu.
— Max Emanuel-Brauerei.
— Gabelsberger-Brauerei.
— Hackerbräu.
— Hofbräu.
— Kindl.
— Klosterbräu.
— Kochelbräu (Ernst Erich).
— Leistbräu zum »Franziskaner-Keller« (Jos. Sedlmayr).
— Löwenbräu.
— Mathäserbräu.
— Pschorr.
— Salvatorbräu.
— Sankt-Anna-Bräu.
— Spatenbräu (Gabriel Sedlmayr).
— Thomasbräu.
— Thomasbräu, Münchener Pilsener.
— Weihenstephan.
— Zacherlbräu (Gebr. Schmederer).
— Weizenbier (G. Schneider & Sohn).
— weißes Bockbier (obergäriges Weizenbier).

Mungat (ein Nachbier in Island, Schweden und Norwegen).
Namslauer.
Nasewisch (Schippenbeil).
Nauener.
Nepomuk-Bräu vergl. Berliner.
Nettle-beer, Nesselbier (England).
Neudorfer (Nied.-Öst.).
Bergschloß-Aktienbrauerei Neuhaldensleben.
Neulingener.
Newark, N. J.
— Ballantine & Co.
New Orleans Brewing Association, New Orleans.
New York.
— Beadleston & Wörz.
— H. Clausen & Sons.
— Peter Dölger.
— Geo. Ehret.
— John Kress Brew'g Co.
— Jac. Ruppert.
— D. G. Yuengling.
Nicholson's Liquid Bread (pure extract of malt).
Niedermendiger.
— J. Bubser.
— C. Laupus.
Nienstedten.
— Elbschloß-Brauerei.
Nöster (Kofent in Hamburg).
Nürnberger.
— Brauhaus.
— Aktien-Bierbrauerei, vorm. Heinr. Henninger.
— G. N. Kurz'sche Brauerei (P. G. Reif).
— Gebr. Lederer.
— Robby.
— Freih. v. Tucher'sche Brauerei.
Nyaslo (Art Bier in Mittel-Afrika).
Oála, Boyáloa (Durrha-Bier in Ostafrika; über Durrha siehe I. Teil, S. 1005).
Öhl, Oel (Rostock).
Ohne Dank (Mohrungen).
O Jammer.
Oranienburger.
Osnabrücker.
Ouycou (gegorenes Getränk aus Kassawen, Pataten, Zuckerrohr und Bananen auf den Antillen).
Owie, Owy (Limbach).
O Zetter! (Schönecke).
Paivari (Brasilien).
Paniz (gegorenes Getränk auf der Halbinsel Korea).
Pannedal (Wismar).
Pasenelle (Pasewalk).
Patres-Bier (in den Klöstern für die Patres gebrautes starkes Bier, im Gegensatz zu Kofent).
Patzenhofer vergl. Berlin.
Petermann (Ratzeburg).
Pfungstädter.
— Bock-Ale (Just. Hildebrand).
Pharao (Dortweiler Dünnbier).
Pilsener (Böhmen).
— I. Aktien-Brauerei.
— Bürgerl. Brauhaus.
Alt-Pilsenetzer (Alt-Pilsenetzer Brauhaus, Pilsenetz bei Pilsen).
Pipenstael (Mecklenburg).
Plohn (Sachsen).
Plunder (ehemals Biername in Ziegenrück).
Plutzerl (Haferb. in Horn b. Wien).
Pohk, Pohl (Pattensen).
Pölbitzer Exportbier.
— Schankbier.
Pomba, Pombe (Hirsebier in Deutsch-Ostafrika).
Porter vergl. S. 1862.
— Barclay, Perkins & Co., London.
— Guiness & Co., Dublin.
— E. & J. Burke, Dublin.
— Salt & Co., Burton-upon-Trent.
— Brown Stout (C. H. Evans & Sons, Hudson, N.Y., gegr. 1786).
— Stout »Dog's head« (Reed Bros.).
Deutscher Porter:
— Brauerei Burghalter, Potsdam, gegr. 1736.
— Freiberg's.
— Lampert's.
— Chr. Rose, Grabow.
— Jul. Schultz'.
— Werner's (C. E. Werner, Leipzig).
Posener.
— Bavaria, Akt.-Brauerei.
Prager (Böhmen).
— Stadtbier.
— Landbier.
— Kreuzherrenbier.
— Nußler.
— Bubner.
— Königssaaler.
Preussing (ehemals ein fettes, dickes Danziger Bier).
Pschorr vergl. München.
Puff (Halle).
Pumpernickel (Nerchau b. Grimma).
Purl beer, Kräuterbier.
Quackeldeiß (eine frühere Benennung der Cacabulla).
Quas vergl. Kwas.
Quedlinburger.
Quête double (ein Doppelbier in der Picardie).
Quitschart (Frankf. a/O.).
Rachenputzer (ehemals Bier in Wollin).
Raffle (Art Bier in Litauen).
Raga(t)zer (Schweiz).
Rakonitzer (Böhmen).
Ramanach, Rantmenach (ehemals Bier in Glückstadt).
Rammeldeiß, Rammeldist, Rammeldaus, Rummeldeiß, Rummeldeuß, Rummeldaus, Rommeldeiß, Daus (ehemals Bier in Ratzeburg).
Rarkatter (Tolkemit).
Rastrum (ehemals berühmtes Leipziger Bier).
Rathenower Exp.-Bierbr. Rutschmann & Co.
Rauterling, Reuterling (Wettin b. Halle).
Raysselkopf (Frankf. a/O.).
Reading beer.
Reisbier.
Aktien-Brauerei Reisewitz.
Rennerkatter (Pautzke).
Richtenberger.
Rislichi (halbgegorenes Bier).
Ritter-Bräu vgl. Dortmund.
Rizzi-Bräu vgl. Kulmbach.
Rockenzagel (Stumm).
Roite (Münster).
Rolah (Thorn).
Rolingsbier (Frankf. a/O.).
Roloch (Thorn).
Rorkatter (Tolkemit).
Rostocker.
— Akt.-Brauerei Mahn & Olerich.
Rotterdamer Rotbier.
Ruppiner Bier.
Rutetorp (Frankf. a/O.).
Saazer[1]).
Sachsenbräu vergl. Borna.
Sähl, Stähl, Seht oder Sohl den Kerl (ehemals Bier in Hadeln).
Saki (Reisbier in Japan).
Salat (Frankfurt a/O.).
Salmen-Bräu.
Salvator-Bräu vergl. München.
Salz es bas! (Fischhausen).
Salzwedeler.
Samec.
St.-Anna-Bräu vergl.
Sankt-Galler.

[1]) Saaz, czech. Žatec, in Böhmen, eine Stadt von 13234, meist deutschen Einwohnern, ist der Mittelpunkt des böhmischen Hopfenbaues und -Handels. Der Saazer Hopfen, welcher in Stadt-, Bezirks- und Kreishopfen unterschieden wird, genießt einen Weltruf.

Saint-Louis.
— Anhäuser-Busch Brewing Co.
St.-Petri-Bräu vergl. Kulmbach.
St.-Troner (Braun- u. Gelbbier in Belgien).
Sapinette (Sprossenbier.)
Sarsaparilla (bierähnliches Getränk, aus der Sassaparillen-Wurzel bereitet, in Amerika als *temperence-drink* geschätzt).
Sasoir (Art Bier in Abessinien).
Saure Magd (Königsberg).
Sausewind (Reden).
Schankbier, Jung- oder Winterbier.
Schemper (eine Bez. für Kofent).
Scheusel (Altenburg).
Schiacvar (gegorenes Getränk aus zerbröckeltem Maisbrot in Guyana).
Schlagnach, Schlucknach, Schlacknack (Eisleben).
Schlaner (Böhmen).
Schleppenkittel (Fischhausen).
Schlichtim (Elbing).
Schlickerei (Passenheim).
Schlipschlap (Frankf. a/O.).
Schlunz (Erfurt).
Schmiere nicht! (Stolpe).
Schokolade-Gesundheitsbier (J. Scholz, Laubegast b. Dresden).
Schonk (bierart. Getränk in Tibet).
Schreckegast (Heilsberg).
Schüttelkopf (Riddagshausen).
Schweinepost (Straßburg).
Schweiß im Nacken (Güstrow).
Schwente (Neuteich).
Scotch ale vergl. Ale.
Singewohl (Frauenburg).
Smichower Akt.-Brauerei.
Söhlrock.
Sollewurst (Wehlau).
Soltmann (Salzwedel).
Sora (Maisbier).
Spandauer.
Spannageler.
Spatenbräu vergl. München.
Speie nicht! (Riesenburg).
Sperpipe, Sperpype (Frankfurt a/O.).
Speyerer.
— Storchenbräu.
Sprossenbier, engl. sprucebeer vergl. S. 1858.
Spülekanne (Stargard).
Spülwasser (Löbe).
Stäffelin (Frankfurt a/O.).
Stampf in die Aschen (Frankfurt a/O.).
Staßfurter (Gebr. Niemann).
Steigerbräu.
Steinauer.
Steinfelder (Brüder Reining-haus, Graz).
Stettiner.
— Bergschloß-Brauerei.
Stier (Schweidnitz).
Storchenbräu vergl. Speyer.
Störlenkerl (Dornburg).
Stout vergl. Porter.
Straßburger.
Streckefisel (Merseburg).
Streckelbörtzel, Streckepertzel (Frankfurt).
Stroheinger (Frankf. a/O.).
Strutzing (Löbe).
Stürz den Kerl! (Braunsberg).
Stürzebarthel (Merseburg).
Süßbier (Braunschweig).
Swädricke, Swädrikke (gewöhnliches Bier in Schweden).
Tagua (gegorenes Getränk aus der weinsäuerlichen Flüssigkeit, welche die unreifen Früchte der Elfenbein-Palme enthalten).
Tarasum (bierähnliches Getränk aus Reis in China).
Taubenschwanz (Stendal).
Tepler (Tepl in Böhmen).
Tetsch (Art Bier in Abessinien).
Teupitzer (Prov. Brandenburg).
Thomasbräu vgl. München.
Thüringer Weizenbier (F. Lohrenz, Weißenfels a/S.).
— Lagerbier.
Tibi soli (Braunschweiger Bier, im Kloster zum heil. Kreuz gebraut).
Tinzer.
Tjalu (Hirsebier in Süd-Afrika).
Toller Wrangel (Breslauer Weißbier).
Totenkopf (Biername in Schöningen).
Traficifium (Lübeck).
Trawöl (Lübeck).
Trebnitzer Broyhan.
Trimma (bierartiges Getränk bei den alten Griechen).
Trinke! (ein Kofent).
Tuchebander.
Tunke (Zittau).
Uytzet (Gent).
Vasemann (Frankf. a/O.).
Wacholderbier.
Waldsassen (Bayern).
Warretler.
Warteckbräu vergl. Basel.
Wehre Dich! (Danzig).
Weimarer.
— Aktien-Brauerei.
— Feldschlößchen.
Weißbier, franz. petite-blanche vergl. Berliner.
Weizenbier.
Werder'sches Malzbier. (F. W. Hoffmann, Werder).
Wernesgrüner (Sachsen).
Wiener.
— Anton Dreher'sche Br., Klein-Schwechat.
— Ad. Ign. Mautner & Sohn, St.-Marx.
— Liesinger Br.-Akt.-Ges.
— Hütteldorf.
— Kuffner'sche Brauerei, Ottakring.
— Nußdorfer (Bachofen & Medinger).
— Brunner Br.-Akt.-Ges.
— Meichl'sche Brauerei, Simmering.
— Schellenhofer Akt.-Br.
— Dengler'sche Brauerei, Jedlesee.
Witteklaus, weißer Klaus (Kiel).
Wittingauer-Bräu (Böhmen).
Wohlgemuth (Friedland).
Wo ist der Magd bet? (Eulau).
Wollsack (Brockhausen).
Wormser.
— Werger'sche Brauerei.
Wuistdas (Liebstedt).
Würzburger.
— Brauhaus Würzburg, Akt.-Ges.
— Bürgerliches Brauhaus Zell-Würzburg (Kinzinger & d'Hengelière).
— Frz. L. Gabler.
— K. Köhler'sche Brauerei (Ad. u. Alfr. Kronberger).
— Sanderbrauhaus Georg Wurzener. [Beer.
Wüstenhausener.
Wuttu (hannoverischer Kofent).
Yibesin (japanisches Bier).
Zacherl-Bräu vergl. München.
Zals (Eilenburg).
Zerbster Bitterbier (Lorenz Pfannenberg Söhne).
— Würze.
Zirndorfer (Bayern).
Zizenille vergl. S. 1859.
Zöbigker.
Zwenkauer.
— Prößdorf.
Zwickauer.
— Vereinsbier.
Zythos (ein »Gerstenwein«, von welchem Äschylus und Sophokles berichten).

VI. Abschnitt.

Tafel- (Mineral-) Wässer

und eine Auswahl der bekanntesten

Medizinal-Wässer

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Einteilung der Mineral-Wässer.

Die Mineral-Wässer unterscheiden sich von den gewöhnlichen Quellwässern durch einen merklich größeren oder geringeren Gehalt an Salzen, manche außerdem noch durch ihren Gehalt von besonderen, im gewöhnlichen Wasser nicht oder nur in geringer Menge vorkommenden Stoffen und endlich auch häufig durch eine hohe Temperatur. Die kalten Mineral-Quellen nennt man Krenen, die heißeren und lauen Thermen oder Chliaren.

Die Mineral-Wässer werden nach ihrem Gehalt von bestimmten Stoffen in mehrere Gruppen eingeteilt: 1. Die indifferenten Heilquellen, Wildbäder oder Akrato-Thermen, wie Badenweiler, Chaudes-Aigues, Désaignes (Frankreich), Gastein (Salzburg), Johannisbad (Böhmen), Pfäffers (Schweiz), Plombières (Frankreich), Ragatz (Schweiz), Römerbad, Warmbrunn (Schlesien), Wildbad (Württemberg). 2. Kochsalz-Quellen. a) Einfache Kochsalz-Wässer: Baden-Baden, Cannstatt, Cronthal, Homburg, Kissingen, Niederbronn, Soden, Wiesbaden, Wildegg (Schweiz). b) Kochsalzreiche Quellen, Solen genannt: Arnstadt, Frankenhausen, Ischl (Österreich), Juliushall, Kolberg, Kösen, Kreuth, Nauheim, Oeynhausen, Rehme, Reichenhall, Rosenheim, Salzungen, Suderode, Sulza, Traunstein, Wittekind. c) Jod- und bromhaltige Kochsalz-Wässer: Adelheid-Quelle (Oberbayern), Bex (Schweiz), Dürkheim, Elmen (Provinz Sachsen), Hall, Königsdorf-Jastrzemb (Schlesien), Krankenheil bei Tölz, Kreuznach, Salzschlirf. 3. Alkalische Wässer zerfallen in a) alkalische Säuerlinge und b) in alkalisch-muriatische Säuerlinge. Sie sind reich an Kohlen-Säure und sind als die eigentlichen Tafel-Wässer zu bezeichnen: Apollinaris, Bartfeld (Ungarn), Bellthaler (bei Cobern a. d. Mosel), Bethesda (Nordamerika), Bilin (Böhmen), Birresborn, Borkut (Ungarn), Buzias (Ungarn), Cronthaler Apollonis-Brunnen, Czemeth (Ungarn), Ebedecz (Ungarn), Ems, Fachingen, Fondo (Ungarn), Fürsten-Brunnen (Westend-Berlin), Geilnau, Gerolstein, Gießhübl (Böhmen), Gleichenberg (Steiermark), Godesberg, Grafenort, Hambach, Harzer Sauerbrunnen, Heppingen, Johannaberg, Johannis-Quelle, Kothen, Krondorfer Quelle, Landskroner Brunnen, Langenau, Leininger Sauerbrunnen, Lichten, Liebwerda (Böhmen), Lucski (Ungarn), Ludwigs-Brunnen bei Groß-Karben, Luhatschowitz (Mähren), Moha (Ungarn), Neuenahr, Nezdenic (Mähren), Nieder-Selters, Ober-Salzbrunn, Ober-Selters, Petersthal, Priesen (Böhmen), Ranigsdorf (Mähren), Rhens, Roisdorf, Salutaris (Nordamerika), Salvator (Ungarn), Sandau (Böhmen), Saratoga (Amerika), Schwalheim, Teinach (Württemberg), Tönisstein, Vals (Frankreich), Vichy, Weilbach. 4. Bitter-Wässer: Birmenstorf (Schweiz), Friedrichshall (Sachsen-Meiningen), Mergentheim, Ofen (Ungarn), Püllna (Böhmen), Seidlitz, Seidschütz (Böhmen). 5. Glaubersalz-Wässer: Bertrich (Rheinprovinz), Marienbad (Böhmen), Rohitsch (Steiermark), Tarasp (Graubünden). 6. Schwefel- oder Schwefelwasserstoff-Quellen: Aachen, Baden, Eilsen (Schaumburg-Lippe), Gurnigel (Schweiz), Heustrich (Schweiz), Landeck (Schlesien), Nenndorf, Weilbach. 7. Eisen-Wässer: Driburg, Pyrmont, Spa, Steben. Eisen-Säuerlinge sind die Franzens-, Salz- und Wiesen-Quelle in Franzensbad (Böhmen) und die Trink-, Albert- und Salzquelle in Elster.

Aachener Thermalwasser (Kaiserbrunnen).
Abbecourt (Frankreich).
Abensberger (Bayern).
Acerra (Italien).
Aci.
Acqua Santa (Italien).
Acqui (Italien).
Adelheid-Quelle (Heilbrunn in Oberbayern).
Adelholzen (Oberbayern).
Adepsos (Euböa, Griechenland).
Adorfer (Sachsen).
Aerated, aërated water, kohlensaueres Wasser.
Englische u. amerikanische:
— »Belfast« aerated table waters (W. A. Ross & Sons, Ltd., Belfast).
— Cantrell & Cochrane.
— Goffe & Sons, Birmingham.
— Grattan, Belfast.
— Hinds & Co., Coventry.
— Hooper, Struve & Co., London.
— H. D. Rawlings, London.
— Rowland. London.
— Scott & Stead, Drighlington. Bristol.
— Wm. Summers & Co., Bristol.
— Carl H. Schultz, New York.
— Schweppe's. New York.
— Delatour's.
Deutsche:
— Dr. Struve, Leipzig.
— C. A. Engelhardt, Leipzig.
— Dr. Otto Krause, Magdeburg.
— Dr. G. Hilgenberg Nachf., Kassel.
— Dr. Struve & Soltmann, Berlin.
Eau d'Aigle (Schweiz).
Aïn-el-mouza (Arabien).
Airth (Schottland).
Aix (Frankreich).
Aix-les-Bains (Frankreich).
Aix-la-Chapelle vergl. Aachen.
Ajnacsköer Sauerwasser (Ungarn).
Åkta (holl. Selterwasser).
Alais (Frankreich).
Albano (Italien).
Albulae Aquae (Italien).
Alet (Frankreich).
Alhama (Spanien).
Alleghany Spring (Nordamerika).
Allevard (Frankreich).
Amélie-les-Bains (Frankr.).
Anstruppener Sauerbrunnen (Rußland).
Apollinaris-Brunnen[1]).
Arapataker (Siebenbürgen).
Arignano (Italien).
Aßmannshäuser Lithion.
Attichy (Frankreich).
Audinac (Frankreich).
Aulus (Frankreich).
Baden-Badener Hauptstollen-Quelle.
Bagnères-de-Bigorre[2]).
Bagnères-de-Luchon[3]).
Bagnoles (Frankreich).
Bagnols (Frankreich).
Bains de la Reine (Algerien).
Baldon (Rußland).
Ballston Spa (Nordam.).
Ballyspellan Spa (Irland).
Banyuls-sur-Mer (Frankr.).
Barbarossa-Brunnen (Wettbergen, Prov. Hannover).
Barèges (Frankreich).
Barnet (England).
Bartfelder Sauerbrunnen (Ungarn).
Bath (England).
Bear Lithia water (Nordamerika).
—, still.
—, carbonated.
Bedford Spring (Amerika).
Bellthaler (bei Cobern a. d. Mosel).
Benavent (Spanien).
Bethesda (Nordamerika, Waukesha, Wis.).
Bikszader Sauerbrunnen (Ungarn).
Biliner Sauerbrunnen (Böhmen).
Birkenfelder (Oldenburg).
Birmenstorfer (Schweiz).
Birresborner (Rheinpr.).
Blue Lick (Nordamerika).
Borkuter Sauerbrunnen (Ungarn).
Bornufer (Ungarn).
Borstingener (Württemb.).
Borszéker (Ungarn).
Bourboule (Frankreich).
Brambacher (Anhalt).
Brause-Limonade vergl. S. 1840.
Brunner oder Bronner Sprudel (Bayern).
Buffalo Lithia (Nordam.).
Bussang (Frankreich).
Buziaser Sauerbrunnen (Ungarn).
C vergl. auch **K.**
Cabeço de Vide (Portugal).
Capon Spring Lithia (Nordamerika).
Carbon Soda.
— Lithion.
— Magnesia.
— Lime.
— Strontia.
— Iron oxide.
Castellamare (Italien).
Castilian (Nordamerika).
Cauterets (Frankreich).
Celles (Frankreich).
Challes (Frankreich).
Champion Spring (Nordamerika).
Charbonnières (Frankr.).
Chateldon (Frankreich).

---

[1]) Eine 1853 entdeckte alkalisch-salinische Quelle in der Gemeinde Heppingen, 1,5 km unterhalb Neuenahr, auf dem linken Ahrufer, reich an Kohlen-Säure. Der Allein-Verkauf dieses Mineral-Wassers ist seit 1878 der »Apollinaris Company ltd.« in London mit Zweigcomptoir in Remagen am Rhein übertragen.

[2]) Bagnères-de-Bigorre (sprich »bănjäh'r dŏ bĭgō'r«), Hauptstadt des gleichnamigen Arrondissements im franz. Dép. Hautes-Pyrénées. Die 30 Quellen enthalten sämtlich Kalksulfat und meist auch Eisen; sie werden zum Baden wie zum Trinken benutzt. Schon die Römer kannten B. unter dem Namen Vicus Aquensis od. Aquae Bigerrionum.

[3]) Bagnères-de-Luchon (sprich »bănjähr dŏ lüschong'«), Hauptstadt des Kantons B. im Arrondissement St.-Gaudens des Dép. Haute-Garonne, besitzt 75 Schwefelnatrium-Thermen, die Thermae Lixovienses der Römer, welche täglich 600000 l Wasser liefern.

Chatel-Guyon (Frankr.).
Chianciano (Italien).
Chippewa (Nordamerika).
Clermont-Ferrand (Frankreich).
Clysmic (Nordamerika).
Coberner Sauerbrunnen vergl. Bellthaler.
Columbian (Saratoga, Nordamerika).
Condillac (Frankreich).
Congress (Nordamerika).
Contrexeville (Frankreich).
Couzau (Frankreich).
Crab Orchard (Nordam.).
Cruchon (Nordamerika).
Crystal Springs (Nordam.).
Cudowaer Stahlquelle.
Czemether Sauerbrunnen (Ungarn).
Czigelkaer (Ungarn).
Dax (Frankreich).
Deep Rock (Nordamerika).
Désaignes (Frankreich).
Dinan (Frankreich).
Ditzenbacher (Württemb.).
Driburger Sauerbrunnen (Westfalen).
Eau filtrée, destill. Wasser, lat. *aqua destillata.*
Eau gazeuse oder acidule, kohlensaueres Wasser.
Eaux-Bonnes (Frankr.).
Ebedeczer Sauerbrunnen (Ungarn).
Egerer (Böhmen).
— Franzensbrunnen.
— Salzquelle.
— Wiesenquelle.
Elisabeth-Brunnen.
Elöpataker (Ungarn).
Elsterer Königsquelle.
— Marienquelle.
— Moritzquelle.
— Salzquelle.
Empire (Nordamerika).
Emser Fürstenbrunnen.
— Kesselbrunnen.
— Kränchen.
— Viktoria, König-Wilhelm-Felsenquelle.
Eneausse (Frankreich).
Evian (Frankreich).
Excelsior Springs (Nordamerika).
Fachinger Sauerbrunnen (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Falkenberger (Oberpfalz).
Farmville Lithia (Nordamerika).
Fellathaler (Kärnten).
Fentscher (Steiermark).
Fideriser (Schweiz).
Flora-Brunnen vergl. Gerolsteiner.
Fondoer Sauerbrunnen (Tirol).
Forges (Frankreich).
Friedrichshaller Bitterwasser (Sachsen-M.).
Friedrich-Wilhelm-Brunnen (Lamscheid bei Boppard a/Rh.).
Füred (Ungarn).
Fürsten-Brunnen (Westend-Berlin).
Gasteiner.
— Chirurgen-Quelle.
— Doktor-Quelle.
— Ferdinand-Quelle.
— Fledermaus-Quelle.
— Fürsten-Quelle.
— Grabenbäcker-Quelle.
— Heil-Quelle.
— Unter-Quelle.
— Wasserfall-Quelle.
Geilnauer Sauerbrunnen (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Geneva Magnetic (Nordamerika).
Genoveva-Brunnen (Köln).
Germania-Brunnen (Schwalheim).
Geroldsgrüner (Bayern).
Gerolsteiner (Reg.-Bez. Trier).
— Charlotten-Quelle.
— Flora-Brunnen.
— Hansa.
— Sprudel (1888 erbohrt).
Gertrudis.
Gettysburg (Nordamerika).
Geyser (Nordamerika).
Gießhübeler Augustus-Brunnen (Sachsen).
Gießhübler Sauerbrunnen (Böhmen).
— Heinrich Mattoni.
— König-Otto-Quelle.
Gleichenberger Konstantin-Quelle (Steiermark).
Godesberger Draischer- oder Sauerbrunnen (Reg.-Bez. Köln).
Göppinger (Württemberg).
Goslarer Sauerbrunnen.
Grafenorter Sauerbrunnen (Schlesien).
Selzer-Brunnen Großkarben (Oberhessen).
Gschießer (Ungarn).
Guber-Quelle.
Haller Jodwasser.
Hambacher Sauerbrunnen (Oldenburg).
Hársfalva (Ungarn).
Harzer Sauerbrunnen.
— »Carlshäuser« (F. G. Thomas, Hasselfelde i/H.).
— Grauhof (bei Goslar).
— O(c)kerthal.
— Theresienthal.
Hathorn (Nordamerika).
Heimersheimer.
Hetzerater Victoria-Quelle (Rheinprovinz).
High Rock (Nordamerika).
Hitzacker (Hannover).
— Juventa.
Hohenberger (Bayern).
Homburger (Hessen-N.).
— Elisabeth-Quelle.
— Stahlquelle.
Homoróder (Ungarn).
Hudor Lithia (Nordam.).
Hunyadi Arpad (Ungarn).
Hunyadi János (Andr. Saxlehner).
Hygeia sparkling (Nordamerika).
— still.
Innungs-Quelle.
Irondale (Nordamerika).
Ivándaer (Ungarn).
Jasztrabjer (Ungarn).
Jebenhausener (Württbg.).
Johannaberger Sauerbrunnen.
Johannis (Zollhaus).
Juliushaller (Braunschw.).
Juventa vergl. Hitzacker.
Kaiser-Brunnen vergl. Aachen.
Kaiser-Friedrich-Quelle (Offenbach a/M.).
Karlsbader Felsen-Quelle.
— Marktbrunnen.
— Mühlbrunnen.
— Neubrunnen.
— Schloßbrunnen.
— Sprudel.
— Theresienbrunnen.
Kasseler Sauerbrunnen (Dr. G. Hilgenberg Nchf., Kassel).
Kiseljaker (Bosnien).
Kissingener Maxbrunnen.
— Pandur.
— Rakoczy-Brunnen.
Klausener (Steiermark).
Kondrau (Ober-Pfalz).
Königswarter Richard-Quelle (Böhmen).
Koritnizaer (Österreich).
Kösener Johannes-Quelle (G. A. Scholvien, Bad Kösen).
Kostreinitzer (Steiermark).
Kothener Sauerbrunnen (Unterfranken).
Krankenheiler (Bayern).
— Anna-Quelle.

Krankenheiler Bernhard-Quelle.
— Johann-Georgen-Quelle.
Kreuznacher Elisabeth-Quelle.
Krondorfer Sauerbrunnen (Oberpfalz).
Kronen-Quelle (Obersalzbrunn i. Schl.).
Kunzendorfer (Schlesien).
Laacher (Rheinprovinz).
Labassère (Frankreich).
Lacaune (Frankreich).
Lamscheider vergl. Friedr.-Wilhelm-Brunnen.
Landskroner.
Langeac (Frankreich).
Langenauer Sauerbrunnen (Schlesien).
Langenbrucker vergl. Neubrunnen.
Leininger Sauerbrunnen vergl. Lamscheider.
Leislinger Kohler-Quelle (Prov. Sachsen).
Levicoer (Tirol).
Lichtener Sauerbrunnen (Öst.-Schlesien).
LiebwerdaerSauerbrunnen (Böhmen).
Lincoln Lithia (Nordamerika).
Lipiker Jodquelle (Slawonien).
Lippspringer Arminius-Quelle (Westfalen).
Liptauer (Ungarn).
Llo (Frankreich).
Londonderry Lithia (Nordamerika).
Longuicher (Reg.-Bez. Trier).
Lublóer (Ungarn).
Lucskier Sauerbrunnen (Ungarn).
Ludwigs-Brunnen (bei Großkarben).
Luhatschowiczer (Mähren).
Königin-Luisen-Quelle.
Magnetic vergl. Geneva.
Malvern Soda (England).
— Seltzer.
Manitou water (Nordam.).
— ginger.
Mariascheiner (Böhmen).
Marienbader (Böhmen).
— Ferdinands-Brunnen.
— Kreuzbrunnen.
— Ambrosius-Brunnen.
— Karolinen-Brunnen.
Marienbader Waldquelle.
— Alexandrinen-Quelle.
— Rudolf-, früher Wiesen-Quelle.
Marmolejo (Spanien).
Massanetta (Nordamerika).
Massena (Nordamerika).
Mattoni's Gießhübler vergl. G.
Meltingener (Schweiz).
Mergentheimer (Württemberg).
Miers (Frankreich).
Minerva (Cary, Ill.; Nordamerika).
Mintine (Hinds & Co., Coventry).
Mississiquoi (Nordam.).
Mohaer Sauerbrunnen (Ungarn).
— Agnes-Quelle.
— Stephanien-Quelle.
Moingt (Frankreich).
Mola (Italien).
Monestier-de-Clermont (Frankreich).
Mont-Dore (Frankreich).
Montlignon (Frankreich).
Eau de Montreux (Schweiz).
Monzaio les Mines (Allerien).
Mount Clements Sulphur (Nordamerika).
Nagy-Szalatnaer (Ungarn).
Nassauer Selterswasser.
Nastättener (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Natrolithic (Nordamerika).
Nauheimer (Oberhessen).
— Karlsbrunnen.
— Kurbrunnen.
— Ludwigs-Brunnen (alkalischer Säuerling).
Néris (Frankreich).
Neubrunner (Langenbruck i. d. Schweiz).
Neuenahrer (Reg.-Bez. Koblenz).
— Marien-Sprudel.
— Sprudel.
Neuenhainer (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Neu-Rakoczy-Wasser.
Neyrac (Frankreich).
Nezdenicer Sauerbrunnen (Mähren).
Niederbronner (Elsaß).
Niederselterser vergl. Selterser.
Oak Orchard (Nordam.).
Oberlahnsteiner (Reg.-Bez. Wiesbaden).
— Victoria-Brunnen.
Obersalzbrunner vergl. Salzbrunner.
Oberselterser.
Obladiser (Tirol).
Ofener (Ungarn).
— Franz-Josef-Bitterwasser.
— Hunyadi-János (Anb. Saxlehner, Budapest).
— Hunyadi-Lajos.
— Königs-Bitterwasser (Mattoni).
— Rakoczy-Bitterwasser.
Offenbacher Kaiser-Friedrichsquelle.
Oneida (Nordamerika).
Orezza (Frankreich).
Panacéa (Nordamerika).
Paráder (Ungarn).
Passy (Frankreich).
Penticosa (Spanien).
Petáncz, Szechényi-Quelle (Ungarn).
Peters-Quelle (Kaukasus).
Petersthaler Sauerbrunnen (Baden).
Pfäfferser (Schweiz).
Phosphorzine (Hinds & Co., Coventry).
Plombières (Frankreich).
Poland water (Nordam.).
Potash-, potass-water.
Pougues (Frankreich).
Pouhon vergl. Spa.
Priesener Sauerbrunnen (Böhmen).
Probbacher (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Provins (Frankreich).
Pulgarer (Spanien).
Püllnaer Bitterwasser
Pyrmonter. [(Böhmen).
— Helenen-Quelle.
— Salzbrunnen.
— Stahlbrunnen.
Quinazine (Hinds & Co., Coventry).
Rabkaer (Galizien).
Radeiner (Steiermark).
Rakoczy György (Ungarn).
Ranigsdorfer Sauerbrunnen (Mähren).
Rappoltsweiler, franz. *Ribeauvillé*[1]).
— Karola-Quelle.
Red Sulphur, (Va., Nordamerika).

[1]) Rappoltsweiler, Kreisstadt im Kreis Rappoltsweiler in Ober-Elsaß. Die schon im Mittelalter bekannte, im 18. Jahrhundert verschüttete Mineral-Quelle (Karola-Quelle), ein salinisches erdiges Mineral-Wasser, wurde 1883 wieder aufgefunden und gefaßt.

Reginaris water.
Reichenhaller Trinksole (Oberbayern).
Renaison (Frankreich).
Renlaigue (Frankreich).
Rhenser Sauerbrunnen[1]).
Richfield Springs, Sulphur (Nordamerika).
Rima-Brezóer Sauerbrunnen (Ungarn).
Rippoldsauer (Baden).
Rockbridge Alum (Va., Nordamerika).
Rodna, Domhat (Ungarn).
—, Valea vinului.
Rohitscher Sauerbrunnen (Steiermark).
Roisdorfer (Reg.-Bez. Köln).
Römer-Brunnen. [Köln).
Roncegno (Tirol).
Rouen (Frankreich).
Royal-César (alkalisch-muriatischer Säuerling in Frankreich).
Royat (Frankreich).
Rubinater.
Saidschitzer Bitterwasser (Böhmen).
Salces (Frankreich).
Salins Montiers (Frankr.).
Salutaris water (Nordam.).
Salvator (Lithion-Quelle in Eperies, Ungarn).
Salzbrunner (Reg.-Bez. Breslau).
— Kronen-Quelle
— Luisen-Quelle
— Mühlbrunnen
— Oberbrunnen
} alkalisch-salinische Säuerlinge.
Salzschlirfer (Reg.-Bez. Kassel).
— Bonifacius-Brunnen.
— Kinder-Brunnen.
— Tempel-Brunnen.
Sandauer Sauerbrunnen (Böhmen).
St.-Alban (Frankreich).
St.-Denis-les-Blois (Frankreich).
St.-Galmier (Frankreich).
—, Badoit.
—, Fontforte.
—, Noël.
—, Rémy.
Sankt-Lorenzer.
San Marco (Italien).
Sankt Moritzer[2]).
— Paracelsus-Quelle.
— Funtauna surpunt.
St.-Nectaire (Frankreich).
St.-Pardoux (Frankreich).
St.-Parize (Frankreich).
St.-Sauveur (Frankreich).
St.-Yorre (Frankreich).
Saratoga (Amerika).
— Carlsbad.
— Favorite.
— Kissingen.
— Lafayette.
— Patterson.
— Red Spring.
— Star Spring.
— Vichy.
Saulchoir (Frankreich).
Saxlehners Bitter-Wasser vergl. Ofener.
Schestra (Schweiz).
Schlangenbader Wasser (Hessen-Nassau).
Schmecks (Ungarn).
Eau de Schmoll (Belgien).
Schwalbacher Stahlbrunnen.
— Weinbrunnen.
Schwalheimer Sauerbrunnen (Oberhessen).
— Germania-Brunnen.
Selterser Wasser, Selters-Wasser[3]).
Selzer-Brunnen bei Okarben[4]).
Sharon Spring, Sulphur (Nordamerika).
Silurian Waukesha (Nordamerika).
Val Sinestra (arsenhalt. Eisen-Säuerling bei Tarasp, Graubünden).
Sixt (Frankreich).
Soda-Wasser, franz. *soda,* engl. *soda.*
Sodener (Reg.-Bez. Wiesbaden).
— Champagner-Brunnen.
— Milchbrunnen.
— Schwefel-Brunnen.
— Soolbrunnen.
— Warmbrunnen.
— Wiesen-Brunnen.
— Wilhelms-Brunnen.
Spa[5]).
— Le Barisart
— Geronstère
— Groesbeeck
— Pouhon
— Tonnelet
} alkalisch-eisenhaltige Säuerlinge.
Stebener (Oberfranken).
— Tempel-Quelle
— Wiesen-Quelle
} Stahlquellen.
Strelton water (England).
Strontia (Nordamerika).
Sulphate Soda.
— Potash.
Sulzaer.
Sulzmatter (Elsaß).
Szaloker (Ungarn).
Szantoer (Ungarn).
Szoblahoer Sauerbrunnen (Ungarn).
Szolyvaer (Ungarn).

---

[1]) Rhens, auch Rhense oder Rense, Flecken im preuß. Regierungs-Bezirk und Landkreis Koblenz, hat einen alkalisch-muriatischen Säuerling, mit einem 1892—94 in 340 m Tiefe erbohrten, mächtigen Sprudel, der bereits 1680 als Rhenser Sauerbrunnen erwähnt wird.

[2]) Sankt Moritz, roman. San Murezzan, Dorf im Kreis Oberengadin des schweizerischen Kantons Graubünden, verdankt seinen Weltruf als Kurort seinen schon 1539 von Paracelsus erwähnten Eisen-Säuerlingen, die an Kohlen-Säure und Natron-Gehalt sogar die berühmten Quellen von Pyrmont und Schwalbach übertreffen und sowohl zum Trinken als zum Baden verwendet werden. Zu der alten und der Paracelsus-Quelle ist noch die 1886 erbohrte Funtauna surpunt gekommen.

[3]) Selterser Wasser, franz. *eau de Selters,* mißbräuchlich *eau de Sel(t)z,* hat seinen Namen von dem Dorfe Nieder-Selters im Kreis Limburg a. d. Lahn des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden. Diese Quelle, zu den beliebtesten alkalisch-salinischen Säuerlingen zählend, wurde in der ersten Hälfte des 16. Jahrh. entdeckt, im dreißigjährigen Kriege wieder verschüttet und nach ihrer erneuten Auffindung so wenig geachtet, daß sie noch in der Mitte des 18. Jahrh. für eine geringe Summe verpachtet war. Von 1803 bis 1866 gehörte die Quelle dem herzogl. nassauischen Kammergute, jetzt aber dem preußischen Fiskus. — Nicht weit von Niederselters liegt das Dorf Oberselters, wo sich eine ähnliche Quelle befindet, die in neuerer Zeit von einer Privat-Gesellschaft gefaßt worden ist.

[4]) Selzer-Brunnen, Okarber Mineral-Brunnen oder Ludwig-Brunnen, auch Leonhardi-Quelle, ein alkalisch-salinischer Sauer-Brunnen, entspringt 2 km nördlich von dem Dorfe Groß-Karben im Kreis Friedberg der hessischen Prov. Oberhessen. Das Wasser, Selzer-Wasser, ist dem Selterser ähnlich. Der Brunnen ist seit 1872 im Besitz des freiherrlich von Leonhardischen Fidei-Kommisses und wird daher auch Leonhardi-Quelle genannt.

[5]) Spa, Badeort in der belgischen Provinz Lüttich, 18 km von Verviers, mit 7109 Einwohnern. Die oben-genannten Säuerlinge werden unter dem Namen »Spawasser« versandt und als Heilmittel oder, mit Wein und Zucker vermischt als Getränk genossen.

Sztankovaner Sauerbrunnen (Ungarn).
Szuliner (Ungarn).
Tarasper (Schweiz).
— Bonifacius-Q.
— Carola-Quelle
— Suotsas-Quelle
— Vihquelle
(Eisen-Säuerlinge.)
— Emerita-Quelle
— Lucius-Quelle
— Ursus-Quelle
(Natron-Säuerlinge.)
Tate Spring (Nordam.).
Taunus-Brunnen (Großkarben).
Teinacher Sauerbrunnen (Württemberg).
Teplitzer (Böhmen).
— Stadtbad (Urquelle).
Tönnessteiner (Reg.-Bez. Koblenz).
Las Trincheras (Venezuela).
La Trollière (Frankreich).
Truchtersheimer (Elsaß).
Underwood (Nordamerika).
Vals (Natron-Säuerling).
— Source Firmin.
Velleron (Frankreich).
Vera-Quelle.
Vichy (Dép. Allier, Frankreich).
— le Puits Chomel.
— la Grande Grille.
— la Source Mesdames.
— l'Hôpital.
— Larbaud.
— Célestins.
— Lardy.
— Vesse.
— Hauterive.
— Cusset.
Viktoria-Brunnen (Oberlahnstein).
Virginia Bromine and Arsenic (Nordamerika).
Visk (Ungarn).
Vittel (Frankreich).
Wailawhatoola Alum (Nordamerika).
Warmbrunner (Schlesien).
Washington Spring, Saratoga (Nordam.).
Weidenbacher (Bayern).
Weilbacher Natron-Lithionquelle (Hess.-N.).
— Schwefel-Quelle.
Wernarzer Brunnen (Unterfranken).
Wiesauer (Bayern).
Wiesbadener (alkalische Kochsalz-Thermen).
— Adler-Brunnen.
— Kochbrunnen.
— Schützenhof-Quelle.
— Wilhelms-Brunnen.
Wildung(en)er.
— Georg-Viktor-Quelle, früher Stadt- oder Sauerbrunnen.
— Helenen-Quelle, früher Salzbrunnen.
— Königs-Quelle.
— Stahlquelle.
Windsor Mineral Spring, Lewiston. Me. (Nordamerika).
Wittekinder Salzquelle (Prov. Sachsen).
Ypsilanti (Nordamerika).
Yverdon (Schweiz).
Zaisenhausener Sauerbrunnen (Baden).
Zeidlweider Sauerbrunnen (Böhmen).
Zoványer Sauerbrunnen (Ungarn).

VII. Abschnitt.

Bowlen, Punsche,

Amerikanische Getränke

(Mixed drinks)

und

verschiedene gemischte Getränke anderer Art,

mit einer Einleitung

von

G. Brehme,

Superintendent of the Montauk Club, Brooklyn, N. Y.

Vier Elemente innig gesellt,
Bilden das Leben, bilden die Welt.

Kein geringerer als der deutsche Dichter Schiller ist es, welcher in seinem bekannten Punschliede, dem die obigen Verse entnommen sind, den alten Gebrauch der Bereitung von Mischgetränken, die uns vom grauen Altertum überliefert sind, besingt. Wenn auch infolge des Fehlens des Alkohols die gemischten Getränke der damaligen Zeit mit denen von heute in gar keinen Vergleich zu bringen sind, so sind sie doch immerhin als die Entwickelungs-Stufe für die modernen Mischgetränke zu betrachten. Der griechische Dichter Homer erzählt, wie seine Helden vor Troja ihre Getränke mischten, Honig und allerlei Bestandteile hinzuthaten und sich dann bei festlichen Gelagen, bei Gesang und Musik daran ergötzten. Auch andere Schriftsteller der damaligen Zeit erwähnen diese Sitte, die sich später, als die griechische verfeinerte Lebensweise in Rom Eingang fand, auch bei den Völkern jenes alten Weltreiches einbürgerte. Von den Römern wissen wir, daß bei ihnen warme und kalte Mischgetränke beliebt waren. Calda und Mulsum waren die Bezeichnungen für dieselben. Die Germanen und Franken kannten ebenfalls die Mischgetränke, und durch das ganze Mittelalter hindurch bis auf die Gegenwart läßt sich die immer weitere Verbreitung und Ausbildung derselben verfolgen. Im 15. und 16. Jahrhundert finden wir bereits in den Fachschriften eines Platina, Albertinus, Avila, Apitius, Baccius, Pisanelli und anderer verschiedene Mischgetränke erwähnt, und einzelne Vorschriften über die Zubereitung derselben sind uns überliefert.

Das aus der englischen in die deutsche Sprache übergegangene Wort Punsch weist darauf hin, daß auch im fernen Osten die Kunst, Mischgetränke zu bereiten, schon lange bestanden hat. Der Punsch, der gegen Ende des 17. Jahrhunderts aus Ostindien nach Europa gelangte, erhielt seinen Namen von dem sanskritischen *pantscha,* »fünf«. Nach dem Bericht Fryars (»New account of East-India and Persia«, London 1697) bereiteten die in Ostindien ansässigen Briten den *punch* aus fünf Bestand-Teilen: Arrak, Thee, Zucker, Wasser und Zitronensaft. Aus dem Punsch entwickelte sich später die Bowle (mittelhochdeutsch *bolle,* althochdeutsch *bolla),* welche Bezeichnung ebenfalls dem Englischen entlehnt ist. Das mittelhochdeutsche Wort *bolle* bezeichnete ursprünglich ein »(kugelförmiges) Gefäß«, die Engländer machten daraus *bowl,* Kugel, Napf, Schale, und die Bezeichnung für das Gefäß wurde zugleich Bezeichnung für das in dem Gefäß angerichtete Getränk.

Die in diesen Abschnitt gehörigen Getränke lassen sich zunächst in drei große Gruppen zerlegen. Diese sind I. *Plain drinks* oder einfache Getränke, wie Whisky, Brandy, Gin, Rum usw., ohne allen Zusatz. Man serviert sie, indem man dem Gaste die volle Flasche Whisky, Cognac oder was er eben verlangt, mit zwei leeren Gläsern sowie einem Krug mit Eiswasser hinsetzt. Man wartet, bis der Gast sich selbst eingeschenkt hat, er kann nun wenig nehmen oder sich das Glas bis an den Rand füllen, — der Preis ist derselbe. II. *Mixed drinks,* auch *American drinks,* amerikanische Getränke. III. *Soft drinks* oder *Temperance drinks,* unschuldige Getränke, solche, die keinen Alkohol enthalten, als lemon soda, plain soda, ginger-ale, sarsaparilla, rootbeer, lemonade und alle Mineral-Wässer.

Die Hauptgruppe der Getränke dieses Abschnittes bilden die sog. *American drinks.* Die »American bar« trägt dem Geschmack eines jeden Gliedes der menschlichen Gesellschaft Rechnung. Männer finden in den amerikanischen Getränken jeden Trost und jede Ermunterung, deren sie bedürftig sind; für das zarte weibliche Geschlecht mischt der gewandte Bartender zahlreiche kühle und erquickende

Getränke, die Kinder endlich finden ihren Wunsch befriedigt in den süßen, aromatischen drinks. In jeder größeren Stadt mit Fremden-Verkehr, auf jeder Ausstellung, auf den meisten Vergnügungs- und Bade-Plätzen, in den besseren Hotels, kurz überall, wo geschmackskundiges Publikum verkehrt, findet man die American bar. Und nicht nur auf Amerikaner, sondern auch auf Angehörige anderer Nationen, die ein gutes Getränk zu schätzen wissen, übt die American bar eine gleich große Anziehungskraft aus.

Die große Mehrzahl der *Mixed* oder *American drinks* sind kalte Getränke, nur wenige sind warm, wie hot American punch, hot brandy flip, hot tom and jerry, hot egg-nogg, hot port-negus, hot milk-punch. Man teilt die amerikanischen Mischgetränke zunächst ein in: a) *Short drinks* oder *drams*, wörtlich »kurze Getränke«, solche, die man mit einem Schluck austrinkt, und b) *Long drinks*, wörtlich »lange Getränke«, solche, welche langsam getrunken und in der Regel mit einem Strohhalm geschlürft werden. Zu den »short drinks« gehören z. B. absinthe cocktail, alabazam, anglers' cocktail, appetizer, Bombay cocktail, Boston flip, bosom-caresser, brandy-cocktail, brandy-crusta, brandy-daisy, brandy and gum, brandy-scaffa, brandy-sour, brandy-skin, brandy-swizzle, brandy-twist, bourbon-cocktail, champagne-cocktail, chest-protector, Chinese cocktail, coaxer, corker, corpse-reviver, eye-opener, flash of lightning, gin-cocktail, gin-crusta, gin-daisy, gin-skin, gin-sour, gin-swizzle, Japanese cocktail, leave-it-to-me, livener, locomotive, maiden's blush, Manhattan cocktail, nerver, night-cap, pousse-l'amour, prairie-oyster, rye-cocktail, rye-sour, Sam Ward, Saratoga cocktail, settler, sleeper, stars and stripes, thunder, too too, whisky-crusta, whisky-sour, whisky-twist usw. Zu den »long drinks« gehören z. B. brandy-fizz, brandy-julep, brandy-sling, brandy-smash, champagne-cobbler, champagne-cup, claret-cup, claret-sangaree, coffee-cocktail, cosmopolitan delight, egg-nogg, fisherman's prayer, gin-fizz, gin-julep, gin-sling, gin-smash, golden fizz, silver fizz, Jersey-cocktail, John Collins, lemon-squash, milk-punch, mint-julep, mother's milk, Netherlands cobbler, pick-me-up, pine-apple-julep, port-wine sangaree, Rocky-Mountain punch, Saratoga brace-up, Saratoga cooler, Sauternes-cup, sherry-cobbler, sherry-sangaree, soda-nectar, soda-negus, Spanish delight, stone-fence, Stonewall Jackson, vanilla-punch, Washington punch, whisky-cocktail, whisky-fizz, whisky-julep, whisky-sling, whisky-smash usw.

Außer dieser allgemeinen Einteilung kann man die American drinks noch in mehrere, durch ihre Bereitungsart verschiedene Gruppen zerlegen, wie *Sours, Cocktails, Juleps, Punches, Cobblers, Fizzes, Noggs* und *Flips, Diverse.* Die *Sours* — sauere Getränke — sind solche, welche mit Zitronen- oder Pomeranzensaft, Zucker, Whisky, Rum, Brandy, Gin usw. angemacht und mit Zitronen- und Apfelsinen-Scheiben garniert werden. Sie werden mit dem »shaker« geschüttelt und in das Glas geseiht.

Der *Cocktail* ist im wahren Sinne des Wortes der »Mixed drink par excellence« der Amerikaner, stark im Gebrauche bei »early birds«, to fortify the inner man. Jeder Amerikaner hat seinen eigenen Cocktail, jeder Saloon, jedes Hotel, jeder Club, jeder Bartender hat seine Spezialität. Jeder ist stolz auf seine Eigentümlichkeiten, und jeder glaubt, daß seine Zusammenstellung die vorzüglichste sei. Name und Zusammenstellung der Ingredienzen ist Legion, nur die Zubereitung im »mixing-glass« ist immer dieselbe. Man stellt das Glas vor sich auf die Bar, füllt es zu drei Viertel mit klein geschlagenem Eis und fügt dann, — aber immer vor den Augen des Gastes —, die verschiedenen Liköre zu, die den gewünschten Cocktail ausmachen. Hierauf nimmt man den »bar-spoon« (theelöffel-ähnlich, mit langem geraden Stil) und wirbelt das Eis und die Liköre gehörig durcheinander. Zuletzt nimmt man das Bar-Sieb oder den »strainer«, deckt diesen über das »mixing glass« und gießt den fertigen Cocktail in das dazu bestimmte Glas.

Von den *Juleps* ist der mint-julep der populärste in den Vereinigten Staaten, besonders im Süden. Kapitän Marryat brachte dieses Getränk in Ruf; in seinem Buche über Amerika sagt er: »I must descant a little upon the mint-julep, as it is, with the thermometer at 100°, one of the most delightful and insinuating potations that ever was invented, and may be drunk with equal satisfaction when the thermometer is as low as 70°«.

Unter *Punch* versteht der Amerikaner kein heißes Getränk, sondern im Gegenteil ein sehr kaltes. Das Glas wird nur zur Hälfte mit dem gewünschten Punsch (claret-, milk-, whisky-, rum-, brandy-punch usw.) gefüllt, den Rest des Glases füllt man mit Eis auf und garniert mit Zitronen- und Apfelsinen-Scheiben, Erdbeeren, Ananas usw. Der Punsch wird mit Strohhalmen serviert.

Der Unterschied zwischen *Punch* und *Cobbler* ist der, daß einem Cobbler nie Zitronensaft hinzugesetzt wird, welcher im Punsch aber immer vorhanden ist. Den Zitronensaft ersetzt man bei dem Cobbler durch etwas Mineral-Wasser. Dieses Getränk serviert man ebenfalls mit Strohhalmen.

Fizz ist dasselbe wie *Sour*, nur in einem anderen Glase serviert. Das fertige Getränk füllt das Fizz-Glas nur zu drei Viertel, der Rest wird mit Siphon-Selters aufgefüllt, wodurch der Fizz zischt und schäumt *(fizz* und *fizzle* = zischen, brausen) und nicht gerinnt wie der Sour. Beim »silver fizz« setzt man der Mischung, ehe man sie mit dem »shaker« schüttelt, ein Eiweiß, beim »golden fizz« ein Eigelb zu.

Noggs und *Flips* sind Getränke, die mit Milch oder Rahm, Eigelb, Zucker, Muskatnuß und irgend einem Likör oder mit Sherry zubereitet werden. Man macht sie ebenfalls im »mixing-glass« zurecht, füllt mit Eis auf, rührt mit dem »shaker« um und serviert mit Strohhalmen.

Was nun die Gruppe »*Diverse drinks*« anbelangt, so sind dieselben wieder in derselben Weise verschieden wie die Cocktails. Ihre Zahl ist unbegrenzt, ihre Zusammensetzung äußerst mannigfaltig und von dem Charakter der Besucher eines Lokales abhängig. Je feiner das Publikum, desto zusammengesetzter und verwickelter sind diese Getränke.

Absinthe.
— à l'américaine.
— aux dieux.
— frappée.
— à l'italienne.
— à la parisienne.
Admiral.
Advokaat-soda.
After-Dinner cordial vergl. cordial.
Agrest-Wasser.
Aigre au cédrat ou de cèdre.
Alabazam.
Ale-berry.
— -posset vergl. posset.
—, spiced hot.
Alliance de Neufchâtel.
Alymeth.
Ambrosia.
American soda.
Ananas-Trank.
The Angelus.
The Anticipation.
Apfelsinen-Trank.
Apfelsinenblüten-Trank.
Apfel-Trank v. Reinetten.
L'Appétit.
Appetizer.
— à la Albert Plummer.
— à la Joseph Herman.
— à l'italienne.
— à la T. Kingman.
— à la F. D. Mersereau.
— à la C. Norwood.
— à la Walter Stanton.
— à la T. E. Vail.
Apple-blossom.
— -tea, Apfelthee.
— -water.
Après Souper.
L'Arc de triomphe.
Archbishop.
'Arf and 'Arf, besser Half and Half.
Arrack-foam.
Arrow-root gruel.
Ascarine.
Asses' milk.
Athole brose (Mischung von Honig und Whisky).
Auldman's milk.
L'Aurore.
Avant Déjeuner.
Avant Souper.

Badminton[1]).
— à la Morrey.
— à la Oxford.
Baobab.
Barley-water.
— - „ , green.
Bavaroise (vergl. Fußbem. 14 auf S. 1262 und crème bavaroise auf S. 1268 im I. Teil).
— au chocolat.
— aux choux (Glas Absinth mit Mandelmilch).
— au citron.
— à l'eau.
— aux framboises.
— à l'italienne.
— au lait.
— mexicaine.
— à la vanille.
Beadle.
Beef-tea.
The Beginner.
Hot Benefactor.
Benson Hill.
Berberitzen-Trank.
Bergamotten-Trank.
Bimblimbing.
Bimbo.
Birken-Wasser.
Birnen-Trank.
— - „ , Muskateller-.
Bischof, engl. **bishop,** franz. bishop, bi(s)chof(f), bichops.
— glacé (vgl. S. 1331 im I. Teil).
— kalter.
— warmer.
— von Bordeaux (claret).
— von Chablis.
— von Champagner.
— von Marsala.
— von Rheinwein (hock).
— von Weißwein.
— Ananas-, pineapple-.
— Apfel-, apple-.
— Apfelsinen-, orange-.
— Aprikosen-, apricot-.
— Bier-, beer-.
— englischer, English.
— Erdbeer-, strawberry-.
— Heidel-, Blaubeer-, bilberry-.
— Himbeer-, raspberry-.
— Johannisbeer-, currant-.

Bischof.
— Kirsch(en)-, cherry-.
— Maulbeer-, mulberry-.
— Melonen-, melon-.
— Orangen- vergl. Apfelsinen-.
— Pfirsich-, peach-.
— preußischer, Prussian.
— russischer, Russian.
— Zitronen-, lemon-.
— de campagne.
— à la Cuttler.
— du Prince Albert.
Bitter cuirassée.
Black rose.
Black stripe.
Bland (Getränk aus Buttermilch auf den Shetland-Inseln).
Blue-blazer.
— - „ , old style.
Bob-tipple.
Bomba.
Bon appétit.
Bon boire.
Bosom-caresser.
Boss o' the shanty.
Bouchet (Getränk aus Wasser, Zucker und Zimt).
Bouillie (säuerliches Getränk von Mehl und Wasser).
Bowle, engl. bowl, franz. bol (vergl. S. 1881).
— Amazonen-.
— Ananas-.
— „ -Champagner-
— Angelika-.
— Apfel-.
— Apfelsinen-, orange-.
— Apfelwein-, cider-.
— „ , deutsch.
— „ , englisch.
— „ à la Ensor.
— Aprikosen-.
— Baumerdbeer-, Arbusen- (vergl. arbouse auf S. 1196 im I. Teil).
— Aßmannshäuser-.
— Bier-, englische.
— Bismarck-.
— Borretsch-, Gurkenkraut- (vergl. bourrache auf S. 981 im I. Teil).
— Brombeer-.
— Burgunder-.
— „ à la Guy.

[1]) Badminton, Gut in Gloucestershire im Besitze des Herzogs von Beaufort; obiges Erfrischungs-Getränk wurde angeblich auf dem Gute Badminton zuerst bereitet.

Bowle.
— Campichello-.
— Champagner-.
— „ mit Portwein.
— „ -Eierpunsch-.
— „ à la Ariadne ou Ariane.
— „ , Pariser.
— „ à la Tanfield.
— Cider- vergl. Apfelwein-.
— claret- vergl. Rotwein-.
— egg-nogg-, Eierpunsch-.
— Eispunsch-.
— Erdbeer-.
— Freimaurer-.
— gin- vergl. Wacholderbranntwein-.
— Gurken-.
— Gurkenkraut- vergl. Borretsch-.
— Heidelberg-.
— Himbeer-, raspberry-.
— Jagdpunsch-.
— Johannisbeer-, currant-.
— Kava- (Samoa-Inseln).
— Kirsch(en)-.
— Lindenblüten-.
— Mai-, Maitrank-.
— Maraschino-.
— Maréchal-Niel-Rosen-.
— Melonen-.
— „ mit Zitrone.
— militia-.
— Orangen- vergl. Apfel- [sinen-.
— Pariser.
— Pfirsich-, peach-.
— „ mit Orangen.
— Porter-.
— Portwein-.
— Prinzregenten-.
— Propheten-.
— Punsch-.
— „ , amerikanische.
— „ , brennende.
— „ , englische.
— „ , imperial.
— „ , kalte.
— „ „ mit Apfelsinen.
— „ , Mecklenburger.
— „ , rheinische.
— „ , römische.
— „ , russische.
— „ , schwedische.
— „ , Tiroler.
— „ , à la Uhlenhorst.
— Quitten-.
— Reineclauden-.
— Reseda-.
— Rettich-.
— rheinische.
— Rheinwein-.
— „ à la Garton.

Bowle.
— Rosen-.
— Rotwein-, engl. claret- [bowl.
— Rum-.
— Sauternes-.
— schwedische.
— Sellerie-.
— „ , amerikanische.
— Sherry- (Xeres-), engl. sherry-bowl.
— „ à la John Day.
— „ à la Kenyon.
— „ à la W. T.
— Stahl-.
— Studenten-.
— sweet.
— Uhlenhorst-.
— Wacholderbranntwein-, gin-bowl.
— „ , englische.
— Waldmeister-, franz. bol de muguet des bois, vergl. Maibowle.
— Wassail-.
— „ Sir Walter [Scott.
— Weinblüten-.
— Wein-.
— „ mit Ananas.
— „ mit Ananas und Apfelsinen.

Bracer.
Brace-up vergl. Saratoga.
Brahmapootra, Brahma- [putra.
Brain-duster.
Brandy.
— burned and peaches.
— -champerelle.
— and ginger-ale.
— and gum.
— and honey.
— hot.
— and lemon.
— and noyau.
— pony-.
— and peach-blazers.
— -pawnee (in Ostindien Cognac mit Wasser).
— -rose.
— -scaffa.
— -and-soda.
— straight.
— -and-water.
Braunschweiger Götter- [trank.
Bread-panada.
Bread-berry, Brotwasser.
Brenner.
Bridge bracer.
John Bright.
Broker's Thought.
Brombeer-Trank.
Brotwasser vergl. bread-berry.
Bunch of violets.

Bunnell (Getränk aus Apfel- oder Birnen-Trestern).
Burton joy.
Buttermilch vergl. Milch.
Caillebotte.
Calibogus (amerik. Getränk aus Rum und Sprossenbier).
Calla-lily.
Cambridge drink.
Campichello.
Capillaire.
(Cara)cosmos (tatarisches Getränk aus Stutenmilch).
Cardinal siehe Kardinal.
Cassico.
Caudle.
— brown.
Champagne beer, Champagnerbier.
Champagne cream.
Champerelle.
Charlie's Own.
Chartreuse à la Sam Ward.
The Chat.
Chaudeau vergl. S. 1153 im [I. Teil.
— of beer.
Cherry-drink.
— -jack.
Chest-protector.
Ching-ching.
Chorister.
Chosof.
Christophelet vergl. S. 1847.
Churchwarden.
Citronnelle, citronade.
Coaxer.
Cobbler.
— blackberry-.
— catawba-.
— chablis-.
— champagne-.
— „ mock-.
— claret- (Rotwein-).
— hock- or Rhine wine-.
— Moselle-.
— Netherlands-.
— pineapple-.
— port-wine-.
— Saint-Marceaux-.
— sauternes-.
— sherry-.
— California sherry-.
— whisky-.
Cocktail.
— absinthe-.
— anglers'.
— Athletic club-.
— bitter-sweet.
— Bombay-.
— bourbon-.
— brandy-.
— „ , fancy.
— „ , improved.

Cocktail.
— calisaya-.
— champagne-.
— Chinese.
— cider- or cyder-.
— club-.
— coffee-.
— Curlier-Courvoisier-.
— East India-.
— electrical.
— gin-.
— Holland gin-.
— gin-, improved.
— old Tom gin-.
— Hoffman House-.
— Japanese.
— Jersey-.
— Manhattan.
— „ , fancy.
— Martinez-.
— Martini-, engl. (St.) Martin's.
— morning glory-.
— noyau-.
— old man's.
— Peruvian.
— Riding club-.
— rye-.
— Saratoga-.
— soda-.
— south-coast-.
— vermouth-.
— „ , fancy.
— whisky-.
— Yale-.
Coco[1]).
Coconar.
John Collins.
Tom Collins.
Confession of love.
Contentement (franz.), engl. contentment.
Cool tankard vergl. tankard.
Cooler.
— Britain.
— cosmopolitan.
— à la W. J. Florence.
— à la Hollywood.
— Manhattan.
— Philadelphia-.
— à la H. P. Sampers.
— Saratoga-.
— à la Sullivan.
— à la Frederick Vanderbilt.
— à la T. S. van Volkenburg.
— William's summer-.
Cooper.
Copenhagen.
Copus-cup vergl. cup.
Cordial à la Col. Brown.
— à la B. C. Kingman.
— à la T. S. Kingman.
— à la F. A. Lord.
— à la Tocci.
— à la Chas. H. Wheeler.
Corker.
Corozo.
The Correspondent.
Couperee (Westindien).
Crambambuli vergl. K.
Cramhamball.
Cranberry drink.
Cream-soda (in Amerika Getränk von Eiscreme und Sodawasser).
Crème de cédrat au champagne.
— d'orange au champagne.
The Crown.
Crusta.
— brandy-.
— gin-.
— Ste.-Croix-.
— whisky-.
Cup.
— ale-.
— „ à la Cambridge.
— beer-.
— belle of the evening-.
— bridal bouquet-.
— Burgundy-.
— C. E. T. S.
— chablis-.
— champagne-.
— „ , American.
— „ à la Brunnow.
— „ à la Duke of Cambridge.
— „ à la Duke of Edinburgh.
— „ à la Governor Abbot.
— „ , Malin's.
— „ Saratoga-.
— cider- or cyder-.
— Cinderella-.
— claret-.
— „ Athenaeum-.
— „ , Balaklava-.
— „ à la bourgeoise.
— „ à la Brunnow.
— „ à la Cambridge.
— „ , children's.
— „ à la Cuttler.
— „ à la Dufferin.
— „ à la Gardner.
— „ à la Guy.
— „ à la Jeannes.
Cup.
— claret- à la Keble.
— „ à la Knott.
— „ à la Lowell.
— „ à la Mac Lean.
— „ à la Oxford.
— „ à la Rawlings.
— „ à la Lord Saltoun.
— „ , sparkling.
— „ à la Stockdale.
— „ à la Villard.
— „ à la Webber.
— „ à la Wilberforce.
— cool.
— copus-.
— councillor's.
— cowslip-.
— Crimean.
— „ à la Marmora (franz. Marmara).
— „ à la Wyndham.
— freemasons'.
— guard's.
— Hebe's.
— hock-.
— Holmby-.
—, hot.
— Jersey-.
—, king's.
— loving-.
— Moselle-.
— „ à la Prince de Galles.
— mulberry-.
— Oxford-.
— Persian temperance-.
— porter-.
— pride of Bourneville.
— prince of Orange-.
— Sanatorium Hydro-.
— Sauternes-.
— Tween-deck-.
Custard.
Czay.
Daisy.
— brandy-.
— gin-.
— Santa Cruz (Ste.-Croix)rum-.
— whisky-.
Delight.
— cosmopolitan.
— Fanny's.
— ladies'.
— morning-.
— peach-honey-.
— Polly's.
— Scotch.
— Spanish.
— good templer's.
— the world's morning-.

[1]) Fades Getränk aus Wasser, Süßholz und etwas Zitronen-Säure (oder einfach Essig), das auf den Straßen von Paris verkauft wird. »Voilà le coco! Tout, frais, tout frais, le coco!« hört man in den Champs-Élysées rufen. Den Namen erhielt das Getränk daher, weil es ursprünglich in Kokosnuß-Schalen, mit etwas Anis-Extrakt der Milch dieser Nuß ähnlich gefärbt, gereicht wurde.

Devonshire drink.
Dick's sweetheart vergl. S.
Doctor.
Doum.
Dreifuß, Eierwein.
Dummer Junge.
Duplex.
Durststillender Trank.
Early birds andere Bezeichnung für purl.
Easter crocus.
Eau de cerises.
— de framboises.
— de groseilles.
— de moule.
— sucrée.
Egg-nog(g).
—, hot.
—, iced.
— Baltimore.
— General Harrison's.
— sherry-.
— soda-.
Eier-Bier, engl. egg-beer.
— -Branntwein.
— -Grog vergl. Grog.
— -Milch vergl. Milch.
— -Portwein.
— -Punsch (vergl. Punsch und egg-nogg).
— -Rahm.
— -Wasser.
— -Wein, engl. egg-wine.
— - „ von Rotwein.
— - „ von Weißwein.
Elderette.
Encore.
Erdbeer-Trank.
Erfrischender Trank.
The Evening Sun.
Exquisite.
Eye-opener.
Faltrank.
Father's pet.
Fe(o)dora.
Fin-de-siècle.
The First one.
Fisherman's prayer.
Fix.
— brandy-.
— claret-.
— gin-.
— Santa Cruz- (Ste.-Croix-).
— whisky-.
Fizz.
— brandy-.
— Fred. Collins'.
— cream-.
Fizz.
— gin-.
— „ , plain.
— golden.
— imperial.
— morning glory-.
— royal.
— grand royal.
— Santa Cruz-.
— silver-.
— Sitting Bull-.
— violet-.
— whisky-.
Flannel.
Flash of lightning.
Fletsch.
Flip.
— ale-.
— „ , hot English.
— Boston-.
— brandy-.
— „ , hot.
— „ , cold.
— egg-.
— „ , excellent.
— gin-, hot.
— „ , cold.
— Kentucky-.
— Lafayette-.
— porter-.
— port-wine-.
— rum-.
— „ , hot.
— „ , hot English.
— „ , cold.
— sherry-.
— whisky-, hot.
— „ , cold.
Flöbbe (ostpreußisch).
Floster.
Forget-me-not.
The Foundation.
The glorious Fourth.
Frappé à la Guillaume.
Fruit frappé.
— -pyramid.
Fustian (Getränk aus Eidotter, Weißwein, Zitrone u. Gewürz).
— rum-.
Gendarme.
General's friend.
The Gem.
Genévrette (Getränk aus Wacholder-Beeren).
Gersten-Wasser.
Gespritztes (halb Wein, halb Selters-Wasser; vgl. Schorle-Morle).
Gewürzwein.
Gin and calamus.
— and milk.
— and molasses.
— and pine.
— -pop.
— -puff.
— and tansy.
— and wormwood (Wermut).
Ginger-beer, Ingwer-Bier.
— -beer with lemon.
— -pop.
— -wine.
Gingerette.
Giroflée.
The Gladstone.
Gloria.
Gloundry.
Glühende Gose.
Glühwein, engl. mulled wine. [Rheinwein.
— abgeschlagener von
— deutscher.
— französischer.
— von Rotwein.
— von Weißwein.
Golden slipper.
Count Gortschakoff.
Gramolata, gramolate (die verschiedenen »Gramolata« sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf SS. 1331 und 1332 im I. Teil angegeben).
Grande darne.
Granite (die verschiedenen »Granite« sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1332 im I. Teil angegeben).
Grappe.
Graupen-Trank.
Grog, franz. u. engl. grog [1]).
— mit Thee.
— mit Wasser.
— kalter.
— roter.
— amerikanischer.
— indischer.
— Arrak-.
— Bier- (beer-).
— Cognac-.
— Eier-.
— „ , englisch (egg-grog).
— „ mit Thee.
— Rum-.
— spruce-.
Grütze-Trank.
Sirop de hachich, haschich ou haschisch.
Half-and-half (halb Ale, halb Porter).
Happy moment.

[1]) Nach *Old Grog,* dem Spitznamen des Admirals *Vernon,* der den Grog um 1745, nach anderen 1740, unter der Schiffsmannschaft einführte, um den Genuß des reinen Branntweins einzuschränken. Der Admiral wurde von seiner Mannschaft »Old Grog« genannt, weil er gewöhnlich einen Rock von kamelhärenem Zeug *(grogram, grograin* oder *grogran cloak),* nach anderen, weil er Hosen aus solchem Stoff *(grogram breeches)* trug. *(Grog-shop* = Grog-, Branntwein-Laden.)

Hari-kari.
Haselnuß-Milch.
Heart's content.
Heap of comfort.
Here's your ginger.
Himbeer-Trank.
—- und Erdbeer-Trank.
Hippokras, engl. hippo- } — mit Ambra. [cras(s).]
The Hoffman strawberry.
Holland's pride.
Honey drink.
My Hope.
Hopkos.
Hoppelpoppel.
— hot.
— cold.
Hot pint vergl. Scotch.
Hot-pot.
Hour before.
Hydromel.
Ice-cream soda siehe cream-soda.
Idlewild toddy siehe toddy.
Imperial.
Ingwer-Bier vergl. ginger- } The Invitation. [beer.]
Isländisch-Moos-Trank.
Jingle.
Johannisbeer-Trank.
John Bright vergl. Bright.
John Collins vergl. Collins.
The Judge.

Julep.
— ananas- vergl. pine- } — balm-. [apple-julep.]
— Barbado(e)s-.
— belle of Baltimore-.
— brandy-.
— Catskill-.
— champagne-.
— Christmas-.
— Creole.
— Dandy Jim-.
— einfacher.
— Eringho Bragh-.
— gin-.
— Jerry's quadroon-.
— »Jersey lily«.
Julep.
— mint-.
— „ , amerik.
— „ , real Georgia.
— „ , strained.
— Orange county-.
— pineapple- or ananas-.
— raspberry-.
— rose- (Rosen-).
— rose nectar-.
— Sacramento-.
— St. Thomas-.
— strawberry-.
— tansy-.
— Texas-.
— violet- (Veilchen-).
— wedding-.
— whisky-.
— White House-.
— white wine-.
Kaïmac, kaimak, kaime, caïmac (türkischer Kühltrank, vergl. auch kaïmac auf S. 1280 im I. Teil).
The Kaleidoscope.
Kalte Ente (champagnerähnliches Getränk, hergestellt von A. Schuller).
Kaltschalen siehe auf den Seiten 266—269 im I. Teil.

Kardinal, Cardinal.
— Ananas-, engl. pine-apple-cardinal.
— „ -Champagner-.
— Apfelsinen-.
— Aprikosen-.
— Brombeer-.
— Champagner-, franz. cardinal au champagne.
— Damen-.
— Erdbeer-.
— Himbeer-.
— Honig-.
— Melonen-.
— Orangen- vergl. Apfel- } — Pariser. [sinen-.]
— Pfirsich-.
— Pomeranzen-.
— Zitronen-.
Kefir, Kephir, Kefyr, Kapir[1]).
Kirsch-Trank.
Kischu.
Kissle-schi.
Kloukwa.
Knickebein, franz. knickebin vergl. S. 1850.
— Charlie's.
Knickerbocker.
— à la madame.
— à la monsieur.
Koawi.
Kokos.
Krambambuli.
Krammetsvogel (erfrischendes Getränk aus Wein, Wasser und Zucker).
Kräuter-Trank.
Kumys[2]).
Kwas (ein in Rußland beliebtes Getränk, das die Stelle des Bieres vertritt).
— Apfel-.
— Himbeer-.
The Ladies' great favorite.
Lait d'amandes siehe Mandelmilch.

Lait de poule.
— „ „ à la cannelle.
— „ „ au kirsch.
— „ „ au lait.
— „ „ au maté.
— „ „ au rhum.
— „ „ au thé.
— „ „ au tilleul.
Lait sucré.
Laitiat.
Lamb's wool andere Bezeichnung für wassail (bowl).
Landsturm.
Lauer, Leirer (durch Aufguß von Wasser auf die Treſter mit Zucker bereitetes Erfrischungs-Getränk, welches in der Lombardei Bubanda genannt).
Leave-it-to-me.
Lemon-squash.
Liebes-Seufzer.
Life of man.

---

[1]) Ein Wort tatarischen oder türkischen Ursprunges, abgeleitet von *keyf*, »Wonne«, »Wohlbefinden«. Der Kefir ist ein moussierender Milchwein, ein eigentümliches, dem Kumys verwandtes Gärungs-Erzeugnis der Milch. Diese wird durch die sog. Kefir-Körner oder Kefir-Pilze (im Kaukasus auch als »Hirse des Propheten« bezeichnet) in eine sauere und würzige Gärung versetzt und damit brausend gemacht. Der Kefir ist in Deutschland seit 1884 bekannt. Die Kefir-Körner stellen erbsen- bis bohnengroße harte Körner oder Klümpchen von gelblicher Farbe dar, welche, mikroskopisch betrachtet, aus verschiedenen Hefe-Pilzen und Bazillen bestehen. Die kaukasischen Bergvölker verwahren den Kefir in Schläuchen aus Ziegenhaut (Burdjuks, daher Burdjuk-Kefir im Gegensatz zu Flaschen-Kefir). Der fertige Kefir ist eine ziemlich dicke, kohlensäurereiche weißliche Flüssigkeit von rahmartiger Beschaffenheit, welche sich von dem Kumys hauptsächlich durch ihren größeren Reichtum an Eiweiß-Stoffen sowie einen geringeren Gehalt an Milchsäure und Alkohol unterscheidet.

[2]) Kumys, engl. *koumiss, kumiss, kumish, k(o)umyss*, ein bei den Kirgisen und Baschkiren aus Stutenmilch bereitetes gegorenes Getränk. Die orenburgischen Baschkiren bereiten zwei Sorten Kumys, den sog. jungen oder Kumys-Saumel und den alten oder echten Kumys. Man unterwirft die gegorene Milch auch der Destillation. Die zuerst übergegangene Flüssigkeit heißt Araca. Dieser Araca wird nochmals destilliert und gibt dann den Arsa. Die Kuhmilch liefert ein ähnliches Getränk, welches Airak genannt wird.

Life-prolonger.
Lily-bouquet.
Limonaden siehe S. 1840.
Lipet.
Liqueur Eustache.
— suprême.
Liquodille.
Little darling.
Livener.
Locomotive.
Lompopo (ein kühlendes Getränk in Rußland).
Lütt un Lütt.
Maby.
Madame bishop (Getränk aus Portwein, Zucker und Muskatnuß; vergl. bischof, S. 1884).
Maiden's blush.
— kiss.
Maitrank, Maiwein vergl. auch Maibowle, S. 1885.
— mit Johannisbeer-Blättern.
Mandel-Milch, franz. und engl. orgeat, siehe Orgeat.
— -Trank.
Marquise (die »Marquisen« nebst Bereitungs-Vorschriften sind auf S. 1333 im I. Teil angegeben).
Massitana.
Maulbeer-Trank.
Maulesel.
Maurice.
Maurocordato, mauro cordato, Maurokordato.
The Mayflower.
The Mayor.
Mazagran (beliebtes franz. Sommer-Getränk, angeblich nach d. gleichnamigen Ort in Algerien benannt; vgl. S. 1333 im I. Teil).
— à la général Bugeaud.
— à la général Dufour.
Mead siehe metheglin.
— (in Amerika: Art kohlensaures Getränk mit Sirup, Sarsaparille usw.).
Mêlé (Mischung von Branntwein mit Likör).
Melissen-Trank.
Mélo (Gemisch aus Absinth und Branntwein).
Melonen-Trank.
Metheglin, mead, hydromel engl., deutsch Met, franz. hydromel (vergl. auch S. 1868).
— currant-.
Miedau.
Milch, engl. milk, franz. lait.
— Butter-, franz. babeurre, engl. buttermilk.
— mit Cognac.
Milch.
— Eier- [Flocken.]
— „ mit Vanille-
— mit Erdbeeren.
— gemalzte (malted milk).
— gestürzte.
— gesulzte.
— grillierte mit Apfelsinen-Schaum.
— mit Himbeeren.
— Rosen-.
— mit süßer Sahne.
— Schokolade-.
— mit Selters(er).
— Veilchen-.
— Zitronen-.
Milk-shake.
Mirabellen-Trank.
Mobby.
Molken.
— Wein- (white wine-
— Zitronen- [whey).
Moos-Trank vergl. Isländisch-Moos-T.
Moses and Aaron.
Mother-in-law (old ale and bitter ale).
Mother's joy.
— milk.
My Mug.
Mulled ale.
— claret.
— „ and egg.
— „ à la Lord Saltoun.
— egg-wine.
— wine.
— „ with eggs.
— „ without eggs.
Mummen-Trank.
Murtilla.
Nalifka.
The Nap.
Nectar, franz. und engl.; deutsch Nektar.
— Balaklava-.
— cherry-.
— for dog-days.
— Eastern cream-.
—, English style.
— ice-cream soda-.
— Jamaica-.
— Jersey honey-.
— May-.
— for 90° in the shade.
— peach honey-.
— of the Peri.
— rose of the valley.
— soda-.
— summer-.
— Vauxhall-.
— Welsh.
Negus (ben. nach dem engl. Oberst Negus, Anfang des 18. Jahrh.).
Negus.
— port-wine-.
— soda-.
The Ne-plus-ultra.
Nerver.
Neufchâtel, Neu(f)châteller Getränk vergl. alliance de Neufchâtel.
New mown hay.
The New York Herald.
Nez-de-chien (Mischung von Bier und Schnaps).
Night-cap.
— grandfather's.
— grandmother's.
— bishop Oxford's.
Nip.
— abstainer's.
— Criterion-.
— le beau idéal-.
— masonic.
— old woman's.
— workman's.
— young ladies'.
Oenogala.
Oenomel.
Office seekers' consoler.
Onicon.
Opal.
— imperial.
The Opera.
Orangeade.
Orange county pride.
Orgeat, engl. u. franz.; (Kühltrank aus Mandelmilch, Wasser und Zucker).
— de Montpellier.
Orientale.
Oxford mixture.
Oxycrat.
Oxymel.
Pagnolle (in d. franz. Landschaft Aunis Getränk aus Wasser, das über Trauben-Kämme gegossen wird).
Pansy-blossom.
Papst, Pabst.
Charlie Paul's own
Paya. [decanter Bitters.]
The Paymaster.
Peach-brandy and honey.
— -drink.
Peg.
Le Petit-maître.
Petit-verre.
— d'amour.
—, Parisian style.
Pfirsich-Trank.
Piazza.
Pick-me-up.
— Baur-au-Lac-.
— Clarkson's.
— Teetotal.

Pileorade.
Piment.
White Plush.
The Poem.
Poleponze.
Polnischer Thee.
The Pope vergl. Papst.
Populo.
Porterade.
Porteree.
Posset.
— ale-. [Raleigh.
— „ à la Sir Walter
— corn flour-.
— King William's.
— Pope's.
— Sack-.
— Treacle-.
Pousse-l'amour.
— -café.
— - „ , Faivre's.
— - „ , parisien.
— - „ , Santina's.
— - „ , Saratoga-.
— - „ , the World's.
Prairie-oyster (vergl. S. 1115, Fußbem. 12 im I. Teil).
La Première.
The Preserver.
President.
The Press.
Pride of New Jersey.
Prima donna.
The Primrose.
The Prince of Wales.
The Promenade.
Pug-drink (Apfelw. mit Waſſer).
Punsch, engl. punch, franz. ponche vergl. S. 1881.
— Albert Victor-.
— ale-.
— Alphonso-.
— Amazonen-.
— Ambrosia-.
— amerik. (American).
— „ , heiß (hot).
— Ananas- (pineapple-).
— „ , amerik.
— „ -Eis-.
— „ , heiß.
— Apfel- (apple-).
— Apfelsinen- (Orangen-).
— „ , russischer.
— Aprikosen-.
— „ , heiß.
— Arrak- (arrack-).
— „ , heiß.
— bal-.
— „ , Devonshire.
— Barbado(e)s-.
— baronet's.
— bayrischer (à la bava-
— begum's. [roise).

Punsch.
— Bier- (beer-).
— Bombay-.
— Brändel-.
— brandy-.
— „ , englischer (English).
— „ , imperial.
— „ - and rum-.
— „ - „ „ , hot.
— Braunschweiger.
— brennender (burned, burning).
— bridal bouquet-.
— Bristol-.
— British lion-.
— Burgunder-.
— burned or burning vergl. Brennender P.
— caloric.
— Campichello-.
— Canadian.
— caramel-.
— century-club-.
— Champagner- (cham-
— Charlie-. [pagne-).
— chocolate- vgl. Schoko-
— cider-. [lade-P.
— „ , Jersey.
— claret-.
— „ , English.
— Claudius-, heiß.
— coffee-.
— „ , royal aquarium.
— Cognac-.
— Columbus-.
— cordial-, iced.
— cream- (à la crème), amerik. (à l'américaine).
— Crystal Palace-.
— Curaçao-.
— Damen- vergl. ladies' p.
— Billy Dawson's.
— old Delaware fishing-.
— à la diable ſiehe
— dry. [Teufels-P.
— Dupuy-.
— Eier- (egg-, aux oeufs).
— „ , kalter.
— „ , warmer.
— „ , römischer.
— „ , Kaffee-.
— „ , Kirschwasser-.
— „ , Madeira-.
— „ , Marsala-.
— „ , Milch-.
— „ , Rum-.
— „ , Schokolade-.
— „ , Vanille-.
— Eis- vergl. die 65 verſchiedenen ponches glacés nebſt Bereitungs-Vorſchriften auf S. 1333 im I. Teil.

Punsch.
— Eisberg- (iceberg-).
— Eldorado-.
— emperor's (à l'empe-
— empire-. [reur).
— Empire City-.
— Encore-.
— englischer (English).
— Erdbeer- (strawberry-).
— Eureka-.
— à la Ford.
— französischer (à la
— froid. [française).
— Frucht- (fruit-).
— Gabe case-.
— George IV.
— gewöhnlicher.
— Gilmore-.
— gin-.
— „ , amerikanischer.
— „ à la Burroughs.
— „ à la J. Day.
— „ à la Fuller.
— „ à la Garrick.
— „ à la Gooch.
— „ à la Masher.
— „ , Soyer's.
— „ à la Terrington.
— glacé ou à la glace vergl. die 65 verſchiedenen ponches glacés nebſt Bereitungs-Vorſchriften auf S. 1333 im I. Teil.
— Glasgow-.
— golden peppin-.
— Gothic.
— Grassot.
— light guard-.
— Gurkenkraut- vergl. G.-Bowle.
— G. M. Gurtons.
— Guy's.
— S. C. Hall-.
— Harrogate-.
— in haste. [delberg).
— Heidelberg- (à la Hei-
—, heiß (hot).
— Himbeer- (aux framboises, raspberry-).
— Hochzeits- (wedding-).
— Hof-.
— Holland-.
— holländischer.
— Hong-Kong-.
— Honig-.
— hunters' vergl. Jäger-P.
— ice-cream vergl. die 65 verſchiedenen ponches glacés nebſt Bereitungs-Vorſchriften auf S. 1333 im I. Teil.
— iced.
— imperial (Kaiser-P.).
— Irving Lyceum-.
— Jagdpunsch.
— „ , Berliner.

Punsch.
— Jäger- (hunters').
— Java-.
— Jefferson Rip van Winkle-.
— jelly-.
— Johannisbeer- (aux groseilles, currant-).
— Kaffee- vergl. coffee-p.
— Kaiser-.
— „ -Jagd-.
— king's vergl. Königs-P.
— Kingston-.
— Kirschwasser-.
— Henry Knight's.
— Kolumbus- vergl. Columbus-P.
— Königin-Carola-.
— Königs- (king's).
— ladies'.
— „ , hot.
— à la Lalla Rookh.
— Langhtry-.
— lemon- vergl. Zitronen-P.
— Lemoyne-.
— Liebeserklärungs-.
— Lord of the Isles-.
— Marquis of Lorne-.
— Maharaja(h)'s.
— Malinverno-.
— Manhattan.
— Maraschino-.
— May wine-.
— Mecklenburger.
— Melonen-.
— Milch- (milk-).
— „ , Bannister's.
— „ , California.
— „ , Cambridge.
— „ , englischer (English).
— „ , finnischer.
— „ , heißer.
— „ , iced.
— „ , Manhattan.
— „ , our.
— „ , à la régence.
— „ , royal aquarium-.
— Militär-.
— Mississippi-.
— mixed.
— Monaco Casino-.
— navy-.
— Nectar-.
— „ , amerikanischer (à l'américaine).
— New Orleans-.
— non-such-.
— (Duke of) Norfolk-.
— Noyau-.
— Nürnberger (Nuremberg-).
— Orange county-.
— Orangen- vergl. Apfelsinen-P.
— Orbele's.

Punsch.
— orchard-.
— orgeat-.
— Oxford-.
— Papst- (à la pape).
— Pariser (à la parisienne).
— Patria-.
— Pfirsich- (peach-).
— Philadelphia Fish-House-.
— Picknick- (picnic-).
— pineapple- vergl. Ananas-P.
— polnischer (à la polonaise).
— Pompadour-.
— pony-.
— Portwein- (port-wine-).
— „ , Düsseldorfer.
— Propheten-.
— Prussian grandeur-.
— Quebec-.
— Quitten-.
— raspberry- vergl. Himbeer-P.
— Regenten- (à la régence, regent's-p.).
— seventh regiment national guard-.
— thirty-second regiment-.
— sixty-ninth regiment-.
— à la reine.
— Reis-.
— Rheinwein-.
— Rochester-.
— Rocky Mountain-.
— (à la) romaine oder Roman p. (vergl. die verschiedenen ponches à la romaine nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1335 im I. Teil).
— romaine à la Brunning.
— „ à la Dubois.
— „ à la duchesse.
— „ à la Hall.
— „ à la Hastings.
— „ à la Jones.
— „ à la Montrose.
— „ à la Reed.
— „ à la royale.
— „ à la Somerset.
— „ à la Stewart.
— Rotwein-.
— „ , heiß.
— „ -Kronen-.
— „ -Schlummer-.
— royal (à la royale).
— royal aquarium-.
— ruby-.
— Rum- (au rhum).
— „ , englischer.
— „ , Coleman's.
— „ , Cuttler's.
— „ , Medford-.

Punsch.
— Rum-, Ste.-Croix-.
— „ , Santa-Cruz-.
— russischer (Russian).
— St.-Charles-.
— St.-Morceaux-.
— Sandringham-.
— Santiana-.
— Sauternes-.
— Schiller-.
— Schlummer-.
— Schokolade- (chocolate-).
— schwedischer(Swedish).
— Sherry-.
— soldiers' camping-.
— sporting-.
— spread eagle-.
— Stahl- (steel-).
— strawberry- vergl. Erdbeer-.
— Thee- (au thé, tea-).
— „ , deutscher.
— temperance-, Broad-
— good templers'.
— Ellen Terry-.
— Teufels- (à la diable).
— Texas Siftings-.
— tip-top-.
— Tiroler (à la tyrolienne).
— Toledo-.
— Tosca-.
— Tremière-.
— Trinidad-.
— united service-.
— university-.
— Vanderbilt-.
— Vanille-.
— Victoria-.
— Prince of Wales-.
— Washington-.
— wedding- vergl. Hochzeits-P.
— Wein- (au vin, wine-).
— „ , heiß.
— West Indian.
— Whisky-.
— „ Ben Nevis.
— „ , California.
— „ , cold.
— „ , hot.
— „ , imperial raspberry-.
— „ , hot Scotch.
— Lord Wolseley-.
— Yorkshire-.
— Zarin- (à la czarine).
— Zitronen- (lemon-).
Purl.
Queen Charlotte.
The Queen of night.
The Queen of Sheba.
The quick and the dead.
Racahout.
— Kinder-.

The Rainbow.
Roderick Random.
Rector.
Refresher.
— Coney Island-.
— Dublin-.
Reineclauden-Trank.
Reiswasser.
A sure Relief.
The Reliever.
The Reminder.
The Requiem.
Reverie.
Reviver.
— Brunswick-.
— corpse-.
— deadman's gulch-.
— old chum's.
Rheinwein und Selters(er).
Ribs.
Rice with wine.
Rip van Winkle.
Rock and rye-whisky.
Rosen-Trank.
Rum, hot.
— „ spiced.
— -brose, Scotch.
— Jamaica à la créole.
— and honey.
Sabayon, sabaillon, chambayon, ital. zabajone, vgl. die Fußbem. 6 auf S. 1336 im I. Teil.
— glacé (die sabayons glacés sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1336 im I. Teil angegeben).
Saddle rock.
Sago-Trank.
Sahne-Trank mit Kaffee-Creme (crème de moka).
— mit Curaçao.
— mit Erdbeeren.
— mit Himbeeren.
— mit Maraschino.
— grillierte mit Orangenschaum.
St.-Charles.
St.-Louis oyster.
Sajetta.
Salep- (engl. salop-, saloop-, salep-) Trank.
Samita.
Samson.
Sangaree, franz. sang-gris, sangris (vom span. sangria »blutend« [sangre »Blut«], in Westindien beliebtes Getränk aus Wein, Wasser, Zucker u. Gewürz).
— admiral-.
— ale-.
— American.
— brandy-.
— claret-.
Sangaree.
— Danish.
— gin-.
— porter-.
— portwine-.
— sherry-.
— West India-.
Sans-Souci.
Saratoga brace-up.
Sarsaparilla vergl. S. 1870.
Scaltheen.
Schaumbier.
Scherbett vergl. Sorbet.
Schlehen-Trank.
Schlemp.
Schorlemorle (angebl. aus franz. toujours l'amour verunstaltet).
— (gewöhnlich halb Wein, halb Selters).
— (in Würzburg zwei Drittel Wein, ein Drittel Selters).
— (in Baden zwei Drittel Champagner, ein Drittel Selters).
Hot Scotch.
Scotch hot pint.
Season-ticket.
Seehund (Südwein-Punsch).
The Senator.
Settler.
Shandy-gaff.
Shaver Tow-tipple.
Sherbet vergl. sorbet.
Sherry, hot.
— and bitters.
— and egg.
— -filler.
— and ice.
Shrub.
— brandy-.
— cherry-.
— currant-.
— lemon-.
— orange-.
— raspberry-.
— rum-.
Sillabub, syllabub (von sile = strain »durchseihen« und bub »starkes Getränk«; prov. auch sillybauk, nach Sachs-Villatte franz. auch sillabud).
— birthday-.
— lemon-.
— red.
— Staffordshire-.
— under the cow.
— West Country-.
Skin.
— brandy-.
— Columbia-.
— Creole.
— gin-.
— jockey-.
— ladies'.
— red pepper-.
Skin.
— whisky-.
— „ , bourbon-.
— „ , Irish.
— „ , rye-.
— „ , Scotch.
Sleeper.
Sling.
— brandy-.
— „ , hot.
— gin-.
— „ , hot.
— mother's milk-.
— whisky-.
— „ , hot.
— „ , Boston.
— „ , bourbon-
— „ , Scotch hot
Smash.
— brandy-.
— „ , fancy.
— gin-.
— mulberry-.
— Medford rum-.
— whisky-.
— „ , fancy.
— „ , old style.
— „ , bourbon-.
— „ , Irish.
— „ , rye-.
Snow-ball.
— -flakes.
Sockerdricka.
Soda and nectar.
Soldat (Getränk v. Johannisbeersaft, Wein und Selters).
Sommer-Trank.
Sorbet, dtsch. Scherbett, engl. sherbet. Über die Entstehung dieses Wortes siehe Fußbem. 9 auf S. 1336 im I. Teil. Die Namen u. Bereitungs-Vorschriften von 44 Scherbetts sind auf den SS. 1336—1338 im I. Teil angegeben.
Sour.
— apple-jack-.
— brandy-.
— „ , fancy.
— „ , oriental.
— champagne-.
— Creole.
— delicious.
— egg-.
— gin-.
— Jersey-.
— rum-.
— „ Jamaica-.
— „ Medford-.
— „ Ste.-Croix- (Santa-Cruz-).
— whisky-.
— „ rye-.
— „ bourbon-.

Sour.
— whisky- à la Guillaume.
— „ Jack Frost-.
The Southern cross.
Spanish delight siehe delight.
Spider.
Split soda and brandy.
Spongada, spongade (die »Spongaden« sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1338 im I. Teil angegeben).
Spoom, spoum (vergl. S. 1338 im I. Teil).
Sportsman's drink.
Spring-fruit.
Spruce.
— Aston house-.
— pretty mulatto-.
— grog.
Square meal.
Stars and stripes.
The Steinway.
Stille Musik.
Stokos.
Stone-fence.
Stone-wall.
Stone wall Jackson.
Strümpfelbächer (eine Flasche Schaumwein, 1/4 l Rotwein, zusammen 1 l; nach dem Orte Strümpfelbach in Baden benannt).
The Sun.
Strawberry.
— the Hoffman- vergl. H.
Süße Kanne.
Svensk Banco (schwed. Punsch).
Sweet Evin.
Sweetheart.
— my black.
— Dick's.
Swizzle.
— brandy-.
— gin-.
Syllabub siehe sillabub.
Tamarinden-Trank (tamarind-drink).
Tankard, cool.
Tepach. [ner's.]
Tewahdidole, Dr. Kitche-
Jerry Thomas' own decanter bitters.
Thunder.
Tickle me fancy.
Tickler.
— Dan Godfrey's.
— palate-.
Tiger's milk.
Tip-top brandy.
Tip-top sip.
Tisane.
Toast and water.
Toddy.
— apple-.
— brandy-.
— „ , cold.
— gin-.
— „ , cold.
— Idlewild-.
— whisky-.
— „ , cold.
— „ , cold Irish.
Tom Collins siehe Collins.
Tom and Jerry.
—, cold.
Too-Too.
Türkischer-Weizen-Trank.
Twist.
— brandy-.
— gin-.
— whisky-.
Uhles.
Velvet.
— bottled.
— „ à la Sir John
— champagne-. [Bayley.]
— Terry-.
Verder (milk-punch).
Vermouth-cocktail siehe
— -soda. [cocktail.]
Vespetro.
La Vie parisienne.
Vouapaya.
Wait a bit.
Walhalla-Wein.
Sam Ward.
Warmbier.
— Jagd-.
— mit Kartoffelmehl.
— polnisches.
The Weeper's joy.
Weinbeer-Trank.
Wheatenade.
Whey vergl. Molken.
Whip.
Whisky, hot.
— and cider.
— frappé.
— Scotch with pineapple.
Whist.
White lion.
William's pride.
Wine, hot.
— , „ , French style.
— spiced.
Wischniak.
Wonnetrank.
Yaourt (d. russischen »Kefir« ähnliches Getränk der Türken).
Yard of flannel.
Ypocras siehe Hippokras.
Zabajone vergl. sabayon.
Zitronen-Trank.

Punsch- und Grog-Essenzen.

Ananas-Punsch.
Arrak-Punsch.
Punch d'Aubonne.
Van Beertje-Punsch (holländischer Rum- oder Arrakpunsch).
Benicarlo-Punsch.
Burgunder-Punsch.
Caloric-Punsch (Gustaf Wahlström & Co., Stockholm).
Königin-Carola-Punsch.
Cognac-Punsch.
Eier-Punsch.
Englischer Punsch.
Erdbeer-Punsch.
Familien-Punsch (H. Steeb, früher G. H. Beck Nachf., Würzburg).
Himbeer-Punsch.
Punsch Imperial.
Jagd-Punsch.
Kaiser-Punsch.
Kirschwasser-Punsch.
Milch-Punsch.
Punsch Morelle (Spezialität von Brüder Huppers, Köln).
Orangen-Punsch.
Orangenblüten-Punsch.
Punsch D'Orsay.
Portwein-Punsch.
Regenten-Punsch.
Reichspunsch (Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln).
Römischer P. (ponche ro-
Rotwein-Punsch. [main).]
Punsch Royal.
Rum-Punsch.
Rum- und Zitrone-Punsch.
St.-Domingo-Punsch.
Schlummer-Punsch.
Schwedischer Punsch (Fredr. Ingelmann & Co., Gothenburg).
— (C. E. Dahlgren, Gothenburg).
— (C. A. Lindgren & Co.)
— Cederlunds Söner, Stockholm.
— vergl. Caloric-Punsch.
Sherry- (Xeres-) Punsch.
Spanischer P. vergl. Beni-
Thee-Punsch. [carlo.]
Vanille-Punsch.
Victoria-Punsch.
Volks-Punsch, rot. } Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln.
Volks-P., weiß. }
Zitronen-Punsch.

Bischof-Essenz.
Kardinal-Essenz.
Maiwein-Essenz.
Negus-Essenz.
Glühwein-Essenz.
Grog-Essenz von Arrak.
Grog-Essenz von Cognac.
„ „ Rum.
Ananaslimonade-Essenz.
Apfelsinenlimonade-E.
Aprikosenlimonade-E.
Bananenlimonade-Essenz.
Erdbeerlimonade-Essenz.
Fruchtlimonade-Essenz.
Himbeerlimonade-Essenz.
Orangenlimonade-Essenz.
Victorialimonade-Essenz.
Zitronenlimonade-Essenz.

Bezugs-Quellen für Liköre, Punsch-, Grog-Essenzen usw.

G. Becker, Ülzen (Kornkümmel).
Ottomar Beier, Leipzig (Essenzen).
Bernard & Co., Leith (Scotch Encore Whiskey).
Erven Lucas Bols, Amsterdam, gegr. 1575.
Broddelius & Ackermann, Gothenburg.
G. Campari, Mailand (Bitter Campari).
J. Cederlunds Söner, Stockholm.
C. Chryselius, Leipzig.
Cooymanns & Zoon, Hertogenbosch (Advokaat).
E. Cusenier fils aîné & Cie., Paris (Curaçao u. a.).
C. E. Dahlgren, Gothenburg.
Deutsche Benediktiner-Likör-Fabrik, Sandmann & Co., Berlin.
Deutsch-französ. Cognac-Brennerei u. Weinsprit-Raffinerie vorm. Gebr. Macholl, A.-G., München.
Dieffenbach'sche Punsch-Essenz-u. Likör-Fabrik, München.
Dorns Nchf., München.
Alex. Droz & Cie., Bordeaux.
Dunville, Belfast (Old Irish Whiskey).
Engelmann & Co., Stuttgart.
M. J. Fleischmann, Aschaffenburg.
Wynand Fockink, Amsterdam (eau-de-vie du Cap).
Garnier, Grande Chartreuse, Voiron.
Siegfr. Geßler, Jägerndorf (Kräuter-Likör „Altvater").
J. A. Gilka, Berlin (Getreide-Kümmel).
L. Goetz, München (Alpen-Kräuter-Magenbitter).
Ed. Grosch, Liebau i. Russl. (Otschischeno, Allasch, Pomeranzen^{00}).
Högstedt & Co., Stockholm.
Fred. Ingelmann & Co., Gothenburg.
Otto Jannasch, Bernburg.
Robert Jodocus, Köln a/Rh.
G. A. Jourde, Bordeaux.
Heinrich Kämmerer, Dresden.
H. Kantorowicz, Posen.
Gebrüder Kurreck, Königsberg i/Pr.
Th. Lappe, Neudietendorf b. Erfurt (Aromatique).
Ed. Laue, Dresden.
Löffler & Hartenstein, Leipzig.
Girolamo Luxardo, Zara (Maraschino).
Maier & Fuchs, Würzburg.
Malmberg & Peters, Gothenburg.
F. J. Mampe, Stargard in Pommern.
B. Meising, Düsseldorf.
Fr. Messer, Mainz.
J. C. V. Meyer, Bremen (Architekten-Bitter, Bremer Wein-Bitter).
C. Mielke, Berlin.
E. Mommertz, Crefeld (Alpenkräuter-Likör).
Gebrüder Mordhorst, Husum (Aroma-Magenbitter).
Gebr. Mulertt, Halle a/S. (Tafel-Bitter-Likör).
M. A. Müller, Berlin (arom. Kräuter-Magen-Likör).
Münchener Punsch- und Likör-Fabrik M. Höchstetter & Co., München.
Max Muth & Co., Leipzig.
F. Nienhaus Nachf., Düsseldorf.
F. W. Oldenburger Nachf. (Aug. Groskurth), Hannover.
Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln a/Rh.
Witwe Poppow, Moskau (Zaren-Tischbranntwein).
Rheinische Union-Cognac-Fabrik, Jean Vitzius & Co., Köln a/Rh.
Anton Riemerschmid, München.
J. A. Röder, Köln.
Schaltin, Pierry & Co., Spa (Elixir de Spa).
C. Schiefer, Düsseldorf.
Schimmel & Co., Leipzig (ätherische Öle und Essenzen).
Conr. Schmidt, Nordhausen (Nordhäuser Korn).
Ludwig Schmitt, München.
Franz Dominicus Schmitz, Köln a/Rh.
Hermann Seidel, Breslau.
Dr. Siegert, Trinidad (Angostura-Bitter).
M. & J. Soyka, Prag (Magen-Likör).
H. Steeb, früher G. H. Beck Nachf., Würzburg (Damen-Likör).
Herm. Stibbe, Amsterdam.
Math. Stuckenberger, München.
N. Chr. Syndergaard, Kopenhagen.
H. Underberg-Albrecht, Rheinberg a/Rh. (Boonekamp of Maagbitter).
Vollrath & Co., Nürnberg (Rum).
R. Völzke, Berlin (ätherische Öle).
Gustaf Wahlström & Co., Stockholm.
Isaac Wed-Ling Ww. & Eydam Dirck Hekker, »im Lachs«, Danzig (Danziger Goldwasser).
Rich. Zörner, Leipzig (Eier-Cognac usw.).

VIII. Abschnitt.

Kaffee, Thee, Kakao

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Entstehung dieser Getränke.

Café. — Kaffee. — Coffee.

Der Kaffee als Pflanze.

Die Heimat des Kaffeebaumes ist Abessinien (coffea arabica), besonders der Distrikt Kaffa (Kâfa), der südlichste der zu Abessinien gehörenden Tributär-Staaten. In diesem Hochland mit seinen dichten Waldungen wächst der Kaffeebaum wild. Von hier aus brachte man ihn nach Arabien; außerdem hat man diese Pflanze auch in manchen Gegenden im Herzen Afrikas, an der Guinea- und Mozambique-Küste und an den Ufern des Victoria-Njansa anscheinend wild wachsend aufgefunden. Eine andere Art (coffea liberica) ist in Liberia und einigen anderen Gegenden der Westküste Afrikas heimisch, sie gedeiht besser auf Niederungen, während der arabische Kaffeebaum höher gelegene Gegenden liebt. In wildem Zustande trägt der Kaffee einen baumartigen Charakter, als Kultur-Pflanze wird er stets strauchartig gezogen. Seine Blätter sind immergrün, lederartig, von elliptischer Form und werden, da sie reich an Kaffeïn sind, als Thee benutzt. Da der Kaffeebaum acht Monate hindurch blüht, so sind seine Früchte von sehr ungleicher Reife; man hält daher jährlich drei Lesen, von denen die zweite die wichtigste ist. Die zweisamigen rötlich-violetten Steinfrüchte mit widerlich süß schmeckendem Fleisch werden sofort oder nach einem Gärungs-Prozeß zerquetscht und die abgesonderten Samen gewaschen und getrocknet.

Die Bestand-Teile der Kaffee-Bohne (in Prozent) sind:

Bestand-Teile.	Roher Kaffee.	Gerösteter Kaffee.	Bestand-Teile.	Roher Kaffee.	Gerösteter Kaffee.
Wasser	8,26	0,36	Gummi, Tannin und Extrakt-Stoffe	14,03	26,28
Rohrzucker	8,18	1,84	Rohfaser (Cellulose) . .	42,36	44,96
Kaffeïn	1,10	1,06	Asche	3,97	5,17
Fette Öle	11,42	8,30			
Eiweiß-Stoffe	10,68	12,03			

Außer dem Kaffeïn enthalten die Kaffee-Bohnen eine eigentümliche Säure, die Kaffee-Gerbsäure, ferner ziemlich viel Kali und Phosphor-Säure.

Was nun die einzelnen Kaffee-Sorten anbelangt, so ist deren große Mannigfaltigkeit nur durch langjährige Übung zu beurteilen, zumal oft aus ein und demselben Produktions-Lande die verschiedensten Sorten nach Form, Größe und Aussehen geliefert werden. Kenntlich sind die Sorten hinsichtlich der Güte an der Farbe, zum Teil auch durch den Geruch und die Reinheit; die Farbe verändert sich beim Lagern und besonders an feuchten Lager-Orten, sie wird deshalb häufig auch künstlich hergestellt. Aus diesem Grunde ist es ratsam, alle Bohnen vor dem Brennen zu waschen und wieder zu trocknen. Zu dem gemahlenen Kaffee für den Handel werden meistens nur geringe Sorten verwendet, und zu letzteren werden nach dem Mahlen außerdem noch vielfache Zusätze (Kartoffel-, Gersten-, Hafer-, Bohnen-, Erbsmehl) gegeben, sodaß Kaffee in gemahlenem Zustande nur von bewährten Firmen gekauft werden sollte.

I. Als beste Sorte gilt heute noch allgemein der in den arabischen Distrikten Aden und Mokka wachsende Mokka-Kaffee. Diese Sorte ist für den Welthandel ohne jede Bedeutung, da die Produktion derselben eine geringe ist. Die beste Sorte des Mokka-Kaffees heißt *Bahouri,* die zweite *Saki* und *Selabi,* die beste nach Europa gelangende *Épinoche.* Als Mokka wird bei uns viel kleinbohniger Java

und Ceylon verkauft. II. Levantischer oder Alexandriner, dem Mokka fast gleichstehend, im Orient selbst verbraucht. III. Niederländisch-indische Sorten: a) Java, in Europa am häufigsten. Auf Java ist die Kaffee-Produktion großenteils Monopol der holländischen Regierung. Als beste Qualität galt der »Alte Gouvernements-Java«, welche Bezeichnung jetzt auf allen gelbbräunlichen Java ausgedehnt ist. Die hauptsächlichsten Java-Sorten führen ihre Namen von den Residentschaften bez. Ausfuhr-Häfen der Insel, wie *Preanger, Cheribon* (Tschiribon), *Batavia, Pekalongan, Panarukan, Samarang* (die geringste Java-Sorte), *Surabaja (Malang*-Kaffee), *Rembang, Surakarta (Solo).* — Madura. b) Celebes (besonders *Menado, Macassar),* gelb, blaßgrünlich, großbohnig. c) Sumatra (besonders *Palembang, Padang),* dunkelgelb und braun, groß, geringste Sorte, meist für Asien (China) bestimmt. — Von den Kleinen Sunda-Inseln sind Timor und Bali zu erwähnen. IV. Spanisch-indischer Kaffee kommt von den Philippinen; am bekanntesten ist der Manila. V. Ostindischer Kaffee: a) Neilgherri (Nilgiri). b) Ceylon, davon wieder *Native-Ceylon* und *Plantation-Ceylon.* c) Madras, besonders *Tellicherry* zu den besten gerechnet. d) Maisur (Mysore). VI. Französisch-indischer Kaffee kommt von der Insel Bourbon, er wird meist als Mokka verkauft. VII. Afrika. a) Westküste: Liberia führt jährlich etwa 1 Mill. Pfd. über den Ausfuhr-Hafen Monrovia aus; Cazengo- und Eukongo-Kaffee, kleine hellgelbe Bohnen. b) Ostafrika stellt zum Welthandel etwa 3 Mill. Pfd. Auch Madagaskar, Réunion, Mozambique und Natal führen geringe Mengen aus. VIII. Westindischer Kaffee: Die geschätzteste Sorte ist der Jamaika-Kaffee *(blue mountain)* mit blaugrauen, gleichmäßig großen Bohnen; ihm folgen Haïti *(Gonaïves)* und Domingo mit mehr weißlichen, Portoriko mit grünlichen Bohnen, und Cuba. Von den kleineren Inseln haben nur Martinique, Trinidad, Dominica und Grenada größere Produktion aufzuweisen. IX. Centralamerikanischer Kaffee: a) Costa-Rica, graugrüne Bohnen; b) Guatemala, bläulich- oder dunkelgrüne Bohnen; c) Salvador, grüne Bohnen; d) Mexiko. In Mexiko unterscheidet man Tief- und Hochland-Kaffee. Die beste Qualität, *Tepic*-Kaffee, wird an der Westküste, hauptsächlich in Colima erzeugt. X. Südamerikanischer Kaffee: a) Brasil; von den ungefähr 200 Sorten brasilianischen Kaffees sind *Rio, Santos, Bahia (Caravellas), Campos* und *Para* die bekanntesten. Die brasilianischen Kaffee-Bohnen sind durchschnittlich klein und grünlich. Die Kaffees des Staates São Paulo gelangen über Santos zur Ausfuhr. b) Venezuela. Nach den Ausfuhr-Häfen, bez. Hauptmärkten unterscheidet man *Maracaibo, La Guaira, Porto Cabello, Angostura.* c) Columbia, hauptsächlich Sabanilla und Bogota, besonders beliebt der *Cucuta*-Kaffee. d) Guayana, besonders Surinam, Demerara, Berbice. XI. Die Inseln des Stillen Ozeans liefern nur wenig Kaffee für den Handel; nur die Fidschi-, Sandwich-, Samoa-Inseln und Tahiti *(Pare)* führen geringe Mengen aus.

Von allen Kaffee erzeugenden Ländern hat Brasilien die größte Produktion, ihm folgen Java und das übrige Niederländisch-Indien, in dritter Linie Venezuela, dann Guatemala, Haïti, Portoriko, Britisch-Ostindien, Salvador, Columbia, Mexiko; alle übrigen Kaffee-Länder erzeugen weniger als 10000 t.

Was den jährlichen Kaffee-Verbrauch in den nicht produzierenden Ländern betrifft, so steht die Niederlande obenan. Dort kommen etwa 4,85 kg auf den Kopf der Bevölkerung; es reihen sich an: Belgien, die Vereinigten Staaten von Nordamerika, Norwegen, Schweden, die Schweiz, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Österreich-Ungarn, Griechenland, Portugal, Italien, Großbritannien, Spanien und zuletzt Rußland.

Aus seiner Heimat Kaffa kam der Kaffee im 15. Jahrhundert nach Jemen, dem ältesten der arabischen Königreiche. Die erste Anpflanzung des Kaffees in Kolonieen außerhalb Afrikas und Arabiens geschah 1690 (1650?) auf Java durch den Gouverneur von Batavia, van Hoorn, und zwar auf Veranlassung des Bürgermeisters von Amsterdam, Nicolas Witsen. Die dort verwendeten Pflanzen waren aus Arabien dahin gebracht worden. Der erste Java-Kaffee kam 1719 nach Holland. Von diesen Plantagen gelangten 1710 mehrere Pflanzen nach Europa und wurden hier in botanischen Gärten, z. B. in Amsterdam, mit gutem Erfolge kultiviert. Von letzterer Stadt aus soll durch den Bürgermeister Brancas um das Jahr 1714 ein mit Früchten und Blüten beladener Strauch an Ludwig XIV. nach Paris gesandt worden sein, welcher ihn in seinem Garten von Marly einpflanzte und durch Samen und Ableger fortzüchtete, während ein vorher durch den Artillerie-General de Ressons im Jardin du roi gepflanzter Strauch eingegangen war.

Der ersten Anpflanzung in Java folgten bald mehrere Versuche, den Kaffee auch in anderen Ländern anzupflanzen. So brachten die Holländer 1718 denselben nach Surinam (Niederländisch-Guayana), die Franzosen 1720 nach Martinique. Nach dieser Antillen-Insel soll der Kaffee auf Veranlassung des Direktors vom Jardin des Plantes (ehemals Jardin du roi) in Paris durch den Schiffskapitän Declieux gekommen sein. Diesem gelang es nur mit großer Mühe, eins der Stämmchen während der langen Reise zu erhalten, indem er sein eigenes Trinkwasser zum Begießen seines Pfleglings verwendete. Dieses einzige Stämmchen soll der Ahnherr all der Millionen Kaffee-Pflanzen geworden sein, die seitdem in Westindien grünen und blühen. Im Jahre 1725 brachten die Franzosen den Kaffee nach Cayenne, 1730 nach Guadeloupe, 1762 wurde er in Brasilien eingeführt, von wo 1808 der erste »Brasil« nach Europa verschickt wurde, und gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee schon zu den verbreitetsten Kultur-Pflanzen innerhalb der Tropen.

Versendet wird der Kaffee als Gut, Mittel, Ordinär und Triage. Letztere Sorte besteht aus den geringsten Qualitäten, zerbrochenen und mißfarbigen Sorten. Marinierter oder havarierter Kaffee, solcher, welcher im Seewasser gelegen hat, ist die schlechteste, billigste Ware und nur durch längeres Waschen genießbar. Der Kaffee muß an Orten aufbewahrt werden, welche trocken sind, und frei von stark riechenden Waren, weil er fremde Gerüche stark anzieht.

Der Kaffee als Getränk.

Lange Zeit währte es, bis sich die Gewohnheit des Kaffee-Trinkens aus dem Orient nach Europa verpflanzte; natürlich stemmten sich allerhand Narren, denen jede Neuerung ein Greuel ist, auch der Einführung des Kaffees entgegen. Namentlich die burschikose Herzogin Sophie Charlotte von Orléans (gest. 1722) erblickte im Kaffee eine Erfindung des Teufels, dem sie alle vorkommenden Todes-Fälle zuschreiben zu müssen glaubte.

Der Gebrauch des Kaffees im Morgenland ist jedenfalls sehr alt. Bereits um 875 n. Chr. soll in Persien das Kaffee-Trinken Sitte gewesen sein. Obwohl diese Nachricht nicht verbürgt ist, so ist es doch wahrscheinlich, daß wenigstens in Abessinien der Kaffee schon um diese Zeit bekannt gewesen ist. Sehr zweifelhaft ist es aber, ob der Kaffee schon ebenso lange als Kultur-Pflanze gebaut wurde, es ist vielmehr anzunehmen, daß eine beträchtliche Zeit hindurch nur die Samen von wild wachsenden Pflanzen benutzt wurden.

Wer der eigentliche Erfinder des Kaffee-Getränkes gewesen, wann und wo zuerst Kaffee getrunken wurde, darüber gehen die Meinungen sehr auseinander. Wahrscheinlich ist die Sitte des Kaffee-Trinkens durch einen Mufti aus Aden, Gemal Eddin, welcher zu Anfang des 15. Jahrhunderts Persien bereiste und dort diese Sitte kennen gelernt hatte, nach Arabien gekommen. Der fromme Mann soll sich des Kaffees bedient haben, um sich zum nächtlichen Gebet wach zu erhalten. Bald folgten seine Landsleute diesem Beispiele, und binnen kurzer Zeit wurde in ganz Arabien das Kaffee-Trinken Sitte. Nach anderen Berichten flüchtete sich im Jahre 1258 ein Derwisch, Namens Hadyi Omer, der wegen seines sündhaften Lebens aus einem Kloster der Stadt Mokka in Jemen vertrieben worden war, in eine der Höhlen des benachbarten Gebirges. Um seinen Hunger zu stillen, sammelte er die Beeren eines in der Nähe wachsenden wilden Strauches (Kaffa, Kâfa, Kôva), welche er in der tropischen Sonne röstete und ebenso schmackhaft als nahrhaft fand. Der Mönch zerquetschte und vermischte sie mit Quellwasser und fristete von diesem Getränke mehrere Tage sein Leben. Nach einigen Tagen suchten Derwische des Klosters nach ihrem früheren Bruder, in der Erwartung, ihn verhungert zu finden, erstaunten aber, als sie ihn bei der Bereitung seines Kaffees fanden, dessen Wohlgeschmack und würziger Geruch auch sie erfreute. Sie kehrten zurück und brachten ihrem Scheich Kunde von dem, was sie gesehen hatten. Der vertriebene Derwisch, welchen man als göttliches Wunder anstaunte, wurde sogleich zurückgerufen und in dem Kloster wieder aufgenommen.

Der arabische Geschichtschreiber Ahmet-Effendi berichtet, daß ein Derwisch, Namens Chadely, im Jahre 650 der Hedschra[1]) den Gebrauch des Kaffees

[1]) Hedschra oder arabisch Hegira, Flucht, Auswanderung, insbesondere die Flucht Muhammeds von Mekka nach Medina, welche 15. Juli 622 stattfand; Anfang der muhammedanischen Zeitrechnung.

erfunden habe. Nach dieser Legende, welche der vorhergehenden nicht unähnlich ist, soll der Derwisch, welcher durch Wachen und Beten die Gnade Muhammeds erwerben wollte, durch seine Ziegen, welche außergewöhnlich vergnügt herumsprangen, auf den Kaffee aufmerksam geworden sein. Wie sich herausstellte, hatten die Tiere von der nahebei wachsenden Kaffee-Pflanze gefressen. Der Derwisch kostete die Früchte, fand sie vortrefflich und anregend und glaubte, sie seien ihm von seinem Gott geschenkt worden. Die Kunde von diesem Wunder verbreitete sich schnell unter den Gläubigen, und bald benutzten die frommen Mönche den Kaffee, um sich zu ihren nächtlichen Gebeten wach zu erhalten.

Von Arabien aus, wo 1511 der Statthalter Khair Bei den Verkauf verboten und die Niederlagen hatte vernichten lassen, pflanzte sich die Sitte des Kaffee-Trinkens nach Konstantinopel fort, da die Muhammedaner der Ansicht waren, daß der Kaffee ein erlaubter Stellvertreter für den ihnen verbotenen Wein sei. Im Jahre 1517 soll zum erstenmal der Kaffee nach Konstantinopel gebracht worden sein und zwar durch Sultan Selim nach der Eroberung von Ägypten; 1551 wurde in dieser Stadt bereits das erste öffentliche Kaffeehaus eingerichtet.

Anfangs verboten und abwechselnd verdrängt und wieder gebraucht, kam der Kaffee 1624 nach Venedig, um 1650 nach England, gegen 1657 (1659?) nach Frankreich, um 1670 nach Deutschland. Nach Anderen soll das erste Kaffeehaus im Occident 1645 in Venedig errichtet worden sein. Die erste Nachricht von dem Kaffee als Pflanze war durch den paduanischen Arzt Prospero Alpino, welcher 1580 (1592?) eine Reise nach Ägypten unternommen hatte, nach Italien gelangt. In einer in lateinischer Sprache abgefaßten und einem J. Morosini gewidmeten Schrift erzählt der Arzt, daß er die Kaffee-Pflanze in den Gärten des Ali-Bei gesehen habe.

In England wurde das erste Kaffeehaus zu Oxford 1650, ein zweites in London 1652 errichtet. In Frankreich entstanden zuerst um 1659 in Marseille Kaffee-Häuser, in Paris schlug 1671 ein Armenier, Namens Pascal, eine Kaffee-Bude auf. Das erste eigentliche Kaffeehaus daselbst war aber das um 1725 von dem Sizilier Procopio gegründete Café Procope. In Wien erhielt 1683 ein Pole das erste Privilegium zur Anlegung eines Kaffee-Hauses. Von Frankreich aus scheint sich der Gebrauch des Kaffees um 1670 nach Deutschland verbreitet zu haben, 1675 kannte man ihn bereits am Hofe des Großen Kurfürsten von Brandenburg. Friedrich der Große, ein entschiedener Gegner des Kaffees, ließ Staats-Kaffeebrennereien errichten und machte 1781 den Kaffee-Handel zum Monopol. In Hamburg gründete ein englischer Kaufmann das erste Kaffeehaus 1679 (nach Anderen 1687), dem Beispiele Hamburgs folgten 1686 Nürnberg und Regensburg, 1700 Wittenberg, 1712 Stuttgart, 1713 Augsburg, 1720 Leipzig und erst 1721 Berlin, doch fand der Kaffee in den unteren Gesellschafts-Klassen noch viel später Eingang. In Württemberg machte 1736 der durch seine Finanz-Operationen berüchtigte Jude Joseph Süß-Oppenheimer das Recht, Kaffee-Häuser zu halten, zu einem Monopol und verpachtete es, wie andere Erwerbs-Zweige, an den Meistbietenden. Zur Zeit der Kontinental-Sperre, der Maßregel Napoleons I., wodurch dem britischen Handel der europäische Kontinent verschlossen werden sollte, kam der Kaffee notgedrungen wieder sehr ab und wurde durch allerlei Surrogate ersetzt; gegenwärtig gehört er jedoch zu den unentbehrlichsten Lebens-Bedürfnissen aller Klassen der Bevölkerung.

Wie wirkt der Kaffee auf die menschliche Lebens-Thätigkeit? Er regt das Gefäß- und Nerven-System an und befördert die Verdauung. Da der Kaffee-Aufguß keine oder nur verschwindend kleine Mengen Eiweiß und Fett und weder Zucker-Arten noch Stärke enthält, so kann er als eigentliches Nahrungs-Mittel nicht betrachtet werden, wohl aber läßt er den Mangel an Nahrung weniger empfinden und steigert die Arbeits-Leistung und die Fähigkeit im Ertragen von Anstrengungen. Das scheinbare Sättigungs-Vermögen des Kaffees und die Kraft, die geistige Thätigkeit des Menschen zu erhöhen, bedingt durch den Kaffeïn-Gehalt, sowie auch durch andere, sich beim Rösten erst bildende Bestand-Teile, sind Eigenschaften, welche ohne Zweifel mächtig dazu beigetragen haben, den Kaffee allgemein zu verbreiten. Ferner vermindert er die Neigung zum Genuß von Spirituosen und verflüchtigt den Rausch. Schaden bringt der Kaffee nur, wenn er zu heiß oder in großen Mengen getrunken wird; ferner soll er bei gewissen körperlichen Zuständen, Vollblütigkeit, großer Nerven-Schwäche, Neigungen zu Blutwallungen, Blutflüssen usw. gemieden werden.

Café d'abbé ou cafiot.	Dünner (Blümchen-) Kaffee.	Weak, light or thin coffee.
— *au cognac.*	Kaffee mit Cognac.	Brandy coffee.
— *à la crème.*	— mit Sahne.	Coffee with cream.
— *double.*	Recht ſtarker Kaffee.	Very strong coffee.
— *glacé* (vergl. dasſelbe auf S. 1331 im I. Teil).	Eiskaffee.	Iced or frozen coffee.
— *glacé à l'italienne.*	Italieniſcher Eiskaffee.	— coffee, Italian style.
— *au lait.*	Kaffee mit Milch.	Coffee with milk.
— *noir, sans lait, pur ou*	Schwarzer Kaffee.	Black coffee.
— *au rhum. à l'eau.*	Kaffee mit Rum.	Coffee with rum.
Champoreau.	— mit Milch, Zucker und Branntw. (Rum od. Abſinth).	Champoreau.
Choca ou choka.	Choka (halb Kaffee, halb Schokolade).	Choka or choca.
Damiana.	Damiana (halb Kaffee, halb Thee).	Damiana.
Gramolata au café (vergl. dasſelbe auf S. 1332 im I. Teil).	Gramolata von Kaffee.	Gramolata of coffee.
Gramolata à la romaine (vgl. dasſelbe auf S. 1332 im I. Teil).	Römiſche Gramolata.	Roman gramolata.
Grand deuil.	Kaffee mit Cognac.	Brandy coffee.
Kisch(e)r, Gischr.	Kiſcher (arab. Getränk aus den Schalen der Kaffee-Bohne).	Kischer.
Mazagran glacé (vgl. dasſelbe auf S. 1333 im I. Teil).	Gefrorener Kaffeepunſch.	Iced coffee-punch.

Berliner Mischung (mélange).
Dresdener Mischung.
Karlsbader Mischung.
Victoria-Mischung.
Wiener Mischung.
Afrik. Nußbohnen-Kaffee.
Essence de café Benoist, Niort (Deux-Sèvres).
Bering'scher K. (von Lupinen).
Brandt-Kaffee (Rob. Brandt, Magdeburg).
Brünner Dampfkaffee.
Café Butet.
Carobbe-Kaffee (aus geröſtetem und gemahlenem Johannisbrot).
Celery-coffee.
Cichorie-Kaffee (café de chicorée).
Curr's Aberdeen coffee-essence (coffee w. chicory).
Dattel-Kaffee.
Deutscher Kaffee, Kaffee-Surrogat (café français oder indigène).
Dunn's essence of coffee (Pentonville, London).
Eichel-Kaffee.
Erdmandel-Kaffee.
Feigen-Kaffee.
Gersten-Kaffee.
Hauswaldt-Kaffee.
Herzog's Kaffee-Essenz (Herzog & Fuchs, Andernach a/Rh.).
Homöopathischer Kaffee.
Hygieinischer Nährkaffee nach Dr. Bilfinger.
Kapuziner-Kaffee.
Kathreiners Malzkaffee.
Kichererbsen-Kaffee.
Kneipp'scher Malzkaffee.
Lupinen-Kaffee.
Mais-Kaffee.
Malz-Kaffee vergl. Kneipp, Kathreiner.
Mandel-Kaffee.
Neger-, Mogdad-K., engl. negro, Mogdad coffee (die Samen von cassia occidentalis, hauptſächlich im Kongo-Gebiet und auf Dominica).
Nuß-Kaffee.
Paterson's »Camp« essence of coffee (R. Paterson & Sons, Glasgow).
Pfeiffer & Diller's Kaffee-Essenz.
Reusch-Kaffee.
Moka Robert (frz. Malzkaffee).
Roggen-Kaffee.
Rüben-Kaffee.
Saldin-Kaffee (Maiskaffee).
Schwedischer oder Stragel-K., engl. Swedish coffee, (aus den Samen der Kaffee-Wicke, astragalus baeticus; dieſe Pflanze erlangte als Kaffee-Surrogat Berühmtheit während der Napoleoniſchen Kontinental-Sperre).
Seligs Kaffee-Essenz.
— kandierter Korn- und Malz-Kaffee.
T. & H. Smith's coffee essence (coffee with chicory), Edinburgh and London.
Spargel-Kaffee[1]).
Sudan-Kaffee (aus dem Kafferkorn; vergl. gros millet auf S. 1014 im I. Teil).
Sultans- oder Sakka-Kaffee, franz. café à la sultane, engl. sacca, sultan coffee (Aufguß von dem getrockneten und geröſteten Fruchtfleiſch, in der Levante als Getränk gebräuchlich, in Europa als Kaffee-Surrogat bekannt).
Völker-Kaffee.
Wiener Gesundheits-K.
Wormser Kaffee-Extrakt.

[1]) Die Spargel-Samen sind neuerdings wieder sehr gerühmt worden als das beste aller Surrogate. Man stampft die reifen Beeren zur Entfernung der Hülsen, läßt die Masse einige Tage gären, reibt sie durch ein Sieb, damit Fleisch und Kerne getrennt werden, wäscht, trocknet und brennt die letzteren. Beim Rösten sollen sie einen täuschenden Kaffee-Geruch entwickeln, und der Geschmack der Abkochung soll dem des Kaffees unter allen Surrogaten am nächsten kommen.

Thé. — Thee. — Tea.

Mit dem Namen Thee bezeichnet man sowohl die immergrüne Theepflanze *(thea),* wie auch den aus den getrockneten Blättern dieser Pflanze bereiteten Aufguß. Man nahm früher verschiedene Arten an, doch ist ziemlich sicher, daß alle in den Handel kommenden Arten von einer Art abstammen, aus welcher im Laufe einer mehr als tausendjährigen Kultur eine Menge Spielarten hervorgegangen sind, wie thea viridis, thea bohea, thea stricta. Der Theestrauch wird in wildem Zustande mehr als 6 m, als Kulturstrauch durch häufiges Beschneiden höchstens 2 m hoch. Er hat einen unebenen, dunkelgrauen Stamm und ist dicht, buschartig mit Zweigen besetzt, seine Blätter sind zackig und von dunkelgrüner Färbung, die Blüten haben weiße Blätter und ähneln in ihrer Gestalt den wilden Rosen. Diese Blüten finden aber im Handel keine Verwendung und bilden nicht etwa den sog. »Blüten-Thee« (Flowery-Pekoe, -Pecco); dieser besteht vielmehr aus den sog. Theeblüten, d. h. den glänzenden Blättchen kurz nach der Entwickelung aus den Knospen.

Die Heimat des Thees ist nicht mit voller Sicherheit bekannt. In den Gebirgs-Gegenden des südwestlichen Chinas soll er noch wild vorkommen; ebenso ist in Ober-Assam eine Theestaude (thea assamica) wild angetroffen worden, die heute noch dort gezüchtet wird. Am verbreitetsten ist die chinesische, an Aroma reichste Theestaude, die fruchtbarere und schneller reifende assamesische Art wird nur in Indien gebaut. Hauptsächlich wird der Thee kultiviert in China zwischen 25° und 31° nördl. Breite, in Japan, Siam, Kotschinchina, Tongking, Assam, aber auch in Britisch-Ostindien, besonders in Assam und Bengalen, auf Java, Ceylon, Madura, auf den Fidschi-Inseln, in Brasilien und Kalifornien.

Man erntet die Blätter drei bis viermal im Jahre, Mitte April, Juni, August und Oktober. Die ersten, jüngsten Blätter geben den besten und vor allem den haltbarsten Thee, da diese den ersten Saft der Pflanze genießen und demzufolge mehr Aroma in sich aufnehmen. Die Bearbeitung der Blätter für den Thee ist für schwarze und grüne Thees verschiedenartig. Die weitverbreitete Annahme, daß der grüne und schwarze Thee zwei verschiedenen Pflanzen-Arten entstamme, scheint sich nach den neuesten Forschungen nicht zu bestätigen, man hat vielmehr gefunden, daß die im nördlichen China vorhandene Gattung *thea viridis* ebensowohl schwarze als auch grüne Thees liefert, während umgekehrt die *thea bohea,* welche in der Nähe von Canton wächst, ebenfalls beide genannte Theesorten liefert. Die Bereitung des schwarzen Thees ist folgende: Die frisch gepflückten Blätter werden, auf Matten ausgebreitet, 8 bis 12 Stunden der Sonnen-Hitze ausgesetzt, dadurch weich geworden, werden sie nun leicht geknetet, damit ein Teil ihres Saftes entweicht, worauf das Rösten vor sich geht. Dieses geschieht derart, daß man die bereits im Zustande der Gärung befindlichen Blätter auf Darren bringt, die mit Holzfeuer geheizt werden, und sie hier etwa fünf bis zehn Minuten verweilen läßt, worauf ihre gärende Röstung beendet ist. Die nunmehr schwarz bez. braun aussehenden Blätter werden auf großen Tafeln gerollt, dann an die Luft gebracht, wo man sie mehrere Stunden stehen läßt, um sie dann behufs vollständiger Dörrung nochmals der Ofen-Hitze auszusetzen.

Die Bereitung des grünen Thees, von welchem man früher glaubte, daß er von Kupfer-Platten die Farbe habe, geht schneller vor sich. Der grüne Thee darf die Gärung des schwarzen nicht durchmachen, er wird demzufolge sofort nach dem Pflücken der Darre übergeben, um hier schnell geröstet zu werden. Nach der Röstung wird er eiligst gerollt, um ebenso schnell getrocknet zu werden.

Die Flowery-Pekoes (Blüten-Thees) sind der Zurichtungsart der grünen Thees unterworfen, da sie sonst ihren weißen Flaum einbüßen würden. Diesen Thees wird in manchen Kreisen noch immer eine viel zu große Bedeutung beigemessen, wofür der Grund darin zu suchen sein mag, daß die seitens der Engländer gebrauchte Bezeichnung »Flowery-Pekoe« wörtlich genommen wird, während damit nur der den Pekoe-Blättern eigentümliche Flaum gemeint ist. Der schwarze Thee wird fast nur für die Ausfuhr bereitet. Der grüne Thee bleibt hauptsächlich im Lande. China erzeugt schwarzen und grünen Thee, Ceylon und Java nur schwarzen, Indien meist schwarzen, grünen nur für den centralasiatischen Markt. Ziegel- oder Backstein-Thee (russisch *kirpičnyj čaj)* ist eine Sorte Thee, die aus Abfällen und Stielen der besseren Theesorten und dem Theegrus, sowie aus älteren gröberen Theeblättern mit Schaf- und Ochsenblut durch Zusammenpressen hergestellt wird. Von dem Hauptfabrikationsort Kiu-kiang in China gelangt dieser Thee durch Karawanen in die Mongolei und das gesamte mittlere Asien, wo er bei den Nomaden, mit Milch oder Salzwasser und Hammelfett gekocht, als Volksnahrungsmittel und auch als Scheidemünze Verwendung findet.

Vom grünen chinesischen Thee unterscheidet man fünf Hauptsorten: Moyune (Nanking-Moyune, Packeong-Moyune), Tienke, Faitschou (Fychow), Taiping, Pingsuey (schlechteste Sorte). Von jeder dieser Hauptsorten gibt es wieder mehrere Sorten. Bekannt sind: *Gunpowder* (»Schießpulver«, chinesisch *tschutscha,* d. i. »Perlthee«), *Imperial* oder Kaiserthee (von dem kaiserlichen Hofhalt, von den Mandarinen und reichen Chinesen verbraucht; der Kaiser selbst trinkt den niemals zur Ausfuhr gelangenden Blütentee), *Young Haysan,* Haysan (Hyson), *Singlo-* oder *Twankay*-Thee.

Der chinesische schwarze Thee zerfällt in zwei große Gruppen: a) Oolong, welcher mit vielen gelblich-grünen Blättern durchsetzt ist (gute Sorten: *Fu-tschou* und *Formosa);* b) Bohea, der wirklich schwarze Thee, hauptsächlich im Distrikt Wu-i-schan produziert, der englische »breakfast-tea«, von welchem man fünf Hauptsorten unterscheidet: *Kaperntheе, Pekoethee (pak-ho), Souchong* (die Unter-Sorte »Padre Souchong« bildet den Karawanen-Thee), *Pouchong, Congou* oder Congo *(kung-fu),* im Handel als *blackleaf* und *redleaf* bekannt (beste Sorte davon: »Kaisow-Congou«).

Die japanischen Theesorten stehen alle hinter den besseren chinesischen zurück. Man unterscheidet drei Arten: a) Die in der Pfanne gerösteten Panfired Japans (wenn gefärbt, *colored Japans),* b) die in kleinen Bambus-Körbchen gerösteten Basketfired Japans, c) die an der Sonne getrockneten Sundried Japans. Außerdem gibt es auch die Sorten *Oolong, Pekoe, Gunpowder, Imperial, Congou,* welche aber von sehr geringer Güte sind.

Die indischen Thees stehen den chinesischen ebenfalls nach und werden deshalb hauptsächlich zur Vermischung mit jenen benutzt. Die Hauptsorten haben ihre Namen von den Erzeugungs-Orten: Assam, Dardschiling, Katschar, Kangra, Dehra-Dun, Tschittagong. Feine Unter-Sorten sind: *Flowery* und *Orange Pekoe,* die schlechteste Brokenleaf (»gebrochenes Blatt«). Der Thee von Ceylon und auch die javanischen Sorten (Pekoe, Souchong, Congou) kommen dem Assamthee fast gleich. Der Hauptanteil der Theeproduktion Javas kommt auf die Preanger Regentschaft, dann folgt Batavia und endlich die Residenzen »Bagelen« und »Cheribon«.

In Europa wird durchgängig der schwarze Thee bevorzugt, weil er, minder reich an Gerbsäure als der grüne, einen milderen Geschmack hat. Während der aufgegossene schwarze Thee einen goldgelben bis braunen Aufguß liefert, entsteht beim Aufgießen der grünen und Pekoe-Thees ein helles, bitteres Getränk, welches man unvermischt nicht gern trinken mag. Die Wirkung des Thees auf den menschlichen Organismus ist die nämliche wie die des Kaffees und beruht, wie bei diesem, auf einem Alkaloid, dem Theïn, das die gleiche Zusammensetzung und die gleichen Eigenschaften hat wie das Kaffeïn, und der Gerbsäure (Tannin). Von dem Kaffee unterscheidet sich der Thee noch durch seinen Gehalt an Eisen und Mangan.

In China und Japan wird der Thee ohne jede Zuthat, aber auch mit Salz, Milch, Butter, Mehl, Betel, Soda und Gewürz genossen; bei uns nimmt man gewöhnlich Zucker dazu, meistens auch Milch oder Sahne, vielfach Vanille oder Zimt, bei kaltem Wetter Rum usw. Am besten schmeckt der Thee ohne alle Zusätze. In Holland kocht man schon gebrauchte Theeblätter mit Milch zum Getränk für Kinder; nach dem Gebrauch bilden die Blätter das beste Mittel zum Reinigen der Teppiche.

Die Beurteilung des Thees erfordert große Übung und Erfahrung. Die Taxation findet an den europäischen Einfuhr-Plätzen durch besonders geschulte Theeprüfer statt, die, mit Wage, kleinen Tassen und heißem Wasser ausgerüstet, Probe-Aufgüsse bereiten und dieselben nach Mache (»make-up«), Aroma, Farbe und Geschmack beurteilen. Eine besondere Kunst ist auch die des Mischens der verschiedenen Theesorten für den Gebrauch. Richtig gewählte Mischungen der einzelnen Sorten sprechen oft mehr an als jede Sorte für sich.

Der hohe Preis, welchen der Thee hat, ist die Veranlassung zu vielfachen Verfälschungen, welche sowohl an den Erzeugungs-Orten als auswärts damit vorgenommen werden, besonders in England und Canton (»Canton made«). Die Handels-Ware wird mit schon benutzten und wieder getrockneten Blättern, Abfall, Blättern vom Tounchonbaum, von Weiden-Röschen, Holunder, Kurilenthee usw. verfälscht, parfümiert, die grüne Ware auch, oft mit geradezu giftigen Farben gefärbt; Gips, Talk und Porzellan-Erde zur Herstellung des samtartigen Aussehens sind weitere Fälschungs-Mittel.

Was die Thee-Ausfuhr anbetrifft, so steht China obenan, doch ist ihm neuerdings in Ostindien eine starke und steigende Mitbewerbung entstanden. Die Ungleichmäßigkeit des chinesischen Ausfuhr-Thees, sowie die in China immer mehr überhand nehmenden Verfälschungen sind die Ursache, weshalb die chinesische Thee-Ausfuhr von Jahr zu Jahr an Menge und Wert abnimmt. Die Hauptmasse des chinesischen Thees geht jetzt nach Rußland, nur ein ganz geringer Teil nach Großbritannien. An China schließt sich in der Reihe der Theeausfuhr-Länder Britisch-Ostindien an, diesem folgen Japan, Ceylon, Java und Madura. Ostindien und Java bauen seit 1825 Thee. Hauptkonsument des Java-Thees ist Holland; die bedeutendste Theeunternehmung auf Java ist die »Parakan Salak-Pflanzung«. Eine kleine, aber rasch im Steigen begriffene Theeproduktion haben noch die Fidschi-Inseln aufzuweisen. Anbau-Versuche auf Singapur, in Südafrika, Brasilien, Australien und den Vereinigten Staaten von Nordamerika mißglückten; dagegen sind die Aussichten für eine ergiebige Theekultur in Transkaukasien sehr günstig.

Bezüglich des Thee-Verbrauches steht Australien mit dem höchsten Konsum obenan, ihm schließt sich England an, dann folgen der Reihe nach Kanada, Nordamerika, Niederlande, Rußland, Dänemark, Uruguay, Argentinische Republik, Portugal, Schweiz, Norwegen, Deutschland, Schweden, Rumänien, Frankreich, Österreich-Ungarn, Belgien, Bulgarien, Spanien, Italien, Griechenland und Serbien.

Wenn die chinesische Tradition den Thee auch bereits mehr denn 3000 Jahre v. Chr. (nach Bretschneiders Feststellung seit 2700 v. Chr.) als bekannt voraussetzt, so läßt sich doch diese Vermutung durch die vorhandenen geschichtlichen Nachweise nicht erhärten, vielmehr datiert das Bekanntsein desselben aller Wahrscheinlichkeit nach aus dem ersten Jahrhundert christlicher Zeitrechnung, während bestimmte Mitteilungen darüber in die Zeit vom fünften bis achten Jahrhundert fallen. Jedenfalls ist der Gebrauch des Thee-Aufgusses in China ebenso alt wie die Kultur des Strauches. Etwa im 9. Jahrh. gelangte beides nach Japan.

Der deutsche Forschungs-Reisende Engelbert *Kämpfer* (geb. 16. Sept. 1651 zu Lemgo, gest. 2. Nov. 1716), welcher zwei Jahr in Japan verweilte, fand in japanischen Schriften folgende Mythe über den Ursprung des Theestrauches: Einst wanderte Darma, ein frommer König der Hindus, nach China, um dort das rohe Volk zu milderen Sitten zu bekehren. Er entsagte allen Annehmlichkeiten des Lebens und verbrachte Tag und Nacht im Gebet. Nach vielen durchwachten Nächten hatte ihn eines Tages der Schlaf übermannt; erschreckt wachte er auf, beraubte sich der Augenlider und warf sich zornig zu Boden; denn er hatte das Gelübde gethan, sich des Schlafes gänzlich zu enthalten. Der Himmel belohnte jedoch die große Selbstverleugnung, die Augenlider faßten sogleich Wurzel, und vor den Augen des erstaunten Heiligen entstand daraus der Theestrauch. Durch den Genuß der Blätter wurde Darma geheilt und wunderbar gestärkt. Von dieser Zeit an wurde der Thee, den man in der Schriftsprache durch die Augenlider des Darma bezeichnete, das wichtigste Labungs-Mittel des Volkes.

Manche alte Sage knüpft sich an die Entdeckung des Thees. Die zuverlässig älteste Nachricht über den Thee verdanken wir einem Priester der Sekte »Fo« in China, welcher im Jahre 584 n. Chr. den Theegebrauch zu medizinischen Zwecken empfahl. Im 9. Jahrhundert sollen zwei Araber, Wahab und Abu Said, den Thee in dem westlichen Asien bekannt gemacht haben, während Europa 1550 durch einen Perser, der sich in Venedig aufhielt, Kunde von diesem Genuß-Mittel erhielt. Wahrscheinlicher ist, daß die Europäer den Gebrauch des Thees viel

später kennen lernten; denn obgleich der Anbau des Thees in China Jahrhunderte hindurch schon mit dem größten Eifer betrieben wurde, verhielten sich die Ausländer, namentlich auch die Portugiesen, diesem Handels-Artikel gegenüber ziemlich passiv und legten ihm wenig Bedeutung bei. Etwa zu Anfang des 17. Jahrhunderts soll der erste Thee durch Holländer eingeführt worden sein, wenigstens wurde in der Mitte desselben Jahrhunderts bereits »ein wundersames Getränk« von einem Londoner Cafetier angeboten, »das in China wachse und Thee genannt werde«. Im Jahre 1658 hatte London in der Börse eine Thee-Schenke. Andere behaupten, im Jahre 1636 sei der erste Thee nach Europa gekommen und zwar nach Paris, und erst 1666 sei er zum erstenmal in England angetroffen worden. Wieder Andere wollen wissen, daß 1660 in London der erste Thee getrunken wurde und etwas später erst in Paris. Rußland erhielt den Thee auf dem Landwege für den Zaren schon 1638 und bezieht heute noch zum Teil mit die besten Sorten als sog. »Karawanenthee« auf diesem Wege, die Hauptmenge aber auch zur See.

Der ungeheuer hohe Preis, den man für den Thee forderte, hemmte aber den Gebrauch lange Zeit hindurch sehr, und erst die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts ließ einen bedeutenden europäisch-amerikanischen Konsum erkennen, der allerdings gegenüber dem heutigen wenig sagen will. Zu der Verbreitung des Thees trug, wie beim Kaffee, besonders die große Heilkraft bei, die man ihm zuschrieb. Man hielt ihn für ein untrügliches Mittel, das menschliche Leben zu verlängern. Es erschienen eine ganze Anzahl Schriften, welche die wunderbaren Wirkungen des Thees schilderten, so 1684 in Amsterdam von Bontekoe »Korte verhandeling van't menschenleven«; Molinari (1672), Albinus (1684), Pechlin (1684), Blankaart (1686), Blegna (1697) behandelten das gleiche Thema. Schon im Jahre 1648 war in Paris von den beiden Ärzten Morisot und de Mauvillain eine medizinische Abhandlung über die Wunder-Wirkungen des Thees geschrieben worden. In Deutschland gedenkt zuerst des Thees die Apotheker-Taxe der Stadt Nordhausen vom Jahre 1657.

Dennoch hat die Sitte des Theetrinkens bei weitem nicht die Verbreitung gefunden wie die des Kaffee-Trinkens. Wirklich zur Volkssitte ist das Theetrinken nur bei den Holländern, Russen und Engländern geworden, durch die es auch in ihre Kolonieen nach Nordamerika (den Vereinigten Staaten und Kanada), Ostindien, dem Kap und Australien, sowie nach Portugal verpflanzt wurde. Sonst ist der Theeverbrauch nur noch in Dänemark, Norwegen und an der Nordsee-Küste von Deutschland von Bedeutung. In den anderen Ländern ist der Thee »fashionable« und wird unter Umständen mit weißen Glacé-Handschuhen angefaßt.

Thé à l'arac.	Thee mit Arrak.	Tea with arrack.
— *au caramel.*	Gebrannter Thee.	— with caramel.
— *au citron.*	Thee mit Zitrone.	— with lemon.
— *au cognac.*	— mit Cognac.	— with brandy.
— *à la crème.*	— mit Sahne.	— with cream.
— *à la crème, à la polonaise.*	Polnischer Schaumthee.	Polish cream tea.
— *glacé* (vergl. S. 1338 im I. Teil).	Eisthee.	Iced or frozen tea.
— *glacé au citron.*	— mit Zitrone.	— tea with lemon.
— *au lait.*	Thee mit Milch.	Tea with milk.
— *à la polonaise.*	Polnischer Thee.	Polish tea.
— *à la réforme.*	Reformierter Thee.	Reform tea.
— *au rhum.*	Thee mit Rum.	Tea with rum.
— *à la russe.*	Russischer Thee.	Russian tea.
— *au vin rouge.*	Thee mit Rotwein.	Tea with red wine.

Accioca (Thee aus dem gleichnamigen, in Peru heimischen Theekraut).

Aya-Pana (Thee aus den Blättern der gleichnamigen, zu der Gattung der Eupatorien gehörigen, auf Isle de France heimischen Pflanze).

Fahan oder thé de bourbon (theeartiges Getränk aus den wohlriechenden Blättern einer Orchideen-Art im indischen Archipel).

Isländisch-Moos-Thee.

Kakaoschalen Thee vergl. S. 1908.

Orangenblüten-Thee.

Paraguay-Thee, Maté- oder Yerba-, auch Jesuiten-Thee (Aufguß auf die getrockneten Blätter von ilex paraguayensis, einer Stechpalmen-Art, aromatisch-bitterschmeckend und balsamisch duftend, in ganz Südamerika als Thee getrunken).

Cacao. — Kakao. — Cocoa.

Der Kakaobaum, Schokoladenbaum (theobrama cacao) ist ein Baum, welcher seine Heimat im mittleren Amerika hat und dort in bedeutender Menge angebaut wird. Die Hauptmenge für den Handel liefert theobrama cacao, der in Amerika vom südlichen Mexiko im Norden bis São Paulo im Süden wild gefunden und daselbst sowie auch in den tropischen Gebieten von Asien und Afrika angebaut wird; der brasilianische Kakao soll von theobrama sylvestra, der Cayenne-Kakao von theobrama guianense abstammen. Bis ums Jahr 1600 beschränkte sich die Kultur des Kakao-Baumes ausschließlich auf Mexiko, wo die Bohnen (»Kakaohatl«) nicht blos zur Bereitung von »Chocolatl«, sondern auch als Scheidemünze dienten. Fernando Cortez, der Eroberer von Mexiko (1485—1547), fand 1519 bei seinem Eindringen in Mexiko den Kakao bei den Azteken im täglichen Gebrauch. Durch Cortez wurde der Kakao den Europäern bekannt; die 1325 von den Azteken unterjochten Tolteken kannten das Getränk schon wenigstens ein Jahrtausend früher. Wie schon erwähnt, bildeten zu jener Zeit die Kakao-Bohnen die einzige überall gangbare Münze, in der auch die Provinzen ihre Steuern an die Regierung bezahlten. Cortez fand bei Montezuma, dem letzten Herrscher des mexikanischen Reiches Anahuac, ein sich auf mehrere Millionen Pfund belaufendes Kakao-Lager vor. Auch in Costarica galten nach den Berichten Alexander v. Humboldts die Kakao-Bohnen als Münze. Auf Sainte-Croix pflanzte 1649 ein Engländer den ersten Kakaostamm als Lustbaum in seinem Garten, auf Martinique richtete 1660 ein Jude, Benjamin, die erste Kakao-Plantage ein, die aber 1727 durch einen Orkan vollständig zerstört wurde. Venezuela führte um 1700 bereits 1500 hl Kakao-Bohnen aus.

Die damalige Bereitung des Kakao-Getränkes war von der heutigen wesentlich verschieden. Die Azteken nahmen die Bohnen aus der Kakao-Gurke heraus, säuberten sie oberflächlich und vergruben sie in die Erde, bis das anhängende Fruchtfleisch völlig abgefault war (eine veraltete Art des »Rottens«). Die Bohnen wurden geröstet, fein gestoßen und mit Maismehl, Vanille und Cayenne-Pfeffer vermischt. Diese Mischung, die von den Wohlhabenden auch mit Honig versetzt wurde, rührte man mit kaltem Wasser an. Die Bereitung mit warmem Wasser führten erst die Spanier ein. Das dickflüssige Getränk nannte man Chocolatl (*choco* = schäumen, *atl* = Wasser). Lange Zeit wurde in Europa die Brauchbarkeit dieser kalten Brühe als Nahrungs-Mittel angezweifelt, der Venetianer Benzoni erklärte 1572 das Getränk für Schweine geeigneter als für Menschen. Der Held der Gutzkow'schen Tragödie »Uriel Acosta« (1591—1640) nannte das Kakao-Trinken eine Verirrung des Geschmackes, und holländische Freibeuter, die ein spanisches Schiff plünderten, warfen eine Ladung Kakao als Schafmist über Bord. Bedeutende Reisende und Natur-Forscher sprachen sich abfällig über das neue Getränk aus, während der schwedische Natur-Forscher Karl von Linné (1707—1778) für das Getränk eine besondere Vorliebe hatte und dieser dadurch Ausdruck verlieh, daß er dem Kakaobaum den Gattungs-Namen Theobrama (»Götter-Speise«) verlieh.

Unter den Händen der Spanier verwandelte sich gegen Ende des 16. Jahrhunderts die gepfefferte Gestalt des kalten Chocolatl in ein süßes, warmes Getränk, das in der neuen Form bald Anhänger gewann. Der Florentiner Antonio Carletti brachte 1606 Kakao aus Westindien nach Italien und stellte zuerst Schokolade her; von hier aus gelangte letztere nach England und Deutschland. Im Jahre 1609 machte der Kreole Juan de Cardenos in Mexiko das ganze Verfahren bei der Schokolade-Erzeugung in einer eigenen Schrift bekannt. Anna von Österreich brachte bei ihrer Vermählung mit Ludwig XIII. die Schokolade nach Frankreich.

Unter Ludwig XIV. gestaltete sich das Schokoladen-Monopol für seinen Inhaber Chaillou, einen Beamten aus dem Gefolge Maria Theresias, zu einer Quelle des Reichtums, bis es gegen Ende des 17. Jahrhunderts durch Errichtung inländischer Fabriken hinfällig wurde. In England wurde die erste Schokoladen-Schenke 1667 eröffnet, zwölf Jahre später trat der Leibarzt des Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg, Cornelius Bontekoe[1]), für das braune Getränk in Deutschland ein, wo es schon 1644, doch erfolglos, durch eine kleine, in Nürnberg erschienene Schrift empfohlen worden war.

Der Kakaobaum erreicht eine Höhe von 10 bis 15 m und wird 25 bis 30 cm stark. Er fängt im fünften oder sechsten Jahre an zu tragen und bleibt etwa 30 Jahre nutzbar; im zwölften Jahr erreicht der Baum seine Vollkraft. Die Frucht hat sich in fünf bis sechs Monaten entwickelt, ist im Durchschnitt 13 bis 20 cm lang und 7 bis 9 cm dick, von der Gestalt einer kantigen Gurke oder Melone mit zehn hervorspringenden Rippen und lederartiger Schale, die je nach Spielart rot, grün oder gelb gefärbt ist. Im Innern ist die Frucht fünffächerig. Unter der dicken Schale liegen, eingebettet in ein rosafarbiges, saftiges, angenehm säuerliches Mark, die bohnenartigen Samen (Kakao-Bohnen), 50 bis 80 in einer Frucht. Der Baum trägt das ganze Jahr hindurch Früchte; alle vierzehn Tage werden die reif gewordenen abgesucht, doch spricht man im Handel von zwei Haupternten, die beide in die Zeit der Sonnen-Wende fallen. Die Jahres-Ernte eines ausgewachsenen Kakao-Baumes beträgt durchschnittlich 1 bis $1^1/_2$ kg Bohnen. Die aus der Frucht entnommenen Samen der feineren Sorten werden vor dem Trockenen einem Gärungs-Prozeß unterworfen (gerottet, *to rot* = gären lassen). Zu diesem Zwecke werden die von anhängendem Mus möglichst befreiten Bohnen in Holz- oder Steintröge gethan, welche oben bedeckt und beschwert und unten mit Abzugs-Öffnungen für die Feuchtigkeit versehen sind. Hier wird während 24 bis 30 Stunden das noch anhängende Fruchtfleisch durch Gärung zerstört und verflüssigt (diese weinsäuerliche Flüssigkeit wird durch Destillation zu Branntwein verarbeitet). Ferner verlieren die Bohnen einen Teil ihrer Bitterkeit und den krautartig herben Geschmack, sowie ihre Keimkraft, wodurch die Lagerfähigkeit wesentlich erhöht wird. Alter gerotteter Kakao unterscheidet sich von dem ungerotteten durch dunklere Farbe, milderen Geschmack und mattes, erdiges Äußere. Mangelhaft gegärte Bohnen und geringere Spielarten werden oft mit roter Erde gefärbt oder gethont *(clayed)*.

Die Handels-Sorten werden größtenteils nach den Namen der Ausfuhr-Häfen unterschieden. Gerottet erscheinen im Handel die verschiedenen Sorten von Venezuela, Ecuador, Britisch- und Holländisch-Guayana, Mexiko und Kolumbien, der brasilianische nur zum Teil. Ungerottet kommen in den Handel der westindische und mittelamerikanische und der von Französisch-Guayana. Die wichtigsten Handels-Sorten sind: Puerto-Cabello (Venezuela), Caracas (Chuao, Choroni, Ocumare de la costa, Rio Chico); Maracaibo, Carupano, Capaya, Rio Caribe; aus Ecuador: Guayaquil, ordinär, Ariba-Guayaquil, Esmeraldas. Unter den Sorten von Britisch- und Holländisch-Guayana sind hervorzuheben: Berbice, Essequibo, Surinam, von Französisch-Guayana der Cayenne-Kakao. Der Soconusco-Kakao von der gleichnamigen südmexikanischen Stadt gilt als die vorzüglichste Kakao-Sorte. Ungerottete brasilianische Kakaos sind: Bahia, Maranhon oder Maragnon, Para; Rio-Kakao ist eine großbohnige Sorte. Angostura und Petraza sind kolumbische Sorten. Von dem Insel-Kakao sind zu erwähnen: St.-Domingo, Martinique und Trinidad. Von den afrikanischen Sorten gilt St.-Thomé als die beste. Im Jahre 1889 kam auch der erste Kakao aus der deutschen Kolonie Kamerun nach Europa.

Was die Größe der Kakao-Produktion anbelangt, so ist Ecuador das wichtigste Kulturland. Die Insel Trinidad, deren Kakao gegenwärtig für den besten gilt, tritt an die zweite Stelle, ihr reihen sich an Venezuela, Brasilien, Mexiko, Grenada, Martinique, St. Vincent und Nachbar-Inseln, Guadeloupe, Santa-Lucia, Celebes, Dominica, Französisch-Guayana, Jamaika usw.

Zum Gebrauch werden die Kakao-Bohnen gleich dem Kaffee geröstet und sodann unter Entfernung der Schalen auf Maschinen in grobe Stücke gebrochen. Durch mechanische Bearbeitung zwischen innen mit Dampf erwärmten Granit-Walzen werden die gebrochenen Bohnen in eine feine halbflüssige Masse ver-

[1]) Cornelius Bontekoe, sonst Decker genannt, ein holländischer Arzt, war zu Alckmar 1646 oder 1647 geboren und erhielt, weil sein Vater, Gerhard Joh. Decker, eine buntscheckige Kuh in dem Schilde seines Hauses führte, den Zunamen Bontekoe; er starb 1685 zu Berlin durch einen Sturz die Treppe hinunter.

wandelt, welche, in Formen gegossen und beim Erkalten erstarrend, die Kakao-Masse des Handels bildet. Die Hülsen der Kakao-Bohnen werden gemahlen als Kakao-Thee verkauft und geben wegen ihres Gehaltes an Theobromin ein anregendes, aber nicht besonders beliebtes Getränk. Die Hauptverwendung des Kakao ist die zu Schokolade. Unter Schokolade versteht man ein Gemisch von Kakao und Zucker mit oder ohne Zusatz von Gewürz oder Arznei-Stoffen.

Wie steht es nun mit dem Nährwert des Kakaos, bez. der Schokolade? Schon im 17. Jahrhundert wußte man, daß der Kakao wirklichen Nährwert besitze; von Fanatikern wurde damals das neue Getränk eben seines Nährgehaltes wegen als ein fastenwidriges Nahrungs-Mittel verschrieen. Der italienische Kardinal Francesco Maria Brancaccio (gest. 1675) erklärte die Schokolade ausdrücklich für ein Nahrungs-Mittel, dessen Genuß mit dem Fasten-Gebote unvereinbar sei. Der Wiener Arzt Joh. Franz Rauch bezeichnete in seiner 1722 erschienenen Abhandlung »Von der Luft und den Nahrungs-Mitteln« die Schokolade als die Ursache aller Schäden und Laster. Durch seinen Gehalt an Eiweiß-Körpern ist der Kakao ein gar nicht zu unterschätzendes Nahrungs-Mittel, »die Milch der Greise«, wie ihn Baron Vaerst nannte, während er dem Theobromin, einem dem Kaffeïn ähnlichen Alkaloid, seine nervenbelebende Wirkung verdankt. Fast die Hälfte der Kernmasse bildet ein Öl oder Fett, welches als Kakao-Butter in den Handel kommt. Dieses Fett macht den Kakao für manchen Magen schwer verdaulich; es wird deshalb entölte Kakao-Masse oder Kakao-Pulver bereitet, d. h. zur Ausscheidung des Fettes werden die gerösteten und gepulverten Bohnen heiß gepreßt. Man gewinnt so die oben erwähnte Kakao-Butter, die zu feinen Pomaden, Salben und Seifen verwendet wird.

Cacao. — Kakao. — Cocoa.

Cacao à la crème fouettée.	Kakao mit Schlagsahne.	Cocoa w. whipped cream.
— *à l'eau.*	— mit Wasser.	— with water.
— *au lait.*	— mit Milch.	— with milk.
— *aux oeufs.*	— mit Ei.	— with egg.
— *au vin.*	— mit Wein.	— with wine.

Eichel-Kakao.	Hafermalz-Kakao (Hartwig & Vogel).	Pepton[1])-Kakao m. Zucker.
Fleisch-Kakao (J. & C. Blooker, Amsterdam).	Kemmerichs Kakao.	„ m. Saccharin.
Ravensberger Hafer-K.	Malto-Leguminosen-K.	Saccharin[2])-Kakao (Sprüngli & Sohn, Zürich).
Dunn & Hewett's Iceland moss cocoa (Pentonville, London).	Nährsalz-Kakao (Dr. Lahmann, Dresden).	Schönfelder Nähr-Kakao.
	Nelken-Kakao.	Vanille-Kakao.
		Zimt-Kakao.

Chocolat. — Schokolade. — Chocolate.

Chocolat à la crème.	Schaum-Schokolade.	Cream chocolate.
— *à la crème fouettée.*	Schokolade mit Schlagsahne.	Chocolate with whipped cream.
— *à l'eau.*	— mit Wasser.	— with water.
— *glacé* (vergl. S. 1331 im I. Teil).	Gefrorene Schokolade.	Iced chocolate.
— *au lait.*	Milch-Schokolade.	Chocolate with milk.
— *aux oeufs.*	Schokolade mit Ei.	— with egg.
— *à la russe.*	Russische Schokolade.	Russian chocolate.
— *au vin.*	Wein-Schokolade.	Chocolate with wine.

[1]) Peptone sind stickstoffhaltige Substanzen, welche bei der Verdauung durch den saueren Magensaft und durch das Ferment der Bauchspeicheldrüse (Pankreas) aus Eiweiß-Körpern gebildet werden. Künstliche Fleischpeptone dienen als Nahrungs-Mittel bei gestörter Verdauung.

[2]) Saccharin, ein 1879 von Fahlberg entdeckter und seit 1886 fabrikmäßig von der Firma *Fahlberg, List & Co.* in Salbke-Westerhüsen a. d. Elbe, sowie jetzt auch in Radebeul bei Dresden hergestellter Körper. Dieses aus dem Steinkohlenteer gewonnene chemische Präparat, auch Steinkohlen- oder Kohlen-Zucker genannt, ist der süßeste aller bekannten Körper, da er den Zucker etwa 300 mal an Süßigkeit übertrifft. Das Saccharin bildet ein weißes, schwer in Wasser, leicht in Alkohol und Äther lösliches Pulver; es dient als Ersatz des Zuckers für Diabetiker, da es den Organismus unverändert passiert. Seine Hauptverwendung aber findet das Saccharin in der Brauerei, Likör-, Limonaden-, Mineralwasser-Fabrikation, in der Fruchtkonserven-Fabrikation, Bäckerei, Konditorei usw. Meist kommt es in Tablettenform in den Handel.

Ambra-Schokolade.
China-Sch. (mit China-Rinde).
Eichel-Schokolade.
Eisen-Sch. (mit Jodeisen).
Fleisch-Schokolade (J. & C. Blooker, Amsterdam).
Gesundheits-Schokolade (einfache nur aus Kakao-Masse und Zucker bereitete Schokolade).
Gewürz- und Vanille-Schokolade (mit Zucker und Gewürzen bereitet).
Gianduja (Nuß-Schokolade).
Kalmus-Schokolade.
Kastanien-Schokolade.
Kola[1])-Schokolade.
Malz-Schokolade.
Moos-Schokolade.
Nährsalz-Schokolade (Dr. Lahmann, Dresden).
Nuß-Schokolade.
Orangen-Schokolade.
Osmazom[2])-Schokolade.
Pepton-Schokolade.
Schokolade mit Rizinusöl.
Weiße Sch. mit Salep.
Vanille-Schokolade.

Bezugs-Quellen für Kakaos und Schokoladen.

Alla, A.-G., Berlin.
Fernand Artigues, Bordeaux (Frankreich).
C. F. Baille, Hamburg und Guayaquil.
W. Baker&Co., Dorchester, Mass. (Ver. St. von Nordam.)
Barmeier & Flachmann, Herford.
Bendsdorp & Co., Amsterdam.
Rob. Berger, Pößneck i/Th. (»Germania-Kakao«).
Bethge & Jordan, Magdeburg.
J.&C. Blooker, Amsterdam.
O. Bocklitz, Berlin.
Carl Booch, Halle a/S.
J. H. Branscheidt, Düsseldorf.
Joh. Bringmann, München.
Cadbury Bros., Bourneville, Birmingham (England).
Grande Chocolaterie du Centre Bouchet & Cie., Royat (Frankreich).
Compagnie française, Strasbourg.
Fr. David Söhne, Halle a/S.
Otto Dingel, Magdeburg.
Droulers fils, Fresnes (Frankreich).
Gebr. Eichberg, Darmstadt.
P. Eudel & A. Larrey, Paris.
Jean Fasbender, Köln.
P. F. Feldhaus, Neuss a/Rh.
Felix & Sarotti, Berlin.
Wilh. Felsche, Leipzig.
Erste Frankfurter Brenten-Fabrik, Heinr. Kurtz, Frankfurt a/M.
C. L. Friederichs, Rostock.
Fry (Fry's pure concentrated cocoa; England).
Fullié & Co. (Fabr. »La India«), Caracas.
P. W. Gaedke, Hamburg.
C. G. Gaudig Nachf., Leipzig.
Herm. de Giorgi, Essen.
Gebr. de Giorgi, Frankfurt a/M., (gegr. 1778.)
J. D. Gross, Berlin.
H. Gülich & Sohn, Köln.
Franz Günther, Speyer.
Hachez & Co., Bremen.
Hannoversche Marzipan-u. Zuckerwaaren-Fabrik Steiner & Cropp, Hannover.
Heinrich Häberlein, Nürnberg.
Van Haeften (Holland).
Theodor Haeutle, München.
Hartwig & Vogel, Dresden (»Kakao-Vero«).
Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg.
T. J. Heddinga, Norden.
Ad. Hedinger, Stuttgart.
Heinrich, Dresden.
Hewel & Veithen, Köln.
Gustav Hicke, Dresden.
Theod. Hildebrand & Sohn, Berlin.
Gebr. Hillers, Gräfrath-Flachsberg.
Hoffmann & Tiede, Berlin.
C. J. van Houten & Zoon, Weesp.
H. v. Hövell, Berlin.
A. Huster & Co., Hannover.
Gebr. Jentzsch, Dresden.
H. de Jong, Amsterdam.
Jordan&Timaeus, Dresden.
S. Kantorowicz, Posen.
Karstel (Holland).
C. R. Käßmodel, Leipzig.
Emil Keit Nchf., Dresden.
E. Kleefeld, Hannover.
Knape & Würk, Leipzig.
Kohler (Schweiz).
A. Krantz Nchf., Halle a/S.
Y. G. Kynast, Dresden.
Jos. Küfferle & Co., Wien.
Landré, Berlin.
A. Leppien, Berlin.
Eginhard Lippold, Dresden.
Lobeck & Co., Dresden.
Louit Frères & Cie., Bordeaux.
Maestrani (Italien).
Mäther & Co., Berlin.
F. Marquis, Paris.
Ch. Martel, Nantes.
André Mauxion, Berlin.
H. Memminger, Frankfurt a/M.
Émile Menier, Paris.
R. Mertens & Co., Magdeburg.
Barthel Mertens & Co., Mülheim a/Rh.
F. G. Metzger, Nürnberg.
Ferd. Frz. Meyer, Dresden.
Moser.
Bernh. Most, Halle a/S.
Müller & Weichsel Nachfl., Magdeburg.
Neugebaur & Lohmann, Emmerich a/Rh.
Eugen Ochs, Frankfurt a/M.
F. A. Oehler, Zeitz.
Peikert & Co., Wernigerode a/H.

---

[1]) Kola-Nüsse, Guru-Nüsse sind die Samen der *Sterculia acuminata* aus der deutschen Kolonie Kamerun und deren Hinterländern; sie enthalten neben kleinen Mengen Theobromin 2,5 bis 3% Kaffeïn, nur wenig Fett, aber ein Drittel ihres Gewichts Stärke.

[2]) Osmazom (vom griech. *osme* »Geruch« und *zomós* »Fleischbrühe«), eine Art Fleischextrakt.

C. C. Petzold & Aulhorn, Dresden.
Oswald Püschel, Breslau.
Reese & Wichmann, Hamburg.
Carl Friedrich Reichelt, Dresden.
Reinhardt & Co., Magdeburg.
F. O. Richter, Leipzig-Neuschleußig.
F. Ad. Richter & Co., Rudolstadt.
Riedel & Engelmann, Dresden-Plauen.
Riquet & Co., Leipzig; gegr. 1745.
F. H. A. Ronnenberg, Wernigerode a/Harz.
Carl Rottenhöfer, München.
De Roever & Speck, Frankfurt a/M.
H. J. Rowntree & Co., York, England (»Elect cocoa«).
Otto Rüger, Dresden-Lockwitzgrund.
Saintoin & Cie., Orléans.
F. Sarotti, Berlin.
W. Sawade, Berlin.
L. Schaal & Co., Strassburg i E.
George Schmidt & Co., Braunschweig.
Schossig&Haugk, Dresden.
Carl Schultz & Co., Ludwigslust.
Schwarz & Grosse, Leipzig.
Richard Selbmann, Dresden.
Franz Sobtzick, Ratibor.
B. Sprengel & Co., Hannover.
D. Sprüngli & Sohn, Zürich.
Staengel&Ziller, Stuttgart.
Emil Staudigel, Dresden.
Gebr. Stollwerck, Köln.
Senez-Sturbelle, Brüssel.
Ph. Suchard, Neuchâtel (Schweiz).
Michele Talmone, Torino (Italien).
Gust. Teubner, Niederhäßlich b/Dresden.
Thelen-Krämer, Köln.
Thiele & Holzhause, Barleben.
Thomas & Borsdorff Nchf., Breslau.
Carl Tornow, Halle a/S.
Törsleff & Elley, Flensburg.
L. Tual-Salmon, Nantes.
Türk & Pabst, Frankfurt a/M.
Vereinigte Fabriken Moser-Roth, Stuttgart.
Joh. Phil. Wagner & Co., Mainz.
Gebr. Waldbaur, Stuttgart.
Emanuel Weinberg, Herford.
Gebr. Weise, Frankfurt a/O.
Werckmeister & Retzdorff, Berlin.
Joh. Friedr. Wesche, Hasserode-Wernigerode.
F. W. Wesenberg, Berlin.
Paul Wesenberg Sohn, Berlin.
Stephen F. Whitman & Son, Philadelphia (Instantaneous chocolate).
Wittekop & Co., Braunschweig.
W. F. Wucherer & Co., Würzburg.
Zschimmer & Witzsch Chemnitz.

IX. Abschnitt.

Internationales Weinlexikon,

enthaltend

sämtliche Weine der Erde,

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet.

☛ *Die hinter den Weinnamen befindlichen Zahlen zeigen die Seiten an, auf denen die betreffenden Weine nebst näheren Erklärungen usw. im I. Abschnitt (»Weine nach Ländern geordnet«) aufgeführt sind.*

AadorferEttenhäuser.1807.
Aarauer. 1803.
Abacoer. 1552.
Ab(a)i. 1539.
Abajoer. 1152.
Abassas. 1794.
Abbadiaer. 1724.
L'Abbaye. Vertheuil. 1645.
Ch.-l'Abbaye-de-Bonlieu. Ste.-Eulalie. 1693.
Domaine de l'Abbaye-de-Faize. 1668.
Domaine de l'Abbaye de l'Isle. 1645.
Abbazziaer (Volosca). 1746.
Chât.-Abbé-Gorsse. 1645.
Château-Abel-Laurent. Margaux. 1645.
Chât.-Abiet. Cissac. 1645.
Les Abimes (Wein auf d. franz. Insel Guadeloupe).
Ablois-St.-Martin. 1611.
Ábonyer (Zemplén). 1763.
Ábrahámer (Zala). 1763.
Ábrahámsberger. 1763.
Abrauer (Schw. Meer). 1802.
A'Abrit. 1684.
Absdorfer (Krems). 1738.
Abtsdorfer. 1785.
Abzac. 1684.
Achaia Malvasier. 1719.
Achaier. 1719.
Achalzycher. 1556.
Acherner. 1564.
Achilles. 1719.
Achkarrener. 1564.
Achuria. 1719.
Acquapendente. 1728.
Acquarica. 1729.
Acquaviva. 1729.
Acqui. 1723.
Acri (Cosenza). 1730.
Acs (Komárom). 1763.
Acsa (Weißenburg). 1763.
Acsáder (Veszprém). 1763
Ács-Teszér. 1763.
Aczél. 1785.
Adámoser. 1785.
Adams Pik. 1557.
Adánder (Somogy) 1763.
Adaševci (Syrmien). 1789.
Adelaider. 1560. [1744.]
Adelsberger Postojna.]
Adernoer (Catania). 1732.
Adjalescher. 1556.
Adlerberger. 1763.
Adlerklaaer. 1738.
Adlisweiler. 1810.
Admonter (Liezen). 1742.
Adolzfurther. 1597.
Adolzhäuser. 1597.
Adonyer. 1763.
Adrianopeler. 1819.
Affaltracher. 1597. 1600.
Affeltrangener. 1807.
Affenthaler. 1564.
Affolterner. 1810.
Affreville. 1539.
Afragola. 1731.
Agadicser. 1763.
Agamemnon. 1719.
Agárder (Nógrád). 1763.
Agde. 1711.
Agen (Agénois). 1708.
Agfalvaer. 1763.
Aggsbacher (Krems). 1738.
Agios-Georgios. 1719.
Aglianico. 1731.
Agosta (Siracusa). 1732.
Agraer. 1555.
Agramer. 1789.
Agresto. 1723.
Agriser (Arad). 1763.
Agritiusberger. 1580.
Aguedaer (Aveiro). 1794.
Agulinitsaer. 1719.
Agyia. 1719.
Ahäuser. 1564.
Ahmed Ben Ali. 1539.
Ahoer (Bars). 1763.
Ahrbleichart. 1577.
Ahrblümchen. 1577.
Ahrburgunder. 1577.
Ahrenfelser. 1582.
Ahrweiler. 1577.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1577.)
Ahrweißer. 1577.
Aichacher. 1569.
Aichegger. 1742.
Aichelberger. 1597. 1600.
Aidone (Caltanisetta). 1732.
Aigener (Baden). 1738.
Aigle. 1808.
Aiglepierre. 1637.
Aigrefeuille-d'Aulnis. 1640.
Aiguamurcia. 1816.
Aigues-Vives. 1710.
Château-d'Aiguille. 1668.
Aiguille-couronnée. 1713.
Aillan cru Luzon. 1645.
Aillas. 1664.
Ailringener. 1597.
Ain-Tédelès. 1539.
Ainzon (Saragossa). 1814.
Aire-la-Ville. 1804.
Airole (P. Maurizio). 1725.
Airuno (Como). 1724.
Airvault. 1639.
Aiton. 1715.
Aix-les-Bains. 1715.
Aixe-sur-Vienne. 1641.
Ajaccioer. 1716.
Aj-Danilj siehe Oidanil.
Ajkaer (Veszprém). 1763.
Ajnácsköer (Gömör). 1763.

Akaer (Veszprém). 1763.
Akalier (Zala). 1763.
Akkermanski. 1800.
Aklier (Ugocsa). 1763.
Akoler (Baranya). 1763.
Ákosfalvaer. 1785.
Akrokorinthos. 1719.
Ala. 1750.
Alacskaer (Borsod). 1763.
Château-Alacska. 1763.
Alais. 1710.
Alandroal, Landroal. 1794.
Alavaer. 1815.
Alaziĉer (Melnik). 1753.
Alba (Cuneo). 1723.
Albacete. 1817.
Alba Flor. 1818.
Albanaer. 1726.
Albanelloer. 1732.
Albaner. 1722.
Albanoer. 1728.
Albas. 1709.
Albeins. 1749.
Albengaer (Genova). 1725.
Alberndorfer. 1738.
Albersbacher. 1564.
Albersweiler. 1569.
Alberti (Pest). 1763.
Château-les-Alberts. 1686.
Albier. 1711.
Albilloer. 1816.
Albiñanaer. 1816.
Albissolaer (Genova). 1725.
Albonaer. 1746.
Albuñoler (Granada). 1814.
Albury. 1559.
Alcala-la-Real (Jaen). 1814.
Alcamoer (Trappani). 1732.
Alcanarer. 1816.
Alcantaraer. 1732.
Alcobaçaer (Leiria). 1794.
Alcsuther (Fejér). 1763.
Al-Debröer (Heves). 1763.
Aldegunder. 1578.
Aldenoer. 1750.
Aleatico. 1727. 1729.
Alella (Barcelona). 1816.
Alemquer (Lissabon). 1794.
Alemtejo. 1794.
Alénya. 1715.
Alessandriaer. 1723.
Alessanoer. 1729.
Alexandrina Muscat. 1560.
Alexandrowatzer. 1812.
Alexinatzer. 1812.
Alezio. 1729.
Alfer. 1578.
Alfölder Sandwein. 1763.
Alforja. 1816.
Algajola. 1716.
Algarve. 1794.
Alger. 1539.
Alghero (Sassari). 1734.
Algunder. 1749.
Algyógyer. 1785.
Alhauer (Vas). 1763.
Alia (Palermo). 1732.
Alibunárer. 1763.
Alicante Alaque. 1818.
— Fondillon.
Alijó (Villa Real). 1794.
Aliminusa (Palermo). 1732.
Alió. 1816.
Ch.-d'Alis. Brannens. 1664.
Aliso. 1547. 1794.
Alix les Carrières. 1634.
— le Fourmet.
Aljarafe. 1814.
Aljoser. 1763.
Alkassarer. 1541.
Allaire. 1613.
Allaman (la Côte). 1808.
Allan. 1643.
Allander (Baden). 1738.
Les Allants. 1689.
Les Allards. Salignac. 1684.
Allassac. 1641.
Allauch. 1713.
L'Allemagne. 1645.
Allensbacher. 1564.
Allerand. 1611.
Allerey. 1628.
Allerheiliger. 1742.
Allonnes. 1613.
Ally. 1642.
Alma. 1801.
Almada. 1794.
Almádier (Veszprém). 1763.
Almagro. 1816.
Almágyer (Gömör). 1763.
Almahadiah. 1541.
Almakeréker. 1785.
Almamelléker. 1763.
Almáser. 1763.
Almás-Tó (Pest). 1763.
Almeidaer (Guarda). 1794.
Almeirimer. 1794.
Almener. 1785.
Almissaer. 1760.
Almonte (Huelva). 1814.
Almoster. 1816.
Almricher. 1603. 1606.
L'Alouette. Pessac. 1658.
L'Alouette-Beychet. St.-Émilion. 1668.
Aloxe-Corton. 1615/16.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1615/16.)
Alpárer (Bihar). 1763.
Alsecker. 1738.
Alsenzer (Nahe-Wein).
Alsfelder. 1574.
Alsheimer. 1574.
Alsó-Almás (Hont). 1763.
Alsó-Bajomer. 1785.
Alsó-Baloger. 1763.
Alsó-Bodonyer. 1763.
Alsó-Boldáder. 1763.
Alsó-Dabaser (Pest). 1763.
Alsó-Dernaer. 1763.
Alsó-Dörgicser (Zala). 1763.
Alsó-Eörser. 1763.
Alsó-Fegyverneker. 1763.
Alsó-Gálder. 1785.
Alsó-Gallaer. 1763.
Alsó-Goloper. 1763.
Alsó-Hahóter (Zala). 1763.
Alsó-Homoróder. 1763.
Alsó-Illmiczer. 1763.
Alsó-Józsaer (Hajdu). 1763.
Alsó-Kápolnaer. 1785.
Alsó-Koviler. 1763.
Alsó-Lendvaer. 1763.
Alsó-Ludányer. 1763.
Alsó-Lugoser. 1763.
Alsó-Nánaer (Tolna). 1763.
Alsó-Némedier (Pest). 1763.
Alsó-Novajer. 1763.
Alsó-Nyéker (Hont). 1763.
Alsó-Páhoker (Zala). 1763.
Alsó-Palojtaer (Hont). 1763.
Alsó-Péler (Bars). 1763.
Alsó-Petényer. 1763.
Alsó-Prandorfer. 1763.
Alsó-Rajker (Zala). 1763.
Alsó-Rakonczaer. 1763.
Alsó-Rakser (Vas). 1763.
Alsó-Sáper (Nógrád). 1763.
Alsó-Segesder. 1763.
Alsó-Szécsényke. 1763.
Alsó-Szemeréder. 1763.
Alsó-Szilváser. 1785.
Alsó-Szölöser. 1763.
Alsó-Szuhaer. 1763.
Alsó-Vadászer. 1763.
Alsó-Zsemberer. 1763.
Alsterweiler. 1569.
Altafulla. 1816.
Altamura. 1729.
Altdorfer 1564.
Altenahrer. 1577.
Altenbacher. 1742.
Altenbamberger (Nahe-Wein).
Altenberger. 1564. 1582. 1595. 1738. 1742.
Altenburger. 1577.
Altendorfer. 1742.
Altenhainer. 1582. 1595.
Altenhäuser. 1742.
Altenwörther. 1738.
Althäuser. 1597.
Althirschsteiner. 1604.
Altkarber. 1602. 1607.
Altkrautheimer. 1597.
Alt-Lichtenwarther. 1738.
Altnauer Lothhalde. 1807.
— Rindhof.
Alt-Orschowaer. 1763.
Altstettener. 1810.

Altsträßer. 1742.
Altthanner. 1572.
Alty. 1693.
Alupkaer. 1801.
Aluschtaer. 1801.
Aluze. 1628.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1628.)
Alvações do Corgo. 1794.
Alvincz. 1785.
Alzenauer. 1567.
Alzeyer. 1574.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1574.)
Amarante. 1794.
Amarena. 1727. 1732.
Amares. 1794.
Amarpurai. 1561.
Ambarès. 1693.
Ambato. 1549.
Ambaud. Salignac. 1684.
Ambelakia(Jannina). 1819.
Ambérieu-en-Bougey. 1638.
Ambès. 1693.
Ambierle 1642.
Ambleville. 1641.
Amboise. 1614.
Ambonay. 1611.
Ambrakiaer. 1719.
Ambrières. 1613.
Ambrois. Montagne. 1668.
Ch.-des-Ambroises. 1646.
Ameiser(Mistelbach). 1738.
L'Amélie. Soulac. 1646.
Amelin. 1692.
Ameugny. 1628.
Amlikoner. 1807.
Ammerschweier. 1572.
Amodos. 1719.
Amorgos. 1719.
Ampolla. 1816.
Ampupuano (Siena). 1727.
Ampurdan (Gerona). 1816.
Amstettener. 1738.
Amthofener. 1742.
Anadia (Aveiro). 1794.
Anaheimer. 1547.
Anapaer. 1802.
Ancenis. 1613.
Ancerville. 1612.
Ancey. 1616.
Ancèze. Camblanes. 1697.
Andard. 1613.
Andeler. 1578.
Andelfinger. 1810.
Andernacher 1582. 1596.
Chât.-des-Andiottes. 1686.
Andlauer. 1573.
Andocser (Somogy). 1763.
Andóder (Nyitra). 1763.
Andornaker(Borsod). 1763.
Andräer. 1749.
Andráshidaer (Zala). 1763.
Andrenzener. 1742.
Andresyer. 1610.
André-Vinsot. 1700.
Andriaer. 1729.
Andrianer. 1749.
Andrisse-Haut-Bernède Beautiran. 1660.
Andron. 1646. 1700.
Domaine Andron. 1646.
Les Androns. Lansac. 1689.
Androser. 1552. 1719.
Andrusa. 1719.
Andujar (Jaen). 1814.
Anduze. 1710.
Cru Aney. Cussac. 1646.
Angaud. Baurech. 1697.
Angé. 1614.
Angelica. 1547.
Angerner (Krems). 1738.
Angers. 1613.
Anglade. 1688.
Ch.-d'Anglade. 1679. 1714.
Château-Anglars. 1709.
Anglefort. 1638.
Anglet. 1713.
Vinho Anglico. 1794.
Château-d'Angludet. 1646.
Angra. 1542.
L'Angronne. 1693.
Anguieux. Fronsac. 1680.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1680.)
Château-d'Anice. 1660.
Anières. 1804.
Anières-Chéverens. 1804.
Ankensteiner. 1742.
Anlezy. 1640.
Annay. 1626.
Les Annereaux. 1668.
Annone (Como). 1724.
Annweiler. 1569.
Anould. 1612.
Anse. 1634.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1634.)
Anseillan. Pauillac. 1646.
Ansonica (Grosseto). 1727.
Antalfaer. 1763.
Antalfalvaer(Gömör). 1763.
Antananarivo. 1544.
Antello (Firenze). 1727.
Anthosmias. 1719.
Château-d'Antichan. 1693.
Antignana. 1746.
Antigoni. 1820.
Antigua. 1542.
Antiparos. 1719.
Antipaxos. 1720.
Antoigné. 1613.
Antomboka. 1544.
Château-d'Antonne. 1693.
Antras. 1708.
Aostaer (Torino). 1723.
Apagyer (Szabolcs). 1764.
Apahegyer(Szatmár). 1764.
Aparer (Tolna). 1764.
Apateleker. 1764.
Apátier (Nógrád). 1764.
Apatiner. 1764.
Apchon. 1642.
Apczer (Heves). 1764.
Apfelbacher 1597.
Apolder. 1785.
Apostager (Pest). 1764.
Appelles. St.-André-et-Appelles. 1675.
Apremont. 1715.
Apremont-la-Forêt. 1612.
Apricale. 1725.
Aquila. 1728.
Aquilega. 1745.
Arabi. 1582.
Arachova. 1720.
Arácser (Zala). 1764.
Arad. 1764.
Aradeo. 1729.
Arancio (Etna). 1732.
Aranda de Duero. 1816.
Aranho. 1550.
Aranjuez (Madrid). 1816.
Aranyáger (Arad). 1764.
Aranyoder (Zala). 1764.
Aranyos (Heves). 1764.
Aranyos-Lóna. 1785.
Aranyos-Marót. 1764.
Aranyos-Medgyes. 1764.
Arauca. 1550.
Arauco. 1550.
Arbacher. 1577.
Château-d'Arbanats. 1660.
Arbe. 1760.
Arbegener. 1785.
Arbesbacher. 1738.
Arbis. 1703.
Arblade-le-Haut. 1708.
Arbois. 1637.
Arboner Bildgarten. 1807.
— Frasnacht.
Arbós. 1816.
Arboudeau. 1646.
Arbuissonas. 1634.
Ch.-de-l'Arc. Bonzac. 1683.
Arcambal. 1709.
Arcamont. 1708.
Arces. 1640.
Arcesci (Romanatzi). 1798.
Arch (Gurkfeld). 1744.
Château-d'Arche. 1666.
Ch.-d'Arche-Jardinet. 1703.
Ch.-d'Arche-Vimeney. 1666.
Archlebauer. 1755.
Archshöfer. 1597.
Château-d'Arcins. 1646.
Les Arcins. Latresne. 1697.
Arco. 1750.
Arcos de la Frontera. 1814.
Arcos de Valle de Vez. 1794.
Arcota (Genova). 1725.

Arcy-sur-Cure. 1626.
Ardennes. Illats. 1660.
Ardetzenberger. 1752.
Les Ardillats. 1634/35.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe GG. 1634/35.)
Ardóer (Szilágy). 1764.
Ardon. 1809.
Ardore (Reggio). 1730.
Les Ardouins. 1689.
Arecibo. 1152.
Ares. 1665.
— Machinotte.
Arescher. 1556.
Aretzou. 1819.
Arezzoer. 1727.
Arfeuilles. 1640.
Arganda (Madrid). 1816.
Argelès. 1714.
Argelliers. 1712.
Argences. 1610.
Argens. 1712.
Argentat. 1641.
Argenteuil. 1610.
L'Argentière. 1693. 1710.
Argilaga. 1816.
Argopuro. 1557.
Argos. 1720.
Cru d'Argougnan. 1658.
Ariana. 1555.
Ariano di Puglia. 1731.
Arinto. 1794.
Ariusia. 1720.
Arizzona (Novara). 1723.
Château-d'Arlac. 1658.
Arles. 1713.
Arlóer (Borsod). 1764.
Armamarer (Vizeu). 1794.
Armand-Guilhem. 1680.
Armous-et-Cau. 1708.
Armsheimer. 1574.
Les Arnadeaux. 1675.
Arnas. 1635.
Chât.-Arnaud-Blanc. 1646.
Arnaud-Boucher. 1680.
Arnaud-Jouan. 1700.
Arnaud-Petit. Baron. 1677.
Les Arnauds. 1689.
Arnauld. Arcins. 1646.
Arnaussan. Cussac. 1646.
Arnauton. 1666. 1680.
Arnaville. 1612.
Arnbacher. 1597.
Arnedo (Logroño). 1816.
Arnesano. 1729.
Arnex. 1808.
Arnfelser. 1742.
Arnstädter. 1606.
Arnsteiner. 1567.
Château-Arnut. 1658.
Arolaer (Novara). 1723.
Aromas. 1637.
Les Arouches. 1697.
Arouille. 1707.
Chât.-Arpaillan. 1677.
Arrançon. 1666.
Arrancy. 1609.
Château-des-Arras. 1684.
Arrecife. 1542.
Les Arrestieux. 1646.
Château-Arriailh. 1668.
Arriba. 1152.
Les Arricauds. 1660.
Chât.-des-Arrieux. 1666.
Les Arrocs. 1709.
Cru des Arrocs. 1666.
Arros. 1713.
Château-l'Arrosée. 1668.
Arrouch. Pompignac. 1697.
Les Arroudeys. 1664.
Arrougeys. Landiras. 1661.
Arroze. Landiras. 1661.
Arruda (Lissabon). 1794.
Ars. 1573.
Ars-sur-Formans. 1638.
Arsac. St.-Selve. 1661.
Château-d'Arsac. 1646.
Arsinoë. 1539.
Les Arsures. 1637.
Arta. 1720. 1818. 1819.
Artakier. 1819.
Artannes. 1614.
Arteker. 1801.
Arthezé. 1613.
Arthon-en-Retz. 1613.
Artigues. 1646. 1661. 1668. 1693.
Ch.-d'Artigues. 1676. 1693.
Artiguillon. 1646.
Artimino. 1727.
Arveyres. 1679.
Arvouet. Montagne. 1668.
Arzheimer. 1582.
— Kreuzberg. 1596.
Aschaffenb. Pompejaner. } [1567.
Äschauer. 1741. }
Äschgrisler. 1572.
Äschi. 1804.
Ascianella (Siena). 1727.
Ascó. 1816.
Ascoli-Piceno. 1726.
Ascona. 1806.
Asir. 1554.
Askeri. 1555.
Aslan. 1819.
Asnières. 1641.
Asparner. 1738.
Asperger. 1597. 1600.
Asperglener. 1597. 1600.
Aspisheimer. 1574.
Asques. 1680.
Assi-Ben-Okba. 1539.
Aßmannshäuser. 1582/83. 1591/92.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe GG. 1582/83 und 1591/92.)
Assoro (Catania). 1732.
Assuan od. Eswan. 1539.
Asszonyfalvaer. 1785.
Asszonyvásár(Bihar). 1764.
Astheimer. 1567.
Asti (Alessandria). 1723.
Astor. 1555.
Astrachaner. 1801.
Asuncion. 1550.
Aszalóer (Somogy). 1764.
Aszárer (Komárom). 1764.
Aszóder (Pest). 1764.
Aszóföer (Zala). 1764.
Atacama. 1550.
Athée. 1614.
Athenae. 1720.
Athis-Mons. 1610.
Athos. 1819.
Atschiner. 1557.
Atzelsdorfer. 1738.
Atzenbrugger(Tulln). 1738.
Atzgersdorfer. 1738.
Au. 1810.
Aubagne. 1713.
Aubarède. 1714.
Les Aubarèdes. 1693.
Aube. 1710.
Aubenas. 1710.
L'Aubépine. Izon. 1679.
Aubertin. 1713.
Aubie. 1684.
Aubière. 1642.
Aubignan. 1713.
Aubigny. 1611.
Aubilly. 1611.
Aubonne. 1808.
Aubous. 1713.
Château-Audigey. 1697.
L'Audigney. Juillac. 1676.
Audignon. 1707.
Auensteiner. 1803.
Auer. 1748.
Auerbacher Pfaffenstein. } [1576.
— Rott. }
— Schloßberg.
Auersperger. 1753.
Auersthaler. 1738.
Augenbacher (Cilli). 1742.
Augenscheiner. 1578.
Augère. Rimons. 1705.
Augey. Cardan. 1700.
Ch.-Augey-Casevert. 1705.
Auggener. 1564.
Les Augiers. Comps. 1689.
Augusta. 1732.
Augusta Verdeilho. 1560.
Les Augustins. 1698.
Auldana Ruby Cup. 1560.
Aulhäuser. 1583. 1592.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe GG. 1583 und 1592.)
Aulnoy. 1611.
Aumont. 1637.

Aunay-en-Bazois. 1640.
Domaine d'Aurable. 1668.
Auray. 1613.
Château-d'Aurets. 1703.
Auricarro. 1729.
Auriol. 1713.
Auriolles. 1706.
Les Aurioux. 1688.
Ch.-d'Auros. 1664.
Chât.-Ausone. 1658. 1668.
Auspitzer. 1754.
Aussac. 1711.
Aussiger, Ousti. 1752.
Auteuil. 1610.
Autheuil. 1610.
Authezat. 1642.
Autka. 1801.
Autrans. 1643.
Auvernier. 1805.
Auvernier-Corcelles. 1805.
Auvernier-Serrières. 1805.
Auvillars. 1711.
Auxerre. 1626/27.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1626/27.)
Auxey-le-Grand. 1616.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1616.)
Auxy. 1614.
Auzon. 1642.
Avallon. 1627.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1627.)
Avas-Ujváros. 1764.
Avdima. 1720.
Avelane. 1573.
Avellino. 1729. 1731.
Avelsbacher. 1578.
Avenas. 1635.
Avenay. 1611.
Château-d'Avensan. 1646.
Averno (Napoli). 1731.
Avezzano (Aquila). 1728.
Avignon. 1661. 1713.
Avirey-Lingey. 1611.
Avize. 1611.
Avlona (Jannina). 1819.
Cru Avocat. Cérons. 1661.
Avola (Siracusa). 1732.
Avricourt. 1573.
Avrillé. 1613.
Ay. 1611.
Aydie. 1713.
Ayguemorte. 1661.
Ayguetinte. 1708.
Ayler Herrenberg. 1580.
— Kupp.
L'Ayne. Fronsac. 1680.
Ayzieu. 1708.
Azac. Braud. 1688.
Azambuja(Lissabon). 1794.
Azay. 1614.
Azé. 1628.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1628.)
Azille. 1712.
Cru Azimon. Queyrac. 1646.
Azzano. 1723. 1726.
Bábahalmaer. 1785.
Baba-Hassem. 1540.
Babarczer (Baranya). 1764.
Babeldzuap. 1561.
Babenberger (Cilli). 1742.
Babina greda. 1789.
Bábolnaer (Hunyad). 1785.
Bábonyer (Somogy). 1764.
Château-de-Baby. 1675.
Bacalan. Pessac. 1658.
Bacchis. 1539.
Vino di Bacco. 1720.
Bacharacher. 1583. 1596.
Bachemer. 1583. 1596.
Bachenbülacher. 1810.
Bacherer (Marburg). 1742.
Bächlinger. 1597. 1600.
Bachtobeler. 1807.
Backnanger. 1597. 1600.
Bacon. 1693.
Bacquerisse. 1664.
Cru Le Bacquey. 1700.
Bács. 1764.
Bács-Almás. 1764.
Bács-Brestovác. 1764.
Baczka-Madaras. 1785.
Badacsonyer (Zala). 1764.
Badail. St.-Loubès. 1693.
Badener. 1564.
Badener Berg. 1738.
Badener Geißberger. 1803.
— Goldwändler.
Badenĭ. 1798.
Badet. Lesparre. 1646.
Badette-d'Allard. 1668.
Badette-du-Foussat. 1668.
Château-Badine. 1693.
Badljevina. 1789.
Cru de Baffe. Cenon. 1693.
Bag (Pest). 1764.
Bagaladi (Reggio). 1730.
Bagatelle. 1646. 1675. 1698.
Bageran. Clayrac. 1705.
Bages. 1646. 1712.
Bagheria (Palermo). 1732.
Bagnacavallo. 1726.
Bagnara (Reggio). 1730.
Bagnasco di Mondovi. 1723.
Bagnères. 1714.
Bagneux. 1610.
Bagneux-la-Fosse. 1611.
Bagnoli (Verona). 1724.
Bagnols. 1635. 1710.
Bagola-Sáncz. 1764.
Bagonya (Zala). 1764.
Bagos (Szilágy). 1764.
Bagotaer (Baranya). 1764.
Bágyoner. 1785.
Bahlinger. 1564.
Bahnsdorfer. 1603. 1606.
Bahraer. 1604.
Bahus-Soubiran. 1707.
Baião (Porto). 1794.
Baigneaux. 1703.
Baigts-en-Chalosse. 1707.
Baillard. Cabara. 1677.
Baillargeau. 1684.
Baillon. La Roquille. 1675.
Baillou. St.-Trojan. 1689.
Bais. 1613.
Baix. 1710.
Baixas. 1715.
Baj (Komárom). 1764.
Baja (Bács-Bodrog). 1764.
Baja e Latina. 1731.
Bajardoer. 1725.
Bajmócskaer. 1764.
Bajmócz-Apáti. 1764.
Bajnaer (Nyitra). 1764.
Bajoer. 1816.
Bajoter. 1764.
Bajtaer (Hont). 1764.
Bak (Zala). 1764.
Bakabanyaer (Hont). 1764.
Baknaer. 1785.
Bakóczaer. 1764.
Bakónaker (Zala). 1764.
Bakonyaer. 1764.
Bakony-Tamási. 1764.
Bakovárer (Temes). 1764.
Baksaer. 1764.
Baktaer (Heves). 1764.
Baktr(i)aer. 1555.
Baladi (von d. Eingeborenen hergestellter Libanon-Wein).
Château-Baladoz. 1668.
Balajter (Borsod). 1764.
Balaklavaer. 1801.
Les Balandraux. 1705.
Balansun. 1713.
Cru Balardin. 1646.
Balassa-Gyarmater. 1764.
Balaton-Berényer. 1764.
Balatonfö-Kajárer. 1764.
Balaton-Füred. 1764.
— -Henye. 1764.
— -Kereszturer. 1764.
— -Kis-Szöllös. 1764.
— -Szent-Györgyer. 1764.
— -Udvarier. 1764.
— -Ujlaker. 1764.
Balavásár, Balauser. 1785.
Balavennes. 1611.
Balázser. 1764.
Balázsfalvaer. 1785.
Balázsházaer. 1764.
Balázstelker. 1785.
Balcher. 1554.
Balčiker. 1563.
Balduinsteiner. 1577.
Château-Baleau. 1668.
Côte-Baleau. 1669.
Baleret. 1690.

Balestard. 1677.
Chât.-Balestard-La-Tonnelle. St.-Émilion. 1668.
Balestrate. 1732.
Balète. Mauriac. 1705.
Baleyrac. 1677.
Balfer. 1764.
Balgacher Hümpeler. 1806.
Cru Balguerie. Cenon. 1693.
Balines. 1610.
Balkányer. 1764.
Balla. 1764.
Château-Ballac. 1646.
Ballade. Le Pian. 1703.
Ballan. 1614.
Balland. Gabarnac. 1700.
Ballans. 1640.
Ballet. 1680.
Ballot. Monprimblanc. } 1700.
Balm. 1564. }
Balmaz-Ujváros. 1764.
Balnot-sur-Laignes. 1611.
Baloche. Vayres. 1679.
Balogues. Pauillac. 1646.
Balsaer. 1764.
Balsamina. 1726.
Baltavárer. 1764.
Baltawein. 1798.
Balterndorfer. 1738.
Bálványos-Váralja. 1785.
Bályoger (Bihar). 1764.
Balzolaer. 1723.
Bambergener. 1564.
Bamberger. 1567.
Bán (Baranya). 1764.
Ch.-Bana. Bégadan. 1646.
Banaer. 1764.
Banari. 1734.
Banastreyre. Lestiac. 1700.
Bánáter. 1764.
Bánát-Komlós. 1764.
Bandaer. 1557.
Bandoler. 1712.
Bañeras. 1816.
Bánfalvaer. 1764.
Bánffy-Hunyader. 1785.
Bangalore. 1555.
Bánhida. 1764.
Bánhorváter. 1764.
Bánker. 1764.
Bánok-Szent-Györgyer. 1764.
Banos. 1707.
Bános (Baranya). 1764.
Baños de Bejar. 1817.
Banquet. Cudos. 1664.
Banqueyre. Cantenac. 1646.
Les Banqueyres. 1693.
Banyuls. 1715.
Le Baquey. Floirac. 1693.
Le Bar. 1715.
Bár (Somogy). 1764.
Bar-sur-Aube. 1611.
Bar-le-Duc. 1612.
Bar-sur-Seine. 1611.
Barabáser (Zala). 1764.
Barabool Hills. 1559.
Baracskaer. 1764.
Le Barail. Langon. 1661.
Barail-du-Bec. 1680.
Barail-Brulé. Pessac. 1658.
Báránder (Bihar). 1764.
Baranquine. Bassens. 1693.
— cru Porte-au-Prince.
Baranyaer. 1764.
Baranyavárer. 1764.
La Baraque. 1693.
Château-Barateau. 1646.
La Baratelle. Bourg. 1690.
Barátfalvaer. 1785.
Barátier (Hont). 1764.
Le Baraton. 1675.
Ch.-des-Baratons. 1675.
Baráturer. 1764.
Barbaer. 1549.
Barbannes. 1646.
Barbantanne (Rhône).
Barbarano (Vicenza). 1724.
Barbaresco (Cuneo). 1723.
Barbasse. St.-Germain-de-Grave. 1703.
Barbat. 1646. 1675.
Château-Barbé. Cars. 1686.
Château-de-Barbe. 1690.
Domaine de Barbe. 1690.
Dom. de Barbeau. 1688.
Barbe-Blanche. 1668.
Barbefer. Berson. 1686.
Barbeheyre. 1646.
Barbentane. 1713.
Barbera. 1723. 1726.
Barberá. 1816.
Ch.-des-Barbereaux. 1675.
Cru Barbet. Castillon. 1668.
Le Barbey. Saillans. 1680.
Barbezieux. 1641.
Barbianer. 1748.
Barbier. 1666. 1705.
Barbon. Léognan. 1658.
Barbot. Donzac. 1700.
Barbotan-les-Bains. 1708.
Barcellona (Messina). 1732.
Barcellos (Braga). 1724.
Barcelona. 1816.
Bárd (Somogy). 1764.
Chât.-La-Barde. 1668. 1690.
Clos La-Barde. 1668.
Barde-Haut. 1668.
Ch.-Bardin. Cadaujac. 1661.
Bardolino (Verona). 1724.
Bardon. St.-Aignan. 1680.
Bardonnex. 1804.
Bardouillan. 1646.
Bareille. Escoussans. 1703.
Dom. Les Barennes. 1693.
Ch.-Barès. Asques 1680.
Château-Baret Villenave-d'Ornon. 1658.
Bargemon. 1712.
Bari. 1729. 1734.
Barile. 1732.
Bariloviček (Agram). 1789.
Chât.-Barit. Coirac. 1705.
Baritault. Carignan. 1698.
Barizey. 1628.
Barjuneau. Sauternes. 1666.
Barkaer. 1541.
Barlaczer. 1785.
Barlet. 1684.
Barlettaer. 1729.
Barolo. 1723. 1726.
Baromlakaer. 1785.
Baron. 1675. 1677. 1693.
Ch.-Baron. Lormont. 1693.
La Barouteyre. 1693.
Cru de Barque. 1661.
Barrabaque. 1680.
Barra-a-Barra. 1794.
Barrade. Doulezon. 1676.
Barrafrancaer. 1732.
Barraigne. Cambes. 1698.
Barrail. 1646. 1686. 1693. 1700.
Château-du-Barrail. 1646. 1675. 1684.
Le Bar(r)ail-du-Clerc. St.-Gervais. 1684.
Barrail de Gorse. 1646.
Barraille. Illats. 1661.
Baraillot. 1703.
Barrail-Peyraguey. Bommes. 1666.
Barran. 1708.
La Barraque. 1668. 1688.
Ch.-Barrault. Cursan. 1698.
Cru de la Barre. 1686.
Barrea (Aquila). 1728.
Barreau. Avensan. 1646.
Château-Barreau. 1668.
Barreau-Séjourné. 1693.
Barrême. 1712.
Barrer Kirchberg. 1573.
Barrère. Landiras. 1661.
Barreyre. 1646. 1661. 1668. 1698.
Château-Barreyre. 1646. 1666. 1700.
Barrière. 1688. 1693.
Ch.-La-Barrière. 1684. 1693.
Barrieu. Samonac. 1690.
Barrocas-Piedade. 1794.
Barrolles. 1644.
Barron. Ste.-Terre. 1668.
Barrosas (Porto). 1794.
Barrouil. Bossugan. 1676.
Barrouil. Illats. 1661.
Barry. Bassens. 1693.
Château-du-Barry. 1646.
Bars 1708.

Bărsa (Doljiu). 1793.
Barsac. 1666.
Bársonyos. 1764.
Chât.-de-Bart. 1684.
Bartesate (Como). 1724.
Barthalot. Soulignac. 1703.
Barthé. Cérons. 1661.
Barthès. Gradignan. 1658.
Bary. 1676.
Barzheimer. 1806.
Barzun. 1713.
Basadinger. 1807.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1807.)
Bas-en-Basset. 1642.
Bas-Carcanieux. 1648.
Baschi (Perugia). 1726.
Basclat. Mérignas. 1705.
Bascous. 1708.
Basileus. 1720.
Basilicata. 1729.
Baslieux. 1611.
Basque. 1661. 1664. 1668. 1690. 1693. 1698.
Le Bas-Queyron. 1655.
Bassac. 1641.
Bassan Muscat. 1711.
Bassanello rosso. 1724.
Bassanne. 1664.
Chât.-Basse-Cour. 1676.
Basselère. Bassens. 1693.
Bassens. 1693.
Basso Casentino. 1727.
Bassoues-d'Armagnac. 1708.
La Baste. Birac. 1664.
Bastennes. 1707.
Cru Basterate. 1698.
Bastia. 1716.
Bastian. Escoussans. 1703.
La Bastienne. 1668.
Château-Bastor. 1666.
Bastouney. Arveyres. 1679.
Le Bas-Vallon. Cars. 1686.
Bát (Hont). 1764.
Batailley. Pauillac. 1646.
Batajnica. 1739.
Batarcser. 1764.
Bataszeker. 1764.
Batea. 1816.
Báthmonostorer. 1764.
Batina dolnja. 1789.
La Bâtisse. 1646. 1686.
Batjan. 1557.
Batónyer (Heves). 1764.
Bátorkeszer. 1764.
Bats. 1707.
Château-Batsères. 1661.
Battaer. 1764.
Le Battant. 1677.
Báttaszéker. 1765.
Battier. Portets. 1661.
Battina (Baranya). 1765.
Battonyaer. 1765.
La Battue. 1690.
Batzdorfer. 1604.
Batzenberger. 1564.
Baubens. 1646.
Baudan. Listrac. 1646.
— cru Hugon.
— cru Taudinat.
Baudin. Rimons. 1705.
Baudron. Montagne. 1668.
Baudry. Barsac. 1666.
Baugé. 1613. 1693.
Château-Baugé. 1658.
Baume-les-Dames. 1637.
Baumerlenbacher. 1597.
Baumgartener. 1738.
Baumöhl. 1756.
Baurech. 1698. [1698.]
Ch.-Baurech-Puygueraud.
Baury. Arsac. 1646.
Bavanistye. 1765.
Baveno. 1723.
Château-Bavolier. 1689.
Le Bay. St.-Androny. 1686.
Bayard. Montagne. 1668.
Bayas. 1683.
Bayens. Puisseguin. 1668.
Château-Bayer. 1765.
Bayon. 1690.
Bayonne. Bassens. 1693.
Bayonville. 1612.
Baza (Zala). 1765. 1814.
Bazarnes. 1627.
Bazas. 1664.
Bazeille. 1680.
Bazian. 1708.
Baziner. 1765.
Báznaer. 1785.
Bazouges-sur-le-Loir. 1613.
Bazsi. 1765.
Bazzano (Bologna). 1726.
Château-de-Beard. 1668.
Le Béarnais. 1698.
Beau. Cénac. 1698.
Ch.-Beaucaillou. 1646.
Beaucaire. 1708. 1710.
Beau-Chêne. 1661.
Ch.-Beau-Désert. 1685.
Beaufils. Cars. 1686.
Beaufort. 1613.
Beaufresque. 1677.
Beaugas. 1708.
Beaugency. 1614.
Château-Beaugey. 1698.
Beaujeu. 1635.
Beaulac. 1664. 1666.
Beaulaygue. 1668.
Beaulé. Pompignac. 1698.
Beaulieu. 1613. 1614. 1641. 1646. 1664. 1680.
Ch.-Beaulieu. 1661. 1675. 1684. [1690.]
Dom. de Beaulieu. 1680.
Beaumarchès. 1708.
Beaumard. Arveyres. 1679.
Ch.-Beau-Mazerat. 1638.
Beaume. 1643.
Beaumes Muscat. 1713.
Beaumont. 1611. 1680. 1707. 1708. 1710. 1711.
Château-Beaumont. 1646.
Chât.-Beaumont-Bertrand. Bassens. 1693. [1628.]
Beaumont-sur-Grosne.
Beaumont-le-Pertuis. 1713.
Beaumont-lez-Randan.
Beaune. 1616. [1642.]
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1616.)
Beaupréau. 1613.
Beauregard. Berthès. 1664.
Château-Beauregard. 1663. 1693. 1698.
Domaine de Beauregard. Targon. 1703.
Beaurepaire. 1643.
Domaine du Beau-Rivage. Beaurech. 1698.
Beauséjour. 1646. 1658. 1668. 1690. 1693.
Château-Beauséjour. 1668. 1698. 1704.
Chât.-Beauséjour-Arriailh. Montagne. 1668.
Cru Beauséjour. 1668.
Domaine de Beauséjour. Rions. 1701.
Beausemblant. 1643.
Beau-Site. 1661. 1693.
Château-Beau-Site. 1690.
Chât.-Beau-Site-Grazilhon. St.-Estèphe. 1646.
Cru Beau-Site. 1698.
Ch.-Beausoleil. 1680. 1684.
Beausoleil-Rotillas. 1680.
Le Beausset. 1712.
Chât.-de-Beautiran. 1661.
Beauvais. 1610.
Beauvais-sur-Matha. 1640.
Château-Beauval. 1693.
Beauville. 1708.
Beauvoir. Ambès. 1693.
Beauvoir-sur-Niort. 1639.
Chât.-de-la-Beauze. 1675.
Bebelnheimer. 1572.
Bebes (Zala). 1765.
Le Bec. Ambès. 1693.
La Bécade. Listrac. 1646.
Cru Bécamil. 1646.
La Béchade. Ambès. 1693.
Bêcheau. Portets. 1661.
Becherbacher. 1569. 1578.
Béchevelle. 1684.
Château-Béchon. 1646.
Bechtheimer. 1574.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1574.)

Beckinger. 1580.
Becksteiner. 1564.
Becond. 1578.
Becquet. 1658.
Becser (Veszprém). 1765.
Becsker (Nógrád). 1765.
Bécz (Zala). 1765.
Becze. 1785.
Beczefaer (Baranya). 1765.
Beczkóer (Trencsén). 1765.
Bédat. Langoiran. 1701.
Chât.-Bédat. Gensac. 1676.
Château-du-Bédat. 1705.
Les Bédats. 1693.
Bedeger (Tolna). 1765.
Bedeniker. 1789.
Bédoin. 1713.
Bedorat. Bassanne. 1664.
Ch.-Bédoux. Cars. 1686.
Beechworth. 1559.
Bégadan. 1646.
Bégadanet. Bégadan. 1646.
Bègles. 1661.
Begnins. 1808.
La Bégorce. Soussans. 1646.
Begot. Cours. 1705.
Bégot. Lansac. 1690.
Beg(u)emeder. 1539.
Beguey. 1701.
Behonne. 1612.
Beihinger. 1597. 1600.
Beilsteiner. 1578. 1597. 1600.
Beines. 1627.
Beira. 1794.
Bejaer. 1794.
Békásmegyer (Pest). 1765.
Bekecser (Zemplén). 1765.
Békés. 1765.
Békés-Csaba (Békés). 1765.
Bekfaija (Rotwein bei Beirut).
Bél (Hont). 1765.
Belaczer (Tolna). 1765.
Belair. 1646. 1661. 1684. 1690.
Chât.-Belair. 1646. 1698.
Cru Belair. 1668.
Dom. Belair-Lambert. 1668.
Belair-Ouy. 1668.
Bel-Air. 1646. 1658. 1661. 1668. 1677. 1690.
Bel-Air-Lacour. 1679.
Chât.-Bel-Air. 1646. 1658. 1668. 1679. 1693. 1698.
Cru Bel-Air. 1668. 1679.
Cru Bel-Air-Arsac. 1646.
Cru Bel-Air-Lagrave. 1646.
Cru Bel-Air-Margaux. Margaux. 1646.
Becaire. 1712.
Château-Belcier. 1668.
Belecer (Varasd). 1789.
Belecskaer (Tolna). 1765.
Belényeser (Bihar). 1765.
Belényes-Örvényes. 1765.
Beleznaer (Somogy). 1765.
Belfort. 1709.
Château-Belfort. 1646.
Belgrader. 1812.
Château-Belgrave. 1646.
Belin. 1665.
Bella. 1732.
Bellac. 1641.
Bellagio (Como). 1724.
Château-Bellassise. 1705.
Ch.-Belle-Assise. 1693.
Bellbey. 1816.
Bellebat. 1703.
Bellechaume. 1627.
Chât.-de-Bellecour. 1668.
Belle-Croix. 1661. 1693.
Bellefond. 1703.
Château-Bellefont. 1668.
Ch.-de-Bellefontaine. 1677.
Bellegarde. 1680. 1690. 1701. 1710.
Château-Bellegarde. 1680.
Ch.-Bellegrave. 1646. 1658.
Ch.-Bellegrave-du-Poujeau. Le Pian. 1646.
Belle Île-Mondotte. 1668.
Bellenaves. 1640.
Bellentre. 1715.
Bellerive. 1646. 1693.
Ch.-de-Bellerive-les-Moynes. Bassens. 1693.
Belle Roque. Bourg. 1690.
Belleu. 1609.
Belleville. 1612. 1635.
Bellevue. 1658. 1661. 1668. 1680. 1684. 1698. 1701.
Ch.-Bellevue. 1646. 1668. 1686. 1693. 1698. 1705.
Ch.-Bellevue-Cordeillan-Bages. Pauillac. 1646.
Ch.-Bellevue-St.-Lambert. Pauillac. 1646.
Cru Bellevue. 1661. 1677.
Cru Bellevue-Nioton. 1679.
Domaine Bellevue. 1666. 1680. 1690. 1693.
Belle-Vue. 1693. 1704.
Belley. 1638.
Bellinger. 1564.
Bellinzona. 1806.
Belliquet. Libourne. 1668.
Bellmunt. 1816.
Belloc. Latresne. 1698.
La Bellotte. Cars. 1686.
Château-Belloy. 1680.
Bellyer (Baranya). 1765.
Belly-Maoucouade. 1663.
Belmont. 1635. 1642. 1708.
Belon. St.-Morillon. 1661.
Bel-Orme. 1676.
Chât.-Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande. 1646.
Belovarer. 1789.
Belpasso. 1732.
Belsenberger. 1597.
Belus. 1707.
Belvedère. 1715.
Belvedere Marittimo. 1730.
Belvès. 1668.
Belvèze. 1711.
Benais. 1614.
Château-de-Benauge. 1703.
Benavente. 1794.
Benay. Mazion. 1686.
Bendorfer. 1583. 1596.
Benedeker. 1785.
Benedettino. 1732.
Benedigue. 1658.
Benet. Parsac. 1668.
Benevento. 1729. 1731.
Benicarlo. 1818.
Beniganim. 1818.
Beniker. 1785.
Benisanet. 1816.
Benkener. 1810.
Benkovacer. 1757.
Benninger. 1597. 1600.
Bennit. 1708.
Château-Benonville. 1693.
Benot. Le Tourne. 1698.
Bense. Prignac. 1646. 1679.
Chât.-Bense. Prignac. 1636.
Bensheimer. 1576.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1576.)
Bényer (Pest). 1765.
Beočiner. 1789.
Béon. 1627.
Bëousse. Illats. 1661.
Béquille. Libourne. 1669.
Bér. 1765.
Beranové. 1753.
Béraud. Macau. 1646.
Berauner. 1752.
Béraut. 1708.
Beraut. Massugas. 1706.
Berbec. Gabarnac. 1701.
Berbesson. Bergerac. 1707.
Berbillot. 1690.
Berchidda. 1734.
Berchinger. 1569.
Berczeler. 1765.
Berdjansk. 1801.
Berdot. Guîtres. 1683.
Béreger. 1765.
Beregszászer. 1765.
Beremender. 1765.
Berenter. 1765.
Berényer. 1785.
Beresztelker. 1785.
Berethalomer. 1785.
Berettyó-Ujfalu. 1765.
Le Berey. 1676.
Bergamo. 1724.
Bergbietener. 1573.

Bergener. 1604.
Bergenthaler. 1742.
Bergeon. 1693.
Berger Engiberg. 1807.
— Mauren Hinterreben.
— Weersweiler.
Berger. 1810.
Berger (Bruck). 1738.
Berger (Oder). 1602.
Bergerac. 1707.
Bergère. Baigneaux. 1703.
Bergerie. Latresne. 1698.
Cru Bergerie. 1693.
Bergeron. Mazion. 1686.
Cru Bergeron. 1646.
Bergey. 1658. 1661. 1693.
Berghauptener. 1564.
Berghäuser. 1564. 1569.
Bergheimer Altenberg. } [1572.
— Kanzelberg. }
Bergholz-Zeller. 1572.
Bergsträßer. 1565.
Bergzaberner. 1569.
Berhecni. 1798.
Berhidaer. 1765.
Beringer. 1806.
Beringfelder. 1567.
Berjaer. 1814.
Berjamino. 1746.
Berkenyer. 1765.
Berkesder. 1765.
Berkier. 1765.
Beřkovicer. 1753.
Berláder. 1785.
Berlichinger. 1597.
Berlière. Parsac. 1669.
Cru Berlinat. 1669.
Berlinger. 1807.
Château-Berliquet. 1669.
Berlistyer. 1765.
Bermatinger. 1565.
Bermudas. 1551.
Bern. Macau. 1646.
La Bernardine. 1693.
Les Bernards. 1675. 1686.
Le Bernat. 1669.
Bernateau. 1669.
Chât.-de-Bernateau. 1705.
Bernatet. Ambarès. 1693.
Bernburger. 1604.
Bernecker. 1806.
Berneczer (Hont). 1765.
La Bernède. 1661.
Les Bernèdes. 1646.
Bernescut. 1684.
Berneuil. 1640.
Bernex. 1804.
Bernichon. Latresne. 1698.
Bernille. St.-Maixant. 1703.
Bernin. 1658. 1661.
Berniquet. Listrac. 1646.
Bernkasteler. 1578.
(Die verſch. Lagen ſiehe S. 1578.)
Bernon. 1669.
Château-Bernon. 1646.
Cru-Bernon. Ludon. 1646.
Château-Bernones. 1646.
Bernos. 1664.
Château-Bernos. 1646.
Bernouil. 1627.
Bernyer (Bihar). 1765.
Bérot. Arbanats. 1661.
La Berrine. Bonzac. 1683.
Berru. 1611.
Bersečer (Volosca). 1746.
Bersol. Pessac. 1658.
Berson. 1686.
Les Bertauds. 1689.
Domaine du Bertaut. 1701.
La Berthe. Bonnetan. 1698.
Berthenon. St.-Paul. 1686.
Berthès. 1664.
Dom. Berthomieu. 1677.
Berthon. Queyrac. 1646.
Ch.-Berthou. Comps. 1690.
Ch.-de-Berthoumieu. 1701.
Bertin. 1669. 1693.
Bertineau. Néac. 1669.
Bertinoro (Forlì). 1726.
Les Bertins. Teuillac. 1690.
Château-des-Bertins. 1646.
La Bertrande. Omet. 1701.
Bertranet-Bonneval. 1701.
Château-Bertranon. 1701.
Bertschikoner. 1810.
Bertýnkaer. 1753.
Beru. 1627.
Beruges. 1638.
Berver. 1785.
Berzé-le-Châtel. 1628.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1628.)
Berzé-la-Ville. 1628.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1628.)
Berzéter (Gömör). 1765.
Besançon. 1637.
— Eminguey.
— Trois-Chalets.
Besazio. 1806.
Bese. 1785.
Besenello. 1751.
Besenyöer. 1765. 1785.
Besigheimer Schalkstein. } [1597. 1601.
— Wurmberg. }
Bessais-le-Fromental. 1639.
Bessan. 1693. 1711.
Ch.-Bessan-Ségur. 1646.
Bessas. 1710.
Les Bessas. 1643.
Besse. 1712.
Besse-en-Chandèze. 1642.
Bessède. 1693.
Bessenay. 1644.
La Besseyre-Saint-Mary. } [1642.
Bessins. 1643. }
Bessude (Sassari). 1734.
Bestagno. 1725.
Bestenheider. 1565.
Bétaille. 1709.
Château-de-Bétaille. 1693.
Betancuria. 1542.
Betbezer. 1707.
Bethlener. 1785.
Bethlen-Szent-Miklós. } [1785.
Bétous. 1708. }
Betranot. 1646.
Betsileo. 1544.
Bettet. Génissac. 1677.
Bettola (Piacenza). 1726.
Beuil. 1715.
Château-Beunon. 1658.
Beure. 1637.
Beuret. Les Artigues. 1669.
Beutelsbacher. 1597. 1601.
Beuthener. 1603.
Bevagna (Perugia). 1726.
Bevaix. 1805.
Bevenais. 1643.
Bex. 1808.
Beychac. 1693.
Beychac-et-Cailleau. 1693.
Chât.-Beychevelle. 1647.
Beynat. St.-Magne. 1669.
Ch.-Beysac. Vertheuil. 1647.
La Beyse. Aillas. 1664.
Beyssade. Caplong. 1675.
Le Beysse. Eynesse. 1675.
Château-Beysserat. 1705.
Bežanecer (Varasd). 1789.
Bezdáner. 1765.
Bezdiner (Temes). 1765.
Bezeréder (Zala). 1765.
Béziers. 1711.
Bezolles. 1708.
Bia (Pest). 1765.
Ch.-Biac. Langoiran. 1701.
Biail. Gaillan. 1647.
Cru Le Bian. Jau. 1647.
Bianco (Reggio). 1730.
Bianco secco. 1724.
Bianzone (Sondrio). 1724.
Biars. Bégardan. 1647.
Bibbiano. 1726.
Castel Bibbiano. 1727.
Bibbiena (Arezzo). 1727.
Bibelhäuser. 1580.
Bibey. Cardan. 1701.
La Bichaude. 1669.
Bichet. 1676.
Cru Bichon. Labrède. 1661.
Les Bichons. 1684.
Bickensohler. 1565.
Bicot. 1680. 1684.
Bicsker (Fejér). 1765.
Bidou. Villeneuve. 1690.
Biebelsheimer Kreuzweg. 1574.
Biebernheimer. 1583. 1596.
Biebricher. 1583. 1595.

Bieler. 1804.
Biella (Novara). 1723.
Bielobrdo. 1789.
Bielo-Vino. 1759.
Bienfait. Asques. 1680.
Biengener. 1565.
Bieno (Novara). 1723.
Bierbaumer. 1742.
Bieringer. 1597.
Bierné. 1613.
Bietigheimer. 1597. 1601.
Bièvres. 1609.
La Bigarderie. Blaye. 1686.
Cru Bigaroux. 1669.
Biglia (Görz). 1745.
Bigney-Matevieille. 1698.
Bignon. Rimons. 1705.
Bigore. St.-Genès. 1669.
La Bigueresse. 1698.
Biharer. 1765.
Le Bijou. 1692.
Bikaler (Baranya). 1765.
Bikityer. 1765.
Bikolater. 1785.
Bilczer. 1757.
Les Billaux. 1669.
Billerond. 1669.
Billét (Torontál). 1765.
Billy-le-Grand. 1611.
Bilowitzer. 1755.
Binauer. 1565.
Binger. 1574.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1574).
Binson-Orquigny. 1611.
Binswanger. 1597. 1601.
Biol. 1643.
Biot. Arbanats. 1661. 1703.
Birac. 1664. 1693.
Château-de-Birac. 1664.
Birambits. Bègles. 1661.
Biran. 1708.
Biré. Tresses. 1693.
Bireau. Mazion. 1686. 1690.
Birebacquey. Izon. 1679.
Biri (Szabolcs). 1765.
Biriáner (Baranya). 1765.
Birkenfelder. 1581.
Birkweiler Kastanienbusch. 1569.
Ch.-Birman. Cenon. 1693.
Birmandreïs. 1540.
Birmensdorfer. 1810.
Birmenstorfer. 1803.
Birnbaumer. 1744.
Birol. Samonac. 1690.
Birolle. Cambes. 1698.
Ch.-Birot. Beguey. 1701.
Birthelmer 1785.
Bisager. 1789.
Bisamberger. 1738.
Bisaudun. Ludon. 1647.
Biscari (Siracusa). 1732.
Biscaye. Ste.-Eulalie. 1693.
Bisceglie. 1729.
Bischoffinger. 1565.
Bischofsheimer. 1573.
Bischofzeller Katzensteige. 1807.
Bisdounet. Gabarnac. 1701.
Bisenzer. 1576.
Château-Bisqueytan. 1677.
Bisse (Baranya). 1765.
Bisseau. St.-Romain. 1680.
Bissegger. 1807.
Bisseuil. 1611. [1628.]
Bissey-sous-Gruchaud.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1628.)
Bissy-sur-Fley. 1628.
Bissy-la-Mâconnaise. 1628.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1628.)
Bissy-sous-Uxelles. 1628.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1628.)
Biston. Bassens. 1693.
Biston-Brillette. 1647.
Bistricaer(Virovititz).1789.
Bitburger. 1578.
Bitetto. 1729.
Bitonto. 1729.
Bitot. 1690. [1598. 1601.]
Bitzfelder Lindelberg.
Bivona (Girgenti). 1732.
Bizeau. 1680.
Bizoc. Omet. 1701.
Bjelzyer. 1800.
Blacé. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Blagea. 1765.
Château-de-Blagnac. 1677.
Blagny. 1616.
Blaignac. 1704.
Blaignan. 1647.
Blaizot. St.-Vivien. 1705.
Blanc. 1647. 1661.
La Blanche. 1693.
Blanchereau. Bourg. 1689.
La-Blancherie. 1661. 1693.
Blanchet. 1680. 1706.
Blanchon. Le Tourne. 1698.
Château-Blanchon. 1683.
Blanco. 1541.
Les Blandats. 1693.
Blankenhornsberger. 1565.
Blanot. 1628.
Blanque. Budos. 1661.
Blanquefort. 1647.
Blanquet. 1647.
Blanquine. 1666.1676.1684.
Blanzac. 1641.
Ch.-Blanzac. 1669. 1693.
Blaret. Bamblanes. 1698.
Blasenberger. 1752.
Blasendorfer. 1785.
Blasimon. 1705.
Blatoer. 1758.
Bla di Touaria. 1540.
Blatterslebener. 1604.
Blayac. Gaillan. 1647.
Blaye. 1686.
— cru de l'Hôpital.
Blaynac. Cissac. 1647.
Blaziert. 1708.
Blegno, Blenio. 1806.
Bleichheimer. 1565.
Bléré. 1614.
Blézignac. 1698.
Blickensdorfer. 1810.
Blidah. 1540.
Blienschweiler. 1573.
Bligny. 1611.
Ch.-Blissa. Bayon. 1690.
Blittersdorfer. 1580.
Blocksberger. 1765.
Blois. 1637.
Blois ou Blaisois. 1614.
Bloomsbury. 1559.
Blouin. Arveyres. 1679.
Bluat. Salignac. 1684.
Bludenzer. 1752.
Bluhberger. 1744.
Blumauer. 1742.
Blume der Nahe. 1581.
Blumegger. 1742.
Blumenthaler. 1765.
Blumerel. 1658.
Bluttrotter. 1785.
Boa-Sfer. 1540.
Boavista. 1543.
Bobbiate (Como). 1724.
Bobbio (Pavia). 1724.
Bobenet. Salignac. 1684.
Bobenheimer. 1569.
Böblingener. 1598. 1601.
Bobotaer (Syrmien). 1789.
Château-de-Bocage. 1680.
Bocca (Novara). 1723.
Tinto do Bocca de Mina
Bock. 1752. [Mimosa. 1704.]
Böckelheimer. 1581.
Bockenhäuser. 1569.
Bockflüßer. 1738.
Bocksteiner. 1580.
Bocoup. 1713.
Bocsárer. 1765.
Bocskaer. 1765.
Bodaer. 1765.
Bodajker. 1765.
Böde (Zala). 1765.
Bodendorfer. 1577.
Bodenheimer. 1574.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1574.)
Le Bodet. Pellegrue. 1706.
Château-Bodet. 1680.
Bodio. 1806.
Bodmanner. 1565.
Bodóházaer. 1765.

Bodókö-Ujfalu. 1765.
Bodókö-Váraljaer. 1765.
Bodolyaer. 1765.
Bodonczer (Vas). 1765.
Bodrog-Olaszier. 1765.
Bodvaer. 1765.
Boen-sur-Lignon. 1642.
Boesses. 1614.
Bogácser. 1785.
Bogároser. 1765.
Bógáter. 1765.
Bogdánder. 1765.
Bogdányer. 1765.
Bogenneusiedler. 1738.
Bogeschdorfer. 1785.
Bogischeni. 1800.
Boglárer. 1765.
Bogojevaer. 1765.
Bogsánbányaer. 1765.
Bogsiaer. 1765.
Bohnitzscher. 1604.
Boicenĭ. 1798.
Les Boineaux. 1705.
Boirac. 1666.
Château-de-Boirac. 1706.
Le Bois. 1669.
Le Bois de Cormier. 1688.
Le Bois de Coulon. 1693.
Le Bois-David. 1686.
Le Boisdolé. 1689.
Boisferon. 1686.
Chât.-Bois-Gramont. 1647.
Le Bois-de-Lion. 1684.
Bois de la Marche. 1676.
Ch.-Boismartin. 1658. 1684.
Le Bois-Menu. 1698.
Le Bois-d'Oingt. 1635.
Boisredon. 1669. 1686.
Boisredon-Frédignac. 1686.
Bois-Salut. Eysines. 1647.
Boisse. 1707.
Ch.-Boisset. Berson. 1686.
Le Boissier. 1686.
Boissise. 1610.
Boisson. 1661. 1701.
Boissy-sans-Avoir. 1610.
Boiste. Landiras. 1661.
Le Bois-Vieux. 1684.
Bojanowitzer. 1755.
Bokoder. 1765.
Bökönyer. 1765.
Bol. 1760.
Bölcsker. 1765.
Boldogasszonyfaer. 1765.
Boldogfalvaer. 1785.
Boldvaer. 1765.
Boljevcier. 1789.
Bolkácser. 1785.
Bollène. 1715.
Böllitschberger. 1742.
Bologna scelto. 1726.
Boly. 1765.
Bolyaer. 1785.
Château-Bomale. 1683.
Cru La Bombarde. 1684.
Bommes. 1666.
Bomster. 1603.
— Lacrimae Petri.
— Schloßberg.
Château-Bon-Air. 1658.
Bonarda. 1723.
Bonares. 1814.
Bonas. 1708.
Bonastre. 1816.
Boncourt. 1612.
Bonczódfölder. 1765.
Côte de Bonde-Saint-Georges. Montagne. 1669.
Bondeval. 1637.
Dom. La Bondigolle. 1680.
Bone. 1540.
Bône. Gauriac. 1690.
Bonhaste. 1676.
Le Bonhomme. 1661.
Bonifacio. 1716.
Bonitzer. 1756.
Bonnanaro (Sassari). 1734.
Bonnater. 1641.
Bonnay. 1628.
— Besanceuil.
— le Vigny. [1693.]
Bonneau. 1647. 1669. 1684.
Château-Bonneau. 1698.
Ch.-Bonneau-Livran. 1647.
Château-Bonneau-Le-Mont. 1647.
Cru Bonneau-Closiot. 1666.
Château-La-Bonne-Blanche. 1684.
Cru Bonnechère. 1669.
Bonnefond. Salignac. 1684.
La Bonnefonne. 1684.
Ch.-de-Bonnegarde. 1664.
Bonnesdorfer. 1785.
Ch.-Bonnet. Grézillac. 1677.
Bonnetan. 1698.
La Bonnetie-Haute. 1675.
Les Bonnets. 1684.
Bonneval. Izon. 1679.
Bonnières. 1610.
Bonnieux. 1713.
Bönnigheimer. 1598. 1601.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1598. 1601.)
Bonnland. 1567.
Bonnyaer (Somogy). 1765.
Bonoroa (Sassari). 1734.
Cru Bonset. Monségur. 1705.
Ch.-Bonsol. Arveyres. 1679.
Bonstettener. 1810.
Bonvillaret. 1715.
Bonvillars. 1808.
Bonviller. 1612.
Böny (Györ). 1765.
Bonyha. 1785.
Bonyháder. 1765.
Bonzac. 1683.
Bopparder. 1583. 1596.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1583. 1596.)
Borba (Evora). 1794.
Borbánder. 1785.
Borbereker. 1785.
Borbolyaer (Sopron). 1765.
Borcsaer (Torontál). 1765.
Bordeaux-Le-Tondu. 1658.
La Borderie. Braud. 1688.
Bordes. 1647. 1679. 1680. 1690. 1693. 1714.
Bordesoulle. 1666.
Le Bordieu. Berson. 1686.
Bordighera. 1725.
Borgátaer (Vas). 1765.
Château-des-Borges. 1658.
Borghetto. 1750.
Borghetto San Nicolo. 1725.
Borgia (Catanzaro). 1730.
Borgo. 1749.
Borgo a Mozzano. 1727.
Borgo Sant' Agata. 1725.
Borgo San Donnino. 1726.
Borgogna. 1724.
Borie. 1677. 1698.
Boritzer. 1604.
Borja (Saragossa). 1814.
Borjáder (Baranya). 1765.
Borjas del Campo. 1816.
Bormio (Sondrio). 1724.
Borneaud. Gabarnac. 1701.
Bornheimer. 1604.
Bornicher. 1583. 1597.
Boroondora. 1559.
Boros. 1785.
Boroschezer. 1800.
Borosjenöer. 1765.
Borossebeser (Arad). 1765.
Borotaer. 1765.
Borotitzer. 1756.
Borovaer (Virovititz). 1789.
Borsfaer (Zala). 1765.
Borsoder. 1765.
Borsod-Nyéker. 1765.
Borsos-Berinker. 1765.
Bort. 1642.
Bortherambo. 1559.
Borutta (Sassari). 1734.
Börzönczer (Zala). 1765.
Börzsönyer (Hont). 1765.
Le Bosc. 1647. 1676.
Château-Le-Bosc. 1647.
Bosco dell' Etna. 1733.
Boscotrecase (Napoli). 1731.
Bosenheimer. 1574. 1581
— Berg.
Bosgramont. 1680.
Bösinger. 1765.
Bošnjakier (Syrmien). 1789.
Le Bosq. Cars. 1686.
Le Bosquet. 1686.

Bossuet. 1683.
Bossugan. Pujols. 1676.
Boston. Aillas. 1664.
Böszénfa (Somogy). 1765.
Bótaer (Borsod). 1765.
Botarell. 1816.
Botenheimer. 1598. 1601.
Botfaer (Zala). 1765.
Botos. 1765.
Botoşanĭ. 1798.
Domaine La Botte. 1686.
Bottenauer. 1565.
Böttigheimer. 1567.
Bottyáner (Pest). 1765.
Botz. 1613.
Bötzberger. 1803.
Botzikaer. 1720.
Bötzinger. 1565.
Bou. 1614.
La Bouade. Barsac. 1666.
Château-la-Boubène. 1698.
Bouc. 1713.
Vieux-Boucau. 1708.
Bouché. Samonac. 1690.
Boucher. 1701.
Bouchet. 1643. 1703.
Bouchon. Mérignas. 1705.
Boudeau. 1686.
Château-Boudeau. 1705.
Le Boudeur. Omet. 1701.
Domaine de Boudon. Le Pian. 1647.
Boudry. 1805.
Bouet. Teuillac. 1690.
Boufarik. 1540.
Bouffevent. Pineuilh. 1675.
Les Bouhets. 1675.
Château-Bouildé. 1680.
Le Bouilh. Anglade. 1688.
Château-du-Bouilh. 1684.
Bouilh-Péreuilh. 1714.
Bouillas. Aubie. 1684.
Bouillé-Loretz. 1639.
Bouillerot. Gironde. 1704.
Bouillet. Bourg. 1690.
Bouilly. 1611.
Bouit. Rions. 1701.
Boulaire. 1686.
Bouleyron. 1693.
Château-Bouliac. 1693.
Boulin. 1714.
Bouloc. 1711.
Boulouy. Juillac. 1676.
Bouniet. Illats. 1661.
Bouquey. 1669.
Bouqueyran. Moulis. 1647.
Château-Bouqueyran. 1647.
Bourbène. 1669.
Le Lourbon-Bel-Air. 1693.
Le Bourcey. 1680.
Bourdalat. 1707.
Bourdeilles. 1707.
La Bourdicolle. 1706.
Bourdieu. 1647. 1661. 1676. 1680. 1686. 1701. 1703.
Bourdieu-la-Valade. 1680.
Bourdillas. Générac. 1689.
Bourdillot. 1647. 1658. 1661.
Bourg. 1638. 1690. 1703.
Bourg-Achard. 1610.
Ch.-Bourgade-Lachapelle. Labarde. 1647.
Dom. de Bourgail. 1658.
Le Bourgarde. 1686.
Bourgeau. Pugnac. 1690.
Bourgerie. Camiac. 1677.
Bourges. 1639.
LesBourgès. Teuillac. 1690.
Le Bourget. 1715.
Bourgevin. 1693.
Ch.-de-Bourgognade. 1675.
Bourg-Saint-Andéol. 1710.
Bourgueil. 1614.
Bourgueneuf. 1669.
La Bourguette. 1675.
Bourgueyraud. 1647.
Bourias. Coirac. 1705.
Bournac. 1647.
Les Bournets. 1675.
Château-de-Bourran. 1658.
Bourré. 1614.
Bourricaud. 1680.
Bourron. Castillon. 1669.
Bourrouillan. 1708.
Le Bourrut. Targon. 1703.
Boursault. 1611.
Domaine Bourseau. 1669.
Bourtillon. 1705.
Bouscade. 1686.
Bouscarrut. Ludon. 1647.
Le Bouscat. 1647.
Bouscatton. Macau. 1647.
Château-Bouscau. 1693.
Chât.-du-Bouscaut. 1661.
Bousquet. 1693. 1698.
Chât.-du-Bousquet. 1690.
Chât.-Le-Bousquet. 1684.
Dom. Le Bousquet. 1690.
Boussan. Dignac. 1647.
Dom. de Boutaut. 1704.
Bouteille. 1683.
Boutet. Berson. 1686.
Château-Bouthié. 1709.
Boutin-Arnaud. 1680.
Boutinet. Villegouge. 1680.
Boutisse. 1669.
Boutoc. 1666.
— cru d'Arche-Pugneau.
Boutric. 1661.
Bouyot. Barsac. 1666.
Cru La Bouyque. 1669.
Bouzariah. 1540.
Bouzeron. 1628.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1628.)
Bouzy. 1611. 1669.
Bova (Reggio). 1730.
Bovalino (Reggio). 1730.
Bovićer (Agram). 1789.
Bovino. 1729.
Boy. Ruch. 1705.
Boyentran. St.-Germain-d'Esteuil. 1647.
Boyer. 1628/1629.
— Boiry.
— les Justices.
— Venière.
Boyneau. 1705.
Boynes. 1614.
Château-Boyrein. 1661.
Boz. 1765.
Bozener. 1748.
Bozsóker (Zala). 1765.
Bra (Cuneo). 1723.
Brachetto. 1723.
Brackenheimer. 1598. 1601.
Brafim. 1816.
Braga. 1794.
Braganza. 1794.
Bragny-sur-Saône. 1629.
Dom. de Bragues. 1680.
Brain-sur-l'Authion. 1613.
Ch.-Branaire-Ducru. 1647.
Brancaleone (Reggio). 1730.
La Branche. 1658.
Brancion. 1629.
Le Branda. Vayres. 1679.
Château-du-Branda. 1680.
Cru Branday. 1669.
La Brande. 1669. 1675.
Brandeau. Les Salles. 1669.
Ch.-Brande-Bergère. 1684.
Brandenburger. 1602. 1607.
Les Brandes. 1705.
LaBrandette. Gaillan. 1647.
Brandey. Ruch. 1705.
Brandner. 1742.
Ch.-Brane-Cantenac. 1647.
Chât.-Brane-Mouton siehe Mouton-Rothschild.
Cru Braneyre-les-Gunes. } Branne. 1677. [1647.
La Branne. Bégadan. 1647.
Dom. Branne-Bragard. } Branne-Loyac. 1693. [1669.
Brannens. 1664.
Ch.-Branon-Licterie. 1658.
Branot. Sauviac. 1664.
Branscourt. 1611.
Brantigny. 1612.
Brantôme. 1707.
Branxton. 1559.
Branzoller. 1748.
Brard. Mombrier. 1690.
Bras. 1712.
Château-Bras-de-Fer. 1689.
Brassac. 1707.
Brassempouy. 1707.
La Brasserie. Jau. 1647.

Bratelsbrunner. 1755.
Braubacher. 1583. 1597.
Braud. 1688.
Brauneberger. 1578.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1578.)
Braunsbacher. 1598.
Braunsdorfer. 1738.
Brava. 1543.
Braxton. 1548.
Bray. 1629.
Brazza. 1760.
Bréa. 1540.
Breat. 1669.
Breborniker. 1742.
Breckenheimer. 1583. 1595.
Brède. Ambarès. 1693.
La Brède. 1686. 1690.
Bregenzer. 1752.
Château-Breillan. 1647.
— cru de Montaigne.
Les Breillaoux. 1661.
Breisgauer. 1565.
Brejou. 1675.
Bremmer. 1578.
Brémontier. Cambes. 1698.
Brenditzer Haika. 1756.
Brengues. 1709.
Brensbacher. 1576.
Brentonico. 1750.
Brenzendorfer. 1785.
Brescia. 1724.
Le Brésil. 1661.
Château-du-Brésil. 1661.
Breslauer. 1603.
Brespey. 1676.
Bresse-sur-Grosne. 1629.
— les Cordeaux.
— clos Dumont.
— les Pins.
Brestača. 1789.
Brestenberger. 1803.
Brestovácer. 1765.
Bret. Générac. 1689.
Bretagne. 1708.
Breteuil. 1610. [1693. 1705.
Le Breton. 1661. 1677.
Brettacher. 1598. 1601.
La Brette. 1664.
Château-Les-Brettes. 1683.
Bretzenheimer. 1581.
Bretzfelder. 1598. 1601.
Le Breuil. 1635.
„ Bois-Treuil.
„ les Granges.
„ la Pierre.
Chât. Breuil. Bayon. 1690.
Chât.-du-Breuil. 1647. 1658.
Breuil.-Magné. 1640.
Château-Breuilh. 1647.
Brezaricer. 1789.
Brézé. 1613.
Breznicaer. 1789.
Le Briand. 1675.
Les Brias. 1686.
Briasse. Bergerac. 1707.
Chât. Bricaillou. 1647.
Bricherasio. 1723.
Bridoire. Soussac. 1706.
Briedeler. 1578.
Brienne-le-Château. 1611.
Brienne-la-Vieille. 1611.
Bries. 1647.
Brig, Brigue. 1809.
Dom. de Brigaille. 1698.
Brighton. 1560.
Brignais. 1644.
Brignoles. 1712.
Brignon. Plassac. 1686.
Château-Brignon. 1658.
Château-Brillette. 1647.
Domaine Brillouet. 1680.
Brindisi. 1729.
Brion. 1613.
Brionne. 1610.
Brioude. 1642.
Le Briquet. 1647.
Brisefer. Baurech. 1698.
Brisson. Berson. 1686.
Britzingener. 1565.
Château-Brivazac. 1658.
Brixener. 1749.
Brkasovo. 1789.
Brocas. St.-Selve. 1661.
Brochard. 1693.
Brochon. 1616.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1616.)
Brockwitzer. 1604.
Broder. 1789.
Brolio. 1727.
Château-Brondeau. 1679.
Brondelles. Langon. 1661.
Broni. 1724.
Bronschhöfer Wylberg.
Bronte. 1732. 1806.
Brooser. 1785.
Brostyáner. 1765.
Brouard. 1669.
Broue. Bossugan. 1676.
Le Brouilh. 1708.
Brouquet. Illats. 1661.
Brouqueyran. 1664.
Brousse. 1669. 1693.
La Brousse. Lansac. 1690.
Le Broussey. Rions. 1701.
Dom. de Broustarel. 1701.
La Brouste. Bassens. 1693.
Le Broustera. Jau. 1647.
Château-Brouzac. 1647.
Domaine de Brown. 1658.
Las Brozas. 1815.
Brsa Palanka. 1812.
Bruchhäuser. 1583. 1596.
Bruchsaler. 1565.
Bruck. 1738.
Bruckenauer. 1665.
Brückldorfer. 1742.
Bruges. 1658. 1714.
Brugger. 1803.
Brügger. 1804.
Château-de-Brugnac. 1676.
Château-Brugnon. 1693.
Brugues-de-Guerre. 1676.
Bruhaut. 1666.
Brühler. 1738.
Bruilleau. 1661.
Le Brule. 1661. 1680.
Coteau Brûle. 1713.
Brule-Secaille. 1690.
Bruley. 1612.
Brumather. 1573.
Brun. 1664. 1677. 1705.
Château-Brun. 1669.
— cru du Sable.
Domaine du Brun. 1647.
Brunet. Rauzan. 1676.
Bruneterie. Bergerac. 1707.
Bruniquel. 1711.
Brunner. 1738.
Brünner. 1755.
Brünnersträßer. 1738.
Brussa. 1555.
Bruttiger. 1578.
Brüxer. 1752.
La Bruyère. 1708.
Bruyères. 1612.
Bruzzano Zeffiri. 1730.
Brzánkyer. 1754.
Bua. 1760.
Buanes. 1707.
Bubenheimer. 1574.
Bubikon. 1810.
Bubuliskaer (Bereg). 1766.
Buccari, Bakar. 1791.
Bucchianico (Chieti). 1728.
Bucellas (Lissabon). 1794.
Buch. 1705.
Buchauer. 1598.
Buchberger. 1738. 1806.
Buchdorfer (Rann). 1742.
Buchenbacher. 1598.
Château-Buchereau-Bommes. 1666.
Buchholzer. 1565.
Buchlowitzer. 1756.
Bücholder. 1567.
Buchs. 1810.
Buciumĭ (Jassy). 1798.
Bucsaer (Zala). 1766.
Bucsú-Szent-László. 1766.
Bucsutaer (Zala). 1766.
Budai. 1766.
— sashegyi.
Budakeszer (Pest). 1766.
Budaörs (Pest). 1766.
Budapester. 1766.
Budavárer. 1766.
Budenheimer. 1574.

Büdesheimer. 1574.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1574.)
Büdingener Marienborn. [1574.]
Budinšćina (Varasd). 1789.
Budos. 1661.
Budua. 1758.
Bueil. 1610. [1661.]
Buelaygue. St.-Morillon.
Buen-Ayre. 1152.
Dom. de Buffau. 1684.
Buffières. 1629.
Buffon. 1616.
Bugyi (Pest). 1766.
Bühl. 1565.
Buhlbronner. 1598.
Bühlerthaler. 1565.
Buja. 1785.
Bujáker (Nógrád). 1766.
Bujan. Gauriac. 1690.
Bujau. Blaye. 1686.
Buje (Parenzo). 1746.
Bukaljaer (Vas). 1766.
Bükösder (Baranya). 1766.
Bukovič. 1757.
Bukovicaer (Görz). 1745.
Bülacher Bergli. 1810.
— Dettenberg.
— Frohhalden.
Bülgezder (Szilágy). 1766.
Bulgnéville. 1612.
Bulkescher. 1785.
Bullay. 1578.
Bullendorfer. 1738.
Bullenheimer. 1567.
Bulzi (Sassari). 1734.
Buonconvento. 1727.
Château-Le-Burck. 1658.
Bures. 1610.
Burg. 1578.
Château-du-Burg. 1677.
Burgas. 1563.
Burgauer. 1742.
Burgbrohler. 1583. 1596.
Burgegger. 1742.
Burgener. 1583. 1596.
Burger. 1547.
Burgerberger. 1766.
Les Burges. 1643.
Burglauer. 1567.
Burgsponheimer. 1583.
Bürgstadter. 1567.
Burgstaller. 1742. 1749.
Burgundy. 1548. 1559. 1560.
Burgwerbener. 1606.
— Petersberger.
— Zeiselsberger.
Burgy. 1629.
Burignon. 1808.
Le Burk. Ambès. 1693.
Burkheimer. 1565.
Burnand. 1629.
— le Bec d'oiseau. 1629.
Burosse-Mendousse. 1714.
Burrweiler. 1569.
Bürstendorfer. 1738.
Bur-Szent-Györgyer. 1766.
La Burthe. 1701.
Busca (Cuneo). 1723.
Buscemi (Siracusa). 1732.
Le Busqueyron. 1679.
Bussa (Nógrád). 1766.
Bussac. 1640. 1679.
Château-Bussaguet. 1647.
Bussana. 1725.
Bussang. 1612.
Bussière. 1573.
Bussière-Boffy. 1641.
Bussières. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Bussnanger Reute. 1807.
— Rotenhausen.
Büssüer (Somogy). 1766.
Bussy-la-Côte. 1612.
Bussy-en-Othe. 1627.
Busto-Arsizio. 1724.
Butera (Caltanisetta). 1732.
Buti (Pisa). 1727.
Butzikaki. 1720.
Buxerulles. 1612.
Buxières. 1612.
Buxy. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Buzancy. 1609.
Buzder. 1785.
Buzet. 1708. 1711.
Buziás (Temes). 1766.
Buziás-Bocsárder. 1785.
Buzsáker (Somogy). 1766.
Ch.-de-By. Bégadan. 1647.
Byans. 1637.

C vergl. auch K.

Caban. Blasimon. 1705.
Ch.-de-Cabanac. 1661.
La Cabanasse. 1661.
Chât.-la-Cabanasse. 1693.
Cabane. 1647. 1666. 1669. 1684. 1686.
Cabanes. 1661. 1703. 1705.
Domaine-Cabanieux. 1661.
Cabanne. 1679. 1693.
Château-Cabannes. 1684.
Cabanon-Reillac. 1698.
Cabanot. Mérignas. 1705.
Les Cabans. Bégadan. 1647.
Cabara. 1677.
Cabeauze. 1675.
Cabeceiras de Basto. 1794.
Cabernet. 1725. 1726.
Le Cabet. St.-Loubès. 1693.
La Cabeyre. 1684.
Cabezon. 1816.
Cabirat. Bouliac. 1693.
Cabourg-sur-Dives. 1609.
Cabra (Cordoba). 1814.
Cabras (Cagliari). 1734.
Cabris. 1715.
Cabuna. 1789.
Cabut. Cars. 1686. 1688.
Caccamo (Palermo). 1732.
Caccavone. 1728.
Cach. St.-Laurent. 1647.
Cachac. Blanquefort. 1647.
Cachot. Beautiran. 1661.
Cadafaes. 1794.
Cadarsac. 1679.
Château-de-Cadarsac. 1679.
Château-Cadaujac. 1661.
Cadeo (Piacenza). 1726.
Caderot. St.-Loubès. 1693.
Château-Cadet. 1669.
Cru Cadet. St.-Genès. 1669.
La Cadière. 1712.
Cadillac. 1680. 1701.
Château-Cadillac. 1680.
Domaine de Cadillac. 1647.
Cadillon. 1714.
Cadouin. 1707.
Château-Cadouin. 1698.
Château-Cadourne. 1647.
Cadro. 1806.
Caecuber. 1722.
Cafol. St.-Magne. 1669.
Chât.-Cagès. Illats. 1661.
Cagliari. 1734.
Cagnac. Arcins. 1647.
Cagnas. Mombrier. 1690.
Cagnes. 1715.
Cagnina rossa. 1726.
Cahors. 1709.
Cahuzac. 1708.
Ch.-de-Caila. Rions. 1701.
Cailhava. Civrac. 1647.
Le Caillard. 1686.
Caillavet. 1708.
Dom. de Caillavet. 1647.
La Caille. 1680.
Cailleau. Campugnan. 1686.
Château-Cailleau. 1693.
Le Caillevat. 1683.
Caillot. Baurech. 1698.
La Caillotte. 1701.
Caillou. 1679. 1680. 1690.
Le Caillou. 1669. 1680.
Ch.-Caillou. Barsac. 1666.
Cru du Caillou. Ludon. 1647.
Caillouca. Flaujagues. 1676.
Caillourouley. 1661.
Les Cailloux. Soussac. 1706.
Cairanne. 1713.
Domaine le Caire. 1693.
Caivano (Napoli). 1731.
Cajazzo (Caserta). 1731.
Château-Cajus. 1693.
Calabrese. 1732.
Calagnon. 1690.
Calamane. 1709.
Calamiac. Sadirac. 1698.

Calanna (Reggio). 1730.
Calatabiano(Catania).1732.
Calatayud. 1814.
Calavino. 1751.
Calchaqui. 1549.
Caldera. 1542.
Caldonazzoer. 1750.
Calener. 1722.
Les Calénottes. 1647.
Calenzana. 1716.
Calepio (Bergamo). 1724.
Calheta sercial. 1542.
California. 1548.
Callao. 1551.
Callian. 1708.
Calliano. 1751. [burger.]
Callmuth-Wein vgl. Hom-
Callot. Cadaujac. 1661.
— cru Château-Plombard.
Calmaer (Syrmien). 1789.
Château-de-Calmeilh.1689.
Cru de Calmeilh. 1690.
Calon. Montagne. 1669.
Chât.-Calon-Ségur. 1647.
Calonge. 1703. 1816.
Calprino. 1806.
Caltagirone. 1732.
Calui (Romanatz). 1798.
Calusco d'Adda. 1724.
Caluso. 1723.
Calvaruso (Messina). 1732.
Château-Calvayrac. 1709.
Ch.-Calvé-Croizet-Bages.
Calvi. 1716. [1647.]
Calvi Risorta. 1731.
Chât.-de-Calvimont. 1661.
Calvisson. 1710.
Calzada de Calatrava. 1816.
Camagnon. Roaillan. 1661.
Caman. Anglade. 1688.
Château-Camarcet. 1661.
Camaret. 1713.
La Camargue. 1713.
Camarite. Santorin. 1720.
Chât.-de-Camarsac. 1698.
Chât.-Cambanieux. 1661.
Cambelongue. Cars. 1686.
Cambes. 1676. 1690. 1698. 1709.
Cambiasca (Novara). 1723.
Camblane. Blaignan. 1647.
Camblanes. 1698.
Camblannes. 1690.
Cambon. Blanquefort.1647.
Chât.-Cambon-La-Pelouse. Macau. 1647.
Cambre-la-Cosse. 1694.
Cambrils. 1816.
Camburger. 1606.
Camdener. 1559.
Château-Camensac. 1647.
Camerino. 1726.
Cameron. Bommes. 1666.
Le Camëvu. Illats. 1661.
Cameyrac. 1694.
Camiac. 1677.
Camillac. Bourg. 1690.
Camillac-Gellibert. 1690.
Caminha. 1794.
Chât.-Camino-Salva. 1647.
Chât.-de-Camiran. 1704.
Cammarata. 1732.
Camonica (Bergamo). 1724.
Camp. St.-Pierre-de-Bat. 1703.
Camp. 1583. 1586. 1597.
Campagna (Salerno). 1731.
Campagne.1686.1708.1714.
Campardon. Macau. 1647.
Camparian. 1647. 1679. 1694.
Campbeil. Cissac. 1647.
Campelltown. 1559.
Château-Camperos. 1666.
Campesteau. 1694.
Campet. 1686. 1698.
Campi. 1716.
Campidano. 1734.
Campiglia. 1727.
Campilleau. Bruges. 1658.
Campiña 1814.
Campo. 1730. 1816.
Tierra del Campo. 1794.
Campobasso. 1728. [1732.]
Campobello di Licata.
Campofelice. 1732.
Campolattaro. 1731.
Campolleto. 1728.
Campoloro. 1716.
Camponac. Bourg. 1690.
Château-Camponac. 1658.
Camporosso. 1725.
Campot. Blanquefort. 1647.
Le Campot. 1701.
Campouyran. 1661.
Camps. 1684.
Campsas. 1711.
Campsec. 1694.
Campugnan. 1686.
Campus. 1680.
Camus. St.-Émilion. 1669.
Château-Canada. 1684.
Canale. 1745.
Canard. 1694.
Canaria. 1542.
Le Canat. 1686.
La Canau. Ambarès. 1694.
Candeasco. 1725.
Ch.-Candeau. Pessac. 1658.
Candeleyre. 1669.
Candeleyres. 1680.
Canéjan. 1658.
Canelli. 1723.
Canet. Landiras. 1661.
Canfanaro. 1746.
Canicatti. 1732.
Canicattini. 1732.
Cannes. 1715.
Canneto. 1724.
Le Canneveau. 1680.
Cannitello. 1730.
Cannobio. 1723.
Cannstatter. 1598. 1601.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1598 und 1601.)
Chât.-Canon. 1669. 1680.
Chât.-Canon-La-Gaffelière. St.-Émilion. 1669.
Chât-Canon-Lange. 1680.
Ch.-Canon-St.-Martin.1669.
Canon-Saint-Julien. 1680.
Canonja. 1817.
Canosa. 1729.
Canquillac. Lesparre. 1647.
Cantagallo. 1550.
Cantahede. 1794.
Cantarel. 1704.
Cantau. Toulenne. 1661.
Canteau. Illats. 1661.
Cante-Coucut. 1661.
Cantegril. 1647.
Château-Cantegril. 1666.
Chât.-Cante-Laude. 1647.
Cantelaudette.1698.[1693.]
Canteloup.1647.1648.1686.
Ch.-Canteloup. 1648. 1698.
Château-Canteloup-Lesportes. 1658.
Cantemerle. 1704. 1707.
Ch.-Cantemerle.1648.1686.
Cru Cantemerle. 1661.
Cru Cantemerle-Saint-Gervais. 1684.
Cantenac. 1648. 1690.
Château-Cantenac. 1669.
Ch.-Cantenac-Brown.1648.
Cante-Perdrix. 1648. 1710.
Canteranne. 1669. 1684. 1690.
Dom. de Canteranne. 1694.
Cantereau. Libourne. 1669.
Canteret. 1648.
Château-Cantin. 1694.
Château-Cantinolles. 1648.
Cantinot. Cars. 1686.
Cantois. 1703.
Canton. 1661. 1677. 1683. 1684. 1694. 1698.
Château-Canton. 1689.
Cantujan. Beautiran. 1661.
Canzemer. 1580.
Capannori. 1727.
Château-Capbern. 1648.
Cap. de Billot. 1661.
Le Cap-Blanc. 1703.
Capblanc.St.-Gervais.1684.
Cap-Breton. 1707.
Cap-Corse. 1716.
Chât.-Capdemourlin. 1669.

Château-Capdeville. 1648.
Cape wine. 1540.
Dom. de Capellanie. 1701.
La Capelle. Arveyres. 1679.
Capellener. 1586. 1596.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1586 und 1596.)
Capet. 1698. 1701.
Château-Capet. 1669.
Capet-Bégaud. 1680.
Capeyron. Mérignac. 1658.
Capezzine. 1727.
Cap de Fer. Yvrac. 1694.
Cap de la Gouge. 1664.
Cap-de-Haut. 1648. 1686.
Cap-de-Haut-Bergeron. Lamarque. 1648.
Capian. 1701.
Capitayne. Arbanats. 1661.
Caplane. Sauternes. 1666.
— cru Darche.
— cru Duron-Bittes.
Caplong. 1675.
Capmartin. 1678.
Cap-du-Mont. 1665.
Capodistria. 1746.
Capolago (Como). 1724.
Capo di Miseno. 1731.
Capon. Tabanac. 1698.
Capo rosso. 1732.
Cappeler. 1598.
Cap de Ramon. Ludon. 1648.
Capredon. Verdelais. 1703.
Caprese (Arezzo). 1727.
Capri. 1726. 1731.
Capriva (Gradisca). 1745.
Capron. St.-Paul. 1686.
Capsanes. 1817.
Capua (Caserta). 1731.
Caracal (Romanatz). 1798.
Caraffa del Bianco. 1730.
Caraignac. Cenon. 1694.
Caramagna. 1725.
Caransac. 1678.
Carapelle (Aquila). 1728.
Caravaca. 1817.
Caravate (Como). 1724.
Carbenet. 1548. 1559.
Carbon-Blanc. 1694.
Carbonne. 1658.
Chât.-Carbon(n)eau. 1676.
Carbonnière. Casseuil. 1704.
Chât.-Carbonnieux. 1658.
Carcaillet. Pujols. 1676.
Château-Carcanieux. 1648.
Carcasset. 1648.
Carcassonne. 1712.
Carcavellos. 1794.
Cârcea. 1798.
Carcès. 1712.
Cardan. 1701.
Cardayres. Latresne. 1698.
Carden 1578.
Cardeneau. Saillans. 1680.
Cardeto (Reggio). 1730.
Cru du Cardinal de Sourdis. Cenon. 1694.
Cardine. Cudos. 1664.
Cardona (Barcelona). 1817.
Chât.-la-Cardonne. 1648.
Cargeghe (Sassari). 1734.
Cargiago (Novara). 1723.
Chât.-de-Carignan. 1698.
Cariñena (Saragossa). 1814.
Carinola (Caserta). 1731.
Château-de-Caris. 1675.
Carle. Barsac. 1666.
Château-de-Carles. 1680.
Carmagnac. 1704.
Cru Carmail. 1648.
Château-Carmeil. 1690.
Cru du Carmeil. 1690.
Les Carmes. 1694. 1698.
Château-des-Carmes-Haut-Brion. Pessac. 1658.
Carmignano. 1727.
Carmona (Sevilla). 1814.
Castel Carnasino. 1724.
Carnenat. 1680.
Ch.-du-Carney. 1680.
Carnicano. 1729.
Carnoules. 1712.
Caronia (Messina). 1732.
Château-Caronne-Sainte-Gemme. 1648.
La Carotte. Preignac. 1666.
Carovigno. 1729.
Le Carpe. 1661.
Carpentey. Cadaujac. 1661.
Carpentras. 1713.
Le Carpia. Budos. 1661.
Château-du-Carpia. 1664.
Carpoula. Landiras. 1661.
La Carraque. Bassens. 1694.
Carrasse. Sauternes. 1666.
Carrazeda d'Anciães. 1794.
Carregal (Vizeu). 1794.
La Carregie. Pessac. 1676.
Carrère. Nérigean. 1678.
Château-Carrère. 1658.
Carrette. 1703.
Les Carrières. 1648.
Château-de-Carriet. 1694.
Carros. 1658. 1661.
Carrot. Juillac. 1676.
Carruel. Bourg. 1690.
Cars. 1686.
Domaine de Carsin. 1658.
Carsoule. Montussan. 1694.
Cartagena. 1817.
Cartaxo (Santarem). 1794.
Château-La-Carte. 1669.
Cartelègue. 1686.
Cartigny. 1804.
Chât.-du-Cartillon. 1648.
Domaine de Carton. 1658.
Carvico (Bergamo). 1724.
Casa (Chiana). 1727.
Casacalenda. 1728.
Casagne. 1710.
Casale Monferrato. 1723.
Casamassima. 1729.
Casamicciola. 1731.
Casarano. 1729.
Casbacher. 1583. 1596.
Caschierga. 1746.
Casciago (Napoli). 1731.
Caseler. 1578.
Casentino. 1727.
Caserta. 1731.
Château-Casevert. 1705.
Caslauer. 1752.
Casola di Napoli. 1731.
Casoria (Napoli). 1731.
Caspe (Saragossa). 1814.
Cassagne. Saillans. 1680.
Château-Cassagne. 1680.
Les Cassagnes. 1648.
Cassaigne. 1708.
Château-Cassan. 1648.
Cru Cassana. 1648.
Cassano al Ionico. 1730.
Le Cassard. 1686.
Cassaro (Siracusa). 1732.
Cassat. Grézillac. 1678.
Cassat. Puisseguin. 1669.
Ch.-Casse. Latresne. 1698.
Cassemil. Langon. 1661.
Casserat. St.-Gervais. 1684.
Casseuil. 1704.
Domaine Cassevert. 1669.
Cassion. St.-Morillon. 1661.
Cassis. 1713.
Château-Castagens. 1669.
La Castagne. 1648.
La Castagneyre. 1701.
Castagnola. 1806.
Castaing. 1661. 1690. 1701.
Castanet. Gaillan. 1648.
Casteldaccia. 1732.
Chât.-Castelgaillard. 1704.
Castellamare. 1728. 1731.
Castellamonte. 1723. [1732.
Castellana. 1729.
Castellane. Aillas. 1664.
Castellaro. 1725.
Le Castellet. 1712.
Castelli. 1760.
Castelli Romani. 1728.
Castellina (Siena). 1727.
Castello Branco. 1794.
Castello de Paiva. 1794.
Castello Solicchiata. 1734.
Le Castellot. 1669.
Castellvell. 1817.
Castelmoron. 1708.
Castelnau. 1648. 1694.
Château-Castelnau. 1666.
Castelnau-d'Anglès. 1708.

Castelnau-d'Auzan. 1708.
Castelnau-Chalosse. 1707.
Castelnau-de-Lévis. 1711.
Castelnau-lès-Lez. 1711.
Castelnau-de-Montratier. 1709. [1714.]
Castelnau-Rivière-Basse.
Castelnuovo. 1746. 1758.
Castelsardo (Sassari). 1734.
Castelvecchio. 1760.
Castelvecchio di Santa Maria Maggiore. 1725.
Castelvetrano. 1732.
Castelviel. 1705.
Castenet. Samonac. 1690.
Castéra. Cissac. 1648. 1664. 1676. 1698.
Château-Castéra. 1648.
Castéra-Verduzan. 1708.
Casteret. Queyrac. 1648.
Castex. 1708.
Castiglione. 1723.
Castillon. 1658. 1669.
Castillon-de-Castets. 1664.
Castillon-Débats. 1708.
Castillon-Massas. 1708.
Cru Castincaud. 1694.
Castlemaine. 1559.
Castres. 1661.
Castries. 1711.
Castrignano. 1730.
Castrofilippo. 1732.
Castronuovo di Sicilia.
Castroreale. 1732. [1732.]
Castro di San Giovanni.
Castrovillari. 1730. [1732.]
Cataforio (Reggio). 1730.
Catamarca. 1549.
Catania. 1732.
Catawba. 1548.
Catiroi. 1661.
Catllar. 1817.
La Catona (Reggio). 1730.
Catoy. 1694.
Catros. 1648. 1658.
Cattaro. 1758.
La Catte. Bergerac. 1707.
Catte-Saint-Bris. 1707.
Catusseau. Pomerol. 1669.
Cau. Berson. 1686.
Cauber. 1583. 1586. 1597.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1586 und 1597.)
Caubeyran. Sigalens. 1664.
Caudale. 1705.
Caudéran. 1658.
Caudrot. 1703.
Caulet. Cérons. 1661.
Caumont. 1706.
Cauneille. 1707.
Caupenne. 1707. 1708.
Le Causetey. 1698.
Caussade. Bourg. 1690.
Château-La-Caussade. 1679. 1684.
Caussan. Blaignan. 1648.
Caussens. 1708.
Causses-et-Veyrans. 1711.
Caussillan. Tabanac. 1698.
Caussour. Soulignac. 1703.
Château-du-Cauze. 1669.
Cauzin. 1669.
Cavaillac. Quinsac. 1698.
Les Cavailles. Cenon. 1694.
Cavalese. 1750.
Cave. 1658.
Ch.-La-Cave-Monteil. 1687.
La Cave-Sainte-Luce. 1688.
Cavernes. 1694.
Cavigliano. 1806.
Cavignac. 1689.
Cawarra. 1560.
Cawnpur. 1555.
Cayac. Gradignan. 1658.
Tinto de Cazaes vinho Touriga. 1794.
Ch.-Cazalet. Pessac. 1658.
Cazalis. 1707.
Cazalla de la Sierra. 1814.
Cazats. 1664.
Cazaubon. 1708.
Cazaugitat. 1706.
Cazaux-d'Anglès. 1708.
Cazeau. Vertheuil. 1648.
Ch.-Cazeau. Bommes. 1666.
Cazeau-Morin. 1686.
Cazeaux. Cambes. 1698.
Ch.-Cazeaux. 1658. 1686.
Cazebonne. 1666. [1705.]
Cazelon. Montagne. 1669.
Cazenave. Budos. 1661.
Château-Cazeneau. 1678.
Cazeneuve. 1708.
Cazères. 1701.
Château-Cazin. 1680.
Cazot. Civrac. 1648.
Cazouls-lès-Béziers. 1711.
Cazzone (Como). 1724.
Cebolla (Toledo). 1816.
Cebreros (Avila). 1816.
Ceccano. 1728.
Ced(e)ral. 1542.
Cedillo (Caceres). 1815.
Cefalù (Palermo). 1732.
Ceglie. 1730.
Celaya. 1547.
Cellaros. 1794.
Celle-Barmontoise. 1641.
Celleiroz. 1794.
Cellerier. Pineuilh. 1675.
Celles. 1707.
Cellettes. 1614.
Cellino-San-Marco. 1730.
Celorico de Basto. 1794.
Celorico da Beira. 1794.
Cembra. 1751.
Cénac. 1698.
Ch.-Cénac. Albas. 1709.
Cenau. Vayres. 1679.
Cenevières. 1709.
Cenon. 1638. 1694.
Cénot. Caillan. 1648.
Le Centre. Dignac. 1648.
Centuripe. 1733.
Ceplinitza. 1798.
Cerasuolo. 1729.
Cercié. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Le Cercins. Vensac. 1648.
Cercy-la-Tour. 1640.
Cerda. 1733.
Céret. 1715.
Čerevićer. 1789.
Cerignola. 1729.
Cerigo. 1720.
Cerinaer. 1789.
Cerisiers. 1627.
Čermenicaer. 1789.
Cernay-lez-Reims. 1611.
Černecer. 1789.
Cerniker. 1791.
Černizzaer. 1745.
Cernusco. 1724.
Château-de-Cérons. 1661.
Cerreto Lannita. 1731.
Cerro. 1724.
Cersot. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Certaldo. 1727.
Ch.-Certan. Pomerol. 1669.
Château-de-Certant. 1669.
Červená Piska. 1753.
Cervens. 1716.
Cervignano. 1745.
Cervione. 1716.
Cervo. 1725.
Cesancey. 1637.
Cesena. 1726.
Cessac. 1703.
Cessieu. 1643.
Château-de-Cestas. 1658.
Cette. 1711.
Ceva. 1723.
Cézac. 1689.
Chabane. Cenon. 1694.
La Chabanne. 1698.
Chablais. 1715.
Chablis. 1627.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1627.)
Château-Chabreville. 1683.
Chacé. 1613.
Chacoli. 1815.
Chadenne. 1680.
Chadouès. St.-Magne. 1669.
Chaeroneia. 1720.
Chagneau. 1669. 1686.
Chagny. 1629.

Le Chai. Cars. 1669. 1686.
Chai d'Anseillan. 1656.
Chai Mars. Cussac. 1653.
Chaigneau. Semens. 1703.
Chât.-Chaigneau-Canon. Chaillac. 1641. 1683. [1669.]
Chailland. 1613.
Ch.-Chail-de-Rateau. 1683.
Chaintré. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Chalbat. Porchères. 1684.
Chalet. 1648. 1683.
Chalet Barbeyrat. 1694.
Chalet Bergat. 1669.
Chalet-La-Bruyère. 1648.
Chalet-Lacoste. 1648.
Chalet-du-Mayne-de-Moulis. 1648.
Chalet Vincent. 1680.
Château-de-Chalets. 1648.
Chalon. 1629.
Ch.-Chalon. 1637. [1613.] Chalonnes-sous-le-Lude.
Châlons. 1611.
La Chalosse. 1707.
Chamadelle. 1684.
Chambave. 1723.
Chambertin siehe Gevrey.
Chambolle-Musigny. 1616. 1617.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1616. 1617.)
Chambon. 1614.
Chambord. 1694.
Château-Chambret. 1658.
Chamelet. 1635.
Chamery. 1611.
Chamilly. 1629.
Chamoson. 1809.
Champagné. 1613.
Champagne. 1637. 1638.
Champagne. 1808. [1629.] Champagny-sous-Uxelles.
Cru Champaville. 1684.
Champel. 1804.
Champfleury. 1611.
Champforgeuil. 1629.
— le Château.
Champigny-le-Sec. 1638.
Champillon. 1611. [1638.] Champlitte-et-le-Prélot.
Champougny. 1612.
Champs. 1627.
Champs-de-Bort. 1642.
Champvans. 1637.
Champvert. 1640.
Chamusca. 1794.
Chançay. 1614.
Chancelade. 1707.
Chancy. 1804.
Chânes. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Changins. 1808.
Channay. 1614.
Chanos-Curson. 1643.
La Chantalouette. 1643.
Chante-Alouette. 1669. 1686. 1694.
Chantecaille. 1669.
CruChantecaille-Pomerol. Chantelle. 1640. [1669.]
Chanteloube. 1661.
Chanteloup. Haux. 1698.
Ch.-Chantelouve. 1680.
Chantemerle vergl. Aloxe-Corton.
Chantenay. 1613.
Chante-l'Oiseau. 1661. 1701.
Ch.-Chante-l'Oiseau. 1703.
Chan Tschakrak. 1802.
Chanturgue. 1642.
Chapaize. 1629.
Chapeau. Civrac. 1689.
Les Chapelins. 1675.
La Chapelle. 1613. 1641. 1642. 1666. 1669. 1680. 1694. 1698.
Chapelle-d'Aligné. 1613.
La Chapelle-Balouc. 1641.
La Chapelle-des-Bois. 1637.
Chapelle-sous-Brancion. — chât. de Noble. [1629.]
La Chapelle-de-Gaillan. Gaillan. 1648. [1629.] LaChapelle-de-Guinchay.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.) [1648.] Chapelle du Haut-Gilet.
La Chapelle-Heulin. 1613.
Chapelle-Madeleine. 1671.
La Chapelle-Saint-Florent. 1613.
Chapieu. 1684.
Dom. de Chapoux. 1706.
Le Chappeley. 1694.
Charbonnier. 1694.
Charbonnières. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Chardogne. 1612.
Chardon. Teuillac. 1690.
Chardonnay. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Charentay. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Chargé. 1614.
Chariez. 1638.
Domaine Charles. 1669.
Charleville. 1766.
Charlieu. 1642.
Charlin. Mérignac. 1658.
Charly. 1609. 1644.
Château-Charmail. 1648.
Cru Charmail. 1648.
Château-Charmant. 1694.
Cru Charmant. 1648.
Charmes. 1612.
Charmont. 1611.
Charnay. 1635.
Charnay-lez-Mâcon. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Charonne. Berson. 1686.
Châtost. 1639.
Côtes Charpas. 1678.
Charre. 1714.
Charrecey. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Charrey. 1612.
Château-de-Charrié. 1664.
Charrière. 1639.
Château-Charron. 1686.
Cru Charron. 1648.
Charruaux. 1669.
Chartier. Bassens. 1694.
Château-Chartran. 1694.
Chartrettes. 1610. [1617.] Chassagne-Montrachet.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1617.)
Chasselas. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Cru Chassenez. 1643.
Chât.-Chasse-Spleen. 1648.
Chassey. 1629.
— Corchanu.
— Valotte.
Chassors. 1641.
Chassy. 1627.
Chastaignier. 1694.
Chastelet. Quinsac. 1698.
Dom. Les Châtaigniers. Caplong. 1675.
Ch.-Chatain. Néac. 1669.
Chatarnaud. 1675.
Château. 1629.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1629.)
Châteaubriand. 1694.
Châteauneuf de Chabre. 1644. [1713.] Châteauneuf-de-Gadagne.
Châteauneuf-du-Pape. 1713.
Châteauneuf-du-Rhône. 1643. [1715.] Châteauneuf-Ville-vieille.
Château-Salins. 1573.
Château-Châtelard. 1808.
Châteldon. 1642.
Chatelier. Yvrac. 1694.
Châtellerault. 1638.
Châtillon. 1611.
Dom. de Chatillon. 1698.
Châtillon-Azergues. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Châtillon-le-Duc. 1637.

Cru de La-Chatolle. 1648.
Chatry. Bègles. 1661.
Chatteau. 1680.
Chatte-la-Brande. 1669.
Chaudenay. 1629.
Chaudron. Teuillac. 1690.
Chaulet. Rions. 1701.
Ch.-de-Chaulne. 1676.
La Chaume. 1684. 1705.
Chaumel. Génissac. 1678.
Les Chaumes. Fours. 1686.
Chaumet. St.-Vivien. 1689.
La Chaumière. Haux. 1698.
Chaumont. 1611. 1614. 1627. 1642. 1698.
Chauriat. 1642.
La Chausse. 1698.
Château-la-Chausse. 1694.
Chaussemelle. 1679.
La Chautagne. 1715.
Chauteau. 1675.
Chauvet. 1705.
Chauvigny. 1638.
Chauvin. 1679. 1701.
Chauvinet. Camiac. 1678.
Chaux. Moulis. 1648.
Chavasse. St.-Caprais. 1698.
Château-de-Chavat. 1661.
Chaves. 1794.
Chavignol. 1639.
Chavot. 1611.
Chay. Loupiac. 1701.
Le Chay. Portets. 1661.
Le Chay-de-Loumède. Berson. 1687.
Chazay-d'Azergues. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Chédigny. 1614.
Chefnourry. Canéjan. 1658.
Cheillé. 1614.
Chelivette. 1694.
Château-Chelivette. 1694.
Chelva (Valencia). 1818.
Chemillé. 1613.
Chemilly. 1627.
— Guette-Soleil.
Chemin-des-Briques. 1658.
Le Chemin-Court. 1680.
Chemin de la Vie. 1694.
Chenas. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Chenaux sur Cully. 1808.
Chenay. 1611.
Chênepetot. 1611.
Chêne-Vert. 1658.
Chenonceaux. 1614.
Chenôve. 1617/18.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1617/18.)
Chenôves. 1629/30.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1629/30.)
Le Chenu. Bonnetan. 1698.
Cheny. 1627.
Chepniers. 1640.
— Senouche.
Chérac. 1640.
Cheragas. 1540.
Cherchell. 1540.
Cheremule (Sassari). 1734.
Chérizet. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Chermignac. 1640.
Cherso (Lussin). 1746.
Cherson. 1801.
Cherta. 1817.
Cherves-Chatelars. 1641.
Cherves-de-Cognac. 1641.
Chéry. 1639. [1648.]
La Chesnaye-Ste.-Gemme.
Chessy 1635. [1630.]
Chevagny-lès-Chevrières.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Cheval-Blanc. 1690. 1703.
Chât.-Cheval-Blanc. 1669.
Chevalier. Bonzac. 1683.
Dom. de Chevalier. 1658.
Chevannes. 1614. 1627.
La Chèvre. 1706.
Le Chevrol. Néac. 1669.
La Chevronne. 1690.
Chewton. 1559.
Chexbres. 1808.
Chiabrano (Torino). 1723.
Chianni (Pisa). 1727.
Chianti. 1726. 1727.
Chiaramonte Gulfi. 1733.
Chiaramonti (Sassari). 1734.
Chiavari (Genova). 1725.
Aromatico di Chiavenna.
Chichée. 1627. [1724.]
— Vaucompin.
Chichoye. Loupiac. 1701.
Chiclana de la Frontera.
Chieri. 1723. [1814.]
Chieti. 1728.
Chignin. 1715.
Chignolo (Novara). 1723.
Chigny. 1611.
Chilischeni. 1757.
Chillac. Morizès. 1704.
Clos de Chillon. 1808.
Chinchon. Castillon. 1669.
Chinon. 1614.
Chios. 1719. 1821.
Chiquet. 1680.
Chiret. St.-Morillon. 1661.
Chiroubles. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Chissay. 1614.
Chisseaux. 1614.
Chissey-lès-Mâcon. 1630.
Chives. 1640.
Chivras. Juillac. 1676.
Ch.-Choisy. Yvrac. 1694.
Chokand. 1556.
Chollet. 1648. 1675.
Ch.-Chollet-Tourteau. 1661.
Choloy. 1612.
Château-Chomel. 1678.
La Chope. Queyrac. 1648.
Chopine. Plassac. 1686.
La Choque. Aillas. 1664.
Choras. 1819.
Chorey. 1618.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1618.)
Le Chot. Budos. 1661.
Chouet. St.-Exupéry. 1704.
Chougny. 1804.
Chouilly. 1611.
Choulex. 1804.
Choully. 1804.
Chouteau. Lussac. 1669.
Chouzelot. 1637.
Château-Christan. 1658.
Christoly. 1690.
Chrudimer. 1752.
Chuquisaca. 1550.
Churer. 1805.
Chusclan. 1710.
Chuyer. 1642.
Ciaculli-e-colli. 1733.
Ciancino (Girgenti). 1733.
Les Cicadines. 1690.
La Ciganerie. 1680.
Cilento. 1731. 1733.
Cillier. 1742.
Cimarossa. 1725.
Cimina (Reggio). 1730.
Cinisi (Palermo). 1733.
Cinq-Mars-la-Pile. 1614.
Cinti. 1550.
Cintra. 1794.
Cinzano (Torino). 1723.
La Ciotat Muscat. 1713.
Cipressa. 1725.
Cirkvenica. 1791.
Cirò (Catanzaro). 1730.
Le Ciron. 1703.
Cissac. 1648.
Cisternino. 1729.
Ch.-Citran. Avensan. 1648.
Citta di Castello. 1726.
Città Sant' Angelo. 1728.
Cittanuova. 1746.
Ciudad Real. 1816.
Civate (Como). 1724.
Civezzano. 1751.
Cividin. 1746. [1690.]
Civrac. 1648. 1661. 1689.
Civray-sur-Cher. 1614.
Clairac. 1686. 1694. 1708.
Clamart. 1610.
Le Clapa. 1690.
Clarens. Cadillac. 1701.
Claret. 1548. 1559. 1560.

Claribès. Gensac. 1676.
Ch.-Clarke. Listrac. 1648.
Claron. St.-Morillon. 1661.
Classun. 1707.
Ch.-Claud. Belvès. 1669.
Ch.-Clauzel. Quinsac. 1698.
Le Clauzet. 1648. 1694.
Chât.-Claveau. 1611. 1692.
Les Claveaux. 1705.
Les Claveries. 1666.
Clayrac. 1705.
Clémiche. St.-Loubès. 1694.
Clerc-Milon. Pauillac. 1648.
Le Clerc-de-Ségur. 1648.
Clermont. 1610. 1711.
Clermont-Ferrand. 1642.
Cléry-sur-Loire. 1614.
Cles. 1750.
Clessé. 1630.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1630.)
Cleyrat. Villegouge. 1680.
Clidat. Rauzan. 1676.
La Clie-Bas-Canon. 1680.
Cliebener. 1604.
Ch.-Climens. Barsac. 1666.
Château-de-Clinet. 1698.
Domaine Clinet. 1669.
Clissa. 1760.
Le Clos. St.-Maixant. 1703.
Closet. 1611. 1705.
Château-La-Closure. 1669.
Le Clot. Queyrac. 1648.
La Clotte. 1640.
Château-de-Clotte. 1669.
Cru de La Clotte. 1658.
Clotte-Blanche. 1690.
Clottener. 1578.
Cluchon. Portets. 1661.
Cluny. 1630.
Château-La-Clusière. 1669.
Clüsserat(h)er. 1578.
Chât.-Cluzeau. 1694. 1705.
Cluzet. Salignac. 1684.
Cobdiler. 1745.
Coberner. 1578. 1579. 1580.
— Weißenberg.
Coblenzer. 1586.
— Aveberg.
— Kartäuser Hof.
Cochemer. 1578. 1579.
Le Cocu. Berson. 1686.
Château-de-Cocujac. 1694.
Cocut. 1690. 1694.
Codres. Listrac. 1648.
Cofrentes (Valencia). 1818.
Cognin. 1715.
Cogny. 1635.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1635.)
Cohes. St.-Selve. 1661.
Coimbra. 1794.
Coimères. 1664.
Château-de-Coin. 1705.
Coirac. 1705.
Coisdorfer. 1577.
Cokuláer. 1766.
Ch.-Colbert. Comps. 1690.
Coléah. 1540.
Coligny. 1638.
Colima. 1547.
Colin. St.-Seurin. 1690.
Colinjean. 1703.
Colla. 1725.
Collan. 1627.
Collardeau. Anglade. 1688.
Collares. 1794.
Collas. Pujols. 1661.
Le Colle. 1715.
Le Collège. Tresses. 1694.
Collemiers. 1627.
Collenberger. 1567.
Collex Bossy. 1804.
Collinet. Blaye. 1686.
Collioure. 1715.
Cöllner. 1604.
Collonges. 1804.
Collonges-Bellerive. 1804.
Cologna Veneta. 1725.
Cologny. 1804.
Cologny Ruth. 1804.
Colombès. Fronsac. 1680.
Colombier. 1707. 1805.
Chât.-du-Colombier-Monpelou-Laurent-Desse. } Colomiers. 1711. [1648.
La Colonie. 1648.
La Colonne. 1648.
Le Com. 1661.
Comacchio (Ferrara). 1726.
Comargue. Cars. 1686.
Comarova. 1746.
Château-Comarque. 1666.
Les Combauts. 1683.
La Combe. Pomerol 1669.
Comblanchien. 1618.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1618.)
Cru de Come. 1648.
Comète-Labarde. 1648.
Comisaer. 1759.
Comiso (Siracusa). 1733.
Commanderia. 1820.
Chât.-La-Commanderie. } Commissey. 1627. [1648.
Commugny. 1808.
Como. 1724.
Comoro. 1544.
Compassant. Génissac. 1678.
Compesivres. 1805.
Compiègne. 1610.
Comps. 1690.
Comte. 1669. 1680.
Ch.-Comte. Fronsac. 1680.
Conalto. 1559.
Concepcion. 1550.
Conches. 1610.
Conchez. 1714.
Concise. 1808.
— dom. de la Lance.
Concombre. 1707.
Concremiers. 1639.
Vino del Condado. 1814.
Condat. Libourne. 1669.
Condeixa. 1794.
Condino. 1751.
Condissas. Bégadan. 1648.
Condofuri. 1730.
Condom. 1708.
Condrieu. 1644.
Condrines. Illats. 1661.
Ch.-du-Cône. Blaye. 1686.
Château-du-Cône-Neveu-jeune. 1686.
Le Cône-Taillasson. 1686.
Conegliano. 1725.
Confignon. 1805.
Confolens. 1641.
Conges. St.-Loubès. 1694.
Conil. 1694.
Conliège. 1637.
Conque. 1664. 1679.
Conquèques. 1648.
— cru Bert.
— cru Guiraud.
— cru Piganeau.
— cru Total.
Conseillant. 1648. 1684.
Ch.-La-Conseillante. 1669.
Ch.-Le-Conseiller. 1680.
Château-Constance. 1658.
Constant-Bages-Monpelou. Pauillac. 1648.
Château-Constant-Trois-Moulins. 1648.
Constanti. 1817.
Constantia. 1540.
Constantin. 1694.
Cru Constantin. 1679.
Constantine. 1540.
Constappeler. 1605.
Château-Conte. 1694.
Contes. 1715.
Conteste. 1694.
Conthey. 1809. [1794.
Convelinhas de Goivaës.
Le Convent. 1669.
Conversano. 1729.
Conzer. 1580.
Coolalta. 1560.
Copâcenĭ. 1798.
Copertino. 1730.
Copon. 1798.
Coppet. 1808.
Coquembay. 1809.
Coquille. Baron. 1678.
Corato. 1729.
Château-Corbeil. 1648.
Corbiac. Bergerac. 1707.
Château-Corbin. 1669.

Ch.-Corbin-Michotte. 1669.
Corcelles. 1635.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1635.)
Corcelles. 1805.
Corconnac. 1648.
— Dom. de Cruscaut.
Chât.-de-Cordeliers. 1703.
Cru des Cordeliers. 1669.
Cordeliers-Villemorine. } [1669.
Cordoba. 1814. }
Corella. 1817.
Corent. 1642.
Corfu. 1720.
Corgoloin. 1618.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1618.)
Cori. 1728.
Coria. 1815.
Corigliano. 1730.
Cormatin. 1630.
Cormeilles-en-Parisis. 1610.
Corme-Royal. 1640.
Cormery. 1614.
Cormey. St.-Émilion. 1669.
Ch.-Cormey-Figeac. 1669.
Cormondrèche. 1805.
Cormons. 1745.
Cormoyeux-et-Romery. } [1611.
Cornas. 1710. }
Cornebarrieu. 1711.
Corneilla-la-Rivière. 1715.
Corneillan. Margaux. 1648.
Cornillon. 1710. 1713.
Cornudella. 1817.
Coröa. 1543.
Corona. 1542.
Corpeau. 1618.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1618.)
Corps-de-Loup. 1688.
Corridico. 1746.
Corseaux. 1808.
Corsica. 1807.
Corsier. 1805.
Corsier s/Vevey. 1808.
— cure d'Attalens.
— Châtelard.
Cortaillod. 1805.
Cortambert. 1630.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1630.)
Čortanovci (Syrmien). 1789.
Corte. 1716.
Cortevaix. 1630.
— les Brûlés.
— Urcy.
Corton vergl. Aloxe.
Cortona (Arezzo). 1727.
Corvino San Quirico. 1724.
Corvo. 1541. 1733.
Cos. St.-Estèphe. 1648.
Cos-d'Estournel. 1648.
Cos-Labory. 1648.
Cosbana. 1745.
Coseguina. 1549.
Cosenza. 1730.
Cosmanderie. 1669.
Cosoleto (Reggio). 1730.
Cospéron. 1715.
Cossato (Novara). 1723.
Château-de-Cosse. 1694.
Cossebaude. 1605.
Cossé-le-Vivien. 1613.
Cossogno (Novara). 1723.
Cossoine (Sassari). 1734.
Costarainera. 1725.
Costes. Cussac. 1648.
Costescie. 1798.
Costozza. 1725.
Coswiger. 1605.
Cot. Bayon. 1690.
La Côte. 1808.
„ Bremblens.
Côte-aux-Fées. 1805.
Côte-Rôtie. 1644. 1698.
Cotnar. 1798.
Cotor. Samonac. 1690.
Cotterau. 1689.
Coubet. 1690.
Coubeyrac. 1676.
Couchey. 1618/19.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1618/19.)
Couchire. Budos. 1661.
Couchiroy. Léognan. 1658.
Ch.-Coucy. Montagne. 1669.
La Coudaye. Vensac. 1648.
Le Coude. Ambarès. 1694.
Coudeau. 1678. 1686.
Château-Coudert. 1669.
Château-Coudert-Haut-St.-Émilion. 1669.
Coudes. 1642.
Coudessan. Gaillan. 1648.
Coudet. 1684.
Coudonneau. 1686.
Coudot. Cussac. 1648.
Coudreau. 1683.
Coudurat. St.-Girons. 1689.
Couéron. 1613.
Domaine de Couffins-Demons. 1681. [1681.
Chât.-Couffins-Dupérier. }
Château-Coufran. 1648.
Couhenne. Listrac. 1648.
Château-Couhins. 1658.
Chât.-Couilhy-Palanque. } [1694.
Couillabeau. 1678. }
Le Couladan. Barsac. 1666.
Coulandeau. Berson. 1686.
Coulanges-lez-Nevers. 1640.
Coulanges-la-Vineuse. 1627.
La Couleyre. 1661.
Château-Coullac. 1701.
Coully. 1694.
Coulmine. St.-Vivien. 1705.
Ch.-Coulom. Latresne. 1698.
Ch.-du-Coulomey. 1661.
Coulommes. 1611.
Coulommiers. 1610.
Coulon. Bègles. 1661.
Domaine de Coulon. 1694.
Coulongues. Lestiac. 1701.
Coulonques. Génissac. 1678.
Couloumet. Loupiac. 1701.
Chât.-de-Couloumey. 1704.
Couneau. Lesparre. 1648.
Château-Couperie. 1670.
Couprot. Saillans. 1681.
Courbiac. St.-Laurent. 1648.
Courbian. Bégadan. 1648.
Courbon. Toulenne. 1661.
Courbouzon. 1637.
Courcelles. 1611.
Courchamps. 1613.
Cour-Cheverny. 1614.
Courcôme. 1641.
Courcouyac. Haux. 1698.
Courdeley. 1676.
Le Coureau. 1661.
Courget. Cazaugitat. 1706.
Courgis. 1627.
Courjeau. St.-Paul. 1686.
Courlon. 1627.
Courmas. 1611.
Cournaud. Quinsac. 1698.
Le Courneau. 1658. 1661.
Courneau d'Ars. 1658.
Cournols. 1642.
Cournon. 1642.
Cournonsec. 1711.
La Couronne. 1641. 1648.
Le Couronneau. 1706.
Ch.-de-Couronneau. 1675.
Courpalay. 1610.
— Grand-Bréant.
Courpiac. 1703.
Courreau. Vendays. 1649.
Chât.-de-Courreau. 1698.
Château-Courréjean. 1658.
Courrensan. 1708.
Château-du-Courros. 1676.
Cours. 1705.
Courtagnon. 1611.
Courtebotte. St.-Paul. 1686.
Château-Courtebotte. 1676.
Courthiezy. 1611.
La Courtiade. 1704.
Courties. 1708.
Courtieux. Civrac. 1649.
Ch.-Courtillac. Ruch. 1705.
Courtus. Berthès. 1664.
Courville. 1611.
Cousin. 1681. 1694.
Chât.-La-Couspaude. 1670.
Cousse. Fargues. 1666.
Cousseau. Soulignac. 1703.
Coussegrey. 1611.
Coussey. 1612.
Coustaud. 1661.

Les Cousteaux. 1649.
Coustolle. 1681.
Château-de-Coustu. 1675.
Ch.-Couteau. Capian. 1701.
Coutelin-Merville. 1649.
Coutet. St.-Émilion. 1670.
Ch.-Coutet. Barsac 1666.
Domaine de Coutet. 1681.
Les Coutins. 1694.
— cru de La Lagune.
Coutras. 1684.
Coutreau. Saillans. 1681.
La Couture. 1639.
Coutures. 1705.
Chât.-du-Couturier. 1703.
Le Couvent. 1664. 1701.
Couzon. 1644.
Bastardinho da Covas. 1794.
Crabitant. 1701.
Crabitay. Portets. 1661.
Crainthaler. 1598.
Cramant. 1611.
Cramone. Lansac. 1690.
Crâne. Donzac. 1701.
Craonne. 1609.
Craonnelle. 1609.
Le Crassat. 1701.
Dom. Crassat-Moutin. 1701.
Cru Crassion. 1670.
Crati (Cosenza). 1730.
Crato (Portalegre). 1794.
La Crau-d'Hyères. 1712.
Cravant. 1627.
Cravencères. 1708.
Cravignac. 1670.
Créancey. 1611.
Crèches-sur-Saône. 1630.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1630.)
Creglingener. 1598. 1602
Creixell. 1817.
Crema (Cremona). 1724.
Cremasco (Cremona). 1724.
Cremona. 1724.
Créon. 1698. 1707.
Crépol. 1643.
Crépy. 1610.
Cressier. 1805.
Cressy. 1610.
La Creta. 1726.
Crettnacher. 1578.
Creue. 1612.
Creuzier-le-Neuf. 1640.
Creuzier-le-Vieux. 1640.
Creysse. 1707.
Domaine Le Cric. 1694.
Criesbacher. 1598.
Ch.-de-Crin. Baron. 1678.
Crispenhofener 1598.
Domaine du Croc. 1664.
Crochet. 1808.
Château-Le-Crock. 1649.
Crocquet. Camblanes. 1698.
Croignon. 1698.
Le Croisic. 1613.
Croisilles. 1614.
La Croix. 1649. 1681. 1686. 1690. 1694. 1698. 1703.
Château-La-Croix. 1690.
Croix-Blanche. 1708.
La Croix-de-Bléré. 1614.
La Croix de Gay. 1670.
Croix-Marron. 1698.
La Croix-de-Pierre. 1694.
La Croix-Rouge. 1649.
La Croix-Sabatière. 1683.
Croix-du-Sable. 1658.
La Croizette. Blaye. 1686.
Crolles. 1643.
La Crompe. Floirac. 1694.
Ch.-Croque-Michotte. 1670.
Le Cros. Puisseguin. 1670.
Ch.-du-Cros. Loupiac. 1701.
Le Cros de Verteuil. 1701.
Crose. Salignac. 1684.
Crosnes. 1610.
Ch.-Croûte. Bourg. 1690.
Ch.-Croûte-Charlus. 1690.
Croûte-Courpon. 1690.
Ch.-Croûte-Mallard. 1690.
Cröver. 1578.
Crozes. 1643.
Cruas. 1710.
Cruet. 1715.
Ch.-Cruon. Talence. 1658.
Le Crusquet. Cars. 1686.
Cruzeau. 1661. 1698.
Château-de-Cruzeau. 1670.
Cruzel. Bouilac. 1694.
Les Cruzelles. 1670.
Cruzilles. 1630.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1630.)
Csabaer. 1766.
Csabdier. 1766.
Csáforder. 1766.
Csajáger. 1766.
Csákányer. 1766.
Csakathurner. 1766.
Csákberényer. 1766.
Csáklyaer. 1785.
Csáktornyaer. 1766.
Csákvárer. 1766.
Csalárer. 1766.
Csanáder. 1766.
Csanaker. 1766.
Csanáloser. 1766.
Csánker. 1766.
Csantavér. 1766.
Csányer. 1766.
Csapier. 1766.
Csarnahóer. 1766.
Csarnótaer. 1766.
Császárer. 1766.
Császártöltéser. 1766.
Császtaer. 1766.
Csataaljaer. 1766.
Csatárer. 1766.
Csávolyer. 1766.
Csécser. 1766.
Cseger. 1766.
Csegölder. 1766.
Csehier. 1766.
Csehi-Mindszenter. 1766.
Csehi-Somlyóer. 1766.
Csejköer. 1766.
Csejter. 1766.
Cseker. 1766.
Cseklészer. 1766.
Csékuter. 1766.
Csenter. 1766.
Csentvaer. 1766.
Csep. 1766.
Csép. 1766.
Csépaer. 1766.
Csepeler. 1766.
Csepelyer. 1766.
Csepreger. 1766.
Cserdier. 1766.
Cserépfaluer. 1766.
Cserépváraljaer. 1766.
Cserkuter. 1766.
Csernyer. 1766
Cserszeg-Tomajer. 1766.
Csertészer. 1766.
Csertöer. 1766.
Cservenkaer. 1766.
Cseszer. 1766.
Csesznóer. 1766.
Csetényer. 1766.
Csetfalvaer. 1766.
Cséver. 1766.
Csibráker. 1766.
Csicsóer. 1766.
Csicsó-Holdviláger. 1785.
Csobánczer. 1766.
Csobánkaer. 1766.
Csókaköer. 1766.
Csökmöer. 1766.
Csoknyaer. 1766.
Csökölyer. 1766.
Csolnoker. 1766.
Csomaer. 1766.
Csomborder. 1785.
Csömörer. 1766.
Csongráder. 1766.
Csongvaer. 1785.
Csontfaluer. 1766.
Csopáker. 1766.
Csöpinczer. 1766.
Csórer. 1766.
Csörnefölder. 1766.
Csornoker. 1766.
Csöszteleker. 1766.
Csövárer. 1766.
Csujafalvaer. 1766.
Csukicser. 1766.
Csurgóer. 1767.
Csuroger. 1767.

Csúz. 1767.
Csuzaer. 1767.
Cubaer. 1794.
Cubnezaiser. 1689.
Cubzac-les-Ponts. 1684.
Cucerberg. 1744.
Čučerje. 1789.
Cuchéry. 1611.
Cucouèques. Langon. 1661.
Cudos. 1664.
Cueille. Carignan. 1698.
Cuers. 1712.
Cueser. 1578.
Château-de-Cugat. 1705.
Cuges. 1713.
Cuggiono (Milano). 1724.
Cugnaux. 1711.
Cugnet. 1690.
Cuis. 1611.
Cuisia. 1637.
Cuisles. 1611.
Cuisy. 1610.
Château-Cujac. 1649.
Culles. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Cully. 1808.
Culma. 1549.
Culoz. 1638.
Cumières. 1611.
Cunac. 1711.
Cuneges. 1707.
Cunfin. 1611.
Cunningham. 1548.
Cuqueron. 1714.
Curac. Beautiran. 1661.
La Cure. St.-Caprais. 1698.
Curico. 1550.
Curis clos Garnier. 1644.
Cursan. 1698.
Curtil-sous-Burnand. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Château-Curton. 1698.
Château-de-Curton. 1678.
Curzola. 1758.
Cussac. 1649.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1649.)
Ch.-Cussau. Macau. 1649.
Cutia. 1767.
Cutrofiano. 1730.
Cuyot. La Rivière. 1681.
Le Cyprès. Baurech. 1698.
Dom. du Cypressat. 1694.
Czajlaer (Pozsony). 1767.
Czálinger (Vas). 1767.
Czeczer (Fejér). 1767.
Czegléder. 1767.
Czelnaer. 1785.
Czernabaraer. 1767.
Czernoseker. 1753.
Czétényer. 1767.
Czibakházaer. 1767.
Czikmántorer. 1785.
Czikóer (Tolna). 1767.
Czömörer. 1767.
Czornoker. 1767.
Czrepajaer. 1767.
Dab (Pest). 1767.
Dabaser (Pest). 1767.
Dabolczer (Ugocsa). 1767.
Dachsener Johannisbergler 1810.
Dackenheimer. 1569.
Dader (Komárom). 1767.
Dág. 1767.
Dagens. 1678.
Chât.-Dagueys. 1670.
Daignac. 1678.
Domaine de Daims. 1698.
Dainbacher. 1565.
Daisendorfer. 1565.
Dáler, Dolu. 1785.
Dalheimer Altdörr. 1573.
Dallet. 1642. [1574.]
Damáker (Borsod). 1767.
Damanieu. 1678. 1701.
Damas. 1555.
Damaskus. 1555.
Damászder. 1767.
Dom. de Damazac. 1679.
Dambacher. 1573.
Damery. 1611.
Damet. Eyrans. 1688.
Damiette. 1539.
Domaine de Damluc. 1698.
Dampierre. 1613.
Damscheider. 1583. 1596.
Damville. 1610.
Dangeler. 1785.
Dangstettener. 1565.
— Eichenberg.
— Großenberg.
Danilovgrader. 1736.
Dannemoine. 1627.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1627.)
Dánoser. 1785.
Danovaer. 1767.
Dante. 1542.
Dány (Pest). 1767.
Dányáner. 1785.
Darázser (Baranya). 1767.
Darázsfalvaer. 1767.
Cru Darche. Ludon. 1649.
Dárdaer (Baranya). 1767.
Dardagny. 1805.
Dardenac. 1678.
Dardonneau. Civrac. 1689.
Dar Fur. 1539.
Darlan. 1701.
Darling Downs. 1559.
Darlóczer. 1785.
Darmagnac. 1701.
Darnac. 1641.
Daróczer (Baranya). 1767.
Château-Darricaud. 1661.
Darriet. St.-Morillon. 1661.
Château-Darrieu. 1714.
Darroubin. Portets. 1661.
Domaine de Darsac. 1681.
Les Darthès. 1664.
Darthier. Gajac. 1664.
Darufalvaer (Sopron). 1767.
Daruvárer (Požega). 1789.
Dasvin-Bel-Air. 1649.
Dattenberger Burgberg. 1583. 1596.
Château-de-Daubèze. 1705.
Daubiac. 1684.
Daugagnan. Grayan. 1649.
Château-Daugay. 1670.
Daugiron. 1676.
Daulibey. Doulezon. 1676.
La Dauphine. 1681.
Dausenauer. 1577.
Ch.-Dauzac. Labarde. 1649.
Davayé. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Daviaud. Bouilac. 1694.
David. 1681. 1694.
Les Davids. 1675. 1686.
Davied. St.-Gervais. 1684.
Les Davis. Lansac. 1690.
Dealu mare. 1798.
Deánfaluer. 1767.
Debreczener. 1767.
Debröer (Heves). 1767.
Décines-Charpieu. 1643.
Deckmannsdorfer. 1742.
Decourt. 1705.
Decroix. 1686.
Decser (Tolna). 1767.
Dédaer (Bereg). 1767.
Dédeser (Zala). 1767.
Deés. 1785.
Deésaknaer. 1785.
Degérès. 1694.
Dégher. 1785.
Déguenon. Civrac. 1649.
Château-Dehez. 1649.
Cru Dehez. 1661.
Deidesheimer. 1569/70.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1569/70.)
Deinzendorfer. 1738.
Delhofener. 1583. 1596.
— Kandelweg.
— Krotenbrunn.
Delia (Caltanisetta). 1733.
Delianuova (Reggio). 1730.
Deliblater (Temes). 1767.
Delkenheimer. 1583. 1595.
Dellys. 1540.
Delord. Bouilac. 1694.
Delvinaki (Jannina). 1819.
Dely-Ibrahim. 1540.
Demay. Portets. 1661.
Deménder (Heves). 1767.

Demerara. 1550.
Demestica. 1720.
Demeurant. Teuillac. 1690.
Demigny. 1630.
Demptos. Camblanes. 1698.
Dému. 1708.
Denaiffe. 1610.
Denderah. 1539.
Denicé. 1635.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1635.)
Demis-sur-Sarthon. 1610.
Denis-du-Sic. 1540.
Denndorfer. 1785.
Dennevy. 1630.
Denzlingener. 1565.
Derecsker. 1767.
Derenker (Torna). 1767.
Dernauer. 1577.
Dernißer. 1758.
Ch.-Deroc. Guîtres. 1683.
Deronyaer. 1767.
Derrière-Moulins. 1805.
Désarnaude. 1703.
Château-Desbarrats. 1698.
Descazeau. Gauriac. 1690.
Deschnoer. 1742.
Desclaud. 1701.
Desenzano (Brescia). 1724.
Le Désert. 1658. 1690.
Désfalvaer. 1785.
Desingy. 1716.
Chât.-Désir-Lafon. 1666.
Château-Desmirail. 1649.
Despagnac. Sauvian. 1711.
Domaine Despagne. 1694.
Despin. Macau. 1649.
Desplat. Cambes. 1698.
Desplats. Macau. 1649.
Destangt. Bègles. 1661.
Destanque. Barsac. 1666.
Desteau. St.-Sauveur. 1649.
Destebol. Ruch. 1705.
Desteringberger. 1742.
Domaine Destieux. 1670.
Destis. Aillas. 1664.
Deszker. 1767.
Detnagora. 1744.
Dettaer. 1767.
Dettelbacher. 1567.
Dettingener. 1567.
Detzemer. 1578.
Deubacher. 1598.
Deuil. 1610.
Deutsch-Bogsáner. 1767.
Deutsch-Bolyer. 1767.
Deutsch-Konitzer. 1756.
Deutsch-Kreutzer. 1767.
Deutsch-Landsberger. Dévaer. 1785. [1742.
Devaux. Mérignac. 1658.
Déva-Ványaer. 1767.
Cru Deveau. 1658.
Devecser. 1767.
Dévényer. 1767.
Devicse (Hont). 1767.
Cru Devignes-Laroza. Deydies. 1698. [1649.
Chât.-Deyma. 1701.
Deyrand. 1649.
Le Dez. Queyrac. 1649.
Dézaley Fonjallaz. 1809.
— clos des Abbayes.
Dezellis. 1703.
Dezize. 1630.
— les Marenges.
— les Saulgeots.
Dhroner Hofberg. 1578.
Diakovárer. 1789.
Diamante. 1730.
Diano Caldevino. 1725.
Diano Castello. 1725.
Dianovaer. 1767.
Dicsö-Szent-Mártoner. Didymiaer. 1733. [1785.
Die. 1643.
Diebacher. 1598.
Dieblicher. 1578.
Diedenbergener. 1583. 1595.
Diedenhofener. 1573.
Diedesfelder. 1570.
Diemricher. 1785.
Diendorfer. 1738.
Dienheimer Grasweg. 1574.
— Neuweg.
Diepolzer. 1738.
Dieraer. 1605.
Dierré. 1614.
Diesbarer. 1605.
Diessenhofener Breiten- — Einfang. [weg. 1807.
— Hamer.
— Ritterhalden.
— Schneckenbergler.
Dietikon. 1810.
Dieulivol. 1705.
Dignac. 1649.
Dignano. 1746.
Dijon-Larrey. 1619.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1619.)
Château-Dillon. 1649.
La Dime. Martillac. 1658.
La Dimière. 1649.
Dimotika. 1819.
Dinclau. 1676.
Dincou. Daignac. 1678.
Ch.-Dinetty. Bouilac. 1694.
Dinglingener. 1565.
Dinka Sandwein. 1767.
Dinnyeberkier. 1767.
Dinnyéser. 1767.
Cru Dintrans. 1694.
Dióder. 1785.
Diodet. Doulezon. 1676.
Diós. 1785.
Diósader. 1767.
Diós-Berényer. 1767.
Diósder. 1767.
Diós-Györer. 1767.
Diós-Jenöer. 1767.
Dióskáler. 1767.
Diószeger. 1767.
Dipser. 1785.
Dirac. 1641.
Dirloszer. 1785.
Dirmsteiner. 1570.
Disibodenberger. 1581.
Dissay. 1638.
Dissé-sous-le-Lude. 1613.
Distelhäuser. 1565.
Distré. 1613.
Diszeler. 1767.
Ditey. Avensan. 1649.
Dittelsheimer Berg. 1574.
— Hagerweg.
— Sand.
Divošer. 1589.
Divuša (Agram). 1789.
La Dixme. Baron. 1678.
Dizy. 1611.
Djakovacer. 1789.
Doazit. 1707.
Dobaer. 1767.
Dobermannsdorfer. 1738.
Dobleschitscher. 1742.
Döblinger. 1738.
Doborjáner. 1767.
Doborkaer. 1785.
Dobozer. 1767.
Dobraer (Szatmár). 1767.
Dobrenger (Marburg). 1742.
Dobri (Zala). 1767.
Dobriczaer. 1767.
Döbritschener. 1605.
Dobritzer. 1605.
Döbröczer (Zala). 1767.
Döbröközer. 1767.
Dobronaker (Zala). 1767.
Döbrönter. 1767.
Dolcetto de Dogliani. 1723.
Doisit. St.-Trojan. 1690.
Chât.-Doisy-Daene. 1666.
Chât.-Doisy-Gravas. 1666.
Dolányer (Nógrád). 1767.
Dolce (Verona). 1725.
Dolceacqua. 1725.
Dôle. 1637.
Dolenaer (Pettau). 1742.
Dolhovka. 1753.
Doljer (Zagreb). 1789.
Dolomieu. 1643.
Dolovaer (Torontál). 1767.
Domálder. 1785.
Domanin. 1756.
Domazeau. Bouilac. 1694.
Dombóer. 1786.
Dombovárer. 1767.
Dombráder. 1767.

Domec. Tabanac. 1698.
Dömefölder (Zala). 1767.
Domgermain. 1612.
Dominica. 1152.
Ch.-Dominique-la-Chau-
Domme. 1707. [sure. 1670.]
Domonkosfaer. 1767.
Domonyer (Pest). 1767.
Dömöser. 1767.
Domoszlóer (Heves). 1767.
Dompierre. 1641.
Doms. Portets. 1661.
Domschitzer. 1756.
Dömsöder (Pest). 1767.
Donaustaufer Kreuzberg.
— Walhallawein. [1569.]
Donis. Lansac. 1690.
Château-Donissan. 1649.
Château-Donnefort. 1704.
Donnezac. 1689.
Donzac. 1701.
Donzenac. 1641.
Donzère. 1643.
Donzy-le-National. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Dorat. 1641. 1661. 1703.
La Dorette. 1681.
Dorfer Burghalden. 1810.
— Schwarzenberg.
Dörfleins. 1567.
Dörfleser. 1738.
Dörflitzer. 1756.
Dorgali (Sassari). 1734.
Dörgicser (Zala). 1767.
Ch.-Dorios. Cenon. 1694.
Döri-Patlaner. 1737.
Dorlisheimer. 1573.
Dormans. 1611.
Dornacher. 1806.
Dornbacher. 1738.
Dornberger (Görz). 1745.
Dornbirner. 1752.
Dornburger. 1605.
Dorndorfer. 1605.
Dorn-Dürkheimer. 1574.
Dornot. 1573.
Doroger. 1767.
Dorogmaer (Borsod). 1767.
Doroszlóer. 1767.
Dorozsmaer. 1767.
Dörrenzimmerner. 1598.
Dörrscheider. 1583. 1597.
Dörzbacher. 1598.
Döschnoer. 1742.
Dottendorfer. 1583. 1596.
Dotzheimer. 1583. 1595.
La Douane. 1694.
Douaouda. 1540.
Cru Douat. Margaux. 1649.
Douéra. 1540.
Douleves. Tabanac. 1698.
Doulezon. 1676.
Doumayne. Libourne. 1670.
Château-Doumens. 1649.
Doumy. Talence. 1658.
Douvaine. 1716.
Les Douze-Apôtres. 1694.
Douzillac. 1707.
Doyac. 1649. [1649.]
Chât.-Doyac-Chabannes.
Doyenné-La-Tour. 1698.
Dracé. 1635.
Drachenburger. 1742.
Drachenfelser Drachenblut. 1583. 1596.
Dracy-le-Fort. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Draga. 1791.
Draganićer (Zagreb). 1789.
Dragaschaner. 1798.
Dragon. Castres. 1661.
Château-du-Dragon. 1694.
Draguignan. 1712.
Drakensteiner. 1540.
Drânicu (Doljiu). 1798.
Drap. 1715.
Draschitzer 1744.
Drauczer (Arad). 1767.
Drégely-Palánk. 1767.
Dreikönig(s)wein. 1572.
Dreimännerwein. 1565.
Drenóer. 1767.
Drenovacer. 1789.
Drenovicer. 1744.
Dreveniker (Pettau). 1742.
Drežnicaer. 1789.
Drienóer. 1767.
Drietomaer. 1767.
Drillolle. St.-Gervais. 1684.
Drîncea. 1798.
Dringue. 1698.
Droit. Cadaujac. 1661.
La Droizille. 1670.
Drombáser. 1786.
Dromersheimer. 1574/75.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1574/75.)
Drosser (Krems). 1738.
Drouet. 1683.
Drouilhet de Sigalas. 1694.
Cru de Drouillard. 1684.
Cru Drouillard-Broussignac. Camblanes. 1698.
Les Drouillards. 1686. 1689.
Cru Drouillat. 1670.
Ch.-Drouilleau. Néac. 1670.
Drouillet. 1684.
Les Droulas. Vendays. 1649.
Le Druc. Landiras. 1662.
Dschamete. 1802.
Dschebrail. 1556.
Dschedieh. 1539.
Dschewanschir. 1556.
Dschulfa. 1555.
Dubicaer (Agram). 1789.
Dubossary (Cherson). 1801.
Dubourdieu. 1703.
Dubova (Pozsony). 1767.
Dubováczer (Temes). 1767.
Dubravaer (Zagreb). 1789.
Dubravicaer (Varasd). 1789.
Le Duc. Gans. 1664.
Ducasse. Barsac. 1666.
Château-Ducasse. 1649.
Chât.-Ducasse-Grand-Puy. Pauillac. 1649.
Duchesne. Léognan. 1658.
Ch.-Duclos. Bordes. 1714.
Tinto do Ducque. 1794.
Chât.-Ducru-Beaucaillou. St. Julien. 1649.
Dom.-Ducru-Ravez. 1649.
Ch.-Dudon. 1666. 1698.
La Duffante. 1681.
Duffau. Sigalens. 1664.
Dugorczaer (Zagreb). 1789.
Dugoseloer (Zagreb). 1789.
Château-Dugot. 1666.
Château-Duguet. 1694.
Chât.-Duhart-Milon. 1649.
Duino (Gradisca). 1745.
La Dujardine. Bourg. 1690.
Dukaer (Pest). 1767.
Domaine Dulac. 1662.
Château-Dulamon. 1649.
Dumès. Langon. 1662.
Chât.-Dumonayraut. 1678.
Duna-Almáser. 1767.
Dunaegyházaer. 1767.
Duna-Földvárer. 1767.
Dunakeszer (Pest). 1767.
Duna-Patajer. 1767.
Duna-Penteler. 1767.
Duna-Radványer. 1767.
Duna-Szekcsöer. 1767.
Duna-Szent-Györgyer.
Duna-Vecser. 1768. [1767.]
Dunesdorfer. 1786.
Ch.-Dunoyer. Talence. 1658.
Dupeyrat. Cars. 1686.
Duplajaer. 1768.
Ch.-Duplessis. Moulis. 1649.
Chât.-Duplessis-Hauchecorne. Moulis. 1649.
Ch.-Duplessy. Cénac. 1698.
Dupouy. Langon. 1662.
Duprat. St.-Loubès. 1694.
Duprica. 1563.
Dupuch. St.-Loubès. 1694.
Durand. Puisseguin. 1670.
Durand-Bayle. 1694.
Château-Durandeau. 1694.
Duranderie. Samonac. 1690.
Ch.-Duras-Curgan. 1649.
Durbacher. 1565.
Durège. Pessac. 1676.
Duret. Labrède. 1662.
Dureteste. 1694.

Durette. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Durfort-Vivens. 1649.
Dürkheimer. 1570.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1570.)
Durleser. 1786.
Dürnbacher. 1768.
Dürnholzer. 1755.
Dürnkruter. 1738.
Dürnleiser. 1738.
Dürnsteiner. 1738.
Dürrbacher. 1786.
DusemonderBrauneberger. 1578.
Duthil. Coimères. 1664.
Ch.-Duthil-Maurian. 1649.
Dutovlje. 1745.
Duttenbrunner. 1567.
Duval. 1694.
Duvergey. Budos. 1662.
Duzan. St.-Loubès. 1694.
Dynhard. 1810.
Eaux-Bonnes. 1714.
Eauze. 1708.
Ebeder. 1768.
Ebelsbacher. 1567.
Ebenberger. 1738.
Ebendorfer. 1738. 1768.
Ebenschloß. 1744.
Ebenthaler. 1738.
Eberbacher. 1598.
Ebergényer. 1768.
Ebernburger. 1581.
Eberndorfer. 1744.
Ebersberger. 1569.
Ebersheimer. 1575.
Ebersthaler. 1598.
Ebesfalvaer. 1786.
Ebreichsdorfer. 1738.
Echenoz-la-Méline. 1638.
Echichens. 1809.
Echternacher. 1736.
Echuca. 1559.
Eckardtsweiler. 1598.
Eckartsauer. 1738.
Eckartsberger. 1565.
Eckberger. 1742.
Eckelstädter. 1606.
L'Éclot. Eyrans. 1688.
Écrouves. 1612.
Écs. 1768.
Ecseder. 1768.
Ecseger. 1768.
Ecsényer. 1768.
Ecserer. 1768.
Écshegyer. 1768.
Écueil. 1611.
Écuelles. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Eczeler. 1786.
Edányer. 1768.
Edelényer 1768.
Edelfingener. 1598. 1602.
Edelsbacher. 1742.
Edelspitzer. 1756.
Edenkobener. 1570.
Ederholzer. 1786.
Edesheimer. 1570.
Ediger Feuerberg. 1578.
Edingener. 1578.
Efringener. 1565.
Egeger. 1768.
Eger. 1768.
Egerágher. 1768.
Egerbegyer. 1786.
Eger-Szalóker. 1768.
Egerszeger. 1786.
Egerszöger. 1768.
Egervárer. 1768.
Egervölgyer. 1768.
Eggenburger. 1738.
Eggersdorfer. 1738.
Egisheimer. 1572.
Eglisauer. 1810.
L'Église. 1664. 1703.
Chemin de l'Église. 1658.
Dom. L'Église. 1670. 1694.
Clos l'Église-Clinet. 1670.
Les Églisottes. 1684.
Cru d'Egmont.Ludon.1649.
Egnacher. Gristenbühl. 1807.
Egregyer (Zala). 1768.
Egreteau. Coutras. 1684.
Egri (Szatmár). 1768.
Egriborer 1768.
Egringener. 1565.
Château-des-Egrons. 1675.
Égry. 1614.
Éguilles. 1713.
Egyeder. 1768.
Egyeker (Hajdu). 1768.
Ehlingener. 1577
Ehrenbreitsteiner Kreuzberger. 1583. 1596.
— Mühethaler.
Ehrenhäuser. 1742.
Ehrenstettener. 1565.
Ehrenthaler. 1583. 1597.
Eibelstädter. 1567.
Eibenschitzer. 1755.
Eibersdorfer. 1742.
Eibesbrunner. 1738.
Eibesdorfer. 1786.
Eibesthaler. 1738.
Eibinger. 1583. 1592.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1583 und 1592.)
Eibiswalder. 1742.
Eichberger. 1742.
Eichenbrunner. 1738.
Eichenbühler. 1567.
Eichfelder. 1567
Eichlocher. 1575.
Eichstettener. 1565.
Eigenthaler. 1810.
Eimeldinger. 1565.
Einersheimer. 1567.
Einöder. 1742.
Eiseler. 1575.
Eisenburger. 1768.
Eisenmärkter. 1786.
Eisenstädter. 1768.
Eisenthaler. 1565.
Eisenthürer. 1742.
Eitelsbacher. 1578/79.
Eizersthaler. 1738.
Elbaer. 1727.
El Cerrito. 1548.
Éleker (Bihar). 1768.
Élesder (Bihar). 1768.
Elfershäuser. 1567.
Elfingerberg. 1598.
Elia. 1720.
Elias. 1551.
Elika. 1720.
Elis (Claret). 1720.
Elisabethstädter. 1786.
Elisenberger. 1579.
Elitra. 1720.
Ellenzer. 1579.
Ellerer. 1579. [1570.
Ellerstädter Feuerberg. }
Ello (Como). 1724.
El Molino. 1548.
Éloyes. 1612.
Elpersheimer. 1598. 1602.
Elsässer. 1572.
Elsenzer. 1565.
Elsheimer Neuberg. 1575.
Eltingener. 1598. 1601.
Eltmann. 1567.
Eltviller. 1583. 1592.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1583 und 1592.)
Elvas (Portalegre). 1794.
Les Elyez. Comps. 1690.
Embeyrès. Vayres. 1679.
Emeringes. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Les Emerits. 1683.
Les Emiers. Lansac. 1690.
Emmendinger. 1565.
Emmishöfer Esslein. 1807.
— Gütli.
— Hornacker.
Emöder (Borsod). 1768.
Empersdorfer. 1742.
Empoli (Firenze). 1727.
Emser Kurberger. 1577.
Enarea. 1539.
Encovan. 1754.
Endersbacher. 1598. 1601.
Enderta. 1539.
Endery (Stawropol). 1802.
Endinger. 1565.
Endréder (Sopron). 1768.

Endrefalvaer. 1768.
Endröder (Békés). 1768.
Engabrunner. 1738.
Enge. 1810.
Engehöller. 1583. 1596.
Engelmannsbrunner. 1738.
Engelstädter. 1575.
Engener. 1565.
Engravies. 1714.
Eninger. 1598.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1598.)
Enkircher Hinterberger. } Enos. 1819. [1579.]
Ensheimer. 1575.
Enslinger. 1598. 1601.
Entrecasteaux. 1712.
Entre-deux-Esteys. 1694.
— cru de Labesse.
Entre-deux-Monts. 1690.
Enyinger. 1768.
Enzberger. 1598. 1601.
Enzersdorfer. 1738.
Enzthaler. 1598.
Eöcsényer. 1768.
Eösier. 1768.
Epaktos. 1720.
Epeigné. 1614.
Eperjesker. 1768.
Epernay. 1611.
Ch.-l'Eperon. Vérac. 1681.
Epesses. 1809.
— Calamin.
— clos du Désert.
Epineuil. 1627.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1627.)
Epöler. 1768.
Eppaner. 1748.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1748.)
Eppishäuser. 1807.
Eptagon. 1820.
Erbacher. 1583. 1592.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1583 und 1592.)
Erbenheimer. 1583. 1595.
Erchie. 1730.
Ercsi. 1768.
Erd. 1768.
Erdberger. 1738. 1756.
Erdener. 1579.
— Berg.
— Lösenicher.
— Treppchen.
Erdeviker. 1789.
Er-Diószeger. 1768.
Erdö-Bényer. 1768.
Erdöder. 1768.
Erdöháter (Hunyad). 1786.
Erdö-Horvátier. 1768.
Erdö-Kövesder. 1768.
Erdö-Kürter. 1768.
Erdö-Tarcsaer. 1768.
Erdöteleker (Heves). 1768.
Erdpreßer. 1738.
Er(e)mitage. 1643.
Erfurter. 1603.
Ergersheimer. 1567.
Château-Erigoye. 1694.
Les Erits. St.-Girons. 1689.
Erker (Heves). 1768.
Er-Keserü (Bihar). 1768.
Erlabrunner. 1567.
Erlacher. 1738. 1804.
Erlauer. 1768.
Erlenbacher. 1810.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1810.)
Erligheimer. 1598. 1601.
Erlinsbacher. 1806.
Ermatinger Hof. 1807.
— Schlößli.
— Westerfeld.
Ermelléker. 1768.
Er-Mihályfalvaer. 1768.
Er-Mindszenter. 1768.
L'Ermitage. 1658. 1662. 1679.
Dom. L'Ermitage. 1649.
Cru L'Ermitage-Haut-Brion. 1658.
Cru l'Ermitage-Pintey. } Ernée. 1613. [1670.]
Erneszházaer. 1768.
Ernolsheimer. 1573.
Ernsbacher. 1598. 1601.
Ernst. 1579.
Ernstbrunner. 1738.
Er-Olaszier. 1768.
Erpeler Lei. 1577.
Erpolzheimer. 1570.
Erseler. 1744.
Er-Tarcsaer (Bihar). 1768.
Értényer (Tolna). 1768.
Erzsébetváros. 1786.
Esaro (Cosenza). 1730.
Les Escagnès. 1684.
Escalans. 1707.
L'Escale. 1694.
Escalès. Illats. 1662.
Château-Escalette. 1690.
Chât.-L'Escarderie. 1681.
Eschbacher. 1570.
Eschelbacher. 1598.
Eschenauer. 1570.
EschenzerBühelwein. 1807.
— Freudenfelser.
— Nebliwein.
Escherndorfer Berg. 1567.
Esclauset. Saucats. 1662.
L'Escloupey. 1662.
Escorca. 1818.
Ch.-d'Escot.Lesparre. 1649.
Escoussans. 1703.
Dom. des Escudeys. 1664.
Château-d'Escurac. 1649.
Escutte. Quinsac. 1698.
Espagne. Bassens. 1694.
Espangle. 1687.
Espas. 1708.
L'Espérance. 1676.
Chât.-de-l'Espérance. 1662.
Esperaza. 1712.
Espère. 1709.
Espessas. Aubie. 1684.
Espiet. 1678.
Dom. Espinasse. 1690.
Espira-de-l'Agly. 1715.
Esplinguet. Rions. 1701.
Espluga de Francoli. 1807.
Esquillot. 1703.
Esseger. 1789.
Les Esseintes. 1704.
Esseklee. 1756.
Essenheimer. 1575.
Essey. 1612.
Essey-les-Ponts. 1611.
Eßlinger. 1598. 1601.
Essomes. 1610.
Estagel. 1715.
Les Estages-Sainte-Luce. } Estang. 1708. [1687.]
Estansan. Ambarès. 1694.
Estebelingue. 1705.
Estella. 1817.
Estepona. 1814. [1649.] } Cru de l'Estey-du-Moulin.
L'Estey-Négre. 1679.
L'Estey-Neuf. 1681.
Esteyrolles. 1684.
Esteyrot. Salignac. 1684.
Estipouy. 1708.
Estreito. 1794.
Estremadura. 1815.
Eszöler. 1768.
Eszteregnyer. 1768.
Esztergáler. 1768.
Esztergomer. 1768.
Eszterházaer. 1768.
Étampes. 1610.
L'Étang. 1684. 1689.
Étauliers. 1688.
Étaux. 1716.
Ete. 1768.
Eteler. 1613.
Étienne. St.-Morillon. 1662.
Etna Rosso. 1733.
Bosco dell' Etna. 1733.
Essenza dell' Etna. 1733.
Montagna dell' Etna. 1733.
Étoile. 1637. 1643. 1662.
Dom. de l'Étoile. 1694.
L'Étoile de Cantenac. 1649.
Étrigny. 1630.
— les Grandes-Vignes.
— le Pendure.
— la Varenne.
Etsdorfer. 1738.
Ettamogah. 1560.
Ettenhäuser. 1598.

Ettlinger. 1565.
Ettyeker. 1768.
Euböa. 1720.
Euchariusberger. 1580.
Euerdorfer. 1567.
Eugenbacher. 1569.
Eulauer. 1603. 1606.
Eupatoria. 1801.
Euthyglossos. 1720.
Euthymios. 1720.
Château-L'Évangile. 1670.
Evenor. 1720.
Evora. 1794.
Evordes. 1805.
Evron. 1613.
Expert. Cérons. 1662.
Les Eycarts. 1649.
Eygalières. 1713.
Eyma. Villegouge. 1681.
Eynesse. 1675.
Eyquem. Labrède. 1662.
Ch.-Eyquem. Bayon. 1690.
Les Eyquems. 1659.
— cru Marbotin.
Les Eyquins. 1690.
Eyrans. 1662. 1688.
Château-d'Eyrans. 1662.
Eyraud. Tauriac. 1690.
Eyres-Moncube. 1707.
L'Eyrode. 1681.
Eysines. 1649.
Faaler. 1742.
Fábiánházaer. 1768.
Fabrègues. 1711.
Ch.-La-Fabrique. 1662.
Fachbacher. 1577.
Fadder. 1768.
Faedo. 1751.
Fafe. 1794.
Fago de Pereira. 1794.
Fahr. 1567.
Fahrenberger. 1565.
Fahrwanger. 1803.
Fairfield. 1559.
Le Faisan. 1694.
Faize. Les Artigues. 1670.
Fajum. 1539.
Falconara Marittima. 1726.
Falerna (Cantanzaro). 1730.
Dom. de Falerne. 1701.
Falerner. 1722.
Falerno. 1731.
Faleyras. 1703.
Ch.-Falfas. Bayon. 1690.
Falkenberger. 1573. 1579.
Falkenlei. 1579.
Falkensteiner. 1738.
Fallot. Plassac. 1687.
Falset. 1817.
Falu-Battyáner. 1768.
Falu-Hidvéger. 1768.
Falu-Szemeser. 1768.
Famara. 1542.
Fancsaler (Abauj). 1768.
Fankeler. 1579.
Ch.-Fanning-La-Fontaine. Pessac. 1659.
Fano. 1726.
Le Faouet. 1613.
Fara (Novara). 1723.
Farcies. Bergerac. 1707.
Farges. 1630.
Farges-les-Chalon. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Ch.-de-Fargues. 1666.
Fargues-St.-Hilaire. 1698.
Faridon. Villeneuve. 1690.
Farkasdiner. 1768.
Farkastelker. 1786.
Farmoser (Pest). 1768.
Farneser. 1728.
Faro (Messina). 1733. 1794.
Farra (Gradisca). 1745.
Farsistan. 1555.
Fasana (Pola). 1746.
Fasano. 1729.
Le Fassier. 1689.
Fatin. 1649.
Château-Faubernet. 1701.
Fauché. Martres. 1703.
Faucher. 1675.
Chât.-Fauchey. Villenave-de-Rions. 1701.
La Fauconnerie. 1659.
Château-Faugas. 1701.
Faugère. 1670.
Château-Fauquey. 1698.
Faure. Daubèze. 1705.
Le Faure. 1670. 1681.
Cru du Faure. Izon. 1679.
Les Faures. 1678. 1681.
La Faurie. 1703.
Château-Faurie. 1670.
Chât.-Faurie-Lavau. 1670.
Dom. de Faurie de Soutard. St.-Émilion. 1670.
Fautschberger. 1742.
Favaraer (Girgenti). 1733.
Château-Favart. 1659.
Favereau. 1675. 1689. 1705.
Faverie. Yvrac. 1694.
Faverolles. 1614.
Château-Favier. 1683.
Favignana. 1733.
Château-Favols. 1694.
Fay. 1613.
Château-Fayard. 1703.
Fayaut. 1703.
Château-Fayaut. 1701.
Faydieu. 1687.
Faye-la-Vineuse. 1614.
Faymoreau. 1639.
Fayon. 1703.
Faytaut. 1694.
Fayteaud. 1662.
Féchy. 1809.
Fécou. 1711.
Fégère. Camblanes. 1698.
Fehéregyház. 1768.
Fehéregyháza. 1768.
Fehértemplomer. 1768.
Fehringer. 1742.
Feigendorfer. 1786.
Feilser. 1579.
Feistenberger (Cilli). 1742.
Feistritzer. 1744.
Feizet. Bonzac. 1683.
Fekeder (Baranya). 1768.
Fekete-Ardóer. 1768.
Feketehegyer. 1768.
Feketelaker. 1786.
Feketevároser. 1768.
Feketicser. 1768.
Felbener Halden. 1807.
— Köllensberger.
— Wellenberger.
Felcsuther. 1768.
Feldbacher. 1742.
Feldberger. 1565.
Feldkircher. 1752.
Feldsberger. 1738.
Feldthurns. 1748.
Félegyházaer. 1768.
Feleker. 1786.
Felfaluer. 1768.
Felgueiras. 1794.
Fel-Gyógyer. 1786.
Felicudi. 1733.
Félines. 1710.
Felixdorfer. 1738.
Fellabrunner. 1738.
Fellbacher. 1598. 1601.
Felletin. Lamarque. 1649.
Fellonneau. Macau. 1649.
Fel-Német. 1768.
Felpéczer. 1768.
Felser. 1738.
Felsö-Almáser. 1768.
Felsö-Bajomer. 1786.
Felsö-Baloger. 1768.
Felsö-Csányer. 1768.
Felsö-Dabaser. 1768.
Felsö-Gallaer. 1768.
Felsö-Györer. 1768.
Felsö-Hahóter. 1768.
Felsö-Illmiczer. 1768.
Felsö-Ireger. 1768. [1786.
Felsö-Karácsonfalvaer.]
Felsö-Koviler. 1768.
Felsö-Ludányer. 1768.
Felsö-Mindszenter. 1768.
Felsö-Nádasder. 1786.
Felsö-Novajer. 1768.
Felsö-Nyéker. 1768.
Felsö-Örser. 1768.
Felsö-Oszkóer. 1768.
Felsö-Palojtaer. 1768.
Felsö-Péler. 1768.

Felsö-Penczer. 1768.
Felsö-Petényer. 1768.
Felsö-Prandorfer. 1768.
Felsö-Rajker. 1768.
Felsö-Sáper. 1768.
Felsö-Segesder. 1768.
Felsö-Szelényer. 1768.
Felsö-Szemeréder. 1768.
Felsö-Sziráker. 1768.
Felsö-Szölöser. 1768.
Felsö-Szuhaer. 1768.
Felsö-Tárkányer. 1768.
Felsö-Turer. 1768.
Felsö-Vadászer. 1768.
Felsö-Zsember. 1768.
Felsö-Zsitfaer. 1768.
Féltoronyer. 1769.
Feltre. 1725.
Felvinczer. 1786.
Le Fenouil. Givrac. 1689.
Fény. 1769.
Fenyöföer. 1769.
Fenyöser. 1769.
Feodosia. 1801.
Fer-à-cheval. 1714.
Ferbos. 1659. 1662.
Ch.-Ferbos-Lalanette.1662.
Ferchaud. Rimons. 1705.
Ferdinanda. 1753.
Ferdinándfalvaer. 1769.
Féregyházaer. 1769.
Ferentino. 1728.
Fergraves. Jau. 1649.
Féricy. 1610.
Ferla. 1733.
La Ferme. 1649.
Ferme du Bridat. 1698.
Ferme de Piedreux. 1694.
Fermo. 1726.
Fernancaballero. 1816.
Fernon. Langon. 1662.
Ch.-de-la-Ferrade. 1659.
Ferran. 1694. [1698.
Château-Ferran. 1659.
Ferrand. 1662. 1679. 1687.
Château-de-Ferrand. 1670.
Ferrand-Pomerol. 1670.
Château-Ferrande. 1662.
Castel Ferrato. 1732.
Ferreira. 1794.
Ch.-Ferrère. Floirac. 1694.
Dom. de Ferreyre. 1694.
La Ferreyre. 1701.
Ferrière. Margaux. 1649.
Château-Ferrières. 1709.
Ferro. 1542. 1794.
Ferruchot. 1670.
Ferruzzano. 1730.
Festigny. 1611.
Féternes. 1716.
Feuerbacher. 1598. 1601.
Feuerberger. 1579.
Feuersbrunner. 1738.
Feuerthalener. 1810.
Feuerthaler. 1567.
Feuilhade. Asques. 1681.
Feydau. Artigues. 1694.
Feyte. Ginestet. 1707.
Feytit. Pomerol. 1670.
Fianarantsoa. 1544.
Fiates. 1701. 1703.
Fibiser (Temes). 1769.
Château-Fieuzal. 1659.
Château-Figeac. 1670.
Ch.-Figeac-La-Marzelle.
Figueira. 1794. [1670.
Figueira da Foz. 1794.
Figuera. 1817.
Figueys. Beautiran. 1662.
La Figure. 1662.
Fikatárer (Temes). 1769.
Filatreau. 1698.
Château-Filhot. 1666.
Dom. de Filhot de Gimbaud. Quinsac. 1698.
Filipovaer. 1769.
Cru Fillol. 1670.
Fillon. 1684. 1706.
Filóczer (Zala). 1769.
Filsener. 1583. 1597.
Filzener. 1579.
Finchette. 1670.
Cru Finegrave. 1649.
Finestrieu. Lesparre. 1649.
Finke (Borsod). 1769.
Finsterberger. 1565.
Finsterlohrer. 1598.
Fintaer (Sáros). 1769.
Fiorenzuola d'Arda. 1726.
Firenze. 1727.
Fischergasse. 1605.
Fismes. 1611.
Fitou. 1712.
Fitton-Toulenne. 1662.
Fiumara (Reggio). 1730.
Fiume. 1791.
Fiumicello. 1745.
Fixey. 1619.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1619.)
Fixin. 1619.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1619)
Flaacher Moos. 1810.
— Schloß.
Flacé. 1630.
— la Grisière.
Flagey-Echézeaux.1619/20.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1619/20.)
Flagy. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Le Flamand. 1649.
Flamberger. 1742.
Cru de Flandres. 1694.
Château-de-Flaujagues. 1670. 1676.
Flavigny-sur-Ozerain.1620.
Flayat. 1641.
La Flèche. 1613.
Fleiner. 1598. 1601.
Flemington. 1559.
La Fleur. 1694.
Fleurat. 1641.
Château-Fleurennes. 1649.
Fleurette. 1694.
Cru des Fleurettes.
Fleurie. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Cru Fleurimont. 1690.
Fleury-aux-Choux. 1614.
Fleury-la-Rivière. 1611.
Fley. 1630.
— les Garraudes.
— Rimont.
— les Sermelles.
Fleys. 1627.
— Blanchot.
Flix. 1817.
Flogny. 1627.
Floirac. 1694.
Castel Floirac. 1694.
Flonheimer Binger Berg.
— Friedrichsberg. [1575.
Florac. 1710.
Florentin. 1711.
Flores. 1541.
Floridia (Siracusa). 1733.
Florimond. 1649.
Florina. 1720.
Florinas (Sassari). 1734.
Flörsheimer Herrenberg.
— Körbchen. [1583. 1595.
Flouch. 1703.
Flüh. 1806.
Flumser Dorf. 1806.
— Gräpplang.
Fluntern. 1810.
Focsanier. 1798.
Foggia. 1729.
Fogones. 1550.
Föhrenberger. 1565.
Foissy. 1627.
Foix. 1714.
Fok-Szabadier. 1769.
Földeáker (Csanád). 1769.
Földeser (Hajdu). 1769.
Földorfer. 1786.
Folembray. 1610.
Foligno (Perugia). 1726.
Fombardin. 1649. 1664.
Château-Fombrauge. 1670.
Château-Fompeyre. 1670.
Fonbanne. Budos. 1662.
Fonbelleau. 1694.
Château-Foncastel. 1659.
Château-Fonchereau.1695.
Foncla. Castres. 1662.
Foncoulon. 1695.

Foncroise. St.-Selve. 1662.
Fondettes. 1614.
Fondi (Caserta). 1731.
Cru Fondival. 1695.
Fondneuve. 1675.
Fond-Neuve. 1690.
Fondo. 1750.
Fonfrède. 1695.
Fonfroide. 1676.
Fongaban. 1670.
Fongeaille. Nèac. 1670.
Fongirard. 1705.
Fongiras. 1649.
Fongravey. 1649.
Fongrouse. 1649.
Fonguilhem. 1690.
Château-Fonplégade. 1670.
Château-Fonrazade. 1670.
Château-Fonréaud. 1649.
Château-Fonroque. 1670.
Fonsalade. 1675.
Fontaine. 1662. 1681.
Fontainebleau. 1610.
Fontaine-de-la-Gravère. 1662. [1671.]
Fontaine de la Madeleine.
Fontaines-les-Chalon. 1630.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1630.)
Château-Fontainieu. 1659.
Fontane (Parenzo). 1746.
Cru La Fontanelle. 1649.
Fontanette. 1658.
Fontanneau. 1695.
Fontarabis. 1689.
Fontaudin. Pessac. 1659.
Fontbonne-Agassac. 1649.
Fontcouverte. 1640. 1715.
La Fontebonne. 1698.
Fontenay. 1627.
Fontenay-sous-Bois. 1610.
Fontenay-le-Comte. 1639.
Fontenille. 1695.
Château-Fontesteau. 1649.
Font-Murée. 1670.
Château-Fontpetites. 1649.
Chât.-Fontpiqueyres. 1649.
Fonvielle. 1690.
Fonyer (Abauj). 1769.
Forcade. 1698.
Forcalqueiret. 1712.
Forchheimer. 1567.
Forchtenberger. 1598. 1601.
Forès. Castres. 1662. 1681.
La Forêt. 1649. 1670.
Domaine de la Forêt. 1666.
Forêt-la-Folie. 1610.
Les Forêts. 1684.
La Forge. 1665.
Les Forges. Morizès. 1704.
Forlì. 1726.
Formentera. 1818.
Formianer. 1722.
Formicola (Caserta). 1731.
Formio. 1731.
Château-Formont. 1695.
Forró. 1769.
Forst. 1570.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1570.)
Château-de-Fortage. 1698.
Fort-Castillon. 1649.
Fort-César. 1649.
Fort-Darche. 1649.
Förthofer (Krems). 1738.
Fortin. Riocaud. 1675.
Fort-Lajard. 1695.
Fort-Médoc. 1649.
Forton. Nérigean. 1678.
Fossato. 1730.
La Fosse. 1689.
Fosseboudot. 1687.
Fosseferrière. 1698.
Fosselongue. 1695.
Les Fossés. 1670.
Fóther (Pest). 1769.
Foucaud. 1701.
Fougas. 1690.
Chât.-le-Fougassey. 1703.
Fougère. 1681.
Fougères. 1687.
Chât.-des-Fougères. 1662.
Fouillac. Eyrans. 1688.
Fouka. 1540.
Fountain Grove. 1548.
Fouquebrune. 1641.
Fouqueteyres. 1695.
Le Fourat. 1683.
Fourcas. 1649.
— cru Laubaney.
— cru Lescoutras.
Fourcas-Dupré. 1649.
Fourcas-Hostein. 1649.
Fourcès. 1708.
Château-Fources. 1709.
Fourchâteau. 1659.
Fourcq. 1662.
Fourest. Vensac. 1649.
Fourgean. Cadaujac. 1662.
Fourguerolles. 1692.
La Fourmente. 1678.
Fourmey. Latresne. 1698.
Fournalet. 1713.
Le Fournas. 1649.
Fourneau 1649. 1701.
Fournet. Salignac. 1684.
Château-Fourney. 1670.
Château-Fournié. 1662.
Château-Fouron. 1714.
Fours. 1687.
Château-Fourteaud. 1703.
Clos Fourtet. 1670.
Cru Fourthon. 1649.
La Foye-Monjault. 1639.
Fozeta. 1794.
Fraisbouillon. 1683.
Fraissé-des-Corbières. 1712.
Dom. de la Fraize. 1698.
Ch.-Francarney. 1681.
Francavilla Fontana. 1730.
Ch.-La-France. 1649. 1681.
Château-de-France. 1659.
Francesac. 1676.
Cru Francia. 1649.
Francillon. 1614.
Ch.-Franc-Mayne. 1670.
Francoforte. 1733.
Francos 1794.
Ch.-Franc-Pourret. 1670.
Château-de-Francs. 1670.
Frangy. 1716.
Frankenhäuser. 1606.
Frankenthaler. 1570.
Frankenweiler. 1565.
Frankenwinheimer. 1567.
Cru Franklin. 1650.
Frankweiler. 1570.
Ch.-Franquinote. 1678.
Franz. 1742.
Franzfelder. 1769.
Franzhäuser. 1738.
Le Frappier. 1684.
Frascati. 1728.
Frascheimer. 1742.
Frasne. 1638.
Frassineto. 1723.
Frattenberger. 1742.
Frättingsdorfer. 1738.
Frauendorfer. 1738. 1786.
Frauenfelder Herten. 1807.
— Langdorf.
— Neuhausen.
— Stammerau.
Frauenhaider. 1769.
Frauensdorfer. 1769.
Frauensteiner. 1583. 1595.
Frauenthaler. 1598. 1742.
Frauenzimmerner. 1598. [1601.]
Frauheimer. 1742.
Frayche. 1679. 1681.
Le Frayre. 1662.
Le Frèche. 1695. 1707.
Chapelle Frédignac. 1687.
Cru Frédignac. 1687.
Freemantle. 1560.
Freiburger. 1565.
Le Freich. 1676.
Freiensteiner. 1810.
Freienwalder. 1602. 1607.
Freinsheimer. 1570.
Freisa. 1723.
Freistadtler. 1769.
Freithurner. 1744.
Freixo de Espada á Cinta. [1794.]
Frenclovy. 1753.
Freneau. 1689.
Frenkendorfer. 1804.
Château-des-Frères. 1698.
Fresquet. 1698.

Freudenberger. 1565.
Freyburger. 1603. 1606. 1607.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1603. 1606. 1607.)
Freychaud. 1695.
Les Freyches. 1681.
Dom. du Freychinet. 1678.
Freycinet. 1675.
Freydegger. 1742.
Freyron. Cérons. 1662.
Fribritzer. 1738.
Fricassée. 1705.
Frickenhäuser. 1567.
Friedauer. 1742.
Friedelsheimer. 1570.
Friedrichshafener. 1598. 1602.
Friesdorfer. 1583. 1596.
Friesenheimer. 1575.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1575.)
Frigière. 1659.
Frimont. 1704.
Frischauer. 1756.
Fröhstockheimer. 1567.
Froidefon. 1670.
Fronsac. 1681.
Frontenac. 1703.
Frontenas. 1635.
Frontignac. 1560.
Frontignan. 1711.
Fronton. 1711.
Fronvidal. Juillac. 1677.
Frosinone. 1728.
Frosolone. 1728.
Fruze. 1612.
Fucecchio (Firenze). 1727.
Fuego. 1549.
Fuencarral (Madrid). 1816.
Fuerteventura. 1542.
Fugader. 1786.
Fügeder. 1786.
Fugyi-Vásárhelyer. 1769.
Fuie-Saint-Bonnet. 1650.
Fuissé. 1630.
Fu-kien. 1554.
Füle. 1769.
Füleker. 1769.
Füleser. 1769.
Fületelker. 1786.
Fullyer. 1809.
Fülöper. 1769.
Fülöpszálláser. 1769.
Fumbuni. 1544.
Fundaner. 1722. [1769.
Fünfkircher Deindol. — Kalvarienberg.
Füreder. 1769. 1786.
Furia d'Ischia. 1731.
Furluger. 1769.
Fürstenberger. 1565.
Fürstenfelder. 1742.
Fürstenwein. 1583.
Further (Krems). 1738.
Füsser (Bars). 1769.
Fussy. 1639.
Füzes-Gyarmater. 1769.
Füzitöer. 1769.
Gabach-Jouan. 1676.
Gabachon-Troplong. 1695.
Château-Gabachot. 1670.
Gabarnac. 1701.
Gabaron. 1681.
Château-Gabaron. 1698.
Gabarrau.St.-Loubès.1695.
Gabarret. 1707.
Gaberniger. 1742.
Gabillard. 1690.
Gabošer (Syrmien). 1789.
Le Gabot. Izon. 1679.
Les Gabouriaux. 1705.
Les Gabriaux. 1650.
Le Gaby. 1681.
Cru Gachet. 1670.
Gachnanger. 1807.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1807.)
Chât.-Gachon. 1705. 1706.
Gadányer (Baranya). 1769.
Ch.-Gadet. Gaillan. 1650.
Gadovac. 1789.
Le Gaës. Ambarès. 1695.
Gaëta (Caserta). 1731.
Gaëts. Tabanac. 1698.
Chât.-La-Gaffelière. 1670.
Chât.-la-Gageante. 1706.
Gagnard. 1675. 1681.
Gaibacher. 1567.
Gaignard. 1695.
Gailenkirchener. 1598.
Gaillac. 1711.
Gaillan. 1650.
Gaillannaise. 1650.
Gaillard. 1675. 1703.
Ch.-Gaillard. 1638. 1683.
Gaillarde. 1662. 1690.
Gaillardet. 1670.
Le Gaillardin. 1662.
Gaillardon. 1701.
Gaillat. Langon. 1662.
Gaillon. 1610.
Gailloterie. 1687.
Gaillotte. 1679.
Gaindorfer. 1738.
Gainfarner. 1738.
Gairo Nuoro. 1734.
Gais. 1752.
Gaisbacher. 1565.
Gaisrucker. 1738.
Gaisseregger. 1742.
Gaiwitzer. 1756.
Gaja (Fejér). 1769.
Gajac. 1650. 1664.
Gajdobraer. 1769.
Gajeau. Paillet. 1701.
Galacre. St.-Paul. 1687.
Galafura. 1794.
Galamboker (Zala). 1769.
Château-Galan. 1650.
Galatina. 1730.
Galatone. 1730.
Le Galauchey. 1703.
Galbiate (Como). 1724.
Galera. 1817.
Le Galet. 1670.
Galetrix. 1703.
Gálfalyaer. 1786.
Galgóczer. 1769.
Galgon. 1681.
Galiasse. 1695.
Galibert. Cadaujac. 1662.
Gallarate (Milano). 1724.
Château-Gallaud. 1705.
Gallbrunner (Bruck). 1738.
Galleteau. 1698. 1701.
Gallico (Reggio). 1730.
Gallignana. 1746.
Gallina (Reggio). 1730.
Gallipoli. 1730. 1819.
Galluschaker. 1742.
Galochet. Blanquefort. [1650.
Gáloser. 1769.
Gálosfaer (Somogy). 1769.
Galouchey.1676.1695.1703.
Galsaer (Arad). 1769.
Galsauner. 1749.
Gálszécser. 1769.
Château-Galteau. 1701.
Galtelli (Sassari). 1734.
Château-Galtus. 1687.
Gamage. 1676.
Gamarde. 1707.
Gamáser (Somogy). 1769
Gamay. 1620.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1620.)
Gamaye. Berson. 1687.
Gamlitzer (Leibnitz). 1742.
Gamser (Liezen). 1742.
Gan. 1714.
Ganache. 1687.
Gandawa. 1554.
Gandesa. 1817.
Gandineau. 1681.
Gandria. 1807.
Ganitscher. 1742.
Ganos. 1819.
Gans. 1664.
Gánter (Fejér). 1769.
Gapirou. Le Fieu. 1684.
Gara. 1769.
Garabonczer (Zala). 1769.
Garail. Podensac. 1662.
Garam-Apátier. 1769.
Garam-Szölöser. 1769.
Garam-Ujfaluer. 1769.
Domaine de Garat. 1695.
Garbay. Fargues. 1666.
Garda (Verona). 1725.

Lago di Garda. 1725.
Gardanne. 1713.
Garde. Moulon. 1678.
Garde-Adhémar. 1643.
Gardegan. 1670.
Château-Gardera. 1701.
Gardère. 1659.
Château-Garderose. 1670.
Gardes. 1641.
Les Gardès. 1703.
La Gardille. 1695.
Gardinováczer. 1769.
Gardus. Cars. 1687.
Chât.-La-Garenne. 1683.
Les Gares. 1695.
La Gareyne. 1701.
Gargano. 1729.
La Gargasse. 1650.
Gargazon. 1749.
Garguille. Gensac. 1676.
Garlate (Como). 1724.
Garmanns. 1738.
Garnaccia. 1734.
Garos. Fronsac. 1681.
Garoste. Ludon. 1650.
Le Garouillat. 1670.
Garraingail. 1662.
Garraud. Néac. 1670.
Le Garreau. 1689.
Garrigues. 1711.
Les Garrouils. 1650.
Garsebacher. 1605.
Gas. St.-Aignan. 1681.
Le Gascon. 1659.
— cru Corne. 1659.
Gascueña. 1816.
Gaserner. 1605.
Le Gasquet. 1681.
Gasselberger (Graz). 1742.
Gassies-Cabanac. 1661.
Château-Gastebois. 1650.
Gaston. Cussac. 1650.
Gastonin. 1720.
Gastorfer. 1752.
Gastu. 1540.
Gastuni. 1720.
Gattájaer (Temes). 1769.
Gattinara. 1723. 1726.
Gaualgesheimer. 1575.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1575.)
Ch.-Gaubert. 1670. 1681.
Ch.-des-Gaubertets. 1689.
Gaubickelheimer. 1575.
Gaubischofsheimer. 1575.
Gaubitscher. 1738.
Ch.-de-la-Gaucherie. 1695.
Gauchot. Ambès. 1695.
La Gaude. 1715.
Gaudendorfer. 1738.
Gaudin. 1650. 1681.
Gauernitzer. 1605.
Château-Gaufre. 1670.
Gaujacq. 1707.
Gaunersdorfer. 1738.
Gaurano. 1731.
Gauriac. 1690.
Gauriaguet. 1685.
Dom. de Gaurinat. 1681.
Gaussens. Baurech. 1699.
Le Gauteys. 1650.
Ch.-des-Gautheys. 1678.
Gauthier. Pugnac. 1690.
Château-Gauthier. 1689.
Les Gauthiers. 1699.
Gautié. 1707.
Gautret. 1689.
Gauvin. 1650.
Château-Gauvin. 1695.
Gauvry. Latresne. 1699.
Gávaer (Szabolcs). 1769.
Gavardo (Brescia). 1724.
Le Gay. Artigues. 1695.
Château-Le-Gay. 1670.
Dom. du Gay. 1659. 1695.
Gaya. 1755.
Gayat. Vayres. 1679.
Gaye. Gan. 1714.
Gayet. St.-Androny. 1687.
Gayon. Virelade. 1662.
Château-Gayon. 1703.
Gazaupouy. 1708.
Gazax-et-Bacarisse. 1708.
Château-Gazin. 1659.
Domaine de Gazin. 1687.
Le Gazinès. 1670.
Les Geais. 1670.
Géanges. 1630.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1630.)
Geberschweier. 1572.
Gebmannser. 1738.
Gebweiler Kitterle. 1572.
— Wanne.
Gecser (Veszprém). 1769.
Gedersdorfer. 1738.
Geisberger. 1580.
Geiselberger. 1738. [1592.]
Geisenheimer. 1583/84.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1583/84 und 1592.
Geislinger. 1598.
Geißberger. 1803.
Gelbinger. 1598. 1601.
Gellerthegyer. 1769.
Gelnhäuser. 1604.
Gélos. 1714.
Gelsa. 1759.
Gelse (Zala). 1769.
Gelterkinder. 1804.
Gémenos. 1713.
Gemminger. 1565. [1601.]
Gemmrigheimer. 1598.
Gemündener. 1567.
Château-Geneau. 1685.
Genebra. 1678.
Générac. 1689.
Dom. du Général. 1695.
Generalski-Stol. 1789.
Genesta. 1678.
Geneste. 1684.
Ch.-Geneste. 1650. 1659.
Gengenbacher. 1565.
Génibon. Bourg. 1690.
Château-Génicart. 1695.
Château-de-Génissac. 1678.
Château-Génissan. 1650.
Génisson. Comps. 1690.
Genisson. 1703.
Genouillé. 1640.
Genova. 1725.
Gensac. 1670. 1676.
Gensinger. 1575.
Genthod. 1805.
Genzano di Roma. 1728.
Georgenfelder. 1769.
Georges. St.-Vivien. 1650.
Gerabronner. 1598. 1601.
Geradstettener. 1598. 1601.
Geraise. 1638.
Cru Gerbay. 1670.
Gerbepal. 1612.
Gerbrunner. 1567.
Gérczer. 1769.
Gérème. 1695.
Gerend-Keresztúrer. 1786.
Gerényeser. 1769.
Gerersdorfer. 1738.
Geresder. 1769.
De Gères-Fonbadet. 1650.
Gergelyfajaer. 1786.
Gergersdorfer. 1786.
Gergy. 1630.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1630.)
Gerisdorfer. 1769.
Gerlachsheimer. 1565.
Gerliczer. 1769.
German. Capian. 1701.
Germersheimer. 1570.
Germignan. 1650.
Germigny. 1611.
Germiny. 1695.
Gernacher. 1567.
Gernyeszeger. 1786.
Gerolzhöfer. 1567.
Gerona. 1817.
Geronde. 1670.
Vinho Geropiga. 1794.
Gerre. 1683.
Gersdorfer. 1602. 1607.
Gersole. 1727.
Gerstenfelder. 1756.
Gertschberger. 1744.
Gerusios. 1720.
Gestalgar (Valencia). 1818.
Gestas. 1703.
Geszter. 1769.
Gesztier. 1769.
Gettsdorfer. 1738.

Gevingey. 1638.
Gevrey-Chambertin. 1620.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1620.)
Ghemme. 1723.
Ghiffa. 1723.
Ghilarza. 1734.
Ghurdschistaner. 1554.
Giarratana. 1733.
Giarre. 1733.
Giave. 1734.
Gibret. 1707.
Gicablan. 1670.
Gielsdorfer. 1584. 1596.
Gien. 1614.
Gieskübeler. 1742.
Giesseldorfer. 1742.
Giessenberger. 1742.
Château-Gigault. 1687.
Giger. 1769.
Giglio. 1727.
Gilet. Ludon. 1650. 1670.
Domaine de Gilet. 1650.
Gillichsdorfer. 1738.
Gilly-les-Citeaux. 1620.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1620.)
Gimmeldinger. 1571.
Gimouille. 1640.
Ginestá. 1817.
Ginestas. 1712.
Château-Ginestet. 1707.
Ginet. Ginestet. 1707.
Château de Gingins. 1809.
Ginzersdorfer. 1738.
Giogoli. 1727.
Gioia del Colle. 1729.
Gioia Tauro. 1730.
Giovo. 1751.
La Girarde. 1675.
Giraud-Arnaud. 1678.
La Giraude. 1681.
Giraudon. Lussac. 1670.
Les Girauds. 1687.
Gircourt. 1612.
Girgenti. 1733.
Giro. 1734.
Girodaer. 1769.
Girókutter. 1769.
Girolotte. 1678.
Giron. 1689. 1699. 1701.
Gironde. 1670. 1704.
Château-Gironville. 1650.
Le Girot. Cadillac. 1681.
Giroussens. 1711.
Château-Giscours. 1650.
Giulianova (Teramo). 1728.
Giuppana. 1759.
Giustino. 1751.
Givry. 1627.
— côte Girande.
Givry. 1630/31.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1630/31.)
Vin du Glacier. 1809.
La Glacière. Fours. 1687.
Glaise. 1695.
Glaize. Pessac. 1676.
Glan. 1581.
Glanzer (Leibnitz). 1742.
Glattbacher. 1567.
Glaubitzer. 1605.
Glaugelas. Izon. 1679.
Gleichenberger. 1742.
Gleimener. 1754.
Gleinstettener. 1742.
Gleisdorfer (Weiz). 1742.
Gleisweiler. 1571.
Gleizé. 1635.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1635.)
Glendale. 1548.
La Gleysotte. 1695.
Glinaer (Agram). 1789.
Globasnitzer. 1744.
Glogauer. 1603.
Gloggnitzer. 1738.
Glogoner (Torontál). 1769.
Glotterthaler. 1565.
Gnadendorfer. 1738.
Gnadenfelder. 1603.
Gnadenthaler. 1598.
Gnadlersdorfer. 1756.
Gneixendorfer. 1738.
Goat. 1650.
Gobelsburger. 1738.
Gobineau. 1695.
Goblanger. 1687.
Gočer (Adelsberg). 1744.
Gocher. 1584. 1596.
Gochsheimer. 1565. 1567.
Godard. Francs. 1670.
Godeau. 1670.
Godefroy. Bouliac. 1695.
Godesberger. 1584. 1596.
Château-Godichau. 1683.
Godineau. 1690.
Gödinger. 1755.
Godisaer (Baranya). 1769.
Godjam. 1539.
Gödöllöer (Pest). 1769.
Godovapečer. 1744.
Godramsteiner. 1571.
Gödrer (Baranya). 1769.
Château-Goelane. 1699.
Goes (Coimbra). 1794.
Goffre. 1681.
Gogáner. 1786.
Gogány-Váraljaer. 1786.
Gogeschdorfer. 1786.
Goggendorfer. 1738.
Les Gogues. 1690.
Goisener. 1738.
Goizet. 1683.
Goldacher. 1806.
Schloß-Goldenburger. 1810.
Goldreiner. 1749.
Goldwändler. 1803.
Goldwein. 1555.
Gelestïer. 1798.
Goletta. 1541.
Goljaker (Zagreb). 1789.
Golker. 1605.
Göller (Somogy). 1769.
Göllersdorfer. 1738.
Golmsdorfer Gleisberg. } [1605.
Goloper. 1769. }
Golser. 1769.
Gombaer (Somogy). 1769.
Gombáser. 1786.
Gombaud. 1670.
Château-Gombaud. 1685.
Combaude-Guillaut. 1670.
La Gombeaude. 1650.
Château-Gombert. 1713.
Gombillon. 1688.
Gomendza. 1819.
Gomera vidogna. 1542.
Gomilaer (Pettau). 1742.
La Gommerie. 1670.
Gömörer. 1769.
Gonaïves. 1152.
Gonat. Lussac. 1670.
Gönczer (Abauj). 1769.
Dom.-des-Gondats. 1650.
Gondomar (Porto). 1794.
Gondorfer. 1579.
Gondrin. 1708.
Gönnheimer. 1571.
Gonobitzer (Cilli). 1742.
Gontet. Puisseguin. 1670.
Gonthier. Plassac. 1687.
Château-Gontier. 1613.
Château-de-Gontier. 1670.
Gönyoer. 1769.
Gonzaga (Mantua). 1724.
Goppelner. 1605.
Goraer (Agram). 1789.
La Gorce. 1650.
Château-la-Gorce. 1699.
Les Gorces. Mazion. 1687.
Görcsöner (Szilágy). 1769.
Görcsönyer. 1769.
Gordola. 1807.
Gorenzenberger. 1742.
Görgeteger (Somogy). 1769.
Gorgier. 1805.
Gorica velika. 1789.
Les Gorins. 1675.
Gorjaner (Rann). 1742.
Gorjanier. 1789.
Görlinczer (Vas). 1769.
Gornac. 1705.
Görömbölyer. 1769.
Château-de-Gorre. 1659.
Gorron. 1613.
Gorry. 1670. 1675.
Château-Gorse. 1650.
Goruni (Jassy). 1798.
Görzer. 1745.

Görziger. 1605.
Goseker. 1603. 1606.
Gösfaer (Vas). 1769.
Gösgener. 1806.
Gösinger (Krems). 1738.
Gössenheimer. 1567.
Gosseran. Lesparre. 1650.
Götheberger.
Gottenheimer. 1565.
Gottlober (Torontál). 1769.
Gottschee. 1744.
Göttweiger (Krems). 1738.
Götzendorfer (Brück). 1738.
Goua. Cussac. 1650.
Gouais. 1560.
Gouas. Cartelègue. 1687.
Le Gouat. Vertheuil. 1650.
Goudichaud. 1678.
Ch.-de-Goudichaud. 1678.
Le Goudilley. 1681.
Goudon. Arveyres. 1679.
Goudy. Lesparre. 1650.
Gouillard. 1670.
Goujon. 1670.
Château-de-Goulard. 1675.
Goulée. Dignac. 1650.
Château-Goulet. 1675.
Gouloux. 1640.
Château-Gourdet. 1690.
Le Gourdin. 1699. 1705.
Gourens. 1662.
Gourgé. 1639.
Château-Gourran. 1701.
Gours (Ct. Lussac). 1670.
Château-de-Gours. 1701.
Goutey. Gabarnac. 1701.
Gouts-Rossignol. 1707.
Goutz. 1708.
Goxweiler. 1573.
Goyaz. 1550.
Graacher. 1579.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1579.)
Grabáczer. 1769.
Le Grabaney. 1701.
Grabóczer (Tolna). 1769.
Grabonoschener. 1742.
Grabovcier. 1789.
La Grâce-Dieu. 1670.
Gracias. 1549.
Graciosa. 1542.
Gradacer (Zagreb). 1789.
Gradignan. 1659.
Gradiscaer. 1745.
Gradischer (Pettau). 1742.
Gradišter (Syrmien). 1789.
Gradniker. 1744.
Gradusaer (Agram). 1789.
Grafenberg. 1738. 1744.
Gräfenberger. 1584. 1592.
Grafendorfer. 1738. 1756.
Grafenegger (Krems). 1738.
Gräfenhäuser. 1571.
Grafenschlager. 1738.
Grafensulzer. 1738.
Graffeuil. 1695.
Gragnano (Napoli). 1731.
Château-de-Grailly. 1650.
Le Grain. Ambarès. 1695.
Grajenaberger. 1742.
Gramet. 1705.
Grammichele. 1733.
Gramont. Lagorce. 1683.
Gran. 1769.
Gran-Chaco. 1550.
Le Grand-Abord. 1662.
Grand-Arnaud. 1699.
Grand-Bardeaux. 1681.
Grand-Bastard. 1699.
Chât.-Grand-Beauséjour. 1668.
Grand. Bérard. 1675.
Grand-Bertrand. 1699.
Grand-Bigaroux. 1670.
Grand-Billac. 1680.
Grand Bordieu. 1681.
Grand-Bos. 1662. [1679.]
Grand Bourdieu. 1670. [1650.]
Ch.-Grand-Brannet. 1701.
Grand-Carretey. 1666.
Le Grand Casse. 1664.
Grand-Chalet-Anguieux. 1681.
Grand-Chemin 1650. 1662. 1685. 1689. 1699. 1701.
Ch.-Grand-Chemin. 1662.
Château-Grand-Clapeau-Olivier. 1650.
Grand-Constant. 1709.
Chât.-Grand-Corbin. 1670.
Chât.-Grand-Darnal. 1659.
Grande-Esteyrolles. 1684.
Grande Galoche. 1699.
Grande Herrère. 1664.
Grande Lande. 1685.
Grande-Paroisse. 1610.
Grande-Pièce. 1681.
Grandes Borderies. 1641.
Grandes Murailles. 1670.
Grande-Solle. 1650.
Grandet. St.-Vivien. 1705.
Grandey. 1662.
Chât.-Grand-Faurie. 1670.
Grand-Gouilley. 1681.
Château-Grandis. 1650.
Grand-Jauga. 1666.
Grand-Jean. 1703.
Ch.-du-Grand-Jour. 1690.
Grand-Lambert. 1650. 1678.
Le Grand-Loc-de-Beauval. 1695.
Le Grand-Louis. 1659.
Grand-Luc. 1650. 1703.
Grand-Magne. 1704.
Grandmaison. 1659.
Grand-Mayne. 1670.
Grand-Mazerolles. 1687.
Grand-Meyre. 1650.
Le Grand-Miqueu. 1662.
Le Grand Moulin. 1678.
Le Grand Ormeau. 1670.
Grand-Pierre. 1687. 1703.
Le Grand-Pont. 1706.
Grand-Poujeaux. 1650.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1650.)
Grandpré. 1611.
Le Grand-Présurier. 1681.
Ch.-du-Grand-Puch. 1678.
Le Grand-Puy. 1690.
Château-Grand-Puy-Lacoste. 1650.
Le Grand Renon. 1676.
Grand Saconnex. 1805.
Château-Grand-Saint-Lambert. 1650.
Ch.-Grand-Salazard. 1695.
Les Grands Geais. 1670.
Grandson. 1809. [1650.]
Chât.-du-Grand-Soussans.
Grand-Thibaut. 1685.
Ch.-Grand-Tressan. 1695.
Grand-Treuil. 1670.
Grandvaux. 1809.
Chât.-Grand-Verdus. 1700.
Grand-Village. 1689. 1701.
Graney. Izon. 1679.
La Grange. 1687. 1701.
Château-La-Grange. 1650. 1687. 1695.
Grange-Brûlée. 1695.
Grangeneuve. 1676. 1703.
Granges. 1612. 1631. 1650.
Granges-d'Or. 1650. [1670.]
Grangey. 1670.
Graon. 1613.
Graouze. Vensac. 1650.
La Grasse. 1712.
Grassnitzer (Bruck). 1742.
Gratallops. 1817.
Gratscher. 1749.
Gratte-Cap. 1687.
Grattequina. 1650.
Gratteri (Palermo). 1733.
Château-Graulet. 1687.
Grauves. 1611.
Le Grava. 1666.
Gravat. 1699. 1703.
Château-du-Gravat. 1699.
La Grave. 1659. 1662. 1670. 1681. 1691. 1695.
Ch.-de-La-Grave. 1683. 1690.
Grave Bel-Air. 1646.
Dom. La Grave Trigant de Boisset. 1670.
Château-Gravelinet. 1703.
Ch.-de-la-Gravère. 1662.
Gravereau. 1691.
Gravères. 1703.

Graves de Cul-de-Bos. 1650.
Graves-Queytignan. 1650.
Cru Gravet. 1670.
Gravette. 1650. 1662. 1692. 1699. 1703.
Gravette-Fourest. 1650.
Graveyron. 1670. 1679.
Château-Graveyron. 1675.
Gravier. 1679. 1691.
La Gravière. 1650.
Chât.-La-Gravière. 1695.
Cru de Gravière. 1695.
Ch.-Gravière-Couerbe. 1650.
Chât.-des-Gravières. 1695.
La Graville. 1650.
Les Gravilles. 1666.
Le Gravillot. 1664.
Gravina di Catania. 1733.
Gravot. 1695.
Gravoux. 1670.
Grayan. 1650.
Graz. 1742.
Grazaquey. 1650.
Greacă (Baltawein). 1798.
Grebenáczer. 1769.
Greci. 1798.
Greco di Gerace. 1730.
Le Grécys. 1681.
Le Greffieux. 1643.
Gréguil. 1678.
Gregurovecer. 1789.
Greither. 1742.
La Grélas. 1687.
— cru Arabe-Lafite.
Château-de-Grenade. 1662.
Cru Grenet. 1670.
Grenier. 1691.
La Grenière. 1670.
Grenoble. 1643.
Grenzacher. 1565.
Greováczer. 1769.
Gréseau. 1695.
Le Gresien. 1687.
Gressenwein. 1567.
Gressier-Grand-Poujeaux. Moulis. 1650.
Domaine de Gréteau. 1699.
Greuther. 1567.
Grevenmacher. 1579.
Grevilly. 1631.
Les Greyzeaux. 1695.
Grézillac. 1678.
Griechenberger. 1742.
Grieser. 1748.
(Die verſch. Lagen ſiehe S. 1748.)
Grießener. 1565.
Griether. 1584. 1596.
Cru Les Griffons. 1695.
Domaine Grignodine. 1691.
Grignolino. 1723. 1726.
Château-de-Grignols. 1664.
La Grillade. 1650.
— cru Grand-Ormeau.
Grillet. 1683. 1687. 1689.
Château-Grillet. 1642.
Grillon. 1666. 1695.
Grima. Cadaujac. 1662.
Grimard. 1681.
Grimon. 1670.
Château-Grimon. 1699.
Grináder. 1769.
Gringet. 1805.
Grinzaner. 1723.
Grinzinger. 1738.
Le Gris. 1695. 1703.
La Grise. 1691.
Grisignana. 1746.
Ch.-Grissac. 1685. 1691.
Gristenbühler. 1807.
Château-de-Grizelle. 1695.
Grkvina (Syrmien). 1789.
Gröberner. 1605.
Grobniker. 1791.
Grödeler. 1605.
Groix. 1613.
Grola. 1725.
Groleau. Mombrier. 1691.
La Grolet. 1691.
Grombühler. 1567.
Gron. 1627.
Le Gros. Bassens. 1695.
Chât.-Gros-Bonnet. 1681.
Gros-Jean. 1688.
Groslée. 1638.
Gros-Morne. 1545.
Dom. Le Gros Moulin. 1691.
Großaspacher. 1598. 1601.
Großblatnitzer. 1756.
Großbottwarer. 1598. 1601.
Großczernoseker. 1753.
Großebersdorfer. 1738.
Großenzersdorfer. 1738.
Großgerungser. 1738.
Großharraser. 1738.
Großheppacher. 1598. 1601.
Groß-Höfleiner. 1769.
Großinzersdorfer. 1738.
— Altenberg.
— Geiselberg.
Großjenaer. 1603. 1606.
Großkarlbacher. 1571.
Großkokelthaler. 1786.
Groß-Kopischer. 1786.
Großkrotzenburger. 1604.
Groß-Olkowitzer. 1756.
Groß-Probstdorfer. 1786.
Groß-Riedenthaler. 1738.
Großrohrheimer. 1576.
Groß-Seelowitzer. 1755.
Groß-Sonntager. 1742.
Groß-Tajaxer. 1756.
Groß-Turwaler. 1769.
Großumstadter. 1576.
Großwardeiner. 1769.
Großwinternheimer. 1575.
Groß-Zinkendorfer. 1769.
Grottaglie. 1730.
Grötzinger. 1565.
Côte des Grouets. 1614.
Groux. Soulignac. 1703.
Groys. 1769.
Ch.-Gruaud-Larose. 1650.
Ch.-Gruaud-Larose-Sarget. St.-Julien. 1650.
Gruber. 1803.
Grumello del Monte. 1724.
Grumon. 1671.
Le Gruna. 1691.
Grünauer. 1742. 1769.
Grunbacher. 1598. 1601.
Grünberg. 1603.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1603.)
Grünhäuser. 1579.
— St.-Maximin.
Grunower. 1602. 1607.
Grünsfelder. 1565.
Grünstadter. 1571.
La Gruppe. 1687.
Grusbacher. 1756.
Gruschkaberger. 1742.
Gruschkovetzer. 1742.
Grusson. 1662. 1664.
Gschießer. 1769.
Le Gua. 1640. 1650.
Château-du-Gua. 1695.
Guadalajara. 1816.
Guadeloupe. 1152.
Cru Guadet. 1671.
Guadix (Granada). 1814.
Guagnano. 1730.
Gua(ha)m. 1561.
La Guaira. 1551.
Guanajuato. 1547.
Guasquerie. 1671.
Gubener (Neiße). 1602.
Le Gué de Sénac. 1684.
Guebar bou Aoun. 1540.
Guéméné. 1613.
Guer. 1613.
Guérande. 1613.
Guérigny. 1640.
Guérin. 1650. 1695. 1706.
Château-de-Guerre. 1704.
Domaine de Guerrit. 1691.
Gueydon. Portets. 1662.
Gueynard. 1685.
Gueyraud. 1681.
Ch.-Gueyrot-Lacluzière. [1671.]
Gueyze. 1708.
Gufidauner. 1748.
Gugnan. Labrède. 1662.
Guiães (Villa Real). 1794.
Guibeau. 1650. 1671.
Château-Guibeau. 1671.
Guibonnet. 1691.
La Guiche. 1714.
Guichot. 1706.
Guidon. Daignac. 1678.

Guignan. Macau. 1650.
Guignes. 1610.
La Guilbonnerie. 1687.
Guilherand. 1710.
Guilhorit. Asques. 1681.
Guillac. 1678.
Guillaumes. 1715.
Guillaumet. 1699.
Guillaumot. 1662. 1678.
Château-Guillaumot. 1662.
Les Guillebaux. 1675.
Les Guillebeaux. 1685.
Guillebot. 1678.
Guillemet. 1703.
Guillemin. 1695.
Guillemins. 1662.
Château-Guillemot. 1671.
Guillet. Espiet. 1678.
Château-Guillonnet. 1688.
Guillory. 1701.
Guillory-Guignard. 1695.
Guillot. 1671. 1676.
Guillotin. 1650. 1671.
Guillou. 1671.
Château-Guillou. 1685.
Guimar. 1542.
Guimarães (Braga). 1794.
Guimbelette. Comps. 1691.
Guinaud. St.-Romain. 1681.
Château-Guineau. 1678.
Guinot. 1671. 1678. 1701.
Guiognières. 1643.
Guiot. Génissac. 1678.
Guiraud. 1691.
Château-Guiraud. 1666.
Guiron. Bazas. 1664.
Château-de-Guit. 1664.
Guiton. 1650. 1687.
Château-Guiton. 1706.
Guîtres. 1683.
Gujan. 1665.
Gulácser (Zala). 1769.
Guldenfurter. 1755.
Gülser. 1579.
Gumbsheimer. 1575.
Gumpoldskirchener. 1738.
Gümüldjina. 1819.
Gündelbacher. 1598. 1601.
Gundelsheimer. 1598. 1601.
Gundersheimer. 1575.
Les Gunes. 1650.
— cru Moulin-Lambert.
Günser. 1769.
Guntersblumer. 1575.
Guntersdorfer. 1738.
Guntramsdorfer. 1738.
Gurague. 1539.
Gurkfelder. 1744.
Gursufer. 1801.
Gurwitzer. 1756.
Côtes de Guspit. 1678.
Le Gustinot. 1699.
Gutaer (Nógrád). 1769.
Gutenberger. 1581. 1752.
Gutendorfer. 1742.
Gutensteiner. 1738.
Gutenthaler. 1567. 1579.
Guther (Hajdu). 1769.
Gutland Malvasier. 1720.
Gutorfölder (Zala). 1769.
Guttenbrunner. 1769.
Güttinger Bühelwein. 1807.
— Grauenstein.
— Herren-Weingarten.
Guyard. Asques. 1681.
Guyon. Castres. 1662.
Château-Guyonne. 1691.
Château-Guyonnet. 1699.
Les Guyonnets. 1703.
La Guyonnette. 1695.
Château-Guyorosse. 1671.
Gy. 1638.
Gyálaer (Torontál). 1769.
Gyanafalvaer. 1769.
Gyarmat. 1769.
Gyarmataer (Temes). 1769.
Gye-sur-Seine. 1611.
Gyenes-Diáser. 1769.
Gyéreser. 1786.
Gyerker (Hont). 1769.
Gyermelyer. 1769.
Gyertyámoser. 1769.
Gyéva. 1786.
Gyiróter. 1769.
Gyóder (Baranya). 1769.
Gyógyer. 1786.
Gyömröer (Pest). 1769.
Gyóner (Pest). 1769.
Gyöngyöser. 1769.
Gyöngyös-Halászer. 1769.
Gyöngyös-Oroszier. 1769.
Gyönker (Tolna). 1769.
Györer (Tolna). 1770.
Györk-Hévizer. 1770.
Györkönyer (Tolna). 1770.
Gyoroker (Arad). 1770.
Györteleker. 1770.
Györvárer (Vas). 1770.
Gyüder (Baranya). 1770.
Gyulaer (Ugocsa). 1770.
Gyula Fehérvárer. 1786.
Gyulajer (Szabolcs). 1770.
Gyula-Jovánczaer. 1770.
Gyula-Várier. 1770.
Gyula-Varsánder. 1770.
Gyúróer (Fejér). 1770.
Gyürüser (Zala). 1770.
Haagener. 1598.
Haarder. 1567.
Haardter Breunchelweg. } [1571.
— Grain. }
— Guckinsland.
— Pfad.
— Schloßberg.
Habsheimer. 1572.
Habudinger. 1573.
Le Hache. 1679.
Hachteler. 1598.
Hackenheimer. 1575.
Hadader (Szilágy). 1770.
Hadad-Nadasder. 1770.
Hadersdorfer. 1738.
Hadiker. 1753.
Hadreser. 1738.
Hadréver. 1786.
Hagenberger. 1738.
Hagia-Paulo. 1819.
Le Hagna. 1695.
Hahnheimer. 1575.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1575.)
Haid. 1738. 1756.
Haidenschafter. 1745.
Haigerlocher. 1577.
Le Haillan. 1650.
Hain (St. Pölten). 1738.
Hainburger (Bruck). 1738.
Haindorfer. 1738.
Hainfelder. 1571.
Le Haire. 1666.
Haitzendorfer. 1738.
Hajdu-Bagoser. 1770.
Hajdu-Hadházer. 1770.
Hajmáser (Somogy). 1770.
Hajóser (Pest). 1770.
Haláper (Zala). 1770.
Halaser. 1770.
Halászier (Nógrád). 1770.
Halbthurmer. 1770.
Château-Le-Halde. 1659.
Hall. 1598. 1601.
Hallauer. 1806.
Hal(l)burger. 1567.
Hallet. Barsac. 1666.
Hallgarter. 1584. 1592.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1584 und 1592.)
Hallstadter. 1567.
Hallwyler. 1803.
Halmahera. 1557.
Halmier. 1770.
Halmosder. 1770.
Halsheimer. 1567.
Haltinger. 1565.
Halyimer. 1770.
Hamadaner. 1555.
Hamasen. 1539.
Hambacher. 1571.
Hameau. 1695.
Hameau du Pape. 1659.
Hami. 1554.
Hamilton. 1551.
Hammelburger. 1567.
Hammondsport. 1548.
Hamsabéger. 1770.
Hanauer. 1604.
Handschuhsheimer. 1565.
Hanepoot. 1560.
Hangácser (Borsod). 1770.
Chât.-Le-Hanneton. 1659.

Hántaer (Veszprém). 1770.
Chât.-d'Hanteillan. 1650.
Harangláber. 1786.
Harasztier (Pest). 1770.
Harasztoser. 1786.
Harczer (Tolna). 1770.
Harfe. 1567.
La Hargue. 1687.
Harkaer (Pest). 1770.
Harkányer (Baranya). 1770.
Harlauer. 1798.
Harmonville. 1612.
Haro (Logroño). 1816.
Harol. 1612.
Harságer (Sáros). 1770.
Hárságyer (Somogy). 1770.
Harsányer. 1770.
Harsberger. 1598.
Hartberger. 1742.
Harthaer. 1605.
Harthäuser. 1598.
Hartyáner. 1770.
Harxheimer. 1575.
Haselbacher. 1744.
Haslacher. 1565.
Hásságer. 1786.
Hásságyer. 1770.
Haßberger. 1567.
Haßfurter. 1567.
Hasslocher. 1567.
Hassmersheimer. 1565.
Hastignan. 1650.
— cru du Gey.
— cru Montalieu.
Hatszeger. 1786. [1592/93.]
Hattenheimer. 1584. [1592/93.]
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1584. 1592/93.)
Hattonchatel. 1612.
Hatvaner (Heves). 1770.
Hatzenporter. 1579.
Hatzfelder. 1770.
Haubersbronner. 1598. [1601.]
Haugsdorfer. 1738. [1601.]
Hauptweiler Gotthaus. [1807.]
Hausbrunner. 1738. [1807.]
Hausleitener. 1738.
Le Haut. 1662.
Chât.-Haut-Bages. 1650.
Haut-Bages-Libéral. 1650.
Chât.-Haut-Bailly. 1659.
Haut-Bertin-Gilet. 1650.
Haut-Bommes. 1666.
Château-Haut-Breton-Larigaudière. 1650.
Haut-Briet. 1659.
Haut-Brion. 1695.
Chât.-Haut-Brion. 1659.
Cru Haut-Brion-Larrivet. [1659.]
Haut-Callens. 1662.
Château-Haut-Cante-Laude. 1650.
Haut-Canteloup. 1650.
Haut-Carcanieux. 1648.
Haut-Carmail. 1650.
Cru Le Haut-Cluseau. 1687.
Haute-Barde. 1659.
Haute-Libarde. 1691.
Château-Hauterive. 1650.
Hautesage. 1699.
Ch.-Hautes-Graves-de-By. Bégadan. 1650.
Cru Hautes-Graves. 1650.
Haut-Forès. 1662.
Ch.-du-Haut-Galan. 1650.
Haut-Gilet. 1650.
Haut-la-Hontanne. 1651.
Ch.-Haut-Lescombes. 1650.
Ch.-Haut-Lévêque. 1659.
Haut-Loupiac. 1701.
Haut-Madère. 1659.
Haut-Marin. 1701.
Haut-Marquet. 1659.
Cru Haut-Matha. 1650.
Haut-Mazerolles. 1687.
Haut-Méjan. 1659.
Haut-Montigny. 1650.
Chât.-Haut-Morian. 1659.
Cru Haut-Moulis. 1650.
Haut-Pauillac. 1650.
Cru Haut-Peyraguey. 1666.
Cru Haut-Pourret. 1671.
Haut-Preignac. 1666.
Haut-Queyron. 1655. 1659.
Chât.-Haut-Rocher. 1671.
Hauts-Bertins. 1650.
Haut-Simard. 1671.
Haut-Tayac. 1650.
Haut-Vigneaux. 1659.
Haut-Vignoble. 1650.
Haut-Villagrains. 1664.
Hautvillers. 1611.
Haux. 1699.
Hawai(i). 1561.
Hawthorn. 1559.
Château-La-Haye. 1650.
Hebron. 1555.
Hebsacker. 1598. 1601.
Hechinger. 1577.
Hechtsheimer. 1575.
Héczer. 1770.
Heddesdorfer. 1584. 1596.
Heddesheimer. 1581.
Héderfajaer. 1786.
Hedinger. 1810.
Hedschas. 1554.
Hegauer. 1742.
Hegner (Seewein). 1565.
Hegyaljaer. 1770.
Hegyesder (Zala). 1770.
Hegyháti-Saler. 1770.
Hegyköz-Kovácsi. 1770.
Hegyköz-Pályi. 1770.
Hegyköz-Száldobágy. 1770.
Hegyköz-Szent-Imre. 1770.
Hegyköz-Szt.-Miklós. 1770.
Hegyköz-Ujlak. 1770.
Hegymagaser. 1770.
Hegymeger (Borsod). 1770.
Hegy-Szent-Márton. 1770.
Héhalomer. 1770.
Heidegger Schloßberg. [1805.]
Heidelberger. 1559.
Heidelsheimer. 1565.
Heiden. 1803.
Heidendorfer. 1786.
Heidesheimer. 1575.
Heidingsfelder. 1567.
Heilbronner. 1598. 1601.
Heiligengeistwein. 1567.
Heiligenkreuzer. 1738. 1744.
Heiligensteiner. 1571. 1573.
Heiligenzeller. 1565.
Heimbacher. 1584. 1595.
Heimersheimer Berg. 1577.
Heisser. 1770.
Heitersheimer. 1565.
Hejczer. 1770.
Helembaer. 1770.
Helenaer. 1720.
Helesfaer (Baranya). 1770.
Helfenser. 1738.
Héliopolis. 1540.
Helmeczer. 1770.
Helyesfai Termes. 1770.
Hemigkofener. 1598.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1598.)
Hemmenhöfer. 1565.
Hemmersweiler. 1807.
Château-Hénault. 1681.
Henczidaer (Bihar). 1770.
Hennebont. 1613.
Les Henriets. 1687.
Henyer (Zemplén). 1770.
Heourey. 1664.
Hephissia. 1720.
Heppenheimer. 1576.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1576.)
Herat. 1554.
Les Hérauts. 1691.
Les Herbiers. 1639.
Herblingener. 1806.
Herbolzheimer. 1565.
Herczeger (Baranya). 1770.
Herczegfalvaer. 1770.
Herderner. 1807.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1807.)
Heréder (Nógrád). 1770.
Héregher. 1770.
Herencsényer. 1770.
Herender (Baranya). 1770.
Héricy. 1610.
Château-l'Héritier. 1699.
Hermance. 1805.
Hermanetzer. 1742.
Hermannstadter. 1786.
Tinto do Val Hermida. 1794.

Hermillon. 1715.
Herminga. 1542.
Hermitage. 1643.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 164.)
L'Hermitage. 1681.
Château-l'Hermitage. 1659.
Château-L'Hermiton. 1659.
Hermonville. 1611.
Hernád-Vécser. 1770.
Hernalser. 1738.
Hernyakovaer. 1770.
Herpályer (Bihar). 1770.
Herran. Cussac. 1650.
Le Herre. 1664.
Herr(e)nbaumgarter. 1738.
Herrenberger. 1579. 1598.
Herrenzimmerner. 1598.
La Herrère. 1664. [1602]
Herrliberger. 1810.
Herrnleiser. 1738.
Herrschäftler. 1805.
Herseler. 1584. 1596.
Hertkovcier. 1789.
Hervé. 1689.
Hervet. Campugnan. 1687.
Herxheimer Goldberg.
— Himmelreich. [1571.]
Herzogenberger. 1742.
Herzogenburger. 1738.
Herzthaler. 1565.
Heslacher. 1598. 1601.
Hessheimer. 1571.
Hessigheimer. 1598. 1601.
Hesslocher. 1575.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1575.)
Hetényer. 1770.
Heteser. 1770.
Hettlinger. 1810.
Héturer. 1786.
Hetvehelyer. 1770.
Hetzeldorfer. 1786.
Hetzmannsdorfer. 1738.
Heubacher. 1567.
Heuchelberger. 1598.
Heufelder. 1770.
Heugrumbacher. 1567.
Heveser. 1770.
Hévizer (Pest). 1770.
Hidasder (Baranya). 1770.
Hidaser. 1786.
Hidas-Németier. 1770.
Hidegkúter. 1770. 1786.
Hidegséger (Sopron). 1770.
Hidorer (Baranya). 1770.
Hidvég-Ardóer. 1770.
Hidvéger (Hont). 1770.
Hietzinger. 1738.
Highercombe Amber. 1560.
Higuera la Real. 1815.
Hihalomer. 1770.
Cru de Hilde. 1662.
La Hile. Queyrac. 1650.
Hillcrest. 1548.
Le Hillot. Illats. 1662.
Hilo. 1561.
Hiltenfinger. 1569.
Hilterfinger. 1804.
Himesházer. 1770. [1816.]
Hinojosa de San Vincente.
Hinterberger. 1579.
Hintermauerer. 1605.
Hiriper (Szatmár). 1770.
Château-l'Hironde. 1659.
L'Hirondelle. 1687.
Hirschauer. 1598. 1601.
Hirschsteiner. 1605.
Hirsländer. 1810.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1810.)
Hirzbacher. 1584. 1596.
Hirzenacher. 1584.
Hitzkircher. 1805.
Les Hivers. 1687.
Höbersdorfer. 1738.
Höbesbrunner. 1738.
Höchberger. 1567.
Hochberger. 1598. 1601.
Hochdorfer. 1805.
Hochfelder. 1573.
Hochhäuser. 1565.
Hochheimer. 1584/85. 1595.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1584/85 und 1595.)
Hochstädter. 1567. 1604.
Höchstberger. 1598. 1601.
Höchster. 1585. 1595.
Hochstermetzer. 1742.
Hocquelet. 1687. 1770.
Hódmezö-Vásárhelyer.
Hödnitzer Haidler. 1756.
Hodonyer (Temes). 1770.
Hódoser. 1770.
Hofheimer. 1585. 1595.
Höfleiner. 1739. 1756.
Högyeszer (Tolna). 1770.
Hohebacher. 1598.
Hohenbrugger. 1742.
Hohenbuger. 1567.
Hohenecker. 1598. 1601.
Hohenmauther. 1752.
Hohenöllener. 1571.
Hohenruppersdorfer. 1739.
Hohestadter. 1567.
Hohndorfer. 1786.
Hojos Madeira. 1551.
Holdviláger. 1786.
La Hollande. 1691.
Hollenbacher. 1598.
Hollenburger. 1739.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1739.)
Hollóköer (Nógrád). 1770.
Hollstadter. 1567.
Hölvényer (Bars). 1770.
Holzappeler. 1577.
Holzkircher. 1567.
Homburger Kalmut(h).
Homer. 1720. [1567.]
L'Homme. 1613. 1695.
Les Hommes. 1691.
Homoker. 1770.
Homok-Komáromer. 1770.
Hompital. 1770.
La Hondine. 1651.
Höngger. 1810.
Hongrand. 1701.
Honkover. 1754.
Honnefer. 1585. 1596.
Hönninger Arenfels. 1577. 1585. 1596.
— Dollenberg.
Honsbronner. 1598.
Hontane. 1651.
— cru Bérard.
Hontanne. 1651. 1687.
Hontanne-Le-Haut. 1687.
La Hontasse. 1695.
Hontemieux. 1651.
Honter. 1770.
Hopfenbacher. 1745.
Hopfgarter. 1605.
Höpfigheimer. 1598. 1601.
L'Hôpital. 1651. 1662.
Hoportyer. 1770.
Horchheimer. 1585. 1596.
Hörersdorfer. 1739.
Horgener. 1810.
Horgoser. 1770.
Horkaer. 1752.
L'Horloge. 1699.
Horlyóer (Ung). 1770.
Hornberger. 1598.
Horner. 1739.
Hornsteiner. 1770.
Hörnyéker. 1770.
Horrweiler. 1575.
Hörsteiner Abtsberg. 1567.
Hortaer. 1541.
L'Hortie. Cambes. 1699.
Hortoloschener. 1800.
Horvát-Disznóser. 1770.
Horvátfalvaer. 1770.
Horvátier (Hont). 1770.
Horvatier (Zagreb). 1789.
Horvát-Kécsaer. 1770.
Horvát-Neuzinaer. 1770.
La Hosse. 1707.
Hosszú-Aszóer. 1786.
Hosszúfaluer (Zala). 1770.
Hosszú-Hetényer. 1770.
Hosszú-Pályier. 1770.
Hosszúpataker. 1786.
Hosszú-Pereszteger. 1770.
Hosszutelker. 1786.
Ch.-Hostein-Allard. 1651.
Hostein-Berthe-Milon.
Hosterlitzer. 1755. [1651.]
Hosterwitzer. 1605.
Hottinger. 1810.

Domaine Hottinger. 1692.
La Houarde. 1662.
Le Houga. 1708.
Château-Houissant. 1651.
L'Houmiet. 1665.
La Houneau. 1659.
La Houqueyre. 1651.
Le Houra. Illats. 1662.
Hourbanon. 1651.
La Hourcade. 1651. 1666. 1695. 1714.
Hourcan. Vendays. 1651.
Hourges. 1611.
Chât.-la-Houringue. 1651.
Hourquet. 1681. 1703.
Chât.-la-Hourtigue. 1706.
Hourtin. 1651.
Hourtou. Tauriac. 1691.
Hourtoye. Loupiac. 1701.
Houtanx. 1707.
Hovawein. 1544.
Hracholusker. 1754.
Hrastinaer (Zagreb). 1789.
Hrastjer. 1742.
Hrastovecer. 1742.
Hrebine (Zagreb). 1789.
Hrebinecer. 1789.
Hreljiner. 1791.
Dom. Les Huberts. 1689.
Huchat. 1681.
Rancio de Huelva. 1814.
Huercanos (Logroño). 1816.
Huesca. 1814.
Hüffelsheimer. 1581.
Les Hugons. 1679. 1691.
Chât.-des-Hugons. 1699.
Huismes. 1614.
Hum. 1789.
Humbligny. 1639.
Hunaweier. 1572.
Hundheimer. 1571.
Huneau. Morizès. 1704.
Hunter River. 1559.
Huntington 1548.
Hüntwanger. 1810.
Huos. 1711.
Huradin. Cérons. 1662.
Château-de-l'Hurbe. 1685.
Huriel. 1640.
Hurigny. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Hürther. 1742.
Huseini. 1556.
Huşilor (Huşy). 1798.
Hüsseren-Wesserling. 1572.
Cru La Hutte. 1651.
Dom. de la Hutte. 1651.
Hüttendorfer. 1739. [1807.]
HüttlingerHaarenweilen.
Hüttweiler Nußbaumen.
— Ürschhausen. [1807.]
Huy, vläm. Hoey. 1563.
Hwai-kwei-cu. 1554.
Hyères. 1712.
Ch.-des-Hymonants. 1687.
Hyrkania. 1555.
Ibafaer (Baranya). 1770.
Ibarra. 1550.
Ibásfaluer. 1786.
Ibizaer, Iviza. 1818.
Ibos. 1714.
Ica. 1551.
Ichon. Izon. 1679.
Idanha a Nova. 1794.
Idaux-Mendy. 1714.
Idinka. 1754.
Idvarnoker. 1770.
Idvorer (Torontál). 1770.
Igaler (Somogy). 1770.
Igarer. 1770.
Igé. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Igener. 1786.
Igersheimer. 1598. 1602.
Igis. 1805.
Igriczier (Borsod). 1770.
Igstadter. 1585. 1595.
Iharos (Somogy). 1770.
Iharos-Berényer. 1770.
Ihringer. 1565.
Iklader (Pest). 1770.
Ilancsaer. 1770.
Ilbono (Cagliari). 1734.
L'Île. 1651. 1704.
Chât.-de-l'Île. 1659. 1681.
Domaine de l'Île. 1651.
Île d'Aix. 1640.
Île-d'Arcins. 1699.
Île d'Arès. 1651.
Île-Boucheau. 1687.
Île-du-Carney. 1681.
Île Cazeaux. 1691.
Île-Fumadelle. 1651.
L'Île-de-Gruère. 1662.
Île des Juifs. 1659. 1699.
Île Margaux. 1651.
Île Marguerite. 1701.
Île d'Oléron. 1640.
Île-Patiras. 1687.
— cru de la Sirène..
Île de Portets. 1663.
Île de Ré. 1640.
Île-Sans-Pain. 1687.
Île-de-Vaches. 1651.
Dom. de l'Île Verte. 1687.
Île-Zédé. Soussans. 1651.
Ilion-Bounarbaschi. 1555.
Illadiaer. 1770.
Illarteiner. 1714.
Illater. 1714.
Illats. 1662.
Illiers-l'Évêque. 1610.
Illnauer. 1810.
Illobaer (Szatmár). 1770.
Illocskaer. 1770.
Iloker (Syrmien). 1789.
Ilosvaer (Szilágy). 1770.
L'Ilot. Quinsac. 1699.
Ilovetzer (Pettau). 1742.
Ilzer (Feldbach). 1742.
Imbacher (Krems). 1739.
Imberido (Como). 1724.
Château-Imbert. 1659.
Imbsheimer. 1573.
Imelyer. 1770.
Imerina. 1550.
Immendorfer. 1739.
Imola (Bologna). 1726.
Imoschi. 1758.
Impfinger. 1565.
Imphy. 1640.
Incarville. 1610.
Indjijaer (Syrmien). 1789.
Indrapura. 1557.
Ingelfinger. 1598. 1601.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1598 und 1601.)
Ingelheimer. 1575.
Ingenheimer. 1571.
Ingersheimer. 1572.
Ingrandes. 1613. 1614.
Ingré. 1614.
Innansimoura. 1554.
Inokaer. 1786.
Inotaer. 1770.
Ipeker (Kosovo). 1819.
Iphofener. 1567.
Ipoly-Damasder. 1770.
Ipoly-Födémeser. 1770.
Ipolyságer. 1771.
Ipoly-Szakállaser. 1771.
Ipper (Szilágy). 1771.
Irak Adschmi. 1555.
Irancy. 1627.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1627.)
Irazu. 1549.
Ireger (Tolna). 1771.
Iriger (Syrmien). 1789.
Irigny. 1644.
Château-des-Iris. 1695.
Irmescher. 1786.
Irrawanger. 1560.
Irsaer (Pest). 1771.
Isaszeger (Pest). 1771.
Ischiaer. 1731.
Iselisberger. 1807.
Isenheimer. 1572.
Isera. 1750.
Ishikari. 1554.
Isili (Cagliari). 1734.
Isjum. 1799.
Island. 1627.
Isle. 1641.
L'Isle-de-Noé. 1708.

Isle-Saint-Georges. 1662.
Isola (Capodistria). 1746.
Isolabona. 1725.
Isola-Lieusole. 1715.
Ispahaner. 1555.
Issac. 1651.
Issac-de-Montréal. 1707.
Château-d'Issan. 1651.
Issarlès. 1710.
Issigeac. 1707.
Issoire. 1642.
Isteiner. 1565.
Iszka-Szent-Györgyer. } Isztiméerer. 1771. [1771.]
Ithaki. 1720.
Itié. Semens. 1704.
Itteber (Torontál). 1771.
Ittendorfer. 1565.
Ittinger. 1807.
Ivácskóer (Szatmár). 1771.
Ivanecer (Varasd). 1789.
Iványkaer (Borsod). 1771.
Iványier (Bereg). 1771.
Ives' Seedling. 1548.
Ivrea (Torino). 1723.
Izard. Ambès. 1695.
Château-d'Izard. 1699.
Izaut-de-l'Hôtel. 1711.
Izbistyer (Temes). 1771.
Izé. 1613.
Izményer (Tolna). 1771.
Izon. 1679.
Izsáker (Pest). 1771.
Jabastas. Izon. 1679.
Jablánacer. 1791.
Jablovetzer. 1742.
Jabukaer (Temes). 1771.
Jacobinaer. 1550.
Jacoulet. 1662.
Jacoutet. 1695.
Jacquemeau. 1671.
Jacques. 1671.
Jacquet. 1651. 1662. 1685.
Jáder (Somogy). 1771.
Jaen. 1814.
Jaffa (syrischer Rot- u. Weißwein).
Jagodina. 1812.
Jagodišćer (Zagreb). 1789.
Jagónoker. 1771.
Jahn. Talence. 1659.
Jakabfaluer. 1771.
Jakabhazaer. 1771.
Jakabshofer. 1771.
Jákfalvaer. 1771.
Jakobestie. 1757.
Jakobsberger. 1585. 1596.
Jákóhalmaer. 1771. [1742.]
Jakupovacer. 1789.
Jaleyrac. 1642.
Jalkovecer (Varasd). 1789.
Jallais. 1613.
Jallanges. 1620.
La Jalle. 1695.
Jallerange. 1637.
Jallieu. 1643.
Jalognes. 1639.
Jalogny. 1631.
Dom. de La Jalousie. 1681.
Jalševacer. 1789.
Jalta. 1801.
Jaluit. 1561.
Jama. 1745.
Jambles. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
James. St.-Ferme. 1706.
Jamin. Labrède. 1662.
Jamnets. Landiras. 1662.
Jamois. Ambès. 1695.
Jampoler (Podolien). 1799.
Janicon. Castres. 1662.
Janischberger. 1742.
Janjinaer. 1758.
Jankafalvaer (Bihar). 1771.
Jankahider. 1771.
Janker (Szatmár). 1771.
Jankováczer. 1771.
Jannets. 1666.
Janosder. 1771.
Janosier (Gömör). 1771.
Janovaer (Temes). 1771.
Januševecer. 1789.
Janvry. 1611.
Jappeloup. 1671.
Jarafuel (Valencia). 1818.
Jaraker (Syrmien) 1789.
Jarcieu. 1643.
Jarday. 1614.
Jardinet. 1704.
Jargeau. 1614.
La Jargue. 1676.
Jarjayes. 1644.
Jarnac. 1641.
Jarnioux. 1635/36.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1635/36.)
Château-de-la-Jarre. 1676.
Jarrie. 1640. 1643.
Jásder (Veszprém). 1771.
Jaskaer. 1789.
Jasseron. 1638.
Jász-Alsó-Szent-György. } Jász-Apátier. 1771. [1771.]
Jász-Berényer. 1771.
Jaszenovaer. 1771.
Jau. 1651.
Château-de-Jau. 1651.
Ch.-des-Jauberthes. 1666.
La Jaugue. 1691. [1667.]
Jaujac. 1710.
Jaulnay. 1638.
Jaulny. 1612.
Jaumard. 1676.
Jaumes. 1704.
Jaumette. 1679.
La Jauque. 1691.
Château-Jauquet. 1699.
Jaure. Gensac. 1676.
Jaussans. Illats. 1662.
Jaussiaume. 1659.
Jautard. Listrac. 1651.
Javernant. 1611.
Jaworje (Cilli). 1742.
Jayle. 1704.
Jazaker (Syrmien). 1789.
Cru Jean. Loupiac. 1701.
Jean-Arnaud. 1699.
Chât.-Jean-Bernard. 1685.
Jean-Cabos. 1662.
Jean Chou. 1695.
Jeandeman. 1681.
Jeandeys. 1651.
Jean-Dodine. 1665.
Jean-Dubos. 1662.
Jean-Faure. 1651. 1671.
Château-Jean-Faure. 1671.
Jean-Faux-Haut-Loupiac. Loupiac. 1701.
Chât.-de-Jeanfraux. 1676.
Jeangalan. 1667.
Le Jeanguillon. 1706.
Jeanguillot. 1671.
Jean-Haut. 1665.
Jean-Lamat. 1701.
Jean-Lare. 1678.
Jean de Marceau. 1676.
Jean-Mouret. 1662.
Cru Jeanneau. 1701.
Jeanne-de-Devant. 1662.
Jeanne-de-Mothes. 1662.
Jeanoutic. Aillas. 1665.
Jean-Pan. 1695.
Jean-Prat. 1695.
Jean-Redon. 1704.
Jean-Robert. 1699.
Jean-Roy. 1679.
Jeansenan. 1691.
Jeansotte. St.-Selve. 1662.
Jeanteau. Arveyres. 1679.
Jeantisserme. 1687.
Jean-de-Vezin. 1665.
Jean-Videau. 1695.
Jean-Voisin. 1671.
Cru Jeauguet. 1684.
Jechtinger. 1565.
Jedenspeichener. 1739.
Jégun. 1708.
Jéker (Szabolcs). 1771.
Jelisawetpoler. 1556.
Jelovecer (Marburg). 1742.
Jemen. 1554.
Jémillan. 1651.
Jenaer. 1605. 1606.
Jenidge. 1819.
Jenins. 1805.
Jennersdorfer. 1771.
Jenöer (Baranya). 1771.
Jeňoweser. 1754.
Jerez. 1814. [siehe S. 1814.)
(Die verschiedenen Sorten

Jerusalemer. 1742.
Jerza. 1734.
Jesder. 1555.
Jesi (Ancona). 1726.
Jessener. 1603.
Jetzelsdorfer. 1739.
Jezviner (Temes). 1771.
Jipon. Lestiac. 1701.
Jitianu (Doljiu). 1798.
Joachim. Saucats. 1662.
Joanin. 1671.
Jobbágyi (Nógrád). 1771.
Johannesberger. 1742.
Johannessteiner. 1739.
Johannisberger. 1560.
Schloß Johannisberger. } Dorf „ [1593.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1593).
Johannisdorfer. 1786.
La Joie. 1685.
Joigny. 1627.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1627.)
Joinville. 1540. 1611.
Jolfo. 1542. 1794.
Jolivet. Riocaud. 1675.
Jollet. Cartelègue. 1687.
Joly. 1676.
— cru Fantin.
Jonaer. 1806.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1806.)
Château-Joncarret. 1679.
Jonchet. 1699.
Jonka. Preignac. 1667.
Chât.-de-Jonqueyre. 1678.
Jonquières. 1710. 1713.
Joppolo (Catanzaro). 1730.
Jos. 1699. 1720.
Josefka. 1754.
Josefsdorfer. 1771.
Josephshöfer. 1579.
Joslowitzer Lamplberg. } Josselin. 1613. [1756.
Les Joualles. Ruch. 1706.
Les Jouans. 1671.
Les Jouberts. 1685.
Joubin. 1675.
Joué-lès-Tours. 1614.
La Jouissière. 1703.
Jourdan. 1979.
Château-Jourdan. 1701.
Jourdane. 1695.
Jouy. 1573. 1611.
Jövedicser. 1786.
Le Joyeux. 1678.
Józseffalvaer. 1771.
Jugazan. 1678.
Le Juge. 1699.
Jugenheimer. 1576.
Jugy. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Juillac. 1676.
Juillau. 1651.
Julien. 1699.
Juliénas. 1620. 1636.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1636.)
Julienne. 1641.
Jullidière. 1704.
Jullié. 1636.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1636.)
Jully-lès-Buxy. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Jully-sur-Sarce. 1611.
Jumigny. 1610.
Jumilla. 1817.
Jumö Montes. 1548.
Junay Vaumorillon. 1627.
Château-Junayme. 1681.
Junkersdorfer. 1567.
Junqueyres. 1662.
Cru Jupile. 1671.
Jupilles. 1613.
Le Jura. 1671. 1676.
Jurançon. 1714.
Juršinzener (Pettau). 1742.
Jussac. 1642.
Château-Jussas. 1689.
Jussy. 1573. 1627. 1805.
Justian. 1708.
La Justice. 1671.
Dom. Les Justices. 1691.
Justine. 1611.
Juter (Somogy). 1771.
Jutraer (Novara). 1723.
Juvigny-sous-Andaine. } Kaager. 1742. [1610.
Kaáler (Heves). 1771.
Kaál-Tövishider. 1786.
Kabaer (Hajdu). 1771.
Kabaláspatakaer. 1771.
Kabardaer (Terek). 1802.
Kabischer (Szilágy). 1771.
Kabul. 1554.
Kacheti. 1556.
Kácser (Borsod). 1771.
Kadárkuter. 1771.
Kaditzer. 1605.
Kadolzer. 1739.
Kahlaer. 1606.
Kahlenberger. 1739.
Kaidlinger. 1756.
Kaisermosel. 1579.
Kaisersberger. 1742.
Kaiserstühler. 1565. 1803.
Kajárer (Györ). 1771.
Kajászó-Szent-Péter. 1771.
Kajataer (Abauj). 1771.
Kakasder. 1786.
Kákovaer. 1771.
Kakucser (Pest). 1771.
Kalarascher. 1800.
Kalarites (Jannina). 1819.
Kalavryta. 1720.
Kálazer. 1771.
Kalaznó (Tolna). 1771.
Kalcher. 1771.
Kálder. 1771.
Kalinovicaer. 1789.
Kalkandelener. 1819.
Kalkofener. 1577.
Kallbacher. 1571.
Kallendorfer. 1756.
Kalliste. 1720.
Kálló (Nógrád). 1771.
Kallós (Zala). 1771.
Kálló-Semjéner. 1771.
Kallstadter. 1571.
Kalmuth. 1567.
Kalniker. 1789.
Kalnoker. 1786.
Kalocsaer (Pest). 1771.
Kalolimni. 1820.
Kálozer. 1771.
Kalsdorfer. 1742.
Kalterner. 1748.
Kalvarienberger. 1771.
Kalwer. 1598.
Kám. 1771.
Kamenicaer. 1789.
Kammerner (Krems). 1739.
Kanderner. 1565.
Kandia. 1719. 1821.
Kanea. 1821.
Kanižaer. (Požega). 1790.
Kanton. 1554.
Kántor-Jánosier. 1771.
Kányaer (Tolna). 1771.
Kányaházaer. 1771.
Kapellenberger. 1742.
Kaplitzer. 1753.
Kapolcser (Zala). 1771.
Kápolnaer (Borsod). 1771.
Kápolnáser. 1771.
Kapolyer (Somogy). 1771.
Kapornaker (Zala). 1771.
Kapos-Keresztúrer. 1771.
Kapos-Mérö. 1771.
Kapos-Szekcsöer. 1771.
Kapos-Ujlaker. 1771.
Kaposvárer. 1771.
Kappeler. 1565.
Kappel-Rodecker. 1565.
Kappel-Windecker. 1565.
Kaprioraer. 1771.
Káptalan-Tóti. 1771.
Káptalan-Vis. 1771.
Karacsfalvaer. 1771.
Karácsonder. 1771.
Karácsonyer. 1771.
Karáder (Somogy). 1771.
Karancs-Berényer. 1771.
Karancs-Ságer. 1771.
Karánsebeser. 1771.
Kárászer (Baranya). 1771.
Kárászteleker. 1771.

Karavukovaer. 1771.
Karczager. 1771.
Kardener. 1579.
Karlburger. 1567.
Karlhofer. 1739.
Karlóczaer. 1771.
Karlopago. 1791.
Karlowitzer. 1790.
Karlsburger. 1786.
Karlsdorfer. 1771.
Karlstadter. 1790.
Karmacser (Zala). 1771.
Karnabrunner. 1739.
Karneider. 1748.
Karolather. 1603.
Karolinenthaler. 1753.
Károlyfalvaer. 1771.
Karos (Kala). 1771.
Karpathos. 1821.
Karpfener. 1771.
Kartaler (Pest). 1771.
Kartäuser Hofberger. 1579.
Kartschovinaer. 1742.
Karya. 1720.
Kasacher. 1556.
Kasbacher. 1586.
Kasbiner. 1555.
Kaschaner. 1555.
Kaschauer. 1771.
Kaseler. 1579.
Kasos. 1821.
Kassaer. 1771.
Kastellbeller. 1749.
Kastelberger. 1565.
Kastelener. 1803.
Kastelruther. 1748.
Kastoria. 1819.
Katalinfalvaer. 1741.
Katolyer (Baranya). 1771.
Katschaer. 1801.
Katterloch. 1575.
Katymárer. 1771.
Katzenbacher. 1579.
Katzenthaler. 1572.
Kauschaner (Bender). 1800.
Kautendorfer. 1739.
Kavaklyer. 1819.
Káváser (Zala). 1771.
Kaysersberger. 1572.
Kazárer (Nógrád). 1771.
Kazinczer (Borsod). 1771.
Kazsoker (Somogy). 1771.
Kea. 1720.
Kecskéder. 1771.
Kecskemeter. 1771.
Keczeler (Pest). 1771.
Kegyer (Szilágy). 1771.
Kehidaer (Zala). 1771.
Kékesder (Baranya). 1771.
Kékköer (Nógrád). 1771.
Kékkúter (Zala). 1771.
Kel. 1754.
Kelater. 1554.
Kelecsényer. 1771.
Kelementelker. 1786.
Kelenyer (Hont). 1771.
Kelevizer (Somogy). 1771.
Kelzenberger. 1586. 1596.
Kemecser (Szabolcs). 1771.
Kemenczer (Hont). 1771.
Kéménder (Baranya). 1771.
Kemenes-Sömjéner. 1771.
Kémerer (Szilágy). 1771.
Kemnitzer. 1605.
Kemptener. 1575.
Kendereser. 1771.
Keneser (Veszprém). 1771.
Kenn. 1579.
Kenzinger 1565.
Keö. 1771.
Kephallinia. 1720.
Kephyssos. 1720.
Kercsaer. 1771.
Kercseder. 1786.
Kercseligeter. 1771.
Kerczaer. 1771.
Kerecsender (Heves). 1771.
Kerecsenyer (Zala). 1771.
Kerekier (Somogy). 1771.
Kerepeser (Pest). 1771.
Keresder. 1786.
Keresztеser (Fejér). 1771.
Keresztúrer. 1771.
Keretye (Zala). 1771.
Kerka-Szent-Miklóser. } Kerkyraer. 1720. [1771.
Château-Kerloïs. 1659.
Kernyájaer. 1771.
Kerpenyeser. 1786.
Kerpenyeter (Bihar). 1772.
Kerschbacher. 1742.
Kertsch Jenikale. 1801.
Késmárker (Szepes). 1772.
Kesselfelder. 1598.
Kessenicher. 1586. 1596.
Kessweiler Jörlixwein. } — Liefenwein. [1807.
Kestener. 1579.
Kestenholzer. 1573.
Kesterter. 1586. 1597.
Keszeger (Nógrád). 1772.
Keszier. 1772.
Keszihóczer (Hont). 1772.
Keszi-Karancser. 1772.
Keszinczer (Temes). 1772.
Keszlérer. 1786.
Készó. 1786.
Keszthelyer (Zala). 1772.
Kesztölczer (Gran). 1772.
Keszüer (Baranya). 1772.
Kéthelyer (Somogy). 1772.
Kettlasbrunner. 1739.
Kettös-Mezöer. 1772.
Kétyer (Gran). 1772.
Kevermeser. 1772.
Kézder (Háromszék). 1786.
Khalide. 1556.
Kiang-si. 1554.
Kiedricher. 1586. 1593.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1586 und 1593.)
Kienzheimer. 1572.
Kierlinger (Tulln). 1739.
Kiertscher. 1786.
Kilchberger Bendlikon. } — Horn. [1810.
— Schooren.
Kilianstädtener. 1604.
Kilimáner (Zala). 1772.
Kilitier (Somogy). 1772.
Kindermacher. 1745.
Kinheimer Rosenberg. } Kinzigthaler. 1565. [1579.
Kiola. 1554.
Kippenheimer. 1565.
Királyfalvaer. 1786.
Kiralyhegyer. 1772.
Király-Helmecz. 1772.
Királypatakaer. 1786.
Kirchbacher. 1742.
Kirchberger. 1598. 1601. 1739. 1742.
Kirchener. 1565.
Kirchheim. 1598. 1601.
Kirchheimbolander. 1571.
Kirchstättener. 1739.
Kirkklissé. 1819.
Kirman. 1555.
Kirrweiler. 1571.
Kirvaer (Szilágy). 1772.
Château-Kirwan. 1651.
Kirweiler. 1573.
Kis-Apátier (Zala). 1772.
Kis-Báber. 1772.
Kis-Bár (Somogy). 1772.
Kisbaráther. 1772.
Kis-Bárier. 1772.
Kis-Bárkányer. 1772.
Kis-Bér. 1772.
Kis-Berkier. 1772.
Kis-Budmér. 1772.
Kis-Buner. 1786.
Kischbaba. 1555.
Kischinew. 1800.
Kis-Czeller (Vas). 1772.
Kis-Czenker. 1772.
Kis-Czétényer. 1772.
Kis-Derzsidaer. 1772.
Kis-Doroger. 1772.
Kis-Ecseter. 1772.
Kis-Enyeder. 1786.
Kis-Eörser (Zala). 1772.
Kisfaluder. 1772.
Kis-Géczer (Nógrád). 1772.
Kis-Gérczer. 1772.
Kis-Géreser. 1772.
Kis-Gyarmater. 1772.
Kis-Györer (Borsod). 1772.
Kis-Haláper. 1772.

Kis-Harsányer. 1772.
Kis-Hartaer. 1772.
Kis-Hartyáner. 1772.
Kis-Höflányer. 1772.
Kis-Jécsaer. 1772.
Kis-Jenöer (Bihar). 1772.
Kis-Kállóer. 1772.
Kis-Kanizsaer (Zala). 1772.
Kis-Kér (Hont). 1772.
Kis-Kerekier (Bihar). 1772.
Kis-Kereskényer. 1772.
Kis-Keszier (Hont). 1772.
Kis-Komáromer. 1772.
Kis-Komlóser. 1772.
Kis-Köröser. 1772.
Kis-Kosmályer. 1772.
Kis-Kozárer. 1772.
Kisljarer (Terek). 1802.
Kis-Lóter (Bars). 1772.
Kis-Ludaser. 1786.
Kis-Mányoker. 1772.
Kis-Maroser. 1772.
Kis-Martoner. 1772.
Kis-Némedier. 1772.
Kis-Nyáráder. 1772.
Kis-Nyuler (Györ). 1772.
Kis-Ölveder (Hont). 1772.
Kis-Oroszier. 1772.
Kis-Paczaler. 1772.
Kis-Péczer. 1772.
Kis-Peszeker (Hont). 1772.
Kis-Peterder. 1772.
Kis-Radaer (Zala). 1772.
Kis-Rápolter. 1786.
Kis-Sallóer (Bars). 1772.
Kissamo. 1821.
Kis-Sároser. 1786.
Kis-Selyker. 1786.
Kis-Sikárlóer. 1772.
Kis-Sitker. 1772.
Kis-Somlyóer. 1772.
Kis-Szálláser. 1772.
Kis-Székelyer. 1772.
Kis-Szent-Miklóser. 1772.
Kis-Szokonder. 1772.
Kis-Szöllöser. 1772.
Kistanje. 1758.
Kis-Tapolcsányer. 1772.
Kis-Teleker. 1772.
Kis-Tétényer. 1772.
Kis-Tikványer. 1772.
Kis-Tokajer. 1772.
Kis-Tormáser. 1772.
Kis-Toronyaer. 1772.
Kis-Tótfaluer. 1772.
Kis-Ujfaluer (Pest). 1772.
Kis-Ujszálláser. 1772.
Kis-Vejker (Tolna). 1772.
Kis-Venyimer. 1772.
Kis-Zellöer (Nógrád). 1772.
Kis-Zomborer. 1772.
Kitzerberger. 1742.
Kitzinger. 1567.
Klacsanóer (Bereg). 1772.
Kladovaer (Arad). 1772.
Kläfliger. 1805.
Klamovka. 1754.
Klanjecer (Varasd). 1790.
Klanzberger (Cilli). 1742.
Klappenberger. 1742.
Klausener. 1748.
Klausenburger. 1786.
Kléber. 1540.
Kleeburger. 1573.
Klein-Blasendorfer. 1786.
Kleinblittersdorfer. 1580.
Kleinbottwarer. 1598. 1601.
Kleinengersdorfer. 1739.
Kleingartacher. 1598. 1601.
Kleinheppacher. 1598. 1601.
Klein-Höfleiner. 1772.
Kleinjenaer. 1603. 1606.
Kleinkarlbacher. 1571.
Kleinkemser. 1565.
Kleinkokelthaler. 1786.
Kleinlangheimer. 1567.
Klein-Riedenthaler. 1739.
Kleinschelkener. 1786.
Klein-Sitzendorfer. 1739.
Klein-Steurowitzer. 1754.
Klein-Tajaxer. 1756.
Kleintesswitzer. 1756.
Klein-Turwaler. 1772.
Kleinzinkendorfer. 1772.
Klentnitzer. 1755.
Klingenberger. 1567
Klobouk. 1755.
Klöcher. 1742.
Klopódiaer (Temes). 1772.
Kloppenheimer. 1586. 1595.
Klosterhäuser. 1605.
Klosterneuburger. 1739.
Klottener. 1579.
Klüsserat(h)er. 1579.
Knézer (Temes). 1772.
Kněží Hora. 1752.
Knin. 1758.
Knittlinger. 1558. 1601.
Knjazsewatzer. 1812.
Knorrer. 1605.
Kö, Keö. 1772.
Köbányaer. 1772.
Kobdiler (Sesana). 1745.
Kobischnitzaer. 1812.
Köblényer. 1772.
Koblenzer Aveberg. 1586.
— Kartäuserhof. [1596.
Köbölkuter (Bihar). 1772.
Kocherstettener. 1598. 1601.
Kochowitzer. 1752.
Kocser. 1772.
Kocsolaer (Tolna). 1772.
Koglberger. 1742.
Kohányer (Zemplén). 1772.
Köhidgyarmater. 1772.
Kohlberger. 1742.
Kohlenberger. 1567.
Kohlenhofer. 1772.
Köhler. 1567.
Koisdorfer. 1577.
Kokaer (Pest). 1772.
Kokasder (Tolna). 1772.
Kokelblümchen. 1786.
Kokelburger. 1786.
Kokelthaler. 1786.
Kökényer (Baranya). 1772.
Kökényeser. 1772.
Kökényes-Mindszenter. } [1772.
Kölcser. 1772. }
Kölesder (Tolna). 1772.
Koliger. 1772.
Koliner. 1753.
Kollnbrunner. 1739.
Kolluter. 1772.
Kolmarer. 1572.
Kolomer. 1772.
Koloser. 1742.
Kolozser. 1786.
Kolozs-Monostorer. 1786.
Kolozsvárer. 1786.
Koltaer. 1772.
Kólyer (Bihar). 1772.
Kolyri. 1720.
Komádier (Bihar). 1772.
Komakai. 1554.
Komáromer. 1772.
Komboti. 1720.
Komener (Sesana). 1745.
Komjater. 1772.
Komló (Baranya). 1772.
Komlóder. 1772.
Kömlöder. 1772.
Komlóser. 1772.
Komorner. 1772.
Konarowicer. 1753.
Kondóer (Borsod). 1772.
Kondrićer. 1790.
Köndringer. 1565.
Köngener. 1598. 1601.
Königheimer. 1565.
Königbacher. 1571.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1571.)
Königschaffhäuser. 1565.
Königsgnader. 1772.
Königshofener. 1565.
Königshofer. 1772.
Königsmosel. 1579.
Königstettener. 1739.
Königswinterer. 1586. 1596.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1586 und 1596.)
Konitzaer. 1819.
Konstantiner. 1561.
Konstanzer. 1565.
Könyárer. 1772.
Konyier (Somogy). 1772.
Kooser. 1801.
Kopanicaer. 1790.
Kopházaer. 1772.

Kopreinigger. 1742.
Kopreinitzer. 1742.
Koptos. 1539.
Koráber 1754.
Korber Kopf. 1598. 1601.
Korbitzer. 1605.
Korenjaker. 1742.
Korfu. 1720.
Korinthos. 1719. 1720.
Korlater. 1772.
Korneuburger. 1739.
Kornthaler. 1598. 1601.
Környer. 1772.
Korod-Szent-Mártoner. }
Koroneia. 1720. [1786.]
Koronkaer. 1786.
Körös. 1786.
Koroschaker. 1742.
Koroschkoveser. 1742.
Köröshegyer. 1733.
Körös-Tarcsaer. 1733.
Korponaer. 1733.
Kortscher. 1749.
Körtvelyeser. 1733.
Kos. 1719. 1821.
Kosder (Nógrád). 1733.
Kösener. 1603. 1607.
Koskina. 1720.
Kosteletzer. 1755.
Kosten. 1603.
Köstendiler. 1563.
Kostheimer. 1575. 1586. }
Kostial. 1753. [1595.]
Kostrena. 1791.
Köszeger. 1773.
Köszeg-Remeter. 1773.
Kótajer. 1773.
Koteler. 1563.
Köthener. 1604.
Kotting-Neusiedler. 1739.
Köttser (Somogy). 1773.
Kötzschenbrodaer. 1605.
Kouba. 1540.
Kous. 1539.
Kovácsier. 1773.
Kovaczénaer. 1773.
Kövåger (Bihar). 1773.
Kövágo-Örser (Zala). 1773.
Kövágo-Szöllöser. 1773.
Kovaszinczer (Arad). 1773.
Kövesder. 1773.
Köveskállaer (Zala). 1773.
Kozárder. 1773.
Kozderovské. 1754.
Közép-Homoróder. 1773.
Közép-Palojtaer. 1773.
Kragujewatzer. 1812.
Krakkóer. 1786.
Kraljevacer. 1790.
Kraljevčanier. 1790.
Krannacher. 1742.
Krapinaer (Varasd). 1790.
Krapjer. 1790.
Krapundorfer. 1786.
Krasicaer. 1791.
Krasznaer. 1773.
Kraszna-Bélteker. 1773.
Krautheimer. 1565. 1567.
Krechtecká. 1754.
Kreischer. 1786.
Kremser. 1739.
Kretaer. 1719.
Krettnacher. 1579. 1580.
Kreuz. 1790. [1596. 1745.]
Kreuzberger. 1577. 1586.]
Kreuzener (Rann). 1742.
Kreuzlinger Bussen. 1807.
— Kirchengut.
— Kurzrickenbach.
Kreuznacher. 1581.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1581.)
Kreuzwertheimer. 1567.
Kriegsheimer. 1575.
Kritzendorfer. 1739.
Kriviput. 1791.
Križkagora. 1745.
Krmpote. 1791.
Krnjaker (Agram). 1790.
Krobotecker. 1773.
Kronberger. 1586. 1595. 1739. 1745.
Krossener. 1602. 1607.
Kröver Niederberg. 1579.
Krstinjaer (Agram). 1790.
Krumpaer. 1603. 1607.
Krupper. 1745.
Kruschewatzer. 1812.
Krušedoler. 1790.
Krusiczaer (Temes). 1773.
Kubiner (Temes). 1773.
Küchlingsberger. 1565.
Kučiner. 1760.
Kuenser. 1749.
Kueser. 1579.
Kukmérer. 1773.
Kukovaer (Pettau). 1742.
Kukrowitzer. 1756.
Küküllövárer. 1786.
Kukunjevcier. 1790.
Kulaer. 1773.
Kulmberger (Pettau). 1742.
Kulmer. 1773.
Kummersberger. 1742.
Kun-Bajaer. 1773.
Kunder. 1786.
Kunduser. 1554.
Kunitzer. 1605.
Kun-Szent-Miklóser. 1773.
Künzelsauer. 1599. 1601.
Kupinovoer. 1790.
Kupuszinaer. 1773.
Kurder (Tolna). 1773.
Kürt. 1773.
Kurtatscher. 1748.
Kurtiniger. 1748.
Kusalyer (Szilágy). 1773.
Kuseler. 1571.
Kusiczer. 1773.
Küßnachter. 1810.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1810.)
Kútfalvaer. 1786.
Kutinaer. 1790.
Kutjevoer (Požega). 1790.
Kuviner (Arad). 1773.
Kuzminaer (Bereg). 1773.
Kwang-tung. 1554.
Kythira. 1720.
Laa (Mistelbach). 1739.
Laacher Berg. 1577.
— Sonnenscheide.
Laázer (Alsó-Fehér). 1786.
Labadie. 1651. 1691. 1695.]
Ch.-Labadie. 1651. [1699.]
Labarade. 1695.
Labarde. 1651.
Château-Labarde. 1691.
Labarrère. 1708.
Château-Labarrière. 1685.
Ch.-Labarthe. 1651. 1665.
Château-Labarthe-Haut-Brion. 1659.
Labastida (Alava). 1815.
Labastide-d'Armagnac. }
Labat. 1651. 1701. [1707.]
Lábatlaner. 1773. [1651.]
Labat-Puy-de-Menjon. }
Labatut. 1659. 1695. 1701.
Ch.-Labatut. 1695. 1704.]
Labaume. 1707. [1706.]
Labdihegy-Tördemiczer. }
Labécayue. 1695. [1773.]
Labecque. Gironde. 1704.
Château-Labedouce. 1706.
Château-Labégorce. 1651.
Château-Labègue. 1651.
Château-de-Labellue. 1689.
Labèque. Quinsac. 1699.
Labésine. Haux. 1699.
Ch.-Labesse. 1671. [1706.]
Chât.-Labeylie-Pelebouc.]
Labeyrie. Gabarnac. 1701.
Château-Labeyrie. 1665.
Labici. 1722.
Labiner (Beřkovic). 1754.
Láboder (Somogy). 1773.
Laborde. 1651. 1671.
Laborfalvaer. 1786.
Château-Laborie. 1714.
Laborie-Dumaine. 1671.
Labory. 1651. 1681.
Château-Labory. 1699.
Labouhume. 1659.
Labourdette. 1706.
Labouret. 1651.
Ch.-de-Labrède. 1662. 1695.
Labrique. Macau. 1651.
Labrousse. 1651. 1691.

Château-Labrousse. 1687.
Laburthe. 1659.
Château-Laburthe. 1695.
Ch.-Laburthe-Haut-Brion-Brivazac. 1659.
Lacabane. 1701.
Dom. Lacabanne. 1671.
Lacafourche. 1687.
Lacassagne. Cars. 1687.
Lacaussade. 1651. 1695.
Ch.-Lacaussade. 1651. 1699.
Lacavaille-Lescours. 1671.
Lacave. 1676.
Lacenas. 1636.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1636.)
Lachaise. Capian. 1701.
Lachamp-Raphaël. 1710.
Lachassagne. 1636.
Lachaux. 1642. 1695.
Lachêze. Floirac. 1695.
Lachonetzer. 1742.
Laclide. Fronsac. 1681.
Lac Mayre. Coirac. 1706.
Lacombe. Ludon. 1651.
Lacorne. Le Pian. 1704.
Lacoste. 1651. 1681. 1701.
Lacoste-Gilet. 1651.
Chât.-Lacoucharde. 1695.
Domaine-Lacour-Bouqueyran. Moulis. 1651.
Lacourt. 1714.
Lacouture. 1651. 1691.
Lacrimae Christi. 1794.
Lacroix. 1651. 1662. 1687.
Ch.-Lacroix. 1695. [1701.
Château-Lacroix-et-le-Mayne. Ambès. 1695.
Lacrost. 1631.
Laczházaer (Pest). 1773.
Ladányer. 1773.
Ladány-Nádasder. 1773.
Ladaux. 1703.
Lád-Bessenyöer. 1773.
Ladendorfer. 1739.
Ladignac. Valeyrac. 1651.
Ladoare. Martillac. 1659.
Ladoix-Serrigny. 1620/21.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1620/21.)
Château-Ladone. 1695.
Lados (Ct. Auros). 1665.
Ladoune. Pessac. 1659.
Château-Ladouys. 1651.
Lád-Szendröer. 1773.
Ladzányer. 1773.
Laerru (Sassari). 1734.
Lafage. 1708.
Ch.-de-Lafagnouse. 1671.
Cru Lafargue. 1662.
Lafaurie. Semens. 1704.
Chât.-Lafaurie-Peyragueyy. Bommes. 1667.
Ch.-Laffite. Bégadan. 1651.
Laffitte. Gabarnac. 1701.
Laffon. Fours. 1687.
Laffont. 1695.
Lafite. 1695. 1699.
Ch.-Lafite. Pauillac. 1651.
Lafite-Canteloup. 1651.
Lafitte. 1659. 1692. 1699.
Vieux Dom. Lafitte. 1692.
Lafleur. Pomerol. 1671.
Lafleur-Pétrus. 1671.
Laflonquette. 1662.
Lafon. Listrac. 1651. 1685.
Chât.-Lafon. 1667. 1687.
Cru Lafon. Prignac. 1651.
Lafon-de-Jacques. 1678.
Domaine des Lafons-des-Margueret. 1651.
Lafont. Ludon. 1651.
Château-Lafont. 1659.
Lafontaine. 1662.
Laforce. 1707.
Laforest. 1671.
Château-de-Laforest. 1706.
Lafosse. 1675. 1689.
Lafox. 1708.
Château-Lafue. 1701.
Laganadi (Reggio). 1730.
Lagarde. 1681. 1687.
Château-de-Lagarde. 1681.
Dom. de Lagarde. 1659.
Lagardère. 1708.
Lagardette. 1695.
Château-Lagarette. 1699.
Château-Lagarosse. 1699.
Cru Lagasparde. 1671.
Lagasse. 1678. 1699.
Lagatte. 1685.
Lagaucherie. 1689.
Lagens malvazia. 1542.
Lagerdorfer (Temes). 1773.
Lägernberger. 1810.
Lagnet. 1676. 1701.
Lagnieu. 1638.
Lagny. 1610.
Lagoa (Faro). 1795.
Lagor. 1714.
Lagorce. 1683.
Lagorp. Ambarès. 1695.
Lagosta. 1758.
Lagouau. Vertheuil. 1651.
Lagrange. 1662. 1681. 1691. 1699. 1707.
Ch.-Lagrange. 1651. 1685. 1687. 1691. 1701.
Cru Lagrange. 1695.
Lagrasse. 1712.
Château-Lagraula. 1695.
Lagraulas. 1708.
Lagraulet. 1662. 1708.
Lagravade. 1695. [1651.
Lagravade-Le-Vigean.
Lagrave. 1651. 1678. 1695.
Château-Lagrave. 1671.
Lagravette-le-Vigean. 1651.
Lagrima. 1726. 1733.
Lagrimae di Castellamare di Sorrento. 1731.
Lagrimae Christi. 1731.
„ della Somma.
„ greco.
Lagrimae Tiberii. 1731.
Las Lagrimas. 1814.
Laguardia (Alava). 1815.
Lague. 1681.
Laguloup. 1659.
Chât.-de-Laguloup. 1662.
Laguna. 1542.
Lagunasse. 1651.
Lagunaussan. 1651.
La Lagune. 1651. 1695.
Château-La-Lagune. 1651.
Lagunegrand. 1651. [1662.
Chât.-La-Lagune-Verduc.
Lagut. Branne. 1678.
Château-Lahontan. 1659.
Lahore. 1555.
Lahosse. 1707.
Lahourcade. 1714.
Lahrer (Breisgau). 1565.
Laibacher. 1599.
Lailley. Virelade. 1662.
Laines-aux-Bois. 1611.
Laives. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Laizé. 1631.
Lajos-Komarómer. 1773.
Laker. 1773.
Lakhegyer. 1773.
Lalande. 1651. 1652. 1671. 1699. [1652. 1699.
Château-Lalande. 1651.
Lalande-Pomerol. 1671.
Lalande-Saint-Jean. 1695.
Lalanne. 1695. 1704.
Lalinde. 1707.
Laliveau. Mombrier. 1691.
Château-Laloubière. 1699.
Lamagnon. Pujols. 1662.
Lamaletie. 1662.
Lamalonga. 1795.
Lamanceau. 1687.
Lamanet. Vayres. 1679.
Lamanon de Belair. 1662.
Lamanon du Pin. 1662.
Lamarque. 1652. 1701.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1652.)
Ch.-Lamarque. 1652. 1701.
Cru Lamartine. 1652.
Château-Lamat. 1701.
Lambat. 1801.
Lambert. 1652. 1678.
Château-Lambert. 1695.
Chât.-de-Lambertie. 1675.
Les Lamberts. 1652. 1691.
Lambrechter. 1742.

Lambrot. Loupiac. 1701.
Lambrusco. 1726.
Lambsheimer. 1571.
Lamego (Vizeu). 1795.
Château-Lamego. 1695.
Lamkeréker. 1786.
Lammdorfer. 1786.
Lämmerberger. 1568.
Lammersdorfer. 1586. 1596.
Château-Lamorère. 1652.
Lamothe. 1652. 1662. 1667. 1678. 1683. 1687. 1695. 1699. 1701.
Chât.-Lamothe. 1652. 1662. 1667. 1678. 1683. 1691. 1695. 1699. 1703. 1704.
Dom. de Lamothe. 1659. 1667. 1695.
Lamothe-Bouscaut. 1662.
Ch.-Lamothe-Lescure. 1652.
Château-Lamothe-Montussan. 1695.
Lamour. Les Salles. 1671.
Lamourous. Le Pian. 1652.
Lamouroux. 1679. 1691.
Chât.-Lamouroux. 1652.
Lamoute. Pomport. 1707.
Lampertheimer. 1576.
Lampertshäuser. 1773.
Lamplberger. 1739. 1756.
Lampon. Lestiac. 1701.
Lamporecchio. 1727.
Lampsaki. 1555.
Lana. 1749.
Lancazères. 1699.
Lanciano (Chieti). 1728.
Lancié. 1621. 1636.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1636.)
Ch.-Lancien-Brillette. [1652.
Lancsuker. 1773. [1652.
Lancy. 1805.
Cru de Landa. 1692.
Le Landais. Tresses. 1695.
Le Landat. Cissac. 1652.
Landauer. 1571.
Landaville. 1612.
La Lande. 1695.
La-Lande-de-Cubzac. 1681.
Landecy. 1805.
Landegrand. 1652.
Landeron. 1699. 1704.
Landerrouat. 1706.
Landershagener. 1577.
La Landette. 1652.
Landeuille. 1652.
Les Landeys. 1667.
Landfuhrberger. 1579.
Ch.-de-Landiras. 1662.
Landogne. 1642.
Château-Landon. 1652.
La Landotte. 1695.
Landreau. 1691. 1699.
Landreville. 1611.
Landrin. Cursan. 1699.
Les Lands. 1643.
Landschützer. 1773.
Landshuter. 1569.
Landsträßer. 1745.
Château-Lanessan. 1652.
Langadia. 1720.
Château-Langalerie. 1675.
Château-Lange. 1659.
Langeais. 1614.
Langenarger. 1599. 1602.
Langenberger. 1605. 1742.
Langenbergheimer. 1574.
Langenbeutinger. 1599.
Langenbrückener. 1565.
Langendiebacher. 1604.
Langendorfer. 1786.
Langenloiser. 1739.
Langenlonsheimer. 1581.
— Borngraben.
— Eppchenpfad.
— Grembs.
— Lagerweg.
— Löhr.
— Rieth.
— Rothenberg.
— Sonnenborn.
Langensalzaer. 1603.
Langenselbolder. 1604.
Langenthaler. 1786.
Langeron. 1640.
Langheimer. 1567.
Langlade. 1681. 1710.
Château-Langlade. 1671.
Cru de Langlet. 1662.
Langlois. 1671.
Langnauer. 1804. 1810.
Château-Langoa. 1652.
Ch.-de-Langoiran. 1701.
Langon. 1662.
Langscheider. 1586. 1596.
Langschieder. 1586. 1595.
Ch.-de-Languissan. 1699.
Languit. Beautiran. 1662.
Langweiler. 1580.
Château-Lanlay. 1695.
Lanne. 1714.
Lannemaignan. 1708.
Lannepax. 1708.
Lanne-Soubiran. 1708.
Château-Lanoix. 1695.
Lansac. 1691.
Château-de-Lansac. 1695.
Lanselet. Illats. 1662.
Lantic. Martillac. 1659.
Lantignié. 1636.
— Appagnie.
Lanuscombe. 1704.
Lanusei (Cagliari). 1734.
Le Lanusquet. 1667.
Lanzarote. 1542.
Lanzendorfer. 1739.
Laon. 1610. [siehe S. 1610.]
(Die verschiedenen Lagen)
Lápaföer (Tolna). 1773.
Lapaillette-Pamper-dut. Libourne. 1671.
Lapás-Gyarmater. 1773.
Lapasse. 1652.
Château-Lapelletrie. 1671.
Laperche. 1681.
Laperrière. 1621.
Château-Lapeyre. 1676.
Lapeyrère. 1701.
Ch.-Lapeyrouche. 1701.
Lapeyrouse. Budos. 1662.
Lapinesse. Barsac. 1667.
Laplagnotte. 1671.
Château-Laplante. 1671.
Dom. de Laporte-Grand-Corbin. 1671.
Lapourcaud. 1691.
Lapouyade. 1652. 1683. 1685.
Lapouyère. Naujac. 1652.
Château-de-Laprade. 1662.
Lapradiave. 1702.
Château-Lapraise. 1685.
Château-Laprune. 1714.
Lapujtöer (Nógrád). 1773.
Laqui. 1707.
Lara. 1551.
Larayre (Colombier). 1707.
Larçay. 1614.
Chât.-de-Larcebauld. 1699.
Larchey. 1662.
Château-Larcis. 1671.
Larden. 1702.
Lardier. Ruch. 1706.
Lardiley. Cadillac. 1702.
Lardit. Arbanats. 1662.
Larée. 1708.
Largentière. 1710.
Château-Laride. 1652.
Larigaudière. 1699.
Larino. 1728.
Larique d'Agassac. 1652.
Larissa. 1720.
Lariveaux. 1681.
Larmavaille. 1678.
Larmurey. 1703.
Larna bianco. 1726.
Larnac. Queyran. 1652.
Larnage. 1643.
Larnavey. St.-Selve. 1662.
Laroche. Martillac. 1659.
Château-Laroche. 1699.
Laroque. 1652. 1676. 1702.
Chât.-Laroque. 1659. 1671. 1683. 1702. [1683.
Chât.-Laroque-Payraud. [1652.
Ch.-Larose. 1699. [1652.
Chât.-Larose-Perganson. [1652.
Chât.-Larose-Trintaudon. [1652.
Laroudet. 1681. [1652.
Larouquey. 1662.

Ch.-Laroze-Gurchy. 1671.
Larquey. 1678. 1706.
Larrat. Peujard. 1685.
Larré. Ambarès. 1695.
Larressingle. 1708.
Chât.-Larrieu-Terrefort. Larrivat. 1702. [1652.
Larroc. Cérons. 1662.
Ch.-Larronde. 1699. [1709.
Larroque-Saint-Sernin.
Larroque-sur-l'Osse. 1708.
Larros. 1652.
Cru Larrougey-Haut-Gilet. Ludon. 1652.
Larrue. Parsac. 1671.
Larsan. 1695.
Larsiley. 1671.
Lartaude. Bourg. 1691.
Château-Larteau. 1679.
Lartigue. 1652. 1659. 1662. 1671. 1678.
Lartigue-de-Brochon. 1652.
Lartingau. 1675.
Larue. Cussac. 1652.
Laruscade. 1689.
Chât.-Lasalle. 1676. 1687.
Clos Lasalle. 1699.
Lascazères. 1714.
Château-Lascombes. 1652.
Laspeyre. 1699.
Chât.-Lassalle. 1652. 1662.
Lassan. 1652.
Lassay. 1613.
Château-Lassègue. 1671.
Lasserre. 1662. 1702. 1714.
Lasseube. 1714.
Lassime. Fargues. 1667.
Lassnitzer. 1742.
Lassus. Queyrac. 1652.
Château-Lassus. 1652.
Lastnitscher (Rann). 1742.
Lasurasco (Parma). 1726.
Lászlóer. 1773.
Lászlófalvaer. 1773.
Lasztonyaer (Zala). 1773.
Lataste. Cérons. 1662.
Château-Lataste. 1702.
Laterza. 1730.
Latour. 1652. 1707.
Ch.-Latour. 1671. 1699. 1706.
Chât.-Latour-d'Acq. 1699.
Ch.-Latour-Blanche. 1667.
Látrányer (Somogy). 1773.
Chât.-de-Latresne. 1699.
Latzfons. 1748.
Laubacher. 1605.
Ch.-Laubardemont. 1683.
Laubarède. 1652. 1678. 1695.
Laubenheimer. 1575.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1575.)
Laubenheimer. 1581.
— Affenberg.
Laubenheimer Fuchsen.
— Kemesir.
— Platt.
— Romicher.
— Schützenkopf.
— Sponsheimer Berg.
— Steinkreuz.
— Vogelgesang.
Lauberterie. 1685.
Laubès. Escoussans. 1703.
Laubsdorfer. 1587. 1596.
Laubu. 1704.
Laudaer. 1565. [1602.
Laudenbacher. 1565. 1599.
Château-Laudère. 1652.
Laudun 1710.
Laufenberger. 1742.
Laufenburger. 1803.
Laufener. 1565. 1742.
Lauffener Schloßberg.
Lauga. 1652. [1599. 1601.
Laugnac. 1708.
Château-Laujac. 1652.
Laujuzan. 1709.
Laulan. Jau. 1652. 1702.
Laun. 1753.
Launac. 1711.
Chât.-Launay. 1691. 1706.
Lauraët. 1709.
Laurède. 1707.
La Laurence. 1704.
Chât.-Laurensanne. 1691.
Laurent. Massugas. 1706.
Chât.-Laurenzane. 1659.
Château-Laurétan. 1702.
Cru Laurétan. 1652.
Chât.-des-Laurets. 1671.
Le Laurey. 1662.
Château-Laurient. 1695.
Les Lauriers. 1691.
Lauriol. 1662. 1671. 1678.
Lausanne. 1809.
(Die versch. Lagen siehe S. 1809.)
Laussac. 1671.
Lautenbacher. 1565.
Lauterbacher. 1574. 1605.
Lauterecker. 1571.
Lautrec. 1711.
Lauvirat. Coutras. 1684.
Lauzerte. 1711.
Château-Lavagnac. 1671.
Laval. 1613.
Lavalade. 1687.
Ch.-Lavalade. 1681. 1685.
Lavallade. 1671.
Laval-Notre-Dame. 1710.
Lavans-Quingey. 1637.
Lavardens. 1709.
Lavau. Néac. 1671.
— domaine Teysson.
Château-de-Lavau. 1671.
Ch.-Lavau-Haut-Callens. Lavaux. 1809. [1662.
Laveau. Colombier. 1707.
Lavenelle. 1681.
Laveno (Como). 1724.
Lavergne. 1679. 1681.
Château-Lavergne. 1695.
Cru Lavergne. 1695.
Laveyrie. Blasimon. 1706.
Lavignac. 1695.
Lavigny (la Côte). 1809.
Laville. 1667. 1702.
Château-Laville. 1695.
Lavis. 1751.
Château-Lavison. 1704.
Lavkos. 1720.
Lavoie. Mazion. 1687.
Lavore (Napoli). 1731.
Lavradio (Lissabon). 1795.
Lay. 1579.
Layen. 1748.
Layrac. 1708.
Lay-St.-Remy. 1612.
Leányka. 1787.
Leányvárer. 1773.
Le Léas. Vensac. 1652.
Leberauer. 1572.
Leblanc. Cenon. 1695.
Lebourdieu. 1652.
Lebrija (Sevilla). 1814.
Lecce. 1730.
Lecco (Como). 1724.
Lechwitzer. 1756.
Leckwitzer. 1605.
Lecsmérer. 1773.
Ledeiner (Rann). 1742.
Lédenon. 1710.
Ledényer. 1773.
Ledermáner. 1787.
Leganiel (Cuenca). 1816.
Legénder. 1773.
Leggiuno (Como). 1724.
Légny. 1636.
Legyes-Bénye. 1773.
Léher (Abauj). 1773.
Lehóczer (Ung). 1773.
Leibnitzer. 1742.
Leifers. 1748.
Leimener. 1565.
Leimersheimer. 1571.
Leiria. 1795.
Leiselheimer. 1565.
Leißlinger. 1603. 1607.
Leistadter. 1571.
Leistenwein. 1568.
Leitmeritzer. 1753.
Leiwener Laurenziusberg. 1579.
Leléder (Hont). 1773.
Lelle, Lölle. 1773.
Lelovo (Jannina). 1819.
Lemas. 1671.
Lembacher. 1742.
Lembey. 1714.
Lembras. 1707.

Lemeni. 1801.
Lemnos. 1822. [1752.]
Lemoyne-Lafont-Rochet.
Château-Lenclos. 1675.
Lencome. Tabanac. 1699.
Lendinara (Rovigo). 1725.
Lendva-Ujfalu (Zala). 1773.
Lengenfelder. 1739.
Lengfelder. 1568.
Lengfurter. 1568.
Lengsdorfer. 1587. 1576.
Lengyeler (Tolna). 1773.
Lengyeltóti. 1773.
Leno. 1542.
Lentini. 1733.
Lenzburger Schloßberg.
— Staufberg. [1803.]
Leobendorfer. 1739.
Leodagger. 1739.
Léogeats. 1662.
Léognan. 1659.
Château-Léon. 1699.
Leonberger. 1599. 1601.
Leonforte (Catania). 1733.
Leonidas. 1720.
Léons. 1611.
Leontiewer (Bender). 1800.
Leopoldovaer. 1773.
Léotard. Ambès. 1695.
Ch.-Léoville-Barton. 1652.
Ch.-Léoville-Lascases. 1652.
Chât.-Léoville-Poyferré.
Lepavinaer. 1790. [1652.]
Lépesfalvaer. 1773.
Ch.-Lépine. Loupiac. 1702.
Leppender. 1787.
Lepsényer. 1773.
Lerchaer. 1605.
Lerida. 1817.
Lerin (Navarra). 1817.
Leros. 1821.
Lerrain. 1612.
Lers. Plassac. 1687.
Lesbos. 1719. 1822.
Lescadre. Cars. 1687.
Lescalle. Macau. 1652.
Lescapon. Queyrac. 1652.
Lescarderie. 1681.
Lescarjean. 1652.
— cru Rozas.
Lescarrot. 1676.
Château-Lescart. 1695.
Les Lescats. 1652.
Lesclide. 1696.
Château-Lescombes. 1652.
Chapelle-Lescours. 1669.
Château-Lescours. 1671.
Lescun. 1714.
Lescurry. 1714.
Lesencze (Zala). 1773.
Lesencze-Istvánder. 1773.
Lesencze-Tomajer. 1779.
Lesina. 1759.
Lesparre. 1652. 1703. 1704.
Château-de-Lesparre. 1696.
Lespaut. 1659.
Château-Lespéret. 1714.
Dom. de Lesperon. 1696.
Lespignan. 1711.
Château-Lespillon. 1696.
Lesques. 1652. 1671.
Lesquillat. 1667.
Lesquireau. 1652.
Lessona (Novara). 1723.
Lessy. 1573. [1705.]
Lestage. 1652. 1671. 1699.
Chât.-Lestage. 1652. 1677.
Cru Lestage-Grand-Poujeaux. 1652.
Lestang. St.-Genès. 1671.
Château-Lestange. 1699
Lestiac. 1702.
Château-Lestonac. 1659.
Lestrille. Cenon. 1696.
Château-Lestrille. 1696.
Lestrilles. Espiet. 1678.
Leszkoviczaer. 1773.
Letenyer (Zala). 1773.
Letkéser (Hont). 1773.
Lètra. 1636.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1636.)
Lettret. 1644.
Le Leu. 1696.
Leuca. 1730.
Leucate. 1712.
Leude. 1696.
Leutershäuser. 1565.
Leutesdorfer. 1587. 1596.
— Engwetter.
— Olterberg.
Leutschauer. 1773.
Leutschenwein. 1806.
Leuvrigny. 1611.
Lévaer. 1773.
Château-Lévangile. 1671.
Levanzo. 1733.
Leveleker (Szabolcs). 1773.
Les Lèves. 1675.
Levico. 1750.
Lévitet. 1706.
Levkas. 1720.
Levkosia. 1720.
Levocaer. 1773.
Les Levraults. 1663.
Lewenzer. 1773.
Leydet. Lagorce. 1683.
Leynes. 1631.
— Creuses-Noires.
— Lavernette.
Côte de Leynie. 1707.
Château-Leyran. 1659.
Leyssac. 1652.
— cru Artigarum.
Leysson. Bassens. 1696.
Lézignan. 1712.
Château-Lezongars. 1702.
Lhereteyre. 1652.
Château-Lhéritier. 1699.
Lhéry. 16[illegible]1.
Lhuis. 1638.
Liard. 1652.
Lias. 1709.
Libanon vino d'oro. 1555.
— Zoucky-Much-Muché.
Libardac. Listrac. 1652.
La Libarde. Bourg. 1691.
Libĕchover. 1752.
Libocher. 1752.
Libochowitzer. 1754.
Libourne. 1671.
Libuscher. 1753.
Licata (Girgenti). 1733.
Cru Liché. 1667.
Lichteneger. 1742.
Lichtensteiner. 1752.
Lichtenwalder. 1742.
Licodia (Catania). 1733.
Cru Lideyre. 1671.
Lidonne. Bourg. 1691.
Liebana (Santander). 1816.
Liebensteiner. 1587. 1596.
Liebenwerdaer. 1603.
Liebenziger. 1603.
Liebfraumilch. 1575.
Liebfrauthaler. 1587.
Lieblos. 1604.
Liel. 1565.
Liergues. 1636.
— les Combes.
— le Convert.
Lierna (Como). 1724.
Lierschieder. 1587. 1597.
Lieschener. 1742.
Lieserer Goldtropfen. 1579.
— Niederberg.
Liesinger (Sechshaus).
Liesle. 1637. [1739.]
Liestaler. 1804.
Le Lieutenant. 1677.
Liffol-le-Grand. 1612.
La Ligassonne. 1702.
Ligerzer. 1804.
Liget (Baranya). 1773.
Ligister (Graz). 1742.
Lignac. 1687.
Lignan. 1699. 1711.
Ligneur. 1746.
Lignières. 1614.
Ligny. 1612.
Ligny-le-Ribaut. 1614.
Ligondas. Arsac. 1652.
Chât.-de-la-Ligue. 1699.
Ligueboy. 1702.
Ligueux. 1675.
Château-des-Lilas. 1709.
Lilienfelder Stift. 1739.
Château-Lillefort. 1699.
Lima. 1551.

Limagère. 1663.
Liman-Pascha. 1820.
Limas. 1636.
Limasol. 1820.
Limbacher. 1773.
Limbadi. 1730.
Limbang. 1557.
Château-Limbourg. 1659.
Limdi-Kanah. 1554.
Château-Limeau. 1659.
Limeray. 1614.
Limeuil. 1707.
Limina (Padova). 1725.
Limni. 1720.
Limonnier. 1704.
Limony. 1710.
La Limousine. 1687.
Limoux. 1712.
Limpacher. 1773.
Linars. 1641.
Linas. 1652. 1679.
Lindauer. 1569.
Lindelbacher. 1565. 1568.
Lindlesberger. 1568.
Linguaglossa montagna. } Linguaglietta. 1725. [1733.]
Ch.-de-La-Linière. 1663.
Linsberger. 1739.
Linsenhöfer. 1599.
Linzanico (Como). 1724.
Linzhäuser. 1587. 1596.
Lion. 1696.
Lionne. Illats. 1663.
Château-de-Lionne. 1663.
Liot. Budos. 1663.
Château-Liot. 1667.
Liouville. 1612.
Malvasia di Lipari. 1733.
Lipiker. 1790.
Lipova. 1773.
Lipovacer. 1790.
Lipovljanier. 1790.
Lippaer (Temes). 1773.
Liptóder. 1773.
Lirac. 1710.
Lisardit. 1696.
Lisbon. 1795.
Lisle. Gironde. 1704.
Lisote. 1696.
Lissa. 1759.
Lissac. 1641.
Lissago (Como). 1724.
Lissóer (Hont). 1773.
Listrac. 1652/53.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1652/53.)
Listrac-de-Durèze. 1706.
Ch.-Listrac-Savy. 1653.
Chât.-Listran. Jau. 1553.
Liszóer. 1773.
Litér. 1773.
Litochleber. 1753.
Littai. 1745.
Littenberger. 1742.
Litzerhecker. 1579.
Litziger. 1579.
Livadia. 1801.
Château-Liversan. 1653.
Château-Livey. 1696.
La Livinière. 1711.
Livran. 1653. 1702.
Château-Livran. 1653.
Livron. 1643. 1689.
Livry. 1640.
Lixuri Moscato. 1720.
Le Lizey. Vensac. 1653.
Lizy. 1610.
Lizzana. 1751.
Ljubinaer. 1790.
Llansá (Gerona). 1817.
Lloá. 1817.
Lobeda. 1605.
Lobethaler. 1560.
Lobhágyer. 1773.
Lobitzscher. 1603. 1607.
Lobositzer. 1753.
Locarno. 1807.
Loceri. 1734.
Loché. 1614. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Loches. 1611. 1614.
Lochovoer. 1773.
Locorotondo. 1729.
Löcser. 1773.
Locsmánder. 1773.
Lóczer. 1773.
Lodenitzer Granat. 1752.
Lodève. 1711.
Lodi (Milano). 1724.
Lodormányer. 1787.
Löffelbacher. 1742.
Löffelstelzener. 1599.
Loffenauer. 1599.
Logauer. 1603.
La Loge-Fougereuse. 1639.
Château-Lognac. 1663.
Logroño. 1816.
Löhndorfer. 1577.
Löhninger Abendhalder. } Lohnweiler. 1571. [1806.]
Lohrsdorfer. 1577.
Loibener (Krems). 1739.
Loidesthaler. 1739.
Loipersbacher. 1773.
Château-du-Loir. 1613.
Château-Loirac. 1653.
Loiron. 1613.
Loiseau. 1681.
Loisey. 1612.
Loja. 1550.
Lóker. 1773.
Lokowitzer. 1745.
Löller. 1773.
Lom. 1563.
Lomaniga (Como). 1724.
Lombard. 1637.
Le Lombose. 1653.
Lomersheimer. 1599. 1601.
Lommiser Bettwiesen. } — Weingarten. [1807.]
Lomont. 1638.
Lonay. 1809.
Longeau. 1611.
Longeville. 1573. 1612.
Longué. 1613.
Longuicher. 1579.
Lonigo (Vicenza). 1725.
Lons-le-Saunier. 1638.
Lontóer (Hont). 1773.
Lonzac. 1640. 1641.
Loóser. 1773.
Lophágyer. 1773.
Loquey. 1653.
Lorcher. 1587. 1593.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1587 und 1593.)
Lorchhäuser. 1587. 1593.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1587 und 1593.)
Lórer (Szabolcs). 1773.
Domaine Loret. 1696.
Lorgues. 1712.
Lörinczi (Nógrád). 1773.
Lormes. 1640.
Château-de-Lormont. 1696.
Le Loroux-Bottereau. 1613.
Lörracher. 1565.
Lorry-lès-Metz. 1573.
Lorsbacher. 1587. 1595.
Ch.-de-Lort. Yvrac. 1696.
Lörzweiler. 1575.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1575.)
Domaine de Los. 1699.
Losar (Avila). 1816.
Loschwitzer. 1605.
Lösenicher. 1579.
Losinger. 1773.
Lößnitzgrunder. 1605.
Loterie. St.-Genès. 1671.
Lothárder (Baranya). 1773.
Lothringer. 1573.
Lotschmansburger. 1773.
Lotte. Camblanes. 1699.
Château-Loubens. 1702.
Loubeyres. Pauillac. 1653.
Château-la-Loubière. 1699.
Louchet. Budos. 1663.
Loudebat. 1709.
Château-Loudenne. 1653.
Loudun. 1638.
Louens. Le Pian. 1653.
Louis Martin. 1681.
Ch.-Loulès. Cessac. 1703.
Loumède. Plassac. 1687.
Loup-sur-Thouet. 1639.
Loupes. 1699.
Loupiac. 1702.
Ch.-Loupiac-Gaudiet. 1702.

Loupian. 1711.
Loupmont. 1612.
Loupmoul. 1573.
Les Loups. 1663.
Loures (Lissabon). 1795.
Louret. 1681.
Lourinha (Lissabon). 1795.
Lourmel. 1540.
Lournand. 1631.
— le Parc.
— clos de Sous-Lourdon.
Le Louroux. 1614. [1613.]
Le Louroux-Beconnais.
Loury. 1614.
Louslitges. 1709.
Cru Loustauneuf. 1653.
Lousteauneuf. 1679.
Lousteauneuf de Doumagne. 1671.
Château-Lout. 1653.
Louveciennes. 1610.
Château-Louvie. 1714.
Chat.-La-Louvière. 1659.
Louviers. 1610.
Louvigny. 1714.
Louzada (Porto). 1795.
Lovas. 1773.
Lovas-Berényer. 1773.
Lovász-Hetényer. 1773.
Lovászier (Zala). 1773.
Lovász-Patonaer. 1773.
Lovecer. 1563.
Lövöer (Szabolcs). 1773.
Lovranaer (Volosca). 1746.
Lovrečina. 1790.
Lovriner (Torontál). 1773.
Löwensteiner. 1599. 1601.
La Loyère. 1631.
Lozanne. 1636.
Loże (Adelsberg). 1745.
Lozelle. St.-Vivien. 1705.
Lozornóer. 1773.
Lózser. 1773.
Lubener. 1745.
Lübener. 1603.
Lubrin (Almeria). 1814.
Luby. Le Tourne. 1699.
Luc. 1659. 1691.
Château-du-Luc. 1696.
Luc-Arman. 1714.
Lucas. 1671. 1691.
Lucat. Targon. 1703.
Luc-Blanc. Lesparre. 1653.
Luccaer. 1727.
Lucena del Puerto. 1814.
Lucenay. 1636.
Lucera. 1729.
Lucey. 1612.
Château-Luchères. 1683.
Luchey. Moulon. 1678.
Cru Luchey. 1659.
Luçon. 1639.
Lucquet. Arsac. 1653.
Lucrabey. Cissac. 1653.
Luczíner (Nógrád). 1773.
Ludaser. 1773.
Ludbreger. 1790.
Ludemant. 1663.
Ludes. 1611.
Ludeye. Listrac. 1653.
Ludinaer. 1790.
Ludon. 1653. [sac. 1653.]
Ch.-Ludon-Pomiès-Agas-
Ludwigsburger. 1599. 1601.
Ludwigsdorfer. 1773.
Ludwigshafener. 1565.
Lugagnac. 1653.
Lugaignac. 1678.
Lugano. 1807.
Lugasson. 1703.
Domaine de Lugey. 1663.
Luginsland. 1575.
Lugny. 1631.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1631.)
Lugo (Ravenna). 1726.
Domaine de Lugon. 1681.
Palu de Lugon. 1681.
Lugoser. 1773.
Luguet. 1675.
Luissié. 1689.
Lukácsfalvaer. 1773.
Luka-Nényer (Hont). 1773.
Lukaufzener. 1742.
Lukawetzer. 1753.
Lükier. 1773.
Lukovoer. 1791.
Château-de-Lulène. 1677.
Lundenburger. 1755.
Luneau. Rauzan. 1677.
Lunel. 1711.
Lungro. 1730.
Lupé. 1642.
Lupersat. 1641.
Lupoglava (Weißwein in Iſtrien).
Luppé. 1709.
Luques. 1692.
Lure. 1638.
Les Lurzines. 1691.
Lusane. 1699.
Lüsener. 1749.
Château-de-Lussac. 1671.
Lussagnet. 1707.
Lussan. 1653. 1709.
Lussat. 1641.
Lussault. 1614.
Château-Lusseau. 1663.
Lussin. 1746.
La Lustre. 1691.
Lutry. 1809.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1809.)
Luttenberger. 1742.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1742.) [berg. 1565.]
Lützelsachser Schmitt-
Lutzenberger. 1803.
Lützinger. 1587. 1596.
Lutzmansburger. 1773.
Luynes. 1614.
Luze. 1638.
Luzecher. 1709.
Luzon. 1557.
Château-de-Lyde. 1699.
Lynch-Bages. 1653.
Lynch-Moussas. 1653.
Lyndhurst. 1559.
Dom. Le Lyonnat. 1671.
Lžovicer. 1753.
Les Mabilles. 1675.
Chât.-de-Macanan. 1696.
Macarsca Plavac. 1759.
Macau. 1653.
Maccabeo. 1715.
Cru Maccarthy. 1653.
Cru Macé. Gaillan. 1653.
Mače (Varasd). 1790.
Macedo. 1795.
Macerata. 1726.
Machecoul. 1613.
Machin. Juillac. 1677.
Machinot. Génissac. 1678.
Château-Machorre-Ferme-École. 1704.
Château-de-Macô. 1691.
Mâcon. 1631.
Le Maçon. Aubie. 1685.
La Maçonne. 1671.
La Maconne. 1659.
Macornay. 1638.
Mácsaer (Pest). 1773.
Macsóer. 1787.
Madagascar américain.
— français. [1544.]
Château-Madaillan. 1706.
Madar. 1773.
Madaraser. 1773.
La Maddalena. 1734.
Maddaloni (Caserta). 1731.
Madeira. 1543/44.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1543/44.)
Madeleine. 1683. 1704. 1709.
Chapelle-Madeleine. 1669.
Madeleine-Bouhou. 1687.
Château-La-Madeleine-Fonroque. 1671.
Máder (Zemplén). 1773.
Madéran. Cambes. 1699.
Cru Maderan. 1653.
Madère. Podensac. 1663.
Maderolles. 1699.
Madirac. 1699.
Madiran. 1714.
Madrac. 1653. 1699.
Madran. 1696.
Madrigal. 1816.
Mafra (Lissabon). 1795.
Magador. 1541.
Magaratscher. 1801.

Château-de-Magence. 1667.
Magereau. Virelade. 1663.
Magesté. Génissac. 1678.
Maggia. 1807.
Maggiora (Novara). 1723.
Magliano. 1726.
Maglie. 1730.
Maglóder (Pest). 1773.
Magnac. Ambès. 1696.
Magnac-Laval. 1641.
Magnan. 1709.
Ch.-Magnan-La-Gaffelière. St.-Émilion. 1671.
Magneux. 1611.
Magnié. Listrac. 1653.
Magnon. Ruch. 1706.
Magny. 1573.
Magny-Cours. 1640.
Mágocser (Baranya). 1773.
Magrie. 1712.
Magrignes. 1685.
Magudas. 1653.
Magyaráder. 1773.
Magyar-Almáser. 1773.
Magyar-Atáder. 1773.
Magyar-Béler. 1773.
Magyar-Bényer. 1787.
Magyar-Bocsárder. 1787.
Magyar-Bükköser. 1787.
Magyar-Csaholyer. 1773.
Magyar-Czernyaer. 1773.
Magyar-Egregyer. 1773.
Magyar-Hereper 1787.
Magyar-Hertelender. 1773.
Magyar-Igener. 1787.
Magyar-Itteber. 1773.
Magyar-Keczeler. 1773.
Magyar-Lapáder. 1787.
Mágyarósder. 1787.
Magyaroser. 1787.
Magyar-Pécskaer. 1773.
Magyar-Peterder. 1773.
Magyar-Péterlakaer. 1787.
Magyar-Polányer. 1773.
Magyar-Sárder. 1787.
Magyar-Sároser. 1787.
Magyar-Sóroser. 1773.
Magyar-Sülyer. 1787.
Magyar-Szent-László. 1773.
Magyar-Szerdahelyer. 1773.
Magyar-Szombathely. 1773.
Magyar-Üröger. 1774.
Magymon-Ujfaluer. 1774.
Mahelma. 1540.
Mahičnoer (Zagreb). 1790.
Mahlberger. 1565.
Mahourat. 1703.
Mahrenberger. 1742.
Maibacher. 1568.
Maiberger (Pettau). 1742.
Maida (Catanzaro). 1730.
Maienfelder. 1805.
Maignaut. 1709.
Maignol. 1653.
Maikammer. 1571.
Mailberger Goldberg. 1739.
Maillanne. 1713.
Maillard. 1663. 1696.
Château-Maillé. 1699.
Cru Maillet. 1671.
Les Maillets. 1675.
Mailleyre. Cadarsac. 1679.
Mailly. 1611.
Mailly-le-Château. 1612.
Mainaschaffer. 1568.
Mainauer (Meinau). 1565.
Mainberger. 1568.
Mainbernheimer. 1568.
Le Maine. 1689.
Mainsdorfer. 1742.
Mainsondheimer. 1568.
Mainstockheimer. 1568.
Le Mainvieil. 1681.
Mainzer. 1575.
Maisdon. 1613. [1671. 1683.]
Maison-Blanche. 1653.
Maison-Carrée. 1540. 1659.
Maisonnette. Cars. 1687.
Maisonneuve. 1671.
Dom. Maisonneuve. 1671.
Maison-Neuve. 1687. 1691.
Maison-Noble. 1683.
La Maison-Rouge. 1671.
Maispracher. 1804.
Maissauer. 1739.
Maisser (Baranya). 1774.
Les Maîtres. 1653.
Majaer (Agram). 1790.
Majakier (Cherson). 1801.
Majoser (Tolna). 1774.
Majsaer (Pest). 1774.
Majtényer (Pozsony). 1774.
Majureau. Salignac. 1685.
Makáder (Pest). 1774.
Maklárer (Heves). 1774.
Makóer (Csanád). 1774.
Malaga. 1814.
(Die verschiedenen Sorten siehe S. 1814.)
Château-Malagarre. 1704.
Malain. 1621.
Domaine de Malande. 1681.
Château-Malangin. 1671.
Malans. 1805.
Malansac. 1613.
Château-Malard. 1687.
Malartic. 1659. 1679.
Chât.-Malartic-Lagravière. Léognan. 1659.
Malaussène. 1715.
Malavan. 1699.
Malay. 1631.
— la Montagne.
— le Poirier-Chanin.
Château-Malbec. 1696.
Malbrède. 1696.
Malbréde cru Chalet.
Maldonado. 1551.
Malé. 1750.
Maledent. Loupes. 1699.
Maledolle. 1742.
Malemort. 1713.
Malengenne. 1653.
Maleniczafalvaer. 1774.
Château-Malescasse. 1653
Maleschitzer. 1753.
Cru Malescot. 1696.
Cru Malescot-Labarthe-Darche. Ludon. 1653.
Malescot-Saint-Exupéry. Margaux. 1653.
Malessert. 1809.
Malet. Avensan. 1653.
Château-Malfard. 1683.
Malgardino. 1746.
Le Malgarni. 1681.
Malgrate (Como). 1724.
La Malgue. 1712.
Malheimer. 1565.
Malherbe. Latresne. 1699.
Malidure. Lussac. 1671.
Maligny. 1627.
— Fourchaume.
Château-Malineau. 1671.
Maljevacer. 1790.
Cru de Malle. 1667.
Malleggendorfer. 1742.
Mallemort. 1713.
Mallenberger. 1742.
Mallendarer. 1587. 1596.
Château-Malleprat. 1659.
Malleret. 1681. [1696.]
Ch.-Malleret. 1653. 1663.
MallersdorferKlosterberg.
Mallet. 1699. 1702. [1569.]
Mallorca. 1818.
Mallus. Bouliac. 1696.
Malmesbury. 1541.
Malmkrog. 1787.
Malmsey. 1548.
Malomárkaer. 1787.
Malomfalvaer. 1787.
Château-Malromet. 1704.
Malscher. 1565.
Maltaer. 1545.
Malterdinger. 1566.
Malvasia. 1723. 1726.
Malvasier. 1720.
— Gutland.
— Misistra.
Mályi (Borsod). 1774.
Mamertiner. 1722.
Mamertino. 1733.
Mančer (Adelsberg). 1745.
Mancey. 1631.
La Mancha. 1816.
Le Manchet. 1696.
Manciet. 1709.
Mancy. 1611.

Château-Mancy. 1671.
Mandeler. 1581.
Mandelieu. 1715.
Mandello del Lario. 1724.
Mandres-sur-Vair. 1612.
Mandritsara. 1544.
Manduria. 1730.
La Mane. 1704.
Le Manège. 1672.
Mánfaer (Baranya). 1774.
Mangaud. St.-Trojan. 1691.
Mangin. 1540.
Les Mangons. 1675.
Mangot. Cadarsac. 1679.
Château-Mangot. 1672.
Mangualde (Vizeu). 1795.
Manhartsberger. 1739.
Manhartsbrunner. 1739.
Maniagua. 1551.
Manial. Pompignac. 1699.
Manieu. La Rivière. 1682.
Manine. Landiras. 1663.
Mannberger vergl. Hattenheimer.
Männedorfer. 1810.
Mannersdorfer. 1739.
Manno. 1807.
Mannsberger. 1756.
Mannweiler (Nahe-Wein).
Manquit. Sigalens. 1665.
Manrin. Lansac. 1691.
Le Mans. 1613.
Mansencôme. 1709.
Manta Rosié. 1798.
Mantes-sur-Seine. 1610.
— côte des Célestins.
Mantuaer. 1724.
Manubacher. 1587. 1596.
Manufacture. 1663.
Mányer. 1774.
Mányoker (Tolna). 1774.
Manzanares. 1816.
Manzanilla (Huelva). 1814.
Mapelloer. 1724.
Maquet. Capian. 1702.
Mara (Sassari). 1734.
Marach. 1539.
Marambat. 1709.
Château-Maran. 1699.
Le Marancin. 1696.
Marano. 1750.
Maransin. 1683.
Marathon. 1720.
Maraussan. 1711.
Marázaer (Baranya). 1774.
Marbacher. 1566. 1599. 1601.
Marbacher Schloß Weinstein. 1806.
Marburger. 1743.
Marbuzet. 1659.
— cru Les Martines.
Château-Marbuzet. 1653.
Marcallo Casone. 1724.
Marcamps. 1691.
Les Marceaux. 1653.
Marcellin. 1809.
Marcenais. 1689.
Marchais. 1691. [ran. 1699.
Dom. de Marchais-Capé-
Marchand. 1672. 1675. 1706.
La Marche. 1640. 1682.
Château-La-Marche. 1682.
Dom. de Marche-Carrat.
Marchegay. 1659. (1702.
Marchegger. 1739.
Marchesseau. 1672.
Le Marchey. 1706.
Marciac. 1709.
Marciana Marina. 1727.
Marcillac. 1688. 1709.
Marcillac-Lanville. 1641.
Marcilly-les-Buxy. 1631.
Marcilly-sur-Eure. 1610.
Marco. 1751.
Marco de Canavezes. 1795.
Marçon. 1613.
Mercovac. 1746.
Marcy. 1610.
Marczaler. 1774.
Marczalier (Somogy). 1774.
Marczelházer. 1774.
Márczfalvaer. 1774.
Mardeuil. 1611.
Mardié. 1614.
Mare. St.-Seurin. 1691.
Maréchal. Cenon. 1696.
La Maréchale. 1653.
Maréchaux. 1687.
Mareil. 1653.
Mareil-sur-Loir. 1613.
Marennes. 1640.
Castel Marenzano. 1723.
Mareotis. 1539.
Mareuil. 1611. 1614. 1663.
Márfaer. 1774. [1707.
Marfaux. 1611.
Margalès. Cissac. 1653.
Chât.-Margarance. 1696.
Margariti. 1720.
Château-Margaut. 1659.
Château-Margaux. 1653.
Margaux Souverain. 1548.
Margetshöchheimer. 1568.
Margherita di Savoia. 1729.
Margiana. 1555.
Margitaer. 1774.
Margoton. Tabanac. 1699.
Margreider. 1748.
Margueron. 1675.
Marguestan. 1709.
Cru Margueyrat. 1696.
Marguiche. 1699.
Margut. 1610.
Marhofer. 1743.
Mariabrunner. 1739.
Mariahilfer. 1755.
Cru Marian. 1653.
Mariano. 1745.
Marianopoli. 1733.
Mária-Nosztraer. 1774.
Mária-Pócser. 1774.
Les Marias. 1675.
Mariasteiner. 1806.
Maria-Theresiopeler. 1774.
Marienberger. 1566. 1587.
Marienburger. 1787.
Marienfelder. 1556. 1574.
Marienthaler Trotzen-
Marietta. 1548. [berg. 1577.
Marignana. 1716.
Marignane. 1713.
Marigny. 1614.
Le Marin. 1663. 1677. 1703.
Marineo (Palermo). 1733.
Maring. 1579.
Marino. 1728.
Mariol. 1642.
La Mariotte. 1653.
Mariscal. 1550.
Marittimo. 1733.
Marjosse. 1678.
Márkazer (Heves). 1774.
Markdorfer. 1566.
Markelfingener. 1566.
Markelsheimer. 1599. 1602.
Markersdorfer. 1739.
Markgräfler. 1566.
Markobrunner. 1587. 1593.
— Schönborn.
Markoveczer. 1774.
Marktbreiter. 1568.
Marktheidenfelder. 1568.
Markt-Schelkener. 1787.
Marktstefter. 1568.
Marktsteinacher. 1568.
Markwerbener. 1603. 1607.
Marlacher. 1599.
Marlaquette. 1653.
Marle. 1610. 1699.
Marlenheimer. 1573.
Marlinger. 1749.
Marmande. 1708.
Marmanhac. 1642.
Marmara. 1820.
La Marmette. 1699.
Marmorill. 1790.
Marnozer. 1638.
Marocco. Malaga. 1541.
Maróczer (Zala). 1774.
Marone. Zakynthos. 1719.
La Maronne. 1706.
Le Maronnier. 1679.
Les Maronniers. 1696.
Maros-Illye. 1787.
Maros-Ludaser. 1787.
Maros-Orbóer. 1787.
Maros-Solymoser. 1787.
Maros-Szent-Királyer.
Marosthaler. 1787. [1787.

Marosticaer. 1725.
Maros-Ujvárer. 1787.
Maros-Vásárhelyer. 1787.
Marot. 1663. 1706. 1774.
Marots. Budos. 1663.
Maroy. Gensac. 1677.
La Marque. 1809.
Ch.-Marque-Figerou. 1653.
Marquet. 1688. 1696.
Château-Marquet. 1683.
Cru Marquet. 1702.
Dom. de Marquet. 1659.
Marquis-d'Alesme-Becker. Margaux. 1653.
Marquis-de-Terme. 1653.
Château-Marrin. 1672.
Marronat. 1682.
Dom.desMarronniers. 1699.
Marrot. 1653. 1682.
Marsá. 1817.
Marsac. 1613. 1653.
Chât.-Marsac-Séguineau. } Marsais. 1640. [1653.]
Marsala. 1733.
Marsales. 1707.
La Marsalle. 1672.
Cru de Marsan. 1702.
Marsanet. Vendays. 1653.
Marsangis. 1627.
Marsannay-la-Côte. 1621.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1621.)
Marsas. 1689.
Marsberger. 1568.
Marseillan. 1711.
Marseillanet. 1653.
Marseille. 1713.
Château-de-Marsillac. 1691.
Marsillan. 1653.
Marsot. Gensac. 1677
Marteau. 1659. 1663.
Martet. 1675. 1699. 1702.
Domaine Martet. 1672.
Marthalen. 1810.
Marthon. 1641.
Château-Martignac. 1663.
Martigné-Briand. 1613.
Martigny. 1809.
Martillac. 1659.
Martin. 1659. 1677.
Martin Douat. 1702.
Martina Franca. 1730.
La Martine. 1691.
Martineau. 1705.
Château-Martineau. 1704.
Martineau-La-Madeleine. St.-Émilion. 1672.
Les Martineaux. 1675.
Château-Martinens. 1653.
Martinet. Virelade. 1663.
Château-Martinet. 1672.
Dom. La Martinette. 1678.
La Martingue. 1702.
Martinique. 1152.
Château-Martinon. 1706.
Les Martins. Cussac. 1653.
Martinsdorfer. 1739. 1787.
Martinshofer. 1579.
Martinsteiner (Nahe-Wein).
Martiny. Cissac. 1653.
Martis (Sassari). 1734.
Martonfaer. 1774.
Mártonfalvaer. 1774. 1787.
Martonoser. 1774.
Mártontelker. 1787.
Martonvásárer. 1774.
Martorell. 1817.
Martoser. 1774.
Martouret. 1678.
Martres. 1703.
Martres-de-Veyre. 1642.
Les Martys. 1712.
Marvejols. 1710.
Marxheimer. 1587. 1595.
Clos La Marzelle. 1672.
Chât.-La-Marzelle-Cormey. St.-Émilion. 1672.
La Marzelle-Figeac. 1672.
Cru La-Marzelle-Grand-Barrail. 1672.
Marzemino. 1725.
Marzy. 1640.
Le Mas. 1682. 1691.
Château-du-Mas. 1685.
Le Mas-d'Azil. 1714.
Mascali-Nuova. 1733.
Mascalucia. 1733.
Mascara. 1540.
Mascaras. 1709.
Mascard. 1653.
La Mascarderie. 1653.
Mas de Cascala. 1709.
Masdenverge. 1817.
Masenderan. 1555.
Mašič (Požega). 1790.
Máslaker. 1774.
Masmünster. 1572.
Masnago (Como). 1724.
Le Masnau. 1711.
Maspie-Lalonquère-Juillacq. 1714.
Masroig. 1817.
Massafra. 1730.
Massandra. 1801.
Massé. Budos. 1663.
Massenheimer. 1587. 1595.
Ch.-Masserau-Lapachère. } Massias. 1696. [1667.]
Massiker. 1722.
Massilly. 1631.
Chât.-des-Massiots. 1704.
Massugas. 1706.
Massy. 1631.
— clos du Château.
— clos de Fusenne. [nes.] } — clos des Grandes-Vig-
Mastrils. 1805.
Maszdorfer. 1774.
Matanza. 1542.
Matard. St.-Gervais. 1685
Mataro. 1560. 1817.
Matelin. St.-Selve. 1663.
La Mateline. 1682.
Matelinot. 1704.
Cru Matelot. 1663.
Château-Materre. 1699.
Château-Materre-Haut-Talence. 1659.
Matha. 1640. 1675.
Cru Mathalin. 1667.
Mathelot. Gabarnac. 1702.
Château.Mathereau. 1696.
Matheu. Cantenac. 1653.
Mathiot. 1702.
— Château-Deyma.
Mathod. 1809.
Matino. 1730.
Matras. St.-Émilion. 1672.
Mátra-Verebély. 1774.
Mattarello. 1751.
Matzener. 1739.
Matzingener. 1808.
— Dingenhard.
— Hallingen.
Maua. 1605.
Maubassit. 1675.
La Mauberthe. 1675.
Les Mauberts. 1675.
Maucailleau 1696.
Maucaillou. 1653.
Château-Maucaillou. 1653.
Dom. de Maucaillou. 1699.
Château-Maucamp. 1659.
Château-Maucamps. 1653.
Maucamps-Terrefort. 1653.
Maucoulet. Latresne. 1699.
Mauer. 1739.
Mauerbacher. 1739. 1743.
Maufourat. 1672.
Maugarnit. 1706.
Maulbronner. 1599. 1601.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1599 und 1601.)
Maulconne. 1672.
Mauléon. 1663. 1709.
Maupas. 1709.
Mauperey. 1672.
Maurac. 1653.
Château-du-Maurac. 1653.
Mauran. Quinsac. 1699.
Mauras. Labrède. 1663.
Maureilhan-et-Ramejan. } Maurens. 1672. 1707. [1711.]
Château-de-Mauriac. 1706.
Château-Maurian. 1653.
Les Maurins. 1682.
Mauritius. 1545.
Maursmünster. 1573.
Maussanne. 1713.

Château-Mausse. 1682.
Mauterner. 1739.
Mautrec. 1679. 1704.
Mauves. 1710.
Château-de-Mauves. 1663.
Mauvezin. 1707.
Château-Mauvezin. 1653.
Cru Mauvezin. 1672.
Mauvilat. 1672.
Mavro. 1820.
Mavrodaphne. 1720.
Mayau. Vendays. 1653.
Mayence. Mazion. 1687.
Mayener. 1587. 1596.
Mayenne. 1613.
Mayes. Cadillac. 1682.
Maylis. 1707.
Maynal. 1638.
Le Mayne. 1672. 1675. 1677. 1691. 1704.
Château-Mayne. 1672.
Dom. du Mayne. 1667. 1704.
Mayne-d'Armans. 1691.
Mayne-Bernard. 1691.
Mayne-Boyer. 1687.
Maynefriot. 1672.
Le Mayne-Guyon. 1687.
Mayne-Jarteau. 1659.
Mayne-de-Labadie. 1699.
Le Mayne de la Maoucouade. 1663.
Mayorga. 1816.
Mayschoßer. 1577.
Mázaer (Tolna). 1774.
Mazagran. 1540.
Mazail. St.-Yzans. 1653.
Mazaleon (Teruel). 1814.
Mazan Grenache. 1713.
Mazara del Vallo. 1733.
Mazerat. Étauliers. 1688.
Château-Mazerat. 1672.
Mazères-Lezons. 1714.
Mazeris. 1682.
Mazerolles. 1678.
Mazerolles-Lapereuse. } Mazeyres. 1677. [1687.]
Château-Mazeyres. 1672.
Enclos des Mazeyres. 1672.
Mazières. 1614. 1706.
Mazille. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)
Mazion. 1687.
Mazzara. 1733.
Mazzarino. 1733.
Le Méal. 1643.
Mealhada. 1795.
Meano. 1751.
Meaux. 1610.
Mećenčanier. 1790.
Mechenrieder. 1568.
Méchives. 1659.
Mečiřskáer. 1754.
Meckenheimer. 1571.
Medarder (Nahe-Wein).
Meddersheimer. 1581.
Medea (Gradisca). 1745.
Médéah. 1540.
Medgyeser. 1787.
Mediascher. 1787.
Medina (Tolna). 1774.
Medina del Campo. 1816.
Medine(t) el Fajum. 1539.
Château-Médoc. 1653.
Médone. Budos. 1663.
Médou. 1704.
Medoue. 1702.
Médrac. Listrac. 1653.
Medscherda. 1541.
Médudon. Preignac. 1667.
Medvegyóczer. 1774.
Meerholzer. 1604.
Meersburger. 1566.
Mées. 1707. 1712.
Mega Spilaeon. 1720.
Megara. 1720.
Megyaszóer. 1774.
Megyefaer (Baranya). 1774.
Megyer. 1774.
Megyeser (Sáros). 1774.
Megykeréker. 1787.
Mehádia. 1774.
Méharin. 1714.
Château-Méhaume. 1683.
Mehringer. 1579.
Méhun-sur-Yèvre. 1639.
Meia Ponte. 1550.
Meilener. 1810.
Meilhac. 1685.
Meillan. Civrac. 1653.
Meilleray. 1611.
Meisenbühler. 1566.
Meisenheimer. 1581.
Meißener. 1605.
Meisterstück (alter Wein von Gebr. Drexel, Frankfurt a/M.).
Château-Méjan. 1663.
Château-de-Méjean. 1677.
Mekényeser. 1774.
Mekran. 1554.
Melbourne. 1559.
Meleda. 1759.
Melfi. 1732.
Melgaço. 1795.
Melicucca (Reggio). 1730.
Melide. 1807.
Melilli (Siracusa). 1733.
Melito di Porto Salvo. } Melker. 1739. [1730.]
Mellecey. 1631.
Mellecher. 1541.
Mellier. Cazaugitat. 1706.
Mellingsberger. 1743.
Melniker. 1754.
Melser. 1806.
(Dieverſch. Lagen ſiehe S. 1806.)
Melun. 1610.
Mélykuter. 1774.
Melz-sur-Seine. 1610.
Menado. 1557.
La Ménagerie. 1685.
Menars. 1614.
Ménauchon. 1667.
Menaud. 1663. 1687.
Dom. de Menaud. 1687.
Le Menaudat. 1687.
La Menaude. 1696.
Château-Menauta. 1667.
Mencshelyer. 1774.
Mender (Pest). 1774.
Mendes. 1539.
Château-Mendoce. 1691.
Mendozaer. 1549.
Mendrisio. 1807.
Méneser. 1774.
Menetou-Salon. 1639.
Menétru-le-Vignoble. 1638.
Menfi. 1733.
Ménfö (Györ). 1774.
Mengener. 1566.
Ménicle. 1702.
Menilles. 1610.
Menin. 1563.
Ménoire. Camblanes. 1699.
Menon. 1663. 1665.
Château-Menon. 1663.
Menorca, Minorca. 1818.
Menotey. 1638.
Menoton. Gans. 1665.
Mentano. 1728.
Menuisier. 1691.
Les Menuts. 1672.
Méounes. 1712.
Mer-la-Ville. 1614.
Stadt Meraner. 1749.
Merapi. 1557.
La Mercerie. 1685.
Mercidorfer. 1774.
Mercier. 1667. 1689. 1691.
Mercier-Bellevue. 1672.
Mercsinaer. 1774.
Mercure. 1720.
Mercurey. 1631.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1631.)
Mercurol. 1643.
Merczifalvaer. 1774.
Mérens. 1709.
Merenyer (Zala). 1774.
Mergentheimer. 1599. 1602.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1599 und 1602.)
Mergozzo. 1723.
Méric. Labrède. 1663.
Château-Méric. 1653.
Mériel. 1610.
Mérignac. 1659.
Mérignas. 1706.
Mérigon. 1704. 1705.
Mérigot. 1683. 1706.

Château-Mérindor. 1689.
Château-Méris. 1704.
Mérit. Peujard. 1685.
Merkensteiner. 1739.
Mérker. 1774.
Merl. 1579.
Merle. 1663. 1672.
Château-du-Merle. 1653.
La Merlère. 1663.
Les Merles. 1704.
Merlet. Civrac. 1689.
Merlhofer. 1743.
Merliger. 1804.
Château-Merman. 1653.
Mernyer (Somogy). 1774.
Meroë. 1539.
Merpins. 1641.
Merschwitzer. 1605.
Merseburger. 1603. 1607.
Mertendorfer. 1603. 1607.
Merxheimer. 1582.
Méry-Premecy. 1611.
Merzdorfer. 1603.
Merziger. 1580.
Mesagne. 1730.
Mesenicher. 1579.
Meseritzer. 1603.
Meske. 1556.
Meslay. 1613.
Mesnay. 1638.
Les Mesneux. 1612.
Messalier. 1722.
Messanges. 1707.
Meßbacher. 1599.
Messene. 1720.
Messia-le-Vignoble. 1638.
Messinaer. 1733.
Mesterrieux. 1705.
Mesuraca. 1730.
Meszes-Györöker. 1774.
Mészköer. 1787.
Mesztegnyer. 1774.
Metaer. 1550.
La Métairie. 1653.
La Métairie des Ardoins. 1689.
Métairie du Rocher. 1663.
Métau. St.-Trojan. 1691.
Methoni. Morea. 1720.
Métivier. 1663.
Metkovićer. 1759.
Metlikaer. 1745.
Metrischer. 1812.
Mettauer. 1743.
Mettenberger. 1743.
Mettenheimer. 1575.
Mettersdorfer. 1787.
Mettingener. 1599. 1601.
Metzer. 1573.
Meudon. 1610.
Meulan. 1610.
Meunières. 1612.
Meurad. 1540.
Meursault. 1621/22.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1621/22.)
Meusnes (Blaisois). 1614.
Meynac. Camblanes. 1699.
Meynard. 1682. 1699.
Ch.-Meynard. 1672. 1683.
Château-Meynardie. 1672.
Meyney. 1682.
Château-Meyney. 1653.
Cru Meyney. 1653.
Château-du-Meynieu. 1653.
Château-Meyre. 1653.
Meyrefort. 1699.
Meyreuil. 1713.
Château-Meyrons. 1704.
Meyssac. 1641.
Mèze. 1711.
Mezel. 1642.
Cru Mézières. 1672.
Méznevelöer (Hont). 1774.
Mezö-Berényer. 1774.
Mezö-Csáter. 1774.
Mezö-Kászonyer. 1774.
Mezö-Kereszteser. 1774.
Mezö-Komáromer. 1774.
Mezö-Kövesder. 1774.
Mezö-Szengyeler. 1787.
Mezö-Telegder. 1774.
Mezö-Túrer. 1774.
Mezzojuso. 1733.
Mezzolombardo. 1751.
Mezzotedesco. 1751.
Mialle. 1703.
Miat. 1687.
Micalet. Lamarque. 1653.
Micentaer. 1774.
Michalofzener. 1743.
Les Michauds. 1689.
Michelauer. 1568.
Michelbacher. 1568. 1599.
Michelfelder. 1599. [1601.
Michelsberger. 1753.
Michelsdorfer. 1787.
Michelsfelder. 1802.
Michelstettener. 1739.
Micouleau. 1672.
Micsker (Bihar). 1774.
Miedelsbacher. 1599. 1601.
Miélan. 1709.
Miéry. 1638.
Miey. 1703.
Miggiano. 1730.
Mignaux. 1610.
Mihálder. 1774.
Mihálydier. 1774.
Mihályfalvaer. 1774.
Mihovljaner. 1790.
Mikefalvaer. 1787.
Miker (Somogy). 1774.
Mikeszaszaer. 1787.
Miklaer. 1774.
Miklósier. 1774.
Miklóslakaer. 1787.
Miklóstelker. 1787.
Miklovcer. 1774.
Mikonier. 1720.
Milange. 1699. 1704.
Milano. 1724.
Milazzo. 1733.
Mileschti. 1800.
Milhars. 1711.
Milhaud. 1710.
Milianah. 1540.
Milis (Cagliari). 1734.
Militello (Catania). 1733.
Millander. 1749.
Cru de Mille. 1653.
Millepied. 1689. 1691.
Millery. 1644. 1699.
Les Milles. 1713.
Ch.-Mille-Secousses. 1691.
Millesimo. 1540.
Millet. Lafosse. 1689.
Château-Millet. 1663.
Cru Millet. 1653.
Château-Millorit. 1691.
Milly. 1627.
— Delchet.
Milly. 1631.
— le Bourg de Milly.
— la Chize.
— la Rochette.
Milnaer (Brazza). 1760.
Milon. 1653. 1699.
Miltenberger. 1568.
Minbaste. 1707.
Mindanao. 1557.
Mindoro. 1557.
Mindszenter. 1787.
Mindszent-Káller. 1774.
Mineo (Catania). 1733.
Minerbio (Bologna). 1726.
Minervino. 1729.
Le Mineur. 1665.
Mingolsheimer. 1566.
Mingot. Laroque. 1702.
Minheimer. 1579.
Minichsthaler. 1739.
Minusco. 1807.
Minvielle. 1678.
Miot. Génissac. 1678.
Miquelon. 1687.
Miqueu. 1653. 1702.
Mirabeau. 1659.
Miradoux. 1709.
Château-du-Mirail. 1665.
Miranda do Corvo. 1795.
Miranda de Ebro. 1816.
Mirande. Montagne. 1672.
Mirandella. 1795.
Mirandola. 1726.
Miranes. 1709.
Chât.-Mirat. Barsac. 1667.
Mirebeau. 1638.
Mirepeisset. 1712.

Mirepin. Mérignac. 1659.
Mirepoix. 1714.
Château-Mireport. 1696.
Mirin. 1554.
Miriszloer. 1787.
Mirkováczer. 1774.
Mirkovecer. 1790.
Miroslawaer (Jassy). 1798.
Mirouleau. 1677.
Mischi. 1798.
Mischwitzer. 1605.
Misefaer (Zala). 1774.
Miselle. Preignac. 1667.
Miserey. 1637.
Misilmeri (Palermo). 1733.
Misistra. 1720.
Misker (Pest). 1774.
Miskolczer. 1774.
Mislényer (Baranya). 1774.
Missagliaer (Como). 1724.
Misserghin. 1540.
Misside. 1672.
Chât.-La-Mission-Haut-Mistela. 1818. [Brion. 1659.
Mistelbacher. 1739.
Mistelle. 1720.
Misterbianco. 1733.
Miszlaer (Tolna). 1774.
Misztmogyoróser. 1774.
Miszt-Tótfaluer. 1774.
Mitaut. St.-Morillon. 1663.
Mitrovicer (Syrmien). 1790.
Mittelbergheimer. 1573.
Mittelheimer. 1587. 1593.
Mittelweier. 1572.
Mitterburger. 1746.
Mitteregger. 1743.
Mitterlimberger. 1743.
Mitzmannser. 1756.
— Bergen.
— Hundsglatzeln.
— Lindaler.
Mlazicer. 1754.
Mocsaer (Komárom). 1774.
Mócsényer (Tolna). 1774.
Mocsoláder (Somogy). 1774.
Mocsonoker. 1774.
Modenaer. 1726.
Mödener. 1579.
Moderner. 1774.
Château-Modéry. 1696.
Modi. 1720.
Modica (Siracusa). 1733.
Mödlinger (Baden). 1739.
Modorer. 1774.
Modrušer. 1790.
Mogadouro. 1795.
Möglingener. 1599. 1601.
Moguer (Huelva). 1814.
Mogyoroder (Pest). 1774.
Mogyoróser. 1774.
Mohácser. 1774.
Mohi (Bars). 1774.
Mohilew. 1799. 1800.
Mohoraer. 1774.
Moines. 1687. 1689.
Moirax. 1708.
Moiré. 1636.
— Boucairon.
— l'Enfer.
— Verchères.
Moissey. 1638.
Moizin. Macau. 1653.
Moka. 1663.
Mokozange. 1556.
Mokraer. 1774.
Mokranjaer. 1812.
Molaer. 1729.
La Molère. Peujard. 1685.
Château-la-Molère. 1696.
Molesmes. 1627.
Molfetta. 1729.
Les Molières. 1696.
Molinchart. 1610.
Molinot. 1622.
Molins. 1612.
Moliterno. 1732.
Molkerner. 1579.
Mollandser. 1739.
Molsheimer. 1573.
Mölsheimer. 1575.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1575.)
Mombacher. 1576.
Castel Mombaruzzo. 1723.
Mombrier. 1691.
Momiano. 1746.
Mommenheimer. 1575.
Momotombo. 1549.
Momuy. 1707.
Monaca. 1734.
Château-Monadey. 1653.
Monalta. 1560. [1659.
Monastero (Gradisca). 1745.
Monay. 1638.
Monbadon. 1672.
Chât.-de-Monbadon. 1672.
Château-Monbalon. 1659.
Monbazillac. 1707.
Monbouchet. 1679.
Chât.-Monb(o)usquet. 1672.
Moncãon. 1795.
Mönchensteiner. 1804.
Mönchsberger. 1567.
Monchy-Saint-Eloy. 1610.
Moncla. 1714.
Monclar. 1708.
Château-Monconseil. 1687.
Moncorvo. 1795.
Dom. de Mondain. 1706.
Château-Mondespic. 1672.
Mondim de Basto. 1795.
Mondim de Beira. 1795.
Mondion. 1696.
Mondissou. 1672.
Mondon. Laroque. 1702.
Cru Mondon. 1672.
Mondonico (Como). 1724.
Château-Mondot. 1672.
La Mondotte. 1672.
Mondovi. 1723.
Monein. 1714.
Moneins. Cussac. 1653.
— cru Normand.
Monemvasia. 1720.
Monesiglio (Cuneo). 1723.
Monet. 1691. 1702.
Monfalcone. 1745.
Monferran. 1709.
Monflanquin. 1708.
Monforte. 1795.
Dolcetto de Monforte d'Alba. 1723.
Monforton. Bourg. 1691.
Domaine-la-Monge. 1691.
Mongenan. Portets. 1663.
Mongie. 1665. 1678.
Mongireau. 1653.
Monguilhem. 1709.
Monistrol-sur-Loire. 1642.
Monlezun. 1709.
Château-Monlot. 1672.
Monlun. Rions. 1702.
Monmarvès. 1707.
Monnaie. 1614.
Dom. de la Monnaie. 1659.
Monoker (Zemplén). 1774.
Monopoli. 1729.
Monoraer. 1787.
Monorer (Pest). 1774.
Monostor. 1774.
Monostor-Apáti. 1774.
Monoszló (Zala). 1774.
Monpazier. 1707.
Cru Monpelou. 1653.
Monpézat. 1714.
Monpezat. Belvès. 1672.
Monplaisir. 1678. 1696. 1706.
Monprimblanc. 1702.
Monreale (Weißwein auf Sizilien).
Domaine Monrepos. 1682.
Ch.-Monrepos-les-Roses.
Mons. 1563. 1699. [1672.
Tonsacré. Talence. 1659.
Monsat. 1665.
Monségur. 1705.
Monsieur-Dubois. 1682.
Mont. 1809.
Le Mont. 1653.
Château-du-Mont. 1654.
Montagnac. 1711.
Montagne. 1672. 1696.
Ch.-Montagne. 1672. 1696.
Clos-Montagne. 1699.
Montagnieu. 1638.
Montagnole. 1715.
Montagny-les-Buxy. 1631.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1631.)

Montagoudin. 1704.
Montaigne. 1654.
Dom. de Montaigne. 1699.
Montaigu. 1638.
Montaiguillon. 1672.
Montain. 1638.
Montalcino (Siena). 1727.
Montale (Firenze). 1727.
Montalier. 1667. 1696. 1702.
Montalivet. 1678.
Montalon. 1685.
Montaner. 1748.
Château-Montangon. 1683.
Montapas. 1640.
Montargis. 1614.
Montaron. 1640.
Montarouch. 1703.
Chât.-de-Montauban. 1704.
Montaud. 1707.
Montaudon. 1659.
Montbard. 1622.
Montbarrois. 1614.
Montbartier. 1711.
Montbazin. 1711.
Montbazon. 1614.
Mont-Belair. 1672.
Montbéliard. 1637.
Montbellet. 1631.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1631.)
Le Mont-Blanc. 1654.
Montblanch. 1817.
Montbré. 1612.
Chât.-de-Montbreton. 1677.
Montbrió. 1817.
Montbrison. Arsac. 1654.
Château-Montbrun. 1654.
Montceaux. 1631.
Chât.-Mont-Célestin. 1704.
Montchalons. 1610.
Montclar. 1712.
Château-Montdespic. 1672.
Monte. 1716.
Monteau. Blasimon. 1706.
Monteaurroux. 1712.
Montebelluna. 1725.
Monte di Brianza. 1724.
Montecarasso. 1807.
Montecatino. 1726.
Monte Comparto. 1728.
Montecoriolano. 1726.
Monte Delfino. 1733.
Monte Falcone. 1733.
Montefiascone. 1728.
Monte Gibello. 1733.
Montégut. 1707.
Monteil. 1654. 1659. 1667.
Monteleone. 1730. [1687.]
Monteleone Rocca Doria.
Montélimar. 1643. [1734.]
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1643.)
Montemaggiore. 1716.
Monte Maggiore Belsito.
Mont Enos. 1720. [1733.]
Monte-Oliveto. 1555.
Monte Orobio. 1724.
Montepeloso. 1732.
Monte di Procida. 1731.
Montepulciano. 1727.
Montereau. 1610.
Monterey. 1548.
Monteroni. 1730.
Monte alla Rosa. 1733.
Monterosso Almo. 1733.
Monterotondo. 1728.
Montesa (Valencia). 1818.
Monte Serrato. 1727.
Montesicuro. 1726.
Monte Solaro. 1731.
Monte Somma. 1731.
Monte Spertoli. 1727.
Montesquieu-Volvestre.
Montesquiou. 1709. [1711.]
Montesson. 1610.
Le Montet. 1675.
Montevarchi. 1727.
Montevecchia. 1724.
Montevideo. 1551.
Montey. Salleboeuf. 1699.
Château-Montfavier. 1683.
Montferrand. 1637.
Ch.-de-Montferrand. 1696.
Montfort. 1707.
Montfort-l'Amaury. 1610.
Montgaillard. 1682.
Monthelie. 1622.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1622.)
Monthelon. 1612.
Monthey. 1809.
— Evouettes.
— fendant.
Château-Monthil. 1654.
Monthou. 1614. [1612.]
Monthureux-sur-Saône.
Mont Hymet. 1720.
Monticello (Como). 1724.
Montichamp. 1699.
Montifau. Vayres. 1679.
Château-Montigaud. 1683.
Montignac. 1654. 1687. 1700. 1703. 1707.
Montignac-Charente. 1641.
Montigny. 1612. [1638.]
Montigny-les-Arsures.
Ch.-Montigny-Beautiran.
Montilla. 1814. [1663.]
Chât.-Montjon-le-Gravier. Ste.-Eulalie. 1696.
Château-Montlabert. 1672.
Chât.-Montlau. 1677. 1678.
Montlhéry. 1610.
Montlouis. 1614.
Dom. de Mont-Loup. 1654.
Montluçon. 1640.
Montmelas-Saint-Sorlin.
Montmélian. 1715. [1636.]
Montmell. 1817.
Montmerle. 1638.
Montmigron. 1679.
Montmirey-le-Chât. 1638.
Montmirey-la-Ville. 1638.
Montmorency. 1610.
Montmorot. 1638.
Montoire. 1614.
Montona (Parenzo). 1746.
Montonico (Teramo). 1728.
Montpellier. 1711.
Montpeyroux. 1642.
Mont-Quentin. 1678.
Montrachet vergl. Chassagne.
Montréal. 1627. 1709. 1710.
Montrelais. 1613.
Montreuil-sous-Bois. 1610.
Montreuillon. 1640.
Montreux. 1809.
Montrichard. 1614.
Montrone. 1729.
Château-Montrose. 1654.
Monts. 1614.
Mont-St.-Sulpice. 1627.
Montsaon. 1612.
Montsec. 1612.
Montségur. 1643.
Mont-les-Seurre. 1631.
Montsurs. 1613.
Monturque (Cordoba). 1814.
Château-Montus. 1714.
Montussan. 1696.
Montuzet. Plassac. 1687.
Montvalezan-sur-Bellentre. 1715.
Château-de-Mony. 1702.
Cru Monyau. 1667.
Monyoróder. 1774.
Monza (Como). 1724.
Monzel. 1579.
Monzingener. 1582.
Moórer. 1774.
Mora de Ebro. 1817.
Moraches. 1640.
Morágyer (Tolna). 1774.
Morancé. 1636.
Chât.-La-Morandière. 1654.
Château-Morange. 1654.
Domaine de Moras. 1700.
Moratalla. 1817.
Morbegno (Sondrio). 1724.
Mörchingener. 1573.
Morcote. 1807.
Morea. 1720.
Moreau. 1659. 1704.
Les Moreaux. 1672.
Morell. 1817.
Mores (Sassari). 1734.
Moret. 1610.
Morey. 1622.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1622.)
Morgenbachthaler. 1575.
Morges (la Côte). 1809.
— Joulans.

Morges Lonay.
— Marcellin.
Morgondaer. 1787.
Mori. 1750.
Morières. 1713.
La Moriette. 1696.
Château-Morillon. 1687.
Morin. 1654. [1696.
Chât.-Morin. 1654. 1675.
Château-de-Morinat. 1685.
Möris. 1539.
Morrisset. Berson. 1687.
Morizès. 1704.
Mormès. 1709.
Mornac. 1641.
Cru Morne. 1696.
Mornon. Eyrans. 1688.
Moroges. 1631.
Le Moron. Tauriac. 1691.
Morosolo (Como). 1724.
Morpain. Yvrac. 1696.
Morsbacher. 1599.
Mortagne. Vendays. 1654.
Morter, Murter. 1759.
Mosbacher. 1566. 1587. 1595.
Moscato. 1720. 1726. 1746.
Moscato appassito. 1723.
— secco.
Moscato Capriato. 1733.
Moscato spumante. 1726.
Moščenice. 1746.
Cru Moscou. 1663.
Mosdoker (Terek). 1802.
Mosdóser (Somogy). 1774.
Moselblümchen. 1579.
Moselkerner. 1579.
Mosel-Muskateller. 1579.
Moselweißer Hamm. 1579.
Moskowitzer. 1756.
Moslavinaer. 1790.
Mosnac. 1641.
Mosoriner. 1774.
Mossaer (Gradisca). 1745.
Mostaganem. 1540.
Mostar. 1791. [1678. 1696.
Chât.-de-la-Mothe. 1677.
Dom.-de-la-Mothe. 1688.
Mothes. 1665. 1667. 1696.
Motril (Granada). 1814.
Motta (Reggio). 1730.
La Motte. 1700.
Château-La-Motte. 1685.
La Motte-Servolex. 1715.
Mottola (Como). 1724.
Château-de-Mouchac. 1678.
Mouchan. 1709.
Mouchard. 1638.
Mouchès. 1709.
Mouchet. 1672.
Château-Moueys. 1702.
Mougins. 1715.
Les Mougneaux. 1684.
Mouillac. 1682.
Château-Moulerens. 1659.
Moulerin. Bassens. 1696.
Mouleyre. Cardan. 1702.
Chât.-La-Mouleyre. 1672.
La Mouliate. 1704.
Moulidars. 1641.
Le Moulin. 1654. 1663. 1665. 1672. 1682. 1685. 1687. 1689. 1691. 1696. 1702.
Cru le Moulin. 1687.
Domaine du Moulin. 1696.
Château-du-Moulina. 1654.
Moulin-d'Arsac. 1654.
La Moulinasse. 1682.
Moulinat. 1677. [1687.
Moulin-à-Vent. 1654. 1667.
Moulin-à-Vent siehe Romanèche-Thorins.
Dom. du Moulin-à-Vent. Portets. 1663. [1671.
Moulin-à-vent de Lavau.
Moulin de Boucheau. 1654.
Moulin-de-Buscateau. 1654.
Chât.-Moulin-Cantelaube. St.-Émilion. 1672.
Moulin-de-Cazeau. 1686.
Moulin de Demey. 1654.
La Mouline. 1654. 1696. 1700.
Clos de la Mouline. 1654.
Moulin-de-Ferrand. 1687.
Moulin de Golias. 1696.
Moulin-de-Hontemieux.
LaMoulinière. 1654. [1654.
Le Moulin-d'Issan. 1654.
Moulin de Laborde. 1654.
Moulin de Labrousse. 1654.
Moulin de la Mer. 1700.
Moulin-Neuf. 1689. [1672.
Moulin de Puyfromage.
Chât.-Moulin-Riche. 1654.
Moulin-Robert-le-Tris. 1654.
Moulin-Rompu. 1691.
Moulin-Rose. 1654.
Moulin-de-Rousselet. 1691.
Moulin-St.-Georges. 1672.
Moulins-Longeville. 1573.
Moulin de Soubeyran. 1654.
Moulin-des-Tours. 1672.
Mouliot. 1702. 1704.
Moulis. 1654.
— cru Martin-l'Église.
Château.-Moulis. 1654.
Moulon. 1678.
Mounan. Castillon. 1672.
Le Mounat. Tauriac. 1691.
Le Moune. 1696.
Mounet. Gajac. 1665.
Mounic. Fargues. 1667.
Mouniquet. Génissac. 1678
Mounissens. 1704.
Moureau. Neuffons. 1705.
Mourède. 1709.
Mourisset. Omet. 1702.
— cru le Moulin.
Le Mourleau. 1675.
Mouron. 1665.
Le Mourra. 1696.
Mousis. Le Pian. 1704.
La Moussante. 1706.
Mousset. Pauillac. 1654.
Moussy. 1612.
Moustelet. Pessac. 1677.
Moustet. Gensac. 1677.
Moustey. Arveyres. 1679.
Mouthier-Hautepierre.
Moutic. 1677. [1637.
Moutil. Berson. 1687.
Cru Les Moutins. 1702.
Chât.-Mouton. 1677. 1682.
Château-Mouton-d'Armailhacq. Pauillac. 1654.
Mouton-Rothschild. 1654.
Château-du-Mouva. 1654.
Mouzillon. 1613.
Moyenvic. 1573.
Moynemounin. 1654.
Mozsgóer (Somogy). 1774.
Mozsolyaer. 1774.
Mramoraker (Temes). 1774.
Mravince. 1760.
Msapura. 1544.
Cru Muchit. 1682.
Mucsfaer (Tolna). 1774.
Mucsier (Tolna). 1774.
Müdener. 1579.
Muffendorfer. 1587. 1596.
Muggendorfer. 1743.
Muggia. 1746.
Mugron. 1707.
Le Mugron. 1691. [1787.
Mühlbacher. 1739. 1749.
Mühlberger. 1587. 1603.
Mühldorfer. 1569.
Mühlfrauener. 1756.
Mühlhäuser. 1599. 1601.
Mühlthaler. 1577.
Muides (Blaisois). 1614.
Mulfingener. 1599.
Mülheimer. 1579.
Müllheimer. 1566.
Müllheimer. 1808.
— Oberberg.
— Unterberg.
Mun. 1714.
Münchendorfer. 1739.
Münchengosserstädter. 1606. [1599. 1601.
Mundelsheimer Käsberg.
Mündener. 1602.
Munkácser. 1774.
Münnerstädter. 1568.
Münsterer (bei Bingerbrück).
— Fiedersberg. [1582
— Kapellenberg.

Münsterer Komrech.
— Langenberg.
— Mühlberg.
— Raal.
Münsterer (am Stein; Nahewein).
— Rotenfels.
— Steinfels.
Münsterer. 1599. 1602.
Münsterappeler (Nahe-Wein).
Münstermaifelder. 1587. }
Muntel. 1663. [1596. }
Münzesheimer. 1566.
Munzingener. 1566.
Muragus (Cagliari). 1734.
Muralto. 1807.
Murányer. 1774.
Mura-Szerdahely. 1774.
Muratel. 1654.
Muratzener. 1743.
Murberger. 1743.
Murça. 1795.
Murchante. 1817.
Murchison. 1547.
Murcia. 1817.
Murecker. 1743.
Muret. 1643. 1654. 1711.
Murgaer (Tolna). 1774.
Le Murge. 1729.
Château-Muriers. 1672.
Murinais. 1643.
Muros (Sassari). 1734.
Murrer. 1599. 1601.
Muscadet. Bassens. 1696.
Muscat. 1550. 1560.
Muscatel. 1548. 1550.
Muschauer. 1755.
Musigny vergl. Chambolle-Musigny.
Muskateller. 1787. 1820.
Musquet. Arveyres. 1679.
Mußbacher. 1571.
Musseau. 1682. [1682. }
Chât.-Musseau-Bellevue. }
Château-Musset. 1672.
Domaine de Musset. 1672.
Mussomeli. 1733.
Mussonville. Bègles. 1663.
Dom. de Mussotte. 1665.
Mustafa. 1541.
Mustapha. 1540.
Muszkaer (Arad). 1774.
Muthofer. 1599.
Mutigny. 1612.
Mutziger. 1573.
Le Muy. 1712.
Muzillac. 1613.
Muzsajer. 1774.
Muzsnaer. 1787.
Mykonoser. 1720.
Myriophyto. 1819.
Naccarella. 1733.
Nachtigaller. 1743.
Nackenheimer. 1575.
Nackenheimer Engelsberg.
— Rothenberg.
Nadaper (Fejér). 1774.
Nádasder (Sopron). 1774.
Nádaser (Pozsony). 1774.
Nadon. Castres. 1663.
Nádudvarer (Hajdu). 1774.
Nagelsberger. 1599.
Nágocser (Somogy). 1774.
Nagy-Ager. 1774.
Nagy-Apolder. 1787.
Nagy-Báber. 1774.
Nagy-Bajomer. 1774.
Nagy-Bányaer. 1774.
Nagy-Barcsaer. 1787.
Nagy-Bárczaer. 1774.
Nagy-Bári (Zemplén). 1774.
Nagy-Becskereker. 1775.
Nagy-Bégányer. 1775.
Nagy-Bereger. 1775.
Nagy-Berényer. 1775.
Nagy-Berkier. 1775.
Nagy-Bun. 1787.
Nagy-Csalomia. 1775.
Nagy-Csürer. 1787.
Nagy-Czenker. 1775.
Nagy-Czétényer. 1775.
Nagy-Demeter. 1787.
Nagy-Derzsidaer. 1775.
Nagy-Doroger. 1775.
Nagy-Écser (Györ). 1775.
Nagy-Ekemezöer. 1787.
Nagy-Emöker. 1775.
Nagy-Enyeder. 1787.
Nagyfaluer (Hont). 1775.
Nagyfalvaer. 1775.
Nagy-Gájer. 1775.
Nagy-Géczer. 1775.
Nagy-Gérczer. 1775.
Nagy-Goroszloer. 1775.
Nagy-Hajmáser. 1775.
Nagy-Haláper. 1775.
Nagy-Halászer. 1775.
Nagy-Harsányer. 1775.
Nagy-Höflányer. 1775.
Nagy-Jécsaer. 1775.
Nagy-Kágyaer. 1775.
Nagy-Kállóer. 1775.
Nagy-Kanizsaer. 1775.
Nagy-Kapornoker. 1775.
Nagy-Kapuser. 1787.
Nagy-Károlyer. 1775.
Nagy-Kátaer (Pest). 1775.
Nagy-Kérer. 1775.
Nagy-Kereskényer. 1775.
Nagy-Köröser. 1775.
Nagy-Körüer. 1775.
Nagy-Kovácsier. 1775.
Nagy-Kövesder. 1775.
Nagy-Kozárer. 1775.
Nagy-Laker. 1775. 1787.
Nagy-Lekenczer. 1787.
Nagy-Lengyeler. 1775.
Nagy-Létaer (Bihar). 1775.
Nagy-Lohóer. 1775.
Nagy-Lóter (Bars). 1775.
Nagy-Ludaser. 1787.
Nagy-Lüler (Bars). 1775.
Nagy-Majtényer. 1775.
Nagy-Mányoker. 1775.
Nagy-Maroser. 1775.
Nagy-Mártoner. 1775.
Nagy-Móriczhidaer. 1775.
Nagy-Muzsalyer. 1775.
Nagy-Nyáráder. 1775.
Nagy-Nyuler (Györ). 1775.
Nagy-Oroszier. 1775.
Nagy-Oszer. 1775.
Nagy-Paczaler. 1775.
Nagy-Páler. 1775.
Nagy-Péler (Arad). 1775.
Nagy-Perkátaer. 1775.
Nagy-Peszeker. 1775.
Nagy-Peterder. 1775.
Nagy-Rábér (Bihar). 1775.
Nagy-Radaer (Zala). 1775.
Nagy-Rapolter. 1787.
Nagy-Récser (Zala). 1775.
Nagy-Sallóer (Bars). 1775.
Nagy-Sáper (Gran). 1775.
Nagy-Sároser. 1787.
Nagy-Selyker. 1787.
Nagy-Sikárlóer. 1775.
Nagy-Sinker. 1787.
Nagy-Sitker (Vas). 1775.
Nagy-Szalontaer. 1775.
Nagy-Szebener. 1787.
Nagy-Székelyer. 1775.
Nagy-Szemlaker. 1775.
Nagy-Szent-Lászlóer. 1775. 1787.
Nagy-Szokolyer. 1775.
Nagy-Szokonder. 1775.
Nagy-Szöllöser. 1787.
Nagy-Szombater. 1775.
Nagy-Tályaer. 1775.
Nagy-Teremier. 1787.
Nagy-Tétényer. 1775.
Nagy-Tikványer. 1775.
Nagy-Tilajer (Vas). 1775.
Nagy-Toronyaer. 1775.
Nagy-Tószeger. 1775.
Nagy-Tótfaluer. 1775.
Nagy-Várader. 1775.
Nagy-Vátyer. 1775.
Nagy-Vejker (Tolna). 1775.
Nagy-Venyimer. 1775.
Nagy-Zellöer. 1775.
Nagy-Zerinder. 1775.
Château-Nairac. 1667.
Naives-devant-Bar. 1612.
Nalser. 1749.
Nánaer (Tolna). 1775.
Nándorer. 1775.
Cru Nanot. 1696.
Nans. 1712.

Nantes. 1613.
Nanton. 1631.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1631.)
Nántü (Szatmár). 1775.
Nantuaer. 1638.
Napajedler. 1756.
Napkorer (Szabolcs). 1775.
Napoli. 1731.
Napoli di Malvasia. 1720.
Narbonne. 1712.
Nardigue. 1700.
Nardò. 1730.
Nardo (Como). 1724.
Cru Nardou. 1672.
Narni. 1728.
Naroer (Girgenti). 1733.
Narson. Loupes. 1700.
Naschetitzer. 1756.
Nasco di Sardegna. 1734.
Našicer. 1790.
Nassauer. 1577. 1599.
Nassenfußer. 1745.
Naszályer. 1775.
Naturnser. 1749.
Natzer. 1749.
Château-Naudau. 1689.
Naudes. St.-Émilion. 1672.
Naudin. 1702.
Dom. de Naudin. 1659.
Naudonnet. 1703.
Château-Naudonnet. 1685.
Naudot. Bayon. 1691.
Naujac. 1654.
Nauliquet. 1696.
Naumburger. 1603. 1607.
Naundorfer. 1605.
Naussa. 1720.
La Nauve. 1687.
La Nauze. 1672.
Nauzégrand. 1682.
— Château-Gros-Bonnet.
Navailles-Angos. 1714.
Navarete. 1816.
Navarra. 1817.
Navarreux. 1714.
Navenne. 1638.
Navpaktos. 1720.
Navplia. 1720.
Naxia. 1720.
Naxos. 1720.
Le Nazareth. 1704.
Nazelles. 1614.
Néac (Ct. Lussac). 1672.
Nebbiolo. 1723. 1726.
Nebing. 1573.
Nebraer. 1603. 1607.
Nebuna (Jassy). 1798.
Neckarelzer. 1566.
Neckargemünder. 1566.
Neckarsulmer. 1599. 1601.
Neckarzimmerner. 1566.
Neckenmarkter. 1775.
Neefer. 1579.
Neffes. 1644.
Neftenbacher. 1810.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1810.)
Legauer. 1743.
Negrar. 1725.
Ne Négre. 1684. 1691.
Négrier. 1672.
Négrit. Montagne. 1672.
Neidlingener. 1599.
Nellas (Vizeu). 1795.
Nelson Port. 1561.
Nemcer. 1775.
Némedier (Tolna). 1775.
Nemes-Büker (Zala). 1775.
Nemes-Déder. 1775.
Nemeser. 1787.
Nemes-Kürter. 1775.
Nemes-Paner. 1775.
Nemes-Pátróer. 1775.
Nemes-Tótier (Zala). 1775.
Német-Bencseker. 1775.
Német-Bogsáner. 1775.
Német-Bolyer. 1775.
Német-Csanáder. 1775.
Német-Ecskaer. 1775.
Németfalu. 1775.
Németier. 1775.
Német-Kérer. 1775.
Német-Kereszturer. 1775.
Német-Lader. 1775.
Német-Módoser. 1775.
Német-Palánkaer. 1775.
Német-Palkonyaer. 1775.
Német-Pereszteger. 1775.
Német-Polányer. 1775.
Német-Remeter. 1775.
Német-Ságer. 1775.
Német-Széker. 1775.
Német-Szent-Miklós. 1775.
Német-Szent-Péter. 1775.
Német-Üröger. 1775.
Château-Nenin. 1672.
Château-Nénine. 1700.
Neograder. 1775.
Néoules. 1712.
Nepal. 1555.
Le Nère. Loupiac. 1702.
Neresi (Brazza). 1760.
Nérigean. 1678.
Neroberger. 1587. 1595.
Nersac. 1641.
Clos de la Nerthe. 1713.
Nesticher. 1775.
Nestor. Achaia. 1720.
Neszmélyer. 1775.
Netretićer (Zagreb). 1790.
Nettuno. 1728.
Neubauer. 1739.
Neuberger. 1579. 1587. 1743.
Neubronner. 1599.
Neuchâteteler. 1805.
Neucoswiger. 1605.
Neudegger (Krems). 1739.
Neudenauer. 1566.
Neudörfchen. 1605.
Neudorfer. 1587/88. 1593/94.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1587/88 und 1593/94.)
Neudorfer. 1776.
Neuenahrer. 1577.
Neu(en)berger. 1568.
Neuenbürger. 1599.
Neuenhainer. 1588. 1595.
Neuenstadter. 1804.
Neuensteiner. 1599.
Ch.-Neuf. 1654. 1659. 1678.
Neufchateau. 1612.
Neuffener. 1599.
Neuffons. 1705.
Neugauernitzer. 1605.
Neugradiskaer. 1790.
Neuhäuser. 1743.
Neuhäuser. 1806.
Neuillé. 1613. [holz. 1808.]
Neukircher Schweizers-
Neuleithenwein (Hombg. a/M.).
Neulengbacher. 1739.
Neumagener. 1579.
Neumarkter. 1748.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1748.)
Neumarkter. 1787.
Neumecklenburger. 1561.
Neunforner. 1808
— Landvogt.
— Ob. Kaltenbrunnen.
Neunkirchener. 1599. 1739.
Neuruppersdorfer. 1739.
Neusalzer. 1603. 1607.
Neusatzer. 1566. 1776.
Neuses. 1599.
Neuseußlitzer. 1605.
Neusiedler. 1776.
Neusörnewitzer. 1605.
Neustadler. 1776.
Neustadter. 1571.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1571.)
Neustädtler. 1599. 1601.
Neustifter. 1739. 1749.
Neutraer. 1776.
Neuvecelle. 1716.
Les Neuves. 1696.
Neuville. 1639.
Neuville-sur-Seine. 1612.
Neuviller. 1612.
Neuvy-Sautour. 1627.
Neuweier. 1566.
Neuweiler. 1573.
Neuwerker. 1776.
Neuwieder. 1588. 1596.
Névian. 1712.
Neviano. 1730.
New Providence. 1152.
New Zealand. 1561.
Nexing. 1739.
Ch.-Nexon-Lemoyne. 1654.
Neyran. Soulac. 1654.

Neyron. Izon. 1679.
Le Nézert. 1665.
Nézsaer. 1776.
Nezsider. 1776.
Nicastro. 1730.
Nice. 1715.
Nichon-Puyfromage. 1672.
Nicolleau. 1691.
Nicolosi. 1733.
Nicorestĭ. 1798.
Nicosia. 1820.
Nicot. Escoussans. 1703.
Nicotera. 1730.
Nidau. 1804.
Niebla. 1814.
Niedaltorfer. 1580.
Niederauer. 1605.
Niederbachemer. 1588.
Niederberger. 1579. 1588. 1596.
Niederbrechener. 1577.
Niederbreisiger. 1588. 1596.
Niederbronner. 1573. [1596.]
Niederdollendorfer. 1588.
Niederemmeler. 1579.
Niedergarsebacher. 1605.
Niederhammersteiner. 1588. 1596.
Niederhaslacher. 1573.
Niederhäuser. (Die verſch. Lagen ſiehe S. 1582.) [1596.]
Niederheimbacher. 1588.
Niederhirzenacher. 1588. 1596. [born. 1575.]
Niederingelheimer Salz-
Niederkirchener. 1571.
Nieder-Kreuzstettener. 1739. [1597.]
Niederlahnsteiner. 1588.
Niederleiser. 1739.
Niederlommatzscher. 1605.
Niederlößnitzer. 1605.
Niedermeisaer. 1605.
Niedermenniger. 1580.
— Euchariusberg.
— Herrenberg.
— Sonnenberg.
— Zuckerberg.
Niedermorschweiler. 1572.
Niedermoscheler (Nahe-Wein).
Niedermuschützer. 1605.
Niedernhaller. 1599. 1601.
Niederolmer. 1575.
Niederrimbacher. 1599.
Nieder-Saulheimer. 1575.
Niederschopfheimer. 1566.
Niederspaarer. 1605.
Niederspayer. 1588. 1597.
Niederstettener. 1599. 1602.
Niedersulzer. 1739.
Niederwallufer. 1588. 1594.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1588 und 1594.)
Niederwarthaer. 1605.
Nieferner. 1566.
Niemescher. 1787.
Niemtschitzer. 1755.
Niersteiner. 1575.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1575.)
Nieschützer. 1605.
Niklaer. 1776.
Niklashäuser. 1566.
Nikolincz. 1776.
Nikolincze. 1776.
Nikolsburger. 1755.
Nikopoli. 1563.
Nikšićer. 1736.
Nimburger. 1566.
Nîmes. 1711.
Nimes. Vensac. 1654.
Ninon. 1663. 1678.
Ninot. Bayon. 1691.
Château-Niort. 1700.
Niotte. St.-Émilion. 1672.
Niotton. Moulon. 1678.
Nipozzano. 1727.
Les Niquettes. 1675.
Niscemi. 1733.
Nischer. 1812.
Nisi. 1720.
Nißmitzer. 1603. 1607.
Niza (Portalegre). 1795.
Nizza Monferrato. 1723.
Nizza Sicilia. 1733.
Njeguschte. 1819.
Noaillac. 1654. 1704.
Noaillan. 1678.
Le Noble. Loupiac. 1702.
Noblejas (Toledo). 1816.
Noblet. Pugnac. 1691.
Nociglia. 1730.
Nodeau. 1691.
Nodendorfer. 1739.
Nodin. Salignac. 1685.
Nodoy. Virelade. 1663.
Cru Nodoz. Tauriac. 1691.
Nodris. Vertheuil. 1654.
Noële. 1704.
Noès, cru Halloran. 1659.
Nogaredo. 1750.
Nogaro. 1709.
Nogent-l'Abbesse. 1612.
Nógráder. 1776.
Nohic. 1711.
Noizay. 1614.
Nolay. 1622.
Noliquet. Lansac. 1691.
Nomény. 1612.
Nomi. 1750.
Nomos. 1539.
Nonancourt. 1610.
Nonards. 1641.
Nonndorfer. 1739.
Nonnenbacher. 1599.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1599.)
Nonnenhorn. 1569.
Nontron. 1707.
Nordenstadter. 1588. 1595.
Château-Nordon. 1706.
Norheimer. (Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1582.)
Noriou. Bourg. 1691.
Normand. Villegouge. 1682.
Norroy. 1612.
Nort. 1613.
Ch.-Nort. Baurech. 1700.
Norton. 1548.
Noszvajer (Borsod). 1776.
Nötincser. 1776.
Noto (Siracusa). 1733.
Vino di Notte. 1720.
Nouchet. 1659. 1663.
Nouguérède. 1685.
Les Nouillers. 1640.
Noulens. 1709.
Noulou. 1685.
Nouvelle-Calédonie. 1561.
Nouvion-le-Vineux. 1610.
Nova (Zala). 1776.
Novacco. 1746.
Novagora. 1745.
Nova-Gradiškaer. 1790.
Novajer (Borsod). 1776.
Nova-Kapelaer. 1790.
Novarder. 1691.
Novéant. 1573.
Novi. 1723. 1791
Noviand. 1579.
Novidvori. 1790.
Novigrader. 1790.
Novimarov (Varasd). 1790.
Novoszelloer. 1776.
Novskaer (Požega). 1790.
Noworossijsk. 1802.
Nowotscherkassker. 1801.
Noyant. 1613.
Nozay. 1613.
Nsuani. 1544.
Nublo. 1542.
Nuchaer. 1556.
Nüdlingener. 1568. [1639.]
Nueil-sous-les-Aubiers.
Nueil-sous-Passavant. 1613.
Nughedu di San Nicolo. 1734.
Nuits-Saint-Georges. (Die verſch. Lagen ſ. SS. 1622/23.)
Nulvi (Sassari). 1734.
Nünchritzer. 1605.
Nuoro (Sassari). 1734.
Nürtingener. 1599.
Nusle. 1753.
Nußbaumer (Nahe-Wein).
Nußberger Ulm. 1739.
Nußdorfer. 1571.
Nußdorfer (Hernals). 1739.
Nußlauer. 1755.
Nußschloß. 1787.
Nuštarer (Syrmien). 1790.

Nyalkaer (Györ). 1776.
Nyáregyházaer. 1776.
Nyerges-Ujfalu. 1776.
Nyimer (Somogy). 1776.
Nyir-Baktaer. 1776.
Nyir-Bátorer. 1776.
Nyir-Bélteker. 1776.
Nyiregházaer. 1776.
Nyir-Lugoser. 1776.
Nyir-Madaer. 1776.
Nyir-Medgyeser. 1776.
Nyitraer. 1776.
Nyomárer (Borsod). 1776.
Nyomjaer (Baranya). 1776.
Nyon (la Côte). 1809.
Nyul (Györ). 1776.
Nyulaser. 1776.
Oahu. 1561.
Oaklands. 1560.
Ó-Barok (Fejér). 1776.
Obbacher. 1568.
Obbrovazzo. 1758.
Ó-Becser. 1776.
Obegger. 1743.
Obenharter. 1743.
Oberauer. 1605.
Oberbreisiger. 1588. 1596.
Oberburger. 1743.
Ober-Dannowitzer. 1756.
Oberdiebacher. 1588. 1596.
Oberdollendorfer. 1588. 1596.
Oberehnheimer. 1573.
Oberemmeler. 1580/81. (Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1580/81.)
Ober-Engstringener. 1810.
Obereppacher. 1599.
Oberfelder. 1745.
Oberginsbacher. 1599.
Oberhaider. 1567.
Oberhammersteiner. [1588.]
— Karrenberg. [1596.]
— Schloßberg.
Oberherrenberger Jungfernwein (Saarwein).
Oberhilmersheimer. 1575.
Oberhirzenacher. 1588. 1596.
Oberhofener Johannisberger. [1804.]
Ober-Hollabrunner. 1739.
Oberingelheimer Atzel.
— Berg. [1575.]
OberkasselerLei. 1588. 1596.
Oberkessacher. 1599. [1566.]
Oberkircher Klingelberg.
Oberlahnsteiner. 1588. 1597. (Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1588 und 1597.)
Oberlaudaer. 1566.
Oberlaufenegger. 1743.
Oberlommatzscher. 1605.
Oberlößnitzer. 1605.
Oberluttenberger. 1743.
Obermaiser. 1749.
— Schloß Rametz. [dorf.]
— Schloß Trautmanns-
Obermeisaer. 1605.
Obermenniger. 1581.
Obermuschützer. 1605.
Ober-Nalber. 1739.
Obernburger. 1568.
Oberndorfer (Nahe-Wein).
Obernhofer. 1577.
— Götheberger.
Oberohrner. 1599.
Oberpreilipper. 1606.
Ober-Radkersburger. 1743.
Ober-Retzbacher. 1759.
Oberriedener. 1810.
Oberriexingener. 1599. 1601.
Oberrothweiler. 1566.
Oberschwarzacher. 1568.
Obersdorfer. 1739.
Obersöllbacher. 1599.
Oberspaarer. 1605.
Oberspayer. 1588. 1597.
Oberstettener. 1599. 1601.
OberstraßerGaisberg. 1811.
— Langensteinen.
— Schulhaus.
— Stapferweg.
Oberstreiter (Nahe-Wein).
Obersulzer. 1572. 1739.
Oberurbacher. 1599. 1601.
Oberwallufer. 1588. 1594.
— Fitusberg.
— Kirschbaum.
Oberwarthaer. 1605.
Oberweiler. 1571.
Oberweseler. 1588. 1596.
Oberwinterer. 1588. 1596.
Oberwinterthurer. 1811.
Ó-Besenyöer. 1776.
Običnoer. 1759.
Oblaser. 1756.
Obljajer (Agram). 1790.
Obritzer. 1739.
Obrováczer. 1776.
Ó-Budavárer. 1776.
Ochri (Jannina). 1819.
Ochsenbacher. 1599. 1601.
Ochsenfurter. 1568.
Ochsenhäuser. 1599.
Ockenfelser. 1588. 1596.
Ockenheimer. 1575. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1575.)
Ockfener. 1581.
Ócsaer (Pest). 1776.
Ócsárder (Baranya). 1776.
Öcsényer. 1776.
Öcsöder (Békés). 1776.
Ödekovener. 1588. 1596.
Odenas. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Odenbacher. 1571.
Ödenburger. 1776.
Odenheimer. 1566.
Odischi. 1556.
Odobesti (Putna). 1798.
Ó-Dörögder (Zala). 1776.
Odysseus. 1720.
L'Oeil-du-Pas. 1696.
Oeiras (Lissabon). 1795.
Chât.-d'Oenanthie. 1675.
Domaine l'Oenantie. 1675.
Oeuilly. 1612.
Ó-Falu, Ófalu. 1776.
Ofanto. 1729.
O-Fejértóer. 1776.
Ófener. 1776. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1776.
Offenbacher. 1581.
Offenburger. 1566.
Oger. 1612.
Oggauer. 1776.
Oggebbio (Novara). 1723.
Ogliastra. 1734.
Ogliastro. 1733.
Ohábaer. 1787.
Ohajer (Bars). 1776.
Óhider (Zala). 1776.
Ohlenberger. 1588. 1596.
Ohligsberger. 1579.
Ohlsbacher. 1566.
Ohmenhäuser. 1599.
Öhringener. 1599. 1601.
Ohrnberger. 1599.
Oïdanil. 1801.
Oingt. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
L'Oiseau. 1682.
Okaer. 1776.
Okányer (Bihar). 1776.
Okičer (Agram). 1790.
Okitscher (Pettau). 1743.
Okučanier (Požega). 1790.
Olader. 1776.
Oláh-Bocsárder. 1787.
Oláh-Gyürüser. 1776.
Oláh-Hereper. 1787.
Oláh-Péterlakaer. 1787.
Oláh-Solymoser. 1787.
Oláh-Szent-Lászlóer. 1787.
Olaszer (Baranya). 1776.
Olasz-Liszkaer. 1776.
Olcio (Como). 1724.
Olewiger. 1579.
Olgersdorfer. 1739.
Olginate (Como). 1724.
Olhão (Faro). 1795.
Oliena (Sassari). 1734.
Oligsberger ſiehe Ohligsberger.
Oliva. 1542.
Oliveira do Bairro. 1795.
Oliveira de Frades. 1795.
Oliveira do Hospital. 1795.
Olivenza (Badajoz). 1815.
Olives. 1654. 1713.
Olivet. 1614.
Château-Olivier. 1659.
Ollersdorfer. 1739.

Ollés. 1817.
Ollioules. 1712.
Ollon. 1809.
Oltárczer (Zala). 1776.
Oltener. 1806.
Olymp(os). 1555.
— Akschehr.
— Dollandscheh.
— Kerasli.
Omet. 1702.
Omláser. 1787.
Ó-Moraviczaer. 1776.
Ompitáler. 1776.
Onder (Zemplén). 1776.
Ondóder. 1776.
Onegliaer. 1725.
Onegliano. 1725.
Onzain (Blaisois). 1614.
Ó-Orsovaer. 1776.
Ooser. 1566.
Opaticzaer (Temes). 1776.
Opatovacer. 1790.
Opfingener. 1566.
Oplotnitzer (Cilli). 1743.
Oppelner. 1603. 1607.
Oppenheimer. 1575/76.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1575/76.)
Oppido Mamertina. 1730.
Oppovaer. 1776.
Optschinaer. 1746.
Château-d'Oquien. 1659.
L'Or. Barsac. 1667.
Orahovicaer. 1790.
Orange. 1713.
Óráser. 1776.
Oraviczaer. 1776.
Orbányosfaer. 1776.
Orbeser. 1809.
Orcet. 1642.
Orczifalvaer. 1776.
Ordan-Larroque. 1709.
Ördög-Henyer. 1776.
L'Ordonnat. 1663.
Orduña. 1815.
Öreglaker. 1776.
Orendelsaller. 1599.
Orešje dolnje. 1790.
Orevitzaer. 1798.
Orgeval. 1610.
Orgon. 1713.
Orihuela. 1818.
Oriovacer. 1790.
Oristano. 1734.
Örkényer. 1776.
Orléansville. 1540.
Orlováter. 1776.
Orly. 1610.
Les Ormeaux. 1654.
Les Ormes. 1654.
Château-des-Ormes. 1667.
Cru Les Ormes. 1696.
Ornans. 1637.
Orni. 1720.
Domaine d'Ornon. 1659.
Vino d'oro (Libanon-Wein).
Oroliker. 1790.
Oroser. 1776.
Orosházaer. 1776.
Orosi. 1549.
Orosz-Kucsovaer. 1776.
Oroszlámoser. 1776.
Oroszlányer. 1776.
Orosztonyer. 1776.
Oroszvéger. 1776.
Orotava. 1542.
Orphani, Orfani. 1819.
Orphelinat de Monjoux. [1659.
Orschweier. 1572.
Orsera. 1746.
Ortanova. 1729.
Ortenauer. 1566.
Ortenberger. 1566.
Ortona a Mare. 1728.
Örvénder. 1777.
Örvényes (Zala). 1777.
Orvieto (Perugia). 1726.
Osanner. 1579.
Oschiri (Sassari). 1734.
Ösi, Eösi. 1777.
Osimo (Ancona). 1726.
Osiris. 1539.
Osoiu (Jassy). 1798.
Ossegger. 1743.
Ossero, Osor. 1746.
Ossi (Sassari). 1734.
Ossingener. 1811.
Osterfingener. 1806.
Osterspayer Lieschen. 1588. 1597.
Osthofener. 1576.
(Die verſch. Lagen ſiehe S. 1576.)
Ostoroser. 1777.
Östricher. 1588. 1594.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1588 und 1594.)
Ostrihomer. 1777.
Ostrovicaer. 1759.
Ostuni. 1730.
Oszloper. 1777.
Öszöder (Somogy). 1777.
Ó-Szönyer. 1777.
Ó-Sztapárer. 1777.
Oszterner. 1777.
Osztopáner. 1777.
Otetelischer. 1798.
Otranto. 1730.
Ottajano (Napoli). 1731.
Ottakringer. 1739.
Ottenthaler. 1739. 1777.
Otterberger. 1571.
Öttevényer. 1777.
Ottlakaer (Arad). 1777.
Ottoberger. 1808.
Ottományer. 1777.
Ottrotter. 1573.
Ottweiler. 1573. 1581.
Ötvöser. 1777.
Ötweiler. 1811.
Ougny. 1640.
Les Ourmes. 1654.
Ouroux. 1640.
Ousse-Suzan. 1707.
L'Oustalade. 1659.
— cru Lacaze.
— cru Merlet.
L'Ousteau-Neuf. 1654. 1663.
Château-Ouvrard. 1705.
Ovadaer. 1723.
Ovanches. 1638.
Óvárer (Nógrád). 1777.
Ó-Vukovarer. 1790.
Owener. 1599.
Ozaljer (Zagreb). 1790.
Ozder (Alsó-Fehér). 1787.
Ozenay. 1631.
Ozieri (Sassari). 1734.
Ozoraer (Tolna). 1777.
Paarl. 1541.
Paasdorfer. 1739.
Château-Pabeau. 1654.
Pabigot. St.-Paul. 1687.
Pacentro (Aquila). 1728.
Pacherner. 1743.
Pachino. 1733.
Pacsaer (Zala). 1777.
Pacy-sur-Eure. 1610.
Paczaer (Somogy). 1777.
Paczaler (Szilágy). 1777.
Paczalkaer. 1787.
Padárer (Zala). 1777.
Padarnac. Pauillac. 1654.
Padinaer. 1777.
Padrager. 1777.
Padria (Sassari). 1734.
Paganel. Vayres. 1679.
Pageas. Beautiran. 1663.
Château-Pageyrin. 1700.
Pagne-de-Sol. 1682.
Pagnet. Latresne. 1700.
Pagnin. Preignac. 1667.
Château-Pagnon. 1685.
Pagny. 1612.
Pago. 1760.
Páhier (Pest). 1777.
Paillas. Loupes. 1700.
Château-Pailhas. 1706.
Pailhas. 1672.
La Paillerie. 1688.
Château-de-Paillet. 1702.
Pailon. 1700.
Cru Pain. Loirac. 1654.
Pain-de-Fleur. 1672.
Le Pain de Sucre. 1691.
Castello de Paiva. 1794.
Pajarete. 1814.
Le Pajot. Sauternes. 1667.
Pákaer (Zala). 1777.
Pákoder (Zala). 1777.

Pákozder (Fejér). 1777.
Pakracer (Požega). 1790.
Pakser. 1777.
Palagonia (Catania). 1733.
Palankaer (Bars). 1777.
La Palanque. Fours. 1687.
Palanquey. 1672.
Palard. Anglade. 1688.
Paláster (Hont). 1777.
Palästina-Sekt.
Palat. St.-Émilion. 1672.
Palazzola (Siracusa). 1733.
Pálder (Hont). 1777.
Paleau. 1682.
Paléma. Civrac. 1654.
Palermo. 1733.
Pálfaer (Tolna). 1777.
Paliano. 1728.
Paliner (Zala). 1777.
Palinkowoje wino. 1800.
Cru La Palisse. 1678.
Palissia. Athen. 1720.
Palizzi (Reggio). 1730.
Palkonya (Zala). 1777.
Pallanza (Novara). 1723.
Pallaresos. 1817.
Le Pallet. 1613.
Palma seco. 1542.
Palma. 1818.
La Palma. 1814.
Palma di Montechiaro. 1733.
Palme (Reggio). 1730.
Palmer. Cenon. 1696.
Chât.-Palmer. Cantenac. [1654.
Palmira. 1732.
Palmwein. 1542.
Palo del Colle. 1729.
Palojtaer. 1777.
Palos (Huelva). 1814.
Palotaer (Bihar). 1777.
Paloumey. Ludon. 1654.
Château-Paloumey. 1654.
Paloznaker (Zala). 1777.
Palter (Krems). 1739.
Palu. Cantenac. 1654.
— cru Bacquey.
Paludey. Baron. 1678.
Dom. de la Palue.
Palugyaer (Liptó). 1777.
Palu-Levée. Izon. 1679.
Palus-Bourgade-Lachapelle. Labarde. 1654.
Palus Saint-Seurin. 1654.
Palus Sipière. 1654.
Pamiers. 1714.
Panaria. 1733.
Panche. St.-Vivien. 1689.
Pancsovaer. 1777.
Cru Pandelette. 1696.
Pánder (Pest). 1777.
Panditzer. 1756.
Panet. 1672. 1682.
Château-Panigon. 1654.
Panissas. Vensac. 1654.
Panjas. 1709.
Pankotaer (Arad). 1777.
Pankrazer. 1753.
Pannes. 1612.
Pannessières. 1638.
Panocchia (Parma). 1726.
Pantellaria. 1545. 1733.
Pányoker (Abauj). 1777.
Paola (Cosenza). 1730.
Pápaer. 1777.
Papasidero. 1731.
Chât.-Pape-Clément. 1659.
Petit Pape-Clément. 1659.
Quartier Pape-Clément. 1659. [Pomerol. 1672.
Château-de-la-Papeterie-
Paphos. 1820.
Pap-Keszier. 1777.
Papoula. Portets. 1663.
Papper (Szabolcs). 1777.
Paput. Pineuilh. 1675.
Paquillon. 1672.
Château-Parabelle. 1696.
Parabita. 1730.
Le Paradis. 1687. 1700.
Paradiso. 1726.
Paradou. 1713.
Château-Parage. 1714.
Ch.-de-Paranchères. 1675.
Château-Parans. 1672.
Parasznyaer (Borsod). 1777.
Paratélyer. 1787.
Paratschiner. 1812.
P(a)ravadi. 1563.
Parazon. Asques. 1682.
Château-du-Parc. 1706.
Ch.-du-Parc-de-Chavailles. Mérignac. 1659.
Ch.-Pardaillan. 1682. 1687.
Parebutyer. 1777.
Parempuyre. 1654.
Ch.-de-Parempuyre. 1654.
Parenzo. 1746.
Pargade. Soulignac. 1703.
Pargaux. 1654.
Pargnan. 1610.
Pargny. 1612.
Parima. 1550.
Pariser. 1777.
Párkányer. 1777.
Parlebosq. 1707.
Parma. 1726.
Parnac. 1709.
Parnay. 1613.
Paron. 1627.
— Crève-Coeur.
Paros. 1720.
La Parqueyre. 1696.
Parramatta. 1559.
Parras de la Fuente. 1547.
Le Parre. St.-Magne. 1672.
Parsac. 1672.
Parschenbrunner. 1739.
Partanna (Trapani). 1733.
Dom. de Partarieu. 1663.
Partelines. 1612.
Partenheimer. 1576.
Partiner (Marburg). 1743.
Partinico (Palermo). 1733.
Partschinser. 1749.
Le Pas de Bret. 1691.
Pascaud. 1677. 1702.
Le Pas-de-Loup. 1696.
Pasowein (Mexiko).
Pasquet. 1703.
Pasquier. 1700.
Le-Pas-de-Rauzan. 1677.
Passa del Norte. 1547.
Passenans. 1638.
Passerata. 1723.
Le Passin. Lormont. 1696.
Passito (Novara). 1723.
Ch.-de-la-Passonne. 1702.
Passy. 1631.
— les Crets.
— le Paris.
— le Rompay.
Passy-Grigny. 1612.
Pásztóer (Hont). 1777.
Pata (Heves). 1777.
La Patache. 1672.
Cru Patâche. 1654.
Patacser (Baranya). 1777.
Pataker. 1777.
Patalin. Morizès. 1705.
Patarabet. 1672.
Paté. Cadaujac. 1663.
Patelet. Langoiran. 1702.
Paterno (Cosenza). 1731.
Patersberger. 1588. 1597.
Pátfalu. 1777.
Pátkaer (Györ). 1777.
Patmos. 1822.
Patras. 1720.
Pátrohaer. 1777.
Chât.-Patrouilleau. 1700.
Patschenberger. 1743.
Pattaer (Nyitra). 1777.
Pátyer (Pest). 1777.
Patzmannsdorfer. 1739.
Pauillac. 1654.
— cru Bernon.
— cru Pradina.
Pauleschtier. 1800.
Paulhan. 1712.
Pauli (Cagliari). 1734.
Chât.-Paulin-Lafitte. 1687.
Paulinsberger. 1579.
Pauliser (Arad). 1777.
Paulitzer. 1756.
Paulu. Aubie. 1685.
Paulusberger. 1743.
Pausramer. 1755.
Vino pavano. 1725.
Château-Paveil. 1654.

Château-Pavie. 1672.
Chât.-Pavie-Dussaut. 1672.
Chât.-Pavie-Pigasse. 1672.
Le Pavillon. 1700. 1702.
Pavillon de Mongenan. Pavlovcer. 1790. [1663.]
Payat. Cussac. 1654.
Château-Payault. 1696.
Paylande. Cussac. 1654.
Payneham. 1560.
Château-Payraud. 1683.
Paysan. Cérons. 1663.
La Paz. 1547. 1549.
Pázdányer. 1777.
Pázmánder. 1777.
Pazonyer (Szabolcs). 1777.
Pébayle. Barsac. 1667.
Pé de Bayle Magence. 1667.
Pécharment. 1707.
Pechdorfer. 1745.
Pech-Langlade. 1711.
Pécon de Laforest. 1654.
Château-Peconnet. 1700.
Pecseneskaer. 1777.
Pecseniczer (Hont). 1777.
Pecsenyéder. 1777.
Pécser. 1777.
Pécskaer. 1777.
Pécsvárader. 1777.
Péczeler (Pest). 1777.
Pedara (Catania). 1733.
Chât.-de-Pédavent. 1660.
Pédesclaux. 1654.
Pedevilla. 1807.
Pedro Ximenes. 1559. 1814.
Peérer (Szilágy). 1777.
Pegenauer. 1605.
Peigartener. 1739.
Peilhan. Vignonet. 1672.
Peille. 1715.
Peillon. 1715.
Ch.-Peillon-Claverie. 1667.
Les Peintures. 1684.
Peixotto. 1692.
Peler (Szilágy). 1777.
Peligner. 1722.
Château-Péligon. 1696.
Péline. Ruch. 1706.
Pélissier. 1540.
Pellaro (Reggio). 1731.
Pelle-Anguille. 1679.
Pellegrie. Faleyras. 1703.
Pellegrue. 1706.
Pellendorfer. 1739.
Château-Peller. 1702.
Pellerder (Baranya). 1777.
La Pellerine. 1613.
Les Pelletans. 1675.
Pelletrie. Sigalens. 1665.
Pellon. Cissac. 1654.
Peloiseau. 1683.
Pelot. Lussac. 1672.
Chât.-Pelou. Macau. 1654.
Pelous. St.-Vivien. 1654.
Peltre. 1573.
Pélut. St.-Loubès. 1696.
Penacova (Coimbra). 1795.
Penafiel (Porto). 1795.
Penalva do Castello. 1795.
Penamacor. 1795.
Pénardeau. 1683.
Inferno di Pendolasco. 1724.
Penit. Coubeyrac. 1677.
Penne (Teramo). 1728.
Le Penon. 1660.
Penot. 1665. 1704.
Péou-Roux. 1665.
Perafort. 1817.
Peralta. 1817.
Péran. Langon. 1663.
Peray. 1809.
Perbaler (Pest). 1777.
Perbeter. 1777.
Perchède. 1709.
Perchtolsdorfer. 1739.
Perdifumo. 1731.
Perdrigail. 1678.
Le Père. Arbanats. 1663.
Perecsener. 1777.
Pereger (Pest). 1777.
Perekeder. 1777.
Perelló. 1817
Château-Pérenne. 1687.
Perenyer. 1777.
Pérès. Pessac. 1660.
Le Pérey. Talais. 1654.
Perfugas (Sassari). 1734.
Pergine. 1751.
Peri. 1716.
Periatassis. 1819.
Péricaud. Ruch. 1706.
Château-des-Péricots. 1665.
Le Périer. 1643.
Château-du-Périer. 1654.
Périgord-Côte-Gravoux. Périgueux. 1707. [1672.]
Château-Périgueys. 1654.
Perinaldo. 1725.
Périnot. 1660. [1654.]
Chât.-Péris-de-Courcelles.
Les Périssauds. 1687.
Perjámos. 1777.
Perjasicaer. 1790.
Perkupaer. 1777.
Perl. 1581.
Perlaszer. 1777. [1571.]
Perle des Haardtgebirges.
Perle vom Plattensee. 1777.
Perle von Tirol. 1748.
Pernand, Pernant. 1623.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1623.)
Château-Pernaud. 1667.
Pernauer. 1777.
Pernes. 1713.
Pernhofener. 1739.
Perniot. Tresses. 1696.
Pernitzener. 1743.
Pérols. 1712.
Péronnat. St.-Paul. 1687.
Péronne. 1631.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1631.)
La Pérotte. Eyrans. 1688.
Perouse. 1711.
Dom. de Perpigna. 1692.
Perponchet. 1678.
Perquié. 1707.
Perrayne. 1704.
Perreau. 1685.
Perrein. Mazion. 1687.
— cru La Madeleine.
Le Perréon. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Perrière. Vayres. 1679.
Perrigny. 1638.
Perrigny-les-Dijon. 1623.
Chât.-Perrin-d'Hoge. 1683.
Perrinque. Gauriac. 1691.
Perrit. Cartelègue. 1688.
Perrogendre. 1691.
Château-Perrolant. 1691.
Perron. 1663. 1682. 1703.
Chât.-Perron. 1663. 1714.
Château-Perrotin. 1677.
La Perrotine. 1689.
Perroutet. Francs. 1672.
Perruchon. Lussac. 1672.
Perscheider. 1588. 1596.
Persenbeuger. 1739.
Perteoler. 1745.
Perth. 1560.
Perugia. 1726.
Pesaro. 1726.
Pescara (Chieti). 1728.
Peschendorfer. 1787.
Pescia (Lucca). 1727.
Pescina (Aquila). 1728.
Peseau. Beautiran. 1663.
Pesnitzer. 1743.
Peso. 1795.
Pessac. 1660. 1677.
Pessan. 1663. 1665.
Château-Pessan. 1663.
Pester. 1777.
Pestikenberger. 1743.
Pestinibettaer. 1733.
Peszaker (Torontál). 1777.
Peteler. 1787.
Petenyer (Neograd). 1777.
Peterfalvaer. 1787.
Peteri (Pest). 1777.
Petersdorfer. 1556. 1739.
Peterstirner. 1568.
Peterwardeiner. 1790.
Pethigallakanda. 1557.
Les Petit-Arnauds. 1688.
Chât.-Petit-Barraud. 1684.
Petit-Bigaroux. 1672.
Petit-Billac. 1680.
Petit-Bois. 1678.

Château-Petit-Bois. 1672.
Petit-Bosc. 1660.
Le Petit-Bosquet. 1660.
Petit-Bouchet. 1548.
Le Petit-Boudeau. 1686.
Petit-Bouquey. 1672.
Le Petit-Bourdieu. 1679.
Petit-Bourg. 1655. 1677.
Petit-Campsec. 1694.
Petit-Casagne. 1710.
Le Petit Casse. 1665.
Petit-Certan. 1672.
Petit-Chartron. 1682.
Le Petit-Clos. 1672. 1673.
Le Petit-Cos. 1700.
Petit Donnezac. 1677.
Petit Enclos. 1702.
La Petite-Rivaux. 1655.
Petite-Roque. 1688.
Le Petit-Goujeon. 1673.
Petit Haut-Brion. 1659.
Petit-Hermitage. 1655.
Petit-Hourcade. 1660.
Les Petities. 1675.
Le Petit-Jabastas. 1679.
Petit-Jard. 1689.
Le Petit-Joanin. 1673.
Petit-Louis. 1703.
Petit-Luc. Cissac. 1655.
Le Petit-Maingaud. 1700.
Le Petit-Malande. 1681.
Petit-Mangot. 1673.
Petit-Mazerolles. 1687.
Le Petit-Moulin. 1696.
Chât.-Petit-Moulinet. 1673.
Petitot. Langon. 1663.
Petit-Palais. 1673.
Petit-Pey. 1704.
Petit-Plantier. 1660.
Petit-Poujeaux. 1655.
— cru du Mau.
— Château-Ruat.
Petit-Présurier. 1682.
Petit-Puch. 1678.
Petit-Puy. 1688. 1691.
Petit-Routurier. 1689.
Les Petits. Dieulivol. 1705.
Petit Saconnex. 1805.
Le Petit-St.-Martin. 1655.
Les Petits-Bertins. 1689.
Petits Mauberts. 1675.
Le Petit-Vauzelle. 1673.
Chât.-Petit-Verdus. 1700.
Petit-Village. 1673.
Petö-Henyer (Zala). 1777.
Petö-Michalyfaer. 1777.
Petrahoer (Zemplén). 1777.
Petralia-Sottana. 1733.
Pétrane. 1685.
Petri (Torna). 1777.
Petri-Keresztur. 1777.
Petrinjaer (Agram). 1790.
Petriser (Arad). 1777.
Petrovaradiner. 1790.
Petrovinaer. 1790.
Petrovoseloer. 1790.
Pétrovoszelloer. 1777.
Ch.-Pétrus. Pomerol. 1673.
Pe-tsche-li. 1554.
Pettauer. 1743.
Château-Peujard. 1685.
Les Peupliers. 1673.
Peuy. Berson. 1688.
Pevy. 1612.
Pey-Arnaud. 1660.
Pey-de-Bel-Air. 1655.
Peybigey. Latresne. 1700.
Peybois. 1655. [1688.]
Peybonhomme-les-Tours.
Pey-Bonnet. Yvrac. 1696.
Peybotte. Lignan. 1700.
Chât.-Peybouquey. 1660.
Peybran. 1696.
Pey-de-la-Brie. 1682.
Peybrun. Gabarnac. 1702.
Peycamin. 1660.
Ch.-Peychaud. 1691. 1696.
Peychez. La Rivière. 1682.
Pey-de-Clair. Jau. 1655.
Peydavant. 1660.
Château-Peydufaure. 1703.
Peyfaure. Génissac. 1678.
Le Pey-de-Gay. 1655.
Peyhaut. 1655. 1696.
Le Pey-de-Haut. 1655.
Dom. de Peyjouan. 1696.
Peylane. Talence. 1660.
Peymelon. Cars. 1688.
Peynaud. 1705. 1706.
Peynon. Semens. 1704.
Pey-de-Pié. 1682.
Pey de Ponts. 1655.
Château-Peyrabon. 1655.
Peyragué. Illats. 1663.
Château-Peyralles. 1685.
Peyraney. Cardan. 1702.
Peyrarey. 1696. [1702.]
Peyrat. 1655. 1663. 1696.
Chât.-Peyrat. 1700. 1702.
Peyrat-de-Bellac. 1641.
Château-Peyrau. 1673.
Peyraud. Cars. 1688.
Peyre. 1688.
Peyrecave. 1655.
Château-Peyredoulle. 1688.
Dom. Peyrefaure. 1689.
Peyreguey. 1677.
Peyrehaut. 1660.
La Peyreire. 1665. 1703.
Dom. de Peyreland. 1696.
Chât.-Peyrelebade. 1655.
Peyrelongue. 1673.
La Peyrère. 1673. [1655.]
Peyres-Pomiès-Agassac.
Domaine Peyreyre. 1673.
Peyreyres. 1655.
Les Peyrichons. 1675.
Peyriguère. 1714.
Château-Peyrines. 1706.
Peyrisseau. Bayon. 1691.
Peyrolie. Lussac. 1673.
Peyrolit-Giraudon. 1673.
Peyron. 1655. 1667. 1673.
Château-Peyronnet. 1655.
Chât.-de-Peyronnet ou-de-Montferrand. 1696.
Peyronnette. 1707.
Peyroulet. 1667. 1673.
Château-Peyrouney. 1700.
La Peyrouse. 1663.
Peyroussanne. 1663.
Château-Peyroutas. 1673.
Dom. de Peyroutas. 1673.
Cru Peyrout-Grand-Champ. 1673.
La Peyruguette. 1706.
Peyrussan. 1655.
Peyrusse-Grande. 1709.
Peyrusse-Massas. 1709.
Peyrusse Vielle. 1709.
Peysard. Quinsac. 1700.
Peytor. Ste.-Terre. 1673.
Peytoupin. Cadillac. 1702.
Pey-de-Veau. 1679.
Peyvideau. 1700.
Pez. St.-Estèphe. 1655.
Pezelin. 1702.
Pézenas. 1712.
Pezilla-de-la-Rivière. 1715.
Pezou. 1614.
Pfaffenberger. 1566. 1568. 1569. 1579. 1588. 1752.
Pfaffendorfer. 1588. 1596.
Pfaffenhäuser. 1568.
Pfaffenheimer. 1572.
Pfaffenschwabenheimer.
Pfaffstättener. 1739. [1576.]
— Höll.
— Taglsteiner.
— Zirnberger.
Pfattener. 1748.
Pfeddersheimer. 1576.
Pfedelbacher. 1599. 1601.
Pfeffersberger. 1749.
Pfitzingener. 1599.
Pfortaer. 1603. 1607.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1603 und 1607.)
Pforzheimer. 1566.
Pfösinger. 1739.
Pfülbener. 1568.
Pfullingener. 1599.
(Die verschiedenen Lagen siehe S. 1599.)
Pfyn. 1808. [1720.]
Côte de Phalère blanc.
Phaleron. 1720. [1720.]
Côte de Pharnès rouge.
Domaine Le Phénix. 1696.

Ch.-Phénix-Haut-Brion. }
Philippeville. 1540. [1660.]
Les Philippons. 1675.
Phlios. 1719.
Phocion. 1720.
Phonia. 1720.
Pia. 1715.
Piacenza. 1726.
Piacque. 1665.
Château-Piada. 1667.
Le Pian. 1704.
Chât.-du-Pian. 1655. 1696.
Piana di Catania. 1732.
Piana di Mascali. 1733.
Piani. 1725.
Le Pian-Médoc. 1655.
Château-du-Piat. 1691.
Piatra (Nemtu). 1798.
Piazza Armerina. 1733.
Ch.-Pibran. Pauillac. 1655.
Château-de-Pic. 1667. 1700.
Pica. 1551.
Picamoixons. 1817.
Picampeau. 1683.
Picapeau. 1691.
Le Picat. 1673. 1682.
Piccolit. 1746.
Piccolit dolce. 1725.
Pichberger. 1743.
Picheldorfer. 1743.
Château-Pichelèbre. 1682.
Picheron. 1677.
Pichla. 1743.
Pichon. 1673. 1679.
Ch.-Pichon. Bassens. 1696.
Chât.-de-Pichon-Longueville. Pauillac. 1655.
Chât.-de-Pichon-Longueville-Lalande. 1655.
Pichot. 1696. 1704.
Pickauer. 1757.
Pickerner. 1743.
Pico. 1542.
Pico do Fogo. 1543.
Pico de Teyde. 1542.
Ch.-Picon. Einesse. 1675.
Picona. Lapouyade. 1683.
Piconat. Soussac. 1706.
Picot. Bégadan. 1655.
Picoulet. 1685.
Château-Picourneau. 1655.
Le Picquet. Cars. 1688.
Chât.-Pied-de-Chat. 1673.
Piedimonte d'Alifa. 1731.
Piedimonte-mezza montagna. 1733.
Pied-de-Petit. 1707.
Pied-Plat. 1705.
Piédreux. Ambès. 1696.
Château-Piémont. 1691.
Château-du-Pierrail. 1675.
Pierreclos. 1631.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1631.)
Pierrefeu. 1712.
Pierrefite. 1673.
Pierrefort. 1642.
Pierrefort de Boscas. 1663.
Ch.-Pierre-de-Gailh. 1683.
Pierrepont. 1610.
Pierrette. Castres. 1663.
Coteau-Pierreux. 1713.
Chât.-La-Pierrière. 1673.
La Pierrotte. 1692.
Pierry. 1612.
Piesporter. 1579/80.
(Die verſchiedenen Lagen ſ. }
Pietra. 1716. [SS. 1579/80.]
Pietraperzia. 1733.
Pietrasanta. 1727.
Pignans. 1712.
Pignon. 1673. 1677.
La Pigotte. 1655.
Pilinyer (Nógrád). 1777.
Piliser. 1777.
Pilis-Csabaer (Pest). 1777.
Pilis-Maroter (Gran). 1777.
Pilis-Szantoer (Pest). 1777.
Pilis-Szent-Laszloer. 1777.
Pillebourse. 1682.
Pillet. Donzac. 1702.
Pillichsdorfer. 1739.
Pillnitzer. 1605.
Pilon. 1688.
Pilot. Lansac. 1691.
Pimpine. 1673.
Pimpinelle. 1677.
Château-Pimpinelle. 1673.
Château-Pimpois. 1678.
Le Pin. 1663. 1689. 1696.}
Ch.-du-Pin. 1677. [1704.]
Dom. Le Pin. 1702. 1704.
Pinan. Lesparre. 1655.
Pinang-Delord. 1696.
Pinard. 1677.
Pinau. Podensac. 1663.
Pin-Bertrand. 1703.
Pincat-Bichony. 1682.
Pincehely. 1777.
Pinchot. St.-Selve. 1663.
Pinczer (Zala). 1777.
Pine. Doulezon. 1677.
Pineau. 1682.
Pinerolo (Torino). 1723.
Le Pinet. 1688. [1688.}
Chât.-Pinet-Laroquette. }
Pineuilh. 1673. 1676.
Château-Piney. 1682.
Pinguente. 1746.
Château-de-Pinguet. 1663.
Pinhel (Guarda). 1795.
Pinjarra. 1560.
Pinkafelder. 1777.
Pinkowitzer. 1605.
Pinot. 1663. 1696.
Pinot. 1725. 1726.
Pinotte, côte Valens. 1677.
Pinpin. Asques. 1682.
Pin-Pin. Lormont. 1696.
Les Pins. Anglade. 1688.
Pinson. 1678. 1706.
Les Pins-Verts. 1660.
Le Pintey. 1682.
Château-Pintey. 1673.
Cru Piorrat. Cours. 1705.
Chât.-Piot. Barsac. 1667.
Piotte-Cabanac. 1663.
Pipaud. 1673.
Côtes-de-Pipeaud. 1682.
Piper. 1787.
Piqueau. Grayan. 1655.
Ch.-Pique-Caillou. 1660. }
Piquey. 1655. 1665. [1704.]
Pira. 1817.
Pirano. 1746.
Pirchinger. 1743.
La Pire. Cérons. 1663.
Le Pire. Génissac. 1678.
Pirèque. Léognan. 1660.
Piron. 1663. 1673. 1688.
Piroser. 1777.
Pirot. 1812.
Malvasia di Pirri. 1734.
Pisaer. 1727.
Pischätzer (Rann). 1743.
Pisciotta. 1731.
Pisco. 1551.
Pisino. 1746.
Pisker. 1777.
Piskowitzer. 1605.
Pisselièvre. 1691.
Pisse-Somme. 1705.
Pissot. 1706.
Pistoia (Firenze). 1727.
Piszker (Gran). 1777.
La Pitance. 1689.
Pitcha. Loupiac. 1702.
Le Pitchou. 1663.
Pitești (Argisa). 1798.
Pithiviers. 1614.
Pitigliano. 1727.
Pitomačaer. 1790.
Château-Pitray. 1673.
Château-Pitrerie. 1676.
Pittre-Booth. 1545.
Pivnicaer. 1777.
Pivolaer. 1743.
Pizay. 1638.
Pizzano. 1723.
Pizzo. 1731.
Pizzotello. 1726.
Pla de Cabra. 1817.
Les Places. 1663. 1678. 1696.
Plagnac. Bégadan. 1655.
La Plagne. 1673.
Le Plagne. Izon. 1679.
Château-Plainpoint. 1682.
Plaisance. 1655. 1663. 1673. 1709. [1689.}
Ch.-Plaisance. 1655. 1676.]

Cru de Plaisance. 1673. }
Plan. 1643. [1691.]
La Plana. 1817.
La Planche. 1688.
Planiger. 1576.
Planinaer. 1745.
Plankensteinberger. 1743.
Planque. 1655. 1707.
La Planquettes. 1655.
Les Planquette. 1685.
Plantat. 1663.
La Plante. 1677.
Château-La-Plante. 1673.
Les Plantes. 1663. 1667.
Plantey. 1663. 1667.
Dom. de Plantey. 1655.
Plantier de Brassaud. 1655.
Le Plantier Neuf. 1691.
Plantières. 1573.
La Plantonne. 1691.
Le Plapa. Loupiac. 1702.
Plassac. 1688.
Château-Plassans. 1700.
Platon. 1677.
Platscher. 1743.
Plattener. 1580.
Plauer. 1602. 1607.
Plavnaer. 1777.
Pléguemate. 1667.
Pleidelsheimer. 1599. 1601.
Pleineselve. 1688.
Plenitzaer (Doljiu). 1798.
Plescher. 1743.
Pleschinetzer. 1743.
Plešivicaer (Zagreb). 1790.
Pleßdorfer. 1743.
Plessis. Camblanes. 1700.
Pleternicaer. 1790.
Pletowarje. 1743.
Plevnaer (Plewna). 1563.
Château-Pleytegeat. 1667.
Ch.-Plince. Pomerol. 1673.
Plippitzberger. 1743.
Plisseau. Bayon. 1691.
Ploaghe (Sassari). 1734.
Ploderberger. 1743.
Ploemeur. 1613.
Plossiman. Cadarsac. 1679.
Plottes. 1631.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1631.)
Ployart. 1610.
Plüdershäuser. 1599. 1601.
Plumet. Marcamps. 1691.
Pobla de Mafumet. 1817.
Pobla de Montornés. 1817.
Poboleda. 1817.
Pobri (Volosca). 1746.
Pocé. 1614.
Pocsaer (Baranya). 1777.
Pocsmegyer (Pest). 1777.
Pócs-Petrier. 1777.
Podargoni (Reggio). 1731.
Podari (Doljiu). 1798.
Podensac. 1663.
Podersdorfer. 1777.
Podgoraćer. 1790.
Podgoraer (Görz). 1745.
Podgoricaer. 1736.
Podgorzener (Pettau). 1743.
Podigrazer. 1743.
Pódpuker. 1777.
Podragaer. 1745.
Podvinjer (Požega). 1790.
Poey. 1714.
Pogányer (Baranya). 1777.
Pogányvárer (Zala). 1777.
Poggi. 1725.
Poggibonsi (Siena). 1727.
Poglia di Rozzo. 1746.
Poilly. 1612.
Poilly-sur-Serain. 1627.
Poinchy. 1627.
— Troëne.
Point. 1740.
Château-La-Pointe. 1673.
Point de Galle. 1557.
Chât.-du-Point-du-Jour. }
Pointvillers. 1636. [1705.]
Poisdorfer ſiehe Poysdorfer.
Château-Poitevin. 1663.
Pókafalvaer. 1787.
Pokleker (Rann). 1743.
Pokupskoer (Zagreb). 1790.
Pola. 1746. 1777.
Polauer. 1755.
Polcevera (Genova). 1725.
Polcher. 1588. 1596.
Poleschowitzer. 1756.
Polesella (Rovigo). 1725.
Poleymieux. 1644.
Polgardier (Fejér). 1777.
Polgarer (Szabolcs). 1777.
Polignano. 1729.
Poligny. 1638.
Polioguna. 1720.
Polistena (Reggio). 1731.
Polizzi Generosa. 1733.
Pöllauer. 1743.
Pollenzaer. 1818.
Pollica (Salerno). 1731.
Pöllitschberger. 1743.
Pöllitschdorfer. 1743.
Pölösker (Zala). 1777.
Pölser (Leibnitz). 1743.
Pöltenberger. 1756.
Poltersdorfer. 1580.
Pöltschacher. 1743.
Ch.-Pomarède. 1663. 1702.
Pomaruolo. 1750.
Pomázer. 1777.
Pomerol. 1673.
Enclos Pomerol. 1670. 1673.
Pomérols (Picardan). 1712.
Château-Pomeys. 1655.
Pomi. 1777.
Ch.-Pomiès-Agassac. 1655.
Pomino. 1727.
Pommard. 1623.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1623.
Pommerède. 1677.
Pommerner. 1580.
Château-Pommier. 1682.
Pommiers. 1636.
— Bel-Air.
— Buisante.
— Chalier.
Chât.-de-Pommiers. 1706.
La Pompe. Moulon. 1678.
Pompey. 1612.
Pompignac. 1700.
Pomport. 1707.
Chât.-Pomys. 1655.
Poncet. Omet. 1702.
Poncini. 1727.
Ponclas. St.-Paul. 1688.
Pondaurat. 1665.
Le Pont. 1655. 1691.
Chât.-du-Pont. 1673. 1682.
Pontac. 1660. 1702.
Pontac-Lynch. 1655.
Chât.-Pontac-Monplaisir. }
Pontacq. 1714. 1660.]
Ponta Delgada. 1542.
Pont-d'Ain. 1638.
Dom. de Pontarret. 1706.
Pontassieve. 1727.
Pontat. Libourne. 1673.
Pontaulic. 1660. 1663.
Pont-Castel. 1663.
Pont-Château. 1613. 1642.
Pontcircq. 1709.
Ponte. 1746.
Pontecagnano. 1731.
Pontecorvo. 1731.
Domaine Ponteil. 1660.
Pontelier. Moulon. 1678.
Ponte do Lima. 1795.
Ponte a Moriano. 1727.
Pontener. 1581.
Ponte dell' Olio. 1726.
Pont-Ercole. 1727.
Pontet. Listrac. 1655.
Ch.-Pontet. Eyrans. 1688.
Chât.-Pontet-Canet. 1655.
Pontet-Chappaz. 1655.
Pontet-Pachan. 1655.
Pontevedra. 1815.
Pont de Goulle. 1696.
Pontic. Mérignac. 1660.
Pontigny. 1627.
— Vieille-Plante.
Pontivy. 1613.
Pont-du-Jura. 1673.
Pont-de-Langon. 1660.
Chât.-du-Pont-de-Langon. Cadaujac. 1663.
Pont-Larchevêque. 1696.
Pont-de-la-Maye. 1663.
Pont-Murée. 1673.

Pontoise-Gabarus-Brochon. 1655.
Le Pont de la Pimpine. 1700.
Pontric. Cadaujac. 1663.
Pont-de-Rouleau. 1688.
Pont-en-Royans. 1643.
Les Ponts. 1655.
Pont du Saud. 1665.
Les Ponts-de-Cé. 1613.
Château-Pontus. 1682.
Pont-de-Veyle. 1638.
Popoli (Aquila). 1728.
Popovačaer. 1790.
Poppendorfer. 1743.
Poppenweiler. 1599. 1601.
Poppi (Arezzo). 1727.
Poppitzer. 1756.
Porchères. 1684.
Le Porge. Comps. 1691.
Pornóer. 1777.
Porrera (Priorato). 1817.
Porroger (Somogy). 1777.
Port. 1548. 1560.
Chât.-le-Port. 1655. 1678.
Le Portail. 1663. 1700.
Portalegre. 1795.
Portalot. Berthès. 1665.
Portandon. 1696.
Port-Aubin. 1655.
Port-Augé. 1685.
Le Port de Branne. 1673.
Portel. 1712.
Porte-Rouge. 1673.
Port-d'Espau. 1691.
Portet. 1714.
Portets. 1663.
Château-de-Portets. 1663.
— port du roi.
Port-Fumet. 1673.
Portier. 1691.
Portigliola. 1731.
Portimão (Faro). 1795.
Port-Lopès. 1696.
Port-Louis. 1613.
Port-Ludon. 1655.
Port-de-Macau. 1655.
Le Port-Marian. 1679.
Port-Morant. 1152.
Port-Mort. 1610.
Port-Neuf. 1685. 1700.
Port-du-Nouguey. 1679.
Porto. 1685.
Porto Ferrajo. 1727.
Porto Longone. 1727.
Porto Maurizio. 1725.
Porto Praïa. 1543.
Portoré. 1791.
Porto Santo. 1544.
Porto Santo Stefano. 1727.
Porto-Torres. 1734.
Porto-Vecchio. 1716.
Le Portrail. 1678.
Portrait de Fer. 1682.
Port du Roy. 1700. [1709.]
Chât.-Port-Tournepique.]
Port-de-Tressac. 1683.
Port-Vendres. 1715.
Posilippo (Napoli). 1731.
Pösinger. 1777.
Posrucker. 1743.
Possenhainer. 1603. 1607.
Les Possessions. 1688.
Possitzer. 1756.
Pößnitzer (Leibnitz). 1743.
La Poste. Aubie. 1685.
Postire (Brazza). 1760.
Postranje. 1758.
Le Poteau. 1691. 1696.
Potendorfer. 1745.
Potensac. 1655.
— Dom. du Grand-Bois
— cru Lasalle.
— cru Plotignan.
Château-Potensac. 1655.
Potenza. 1732.
Pótharaszter (Pest). 1777.
Potiron. Capian. 1702.
Potschgan. 1743.
Pötschinger. 1777.
Pottensteiner. 1740.
Pötzleinsdorfer. 1740.
Pouchaud. 1704.
Château-Pouchaud. 1678.
Poudenas. 1708.
La Pougue. 1691.
Pouillé. 1614.
Pouilley-les-Vignes. 1637.
Pouilly. 1612.
Pouilly-sur-Loire. 1640.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1640.)
Pouilly-le-Monial. 1636.
— les Barges.
— Belle-Barbe.
— le Vignard.
Pouit. Sauternes. 1667.
Château-Poujade. 1700.
Poujeau. 1655. 1660.
Poujeau-Coutrille. 1655.
Château-Poujeaux. 1655.
Château-Poujet. 1655.
Les Poujoques. 1660.
Poulet. Le Pian. 1704.
Pouliac. 1706.
Château-Poulie. 1706.
Pouliot. Baurech. 1700.
Poulot. 1663.
Poumey. 1696.
Château-Poumey. 1660.
Poumeyrette. 1655.
Poupette. 1696.
Poupille. 1673.
Pourcy. 1612.
Pourjac. 1677.
Pourlans. 1631.
Pourquet. Haux. 1700.
Pourret. 1673.
Poussan. 1712.
Poussignac. 1665.
Poussignol-Blismes. 1640.
Le Pout. 1700.
Pouteau. Fargues. 1667.
Pouxeux. 1612.
La Pouyade. 1683.
Pouyalet. 1655.
— cru Lesparre-Duroc.
Le Pouyau. 1655. 1682.
Pouyau de Boisset. 1688.
Les Pouyaux. 1655.
Cru Pouyeau. 1655.
Pouylebon. 1709.
Poviglio. 1726.
Povoa de Lanhoso. 1795.
Poyanne. 1691. 1707.
Poysdorfer. 1740.
Požegaer. 1790.
Poznanovečkier. 1790.
Pozsarewatzer. 1812.
Pozsonyer. 1777.
Pozzo Maggiore. 1734.
Pozzuoli. 1731.
Château-Pradelles. 1685.
Prades. 1715.
Pradoha. 1745.
Prágaer (Zala). 1777.
La Prairie. Bourg. 1691.
Château-la-Prairie. 1696.
Prälatenwein. 1740.
Pramne. 1719.
Prangins. 1809.
Prat. 1707.
Prat de Compte. 1817.
Pratocarasso. 1807.
Pratola Serra. 1731.
Prauthoy. 1612.
Prayssac. 1709.
Préberingue. 1691.
Château-Préfontaine. 1700.
Pregassona. 1807.
Prégnèbe. 1682.
Preguizo. 1543.
Preignac. 1667.
Prekrižjer. 1790.
Le Pré-Long. 1696.
Premeaux. 1623/24.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1623/24.)
Prends-y-Garde. 1702.
Prend-t-y-garde. 1665.
Prénéron. 1709.
Pré-Neuf. Arcins. 1655.
Chât.-Prentigarde. 1678.
Pré-en-Pail. 1613.
Prépostfalvaer. 1787.
Pré-de-Saulx. 1655.
Presberger. 1588. 1594.
Prés-du-Bois. 1688.
Le Presbytère. 1673.
Presicce. 1730.
Presinges. 1805.

Ch.-Pressac. Baurech. 1700.
Ch.-de-Pressac. 1673. 1678.
Pressano. 1751.
Preßberger. 1743.
Preßburger. 1777.
Pressikaer. 1743.
Pretai. 1787.
Préty. 1631.
— les Crots.
— les Guérets.
— le Paluet.
Ch.-Preuillac-la-Cardonne. Blaignan. 1655.
Previser. 1746.
Prévôt. Moulon. 1678.
Prhovoer. 1790.
Ch.-Priban. Macau. 1655.
Ch.-Priban-Terrefort. 1655.
— cru La Chanterie.
Pribić dolnji. 1790.
Prichsenstadter. 1568.
Priego (Cuenca). 1816.
Priego de Cordoba. 1814.
Le Prieuré. 1655. 1702.
Chât.-Prieuré. 1685. 1688.
Priglevicza-Szent-Iván. } Prignac. 1655. [1778.}
Prignac-et-Cazelles. 1691.
Prignano. 1732.
Prigonrieux. 1707.
Primat. Aversan. 1655.
Primativo. 1729.
— di Gioia.
Château-Primet. 1700.
Prince Albert. 1541. 1547.
Ch.-du-Prince-Noir. 1660.
Pringuey. 1700.
Prinkipo. 1555. 1820.
Prinzendorfer. 1740.
La Priolette. 1704.
Priorato. 1817.
Prisliner (Varasd). 1790.
Prissé. 1631/32.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1631/32.)
Prissey. 1624.
(Die versch. Lagen s. S. 1624.)
Pristovaer. 1743.
Pritlacher. 1754.
Cru Privèra. 1655.
Privina glava. 1790.
Privlakaer. 1790.
Prizren. 1819.
Prizzi (Palermo). 1733.
Probitzer. 1756.
Procida (Napoli). 1732.
Prokuplje. 1812.
Promontorer. 1778.
Les Prompts. 1667.
Propstdorfer. 1787.
Proschwitzer. 1605.
— Katzensprung.
Prosecco. 1725. 1746. 1758.
Chât.-Prost. Barsac. 1667.
Ch.-Prost-Jeanlève. 1667.
Le Protestant. 1696.
Proti. 1820.
Protteser. 1740.
Prouilly. 1612.
La Provence. 1704.
Ferral bianco do Provezende. 1795.
La Providence. 1655.
Chât.-de-Providence. 1700. 1705. [Badarnac. 1660.}
Dom. de la Providence-de-} Providence-Lartaude. 1691.
Provins. 1610.
Prudener. 1787.
Prümer. 1580.
Prundu. 1798.
La Prune. Eyrans. 1688.
Pruneyron. 1679.
Pruzilly. 1632.
(Die versch. Lagen s. S. 1632.)
Le Puch. 1667. 1706.
Le Puch-Cabanac. 1661.
Puciner. 1722.
Puderran. Gironde. 1705.
Pudmericer. 1778.
Château-de-Pudris. 1705.
Puente-Genil. 1814.
Puente la Reina. 1817.
Puerto de Santa Maria. } Pugnac. 1692. [1814.}
Puigdelfi. 1817.
Puigpelat. 1817.
Chât.-de-Puisseguin. 1673.
Le Puits. Baurech. 1700.
Pujaut. 1711.
Pujols. 1663. 1677.
Pulaer (Zala). 1778.
Puligny. 1624.
(Die versch. Lagen s. S. 1624.)
Pulkauer. 1740.
Pully. 1809.
— Péraudette.
Pulsano. 1730.
Pumlitzer. 1756.
Pündericher. 1580.
Pupillin. 1638.
Purbacher. 1778.
Purkarer. 1800.
Puskaer. 1790.
Püspök-Bogáder. 1778.
Püspök-Hatvaner. 1778.
Püspöki-Gyöngyöser. 1778.
Püspöki-Szurdoker. 1778.
Püspök-Ladányer. 1778.
Püspök-Laker. 1778.
Püspök-Mároker. 1778.
Puszta-Magyaróder. 1778.
Puszta-Szemeser. 1778.
Puszta-Szt.-Tornyaer. 1778.
Puszta-Ujlaker. 1778.
Pusztavámer. 1778.
Puszta-Zámorer. 1778.
Puteau. St.-Martial. 1704.
Puteaux. 1610.
Putifigari (Sassari). 1734.
Putiglano. 1729.
Pútka-Helmezer. 1778.
Putnoker (Gömör). 1778.
Putzfelder. 1577.
Putzinger. 1740.
Le Puy. 1655. 1673. 1682. 1688. 1705.
Domaine Le Puy. 1673.
Puy-d'Arnac. 1641.
Chât.-Puy-Arnaud. 1673.
Château-Puyastruc. 1655.
Puybarban. 1665.
Puybardin. 1700.
Chât.-Puy-Blanquet. 1673.
Puy-de-Cornac. 1663.
Puyfaure. Aubie. 1685.
Chât.-Puyfromage. 1673.
Ch.-Puygenestou-Naudes. St.-Émilion. 1673.
Chât.-Puygueraud. 1673.
Château-Puylazat. 1673.
Puy-de-Lignac. 1688.
Puy-de-Menjon. 1655.
Puyméras. 1713.
Château-Puymiran. 1696.
Chât.-Puymorin. 1685.
Chât.-Puymouton. 1673.
Château-du-Puy-de-Saint-Martin. Cissac. 1655.
Château-Puynard. 1688.
Puynormand. 1673. [1696.}
Chât.-Puynormand. 1673.}
Puyplat. Bassens. 1696.
Pyrawarther. 1740.
Pyrgos. 1720.
Pys. Arsac. 1655.
Le Quai-Lescours. 1673.
Qualité. 1682.
Malvasia di Quarto Sant' Elena. 1734. [1673.}
Quatre-Chemins. 1655. }
Quatre Jambes. 1676.
Quatre-Journaux. 1704.
Quatre-Métairies. 1665.
Quatres-Pierres. 1667.
Queckbronner. 1599.
Queensland. 1559.
Château-Quentin. 1673.
Dom. de Quentin. 1663.
Quérion. 1689.
Questembert. 1613.
Questenberger. 1605.
Queyrac. 1655. 1682.
Queyrats. 1667.
Queyrau. Le Pian. 1655.
Palus de Queyries. 1696.
Queyron. 1655.
Château-Queyrosse. 1673.
Le Queysan. 1655.

Queyssac. 1641.
Queyssan. 1673.
Queyssard. 1700.
Queytignan. 1655.
Quillan. 1712.
Quillota. 1550.
Quimper. 1655.
Château-Quinault. 1673.
Quincey. 1638.
Quincié. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Quinsac. 1700.
Château-Quinsac. 1696.
Quintanar de la Orden. 1816.
Quintigny. 1638.
Quito. 1550.
Château-Quitteronde. 1667.
Raaber. 1778.
Raab-Fisdischer. 1778.
Château-Raba. 1660.
Rába-Füzeser. 1778.
Rabanau. 1696.
Château-Rabanier. 1683.
Rabastens. 1711.
Rába-Szent-Miklóser. 1778.
Rabat. 1714.
Château-Rabaut. 1667.
Rablay. 1613.
Raboso di Piave. 1725.
Rabouché. Pineuilh. 1676.
Le Rabut. 1678.
Račacher. 1745.
Racale. 1730.
Racalmuto. 1733.
Rachtiger. 1580.
Raclé. 1684.
Rácz-Almáser. 1778.
Rácz-Görcsönyer. 1778.
Rácz-Kereszturer. 1778.
Ráczkever. 1778.
Rácz-Kozárer. 1778.
Ráczmecsker. 1778.
Rácz-Militicser. 1778.
Rácz-Töttöser. 1778.
Raddusaer (Catania). 1733.
Radebeuler. 1605.
Radeiner. 1743.
Ráder (Nógråd). 1778.
Radewitzer. 1605.
Radimnaer. 1778.
Radinci. 1790.
Radiseller. 1743.
Radistyáner. 1778.
Radkersburger. 1743.
Radnaer (Arad). 1778.
Radnóter. 1787.
Radobicer. 1754.
Radolfzeller. 1566.
Radoskaer. 1778.
Radowitzer. 1745.
Radujewatzer. 1812.
Château-La-Raffette. 1696.
Raffis. Baurech. 1700.
La Rafinette. 1678.
Rafzer Berg. 1811.
— Schlauchen.
— Götzen.
Ragalyer (Gömör). 1778.
Raganeau. 1692.
Raggendorfer. 1740.
Ragouil de Villepreux. 1655.
Ragusa. 1733.
Ragusa Inferiore. 1733.
Ragusavecchia. 1759.
Rahoul. Portets. 1663.
Rahovoer (Rahowo). 1563.
Raidinger. 1778.
Dom. les Raigneaux. 1700.
Raison. Yvrac. 1696.
Rajatzer. 1812.
Rakamazer. 1778.
Rakasdiaer. 1778.
Rákoser. 1778.
Rakos-Csabaer (Pest). 1778.
Rakos-Kereszturer. 1778.
Rakovecer. 1790.
Rakovicaer. 1790.
Ráksier (Somogy). 1778.
Rama. 1791.
Ramat. 1692.
Rambat. Latresne. 1700.
Rambaud. Labrède. 1663.
Château-Rambaud. 1678.
La Rambla. 1814.
Rambouillet-Lagravière. 1660.
Rambucourt. 1612.
La Rame. 1702. 1704.
Ramondière. 1688.
Château-Ramondon. 1702.
Ramounichot. 1702.
Ramouzens. 1709.
Ramsthaler. 1568.
Rancate. 1807.
Rançon. 1641.
Randaye. Blasimon. 1706.
Randazzo (Catania). 1733.
Randegger. 1566.
Randersackerer. 1568.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1568.)
Randon. 1540.
Rangener. 1572.
Ranner. 1743.
Rannersdorfer. 1740.
Ransac. 1682.
Ranton. 1639.
Ranzenberger. 1743.
Ranziano (Görz). 1745.
Chât.-Raoul. 1696. 1700.
Rapersweiler. 1808.
Rapet. Bourg. 1692.
Raposker. 1778.
Rappacher. 1599. 1601.
— Lindelberg.
Rappoltsweiler. 1572.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1572.)
Château-de-Raquine. 1682.
Rasclet. Vignonet. 1673.
Rasdorskajaer. 1801.
Rasinjaer. 1790.
Rasteau. 1713.
Ch.-Rateau. Bayas. 1683.
Rátkaer (Zemplén). 1778.
Ratkoer (Gömör). 1778.
Rátóter (Pest). 1778.
Ratschacher. 1745.
Ratscher (Leibnitz). 1743.
Rätscher. 1787.
Ratzenberger. 1743.
Ratzersdorfer. 1778.
Raucoule. 1643.
Raudnitzer. 1754.
Rauenthaler. 1588/89. 1594.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1588/89 und 1594.)
Rauler. 1581.
Rauloz. Lormont. 1696.
Raumbaud Saillans. 1682.
Raurell. 1817.
Rausenbrucker Waldberg. 1756.
Raussade. Lormont. 1696.
Raux. Ambès. 1697.
Ch.-du-Raux. Cussac. 1655.
Rauzan. 1677.
Ch.-Rauzan-Gassies. 1655.
Chât.-Rauzan-Ségla. 1655.
Chât.-Rauzé. Cénac. 1700.
Ravanusa. 1733.
Ravaszder (Györ). 1778.
Ravecchia. 1807.
Ravelsbacher. 1740.
Ravener. 1790.
Ravenne. 1677.
Ravensburger. 1599.
Ravina. 1751.
Château-Ravion. 1689.
Ray-sur-Saône. 1638.
— clos du Château.
Raymond. 1639.
Château-Raymond. 1678.
Ch.-Raymond-Lafon. 1667.
Les Raymonds. 1705.
Rayne. Cazaugitat. 1706.
La Rayre. Pineuilh. 1676.
Le Raz. Beguey. 1702.
Razdrtoer (Varasd). 1790.
La Raze. 1655. 1663.
Château-de-la-Raze. 1655.
Razgrader. 1563.
Château-Réal. 1655.
Réans. 1709.
Clos des Réas ſiehe Vosne-Romanée.
Réaup. 1708.
Cru Rebelle. 1697.
Cru Rébéquet. 1660.
Château-Rebeymont. 1692.
Rebeyron. Vertheuil. 1655.
Rebrechien. 1614.
Rebsteiner. 1806.
Recanati. 1726.

Récaret-Haut-Talence. [1660.
Recher. 1577.
Rechnitzer. 1778.
Recinto di Felino. 1726.
Reckenhagener. 1566.
Château-Recougne. 1682.
Récser. 1778. 1787.
Redain. 1685.
Reder (Veszprém). 1778.
Rédicser (Zala). 1778.
Redon. 1613.
Redondela. 1814.
La Redoute. 1785.
Refosco. 1725.
Refosco d'Isola. 1746.
Regalbute (Catania). 1733.
Reganave. 1703.
Regeler. 1778.
Regensberger. 1811.
— Lägernberg.
Regensdorfer. 1811.
Regenye (Baranya) 1778.
Reggio. 1731.
Reggio nell'Emilia. 1726.
Regnié. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Château-Régnier. 1678.
Rego (Braga). 1795.
Regölyer. 1778.
Regret. 1685.
Reguengos. 1795.
Regusse. 1712. [ner.
Rehbacher vergl. Nierstei-
Schloß Reichartshausen. 1589. 1594.
Reichelsheimer. 1576.
— Reichenberger.
Reichenauer. 1566.
Reichenberger. 1605.
Reichenburger. 1743.
Reichendorfer. 1743.
Reichenweier. 1572.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1572.)
Reichersdorfer. 1740.
Reichesdorfer. 1787.
Reicholzheimer. 1566.
Reifenberger. 1745.
Reignac. 1614. 1688.
Château-Reignac. 1697.
Reiler. 1580.
Reims. 1612.
Reinacher. 1804.
La Reine. Soussans. 1655.
Reinsbronner. 1599.
Reiteregger. 1743.
Rekaer. 1790.
Rékáser (Temes). 1778.
Remagener. 1589. 1596.
Rémer. 1778.
Remetemezö. 1778.
Remicher. 1580.
Remigny. 1632.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1632.)
Chât.-des-Remparts. 1673.
Remsthaler. 1599.
— Keuper.
— Muschelkank.
Renaison. 1642.
Renard. 1682. 1706.
Ch.-Renard. Arles. 1713.
Cru Renard (Issan). 1656.
La Renardière. 1692.
Domaine Renateau. 1677.
Les Renauds. 1688.
Renda (ſizilianiſcher Rotwein).
Rendeser (Zala). 1778.
René-Sables. 1673.
Reneuve. 1679.
Rengershäuser. 1599.
Ch.-Renon. Tabanac. 1700.
Renouil. 1682.
La Réole. 1705.
Repedea (Jassy). 1798.
Repinecer. 1790.
Repinplet. 1692.
Reppinaer. 1605.
Reppitscher. 1743.
Reppnitzer. 1605.
La République. 1677.
Repuzynetzer. 1757.
Requena. 1818.
Requignon. Civrac. 1689.
Resnaer (Jannina). 1819.
Respide. Toulenne. 1663.
Ch.-de-Respide. 1663. 1667.
Restey. 1677.
Restigné. 1614.
Resuttano. 1733.
Reszege-Szaniszlo. 1778.
Retczani. 1790.
Rethader. 1778.
Retimo. 1821.
Chât.-de-Rétiveau. 1683.
Le Retou. 1678.
Château-Retou. 1656.
La Retraite. Bourg. 1692.
Rétságer. 1778.
Retschacher. 1743.
Rettenberger. 1743.
Retzbacher. 1568. 1740.
Retzer. 1740.
Retzstadter. 1568.
Reugny. 1614.
Reuil. 1612.
La Reuille. 1682. 1702.
Reuilly. 1639.
Reus. 1817.
Reuseny. 1757.
Reussdorfer. 1787.
Reuther. 1567.
Reutlinger. 1599/1600. 1601.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1599/1600 und 1601.)
Reventin-Vaugris. 1643.
Château-Reverdi. 1656.
Revo. 1750.
Le Rey. Capian. 1702.
Rey-Guyonnet. 1673.
Les Reynats. Cissac. 1656.
Reynaud. 1678. 1682.
Domaine Reynaud. 1692.
Reynon. Beguey. 1702.
Le Reys. Labrède. 1663.
Château-Reysson. 1656.
Rèze (Walliſer Wein).
Rezender (Vizeu). 1795.
Rezi (Zala). 1778.
Rezinato. 1720.
Rheinbleichart. 1589.
Rheinböllener. 1589. 1596.
Rheinbrohler Lay. 1589. 1596. [1596.
Rheindiebacher. 1589.
Rheinthaler. 1806.
Rheinweiler. 1566.
Rhenser. 1589. 1596.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1589 und 1596.)
Rhodes. Bassens. 1697.
Rhodos. 1719. 1821.
Rhodter. 1571.
La Riade. 1688.
Riaille. 1613. 1679.
Ribadavia (Orense). 1815.
Ribas (Gerona). 1817.
Château-de-Ribebon. 1677.
Ribeira. 1543.
Ribeira de Pena. 1795.
Ribérac. 1707.
Ribeyrote. 1697.
Ribniker (Zagreb). 1790.
Ribolla. 1746.
Ribollita di Marsala. 1733.
Riboutet. Floirac. 1697.
Ricadet. Cartelègue. 1688.
Ricaldone. 1723.
Ricard. 1688. 1692.
Ricaud. Plassac. 1688.
Château-de-Ricaud. 1702.
Cru de Ricaud. 1702.
Ricaut-Haut-Loupiac. [1702.
La Ricca. 1728.
Les Riceys. 1612.
Les Richards. 1692.
Richebourg ſiehe Vosne-Romanée.
Château-Richefort. 1702.
Richelieu. 1614.
Ch.-Richelieu. 1676. 1682.
Richet. 1656. 1702.
Richotey. 1682.
Rickelsberger. 1580.
Ricotte. Labrède. 1663.
Ricous. Cissac. 1656.
Ridelle. Bourg. 1692.
Ridet. 1673. 1682.
La Rie. 1688.
Riebeek Kasteel. 1541.
Ried. 1809.

Riedenthaler. 1740.
Riedweier. 1573.
Riegeler. 1566.
Riehener. 1804.
Riekaer. 1790. 1791.
Rielasingener. 1566.
Riesaer. 1605.
Riesbacher. 1811.
— ſiehe Risbacher.
Riesi (Caltanisetta). 1733.
Riesling. 1548. 1559. 1560. 1725. 1726.
Riespacher. 1573.
Rieti (Perugia). 1726.
Rieuflaget. 1706.
Rieumartin. 1706.
Château-Rieussec. 1667.
Riez. 1712. 1809.
Riffat. Libourne. 1673.
Riffian. 1749.
Dom. de Rigailloux. 1660.
Rigal. Le Pian. 1704.
Rigaud. 1673. 1685.
Château-Rigaud. 1677.
Dôme de Rigaud. 1670.
La Rigaudière. 1700.
Rigny-le-Ferron. 1612.
Riguepeu. 1709.
Rigyacer (Zala). 1778.
Rigyicaer. 1778.
Rilly. 1612.
Rimansac. Cars. 1688.
Rimbacher. 1569.
Riminese. 1727.
Rimini (Forli). 1726.
Rîmnic-Sărat. 1798.
Rimóczer. 1778.
Rimons. 1705.
Rimparer Steige. 1568.
Rindscheider. 1743.
Ringelbacher. 1566.
Ringer (Hartberg). 1743.
Rio. St.-Christoly. 1689.
Riocaud. 1676.
Rio dell' Elba. 1727.
Rioja. 1816.
Riol. 1580.
Rio-Maior. 1795.
Riomfalvaer. 1787.
Rio Negro. 1551.
Rionero. 1732.
Rionnet. 1656.
Rions. 1702.
Ripa. 1727.
Le Ripassou. Cars. 1688.
Château-Ripeau. 1673.
Riposto. 1733.
Rippingener. 1736.
La Riquette. 1667.
Ris. 1642.
Risano. 1758.
Risbacher. 1580.
— Backhaus.
Rissegger. 1600.
Rittener. 1748.
Rittersberger. 1743.
Riudecañas. 1817.
Riudecols. 1817.
Riudoms. 1817.
Riva. 1725. 1750.
Château-Rivalan. 1700.
Cru de la Rivallerie. 1688.
Rivanazzano. 1724.
Rivanseau. 1700.
Rivarolo (Torino). 1723.
Château-la-Rivaux. 1656.
Rivazer. 1809.
Dom. Le Rivereau. 1692.
Rivesaltes. 1715.
Riviera. 1807. [1692.]
Rivière. 1656. 1663. 1677.]
Chât.-Rivière. 1682. 1704.
Rivière-de-Piat. 1677.
Rivières-les-Fosses. 1612.
Rivollet. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Rixheimer. 1573.
Roaillan. Léogeats. 1663.
Robert. 1673. 1682.
Château-Robert. 1677.
Robillard. 1697.
Château-Robillard. 1685.
Robin. 1667. 1673.
La Robine. 1692.
La Robinelle. 1706.
Robinet. Léogeats. 1663.
Robinet-Babeau. 1705.
Le Roc. 1656. 1688. 1692.
Château-du-Roc. 1704.
Le Roc de Boissac. 1673.
Rocafort. 1817.
Domaine Rocard. 1667.
Rocca Valdina. 1733.
Roccamadara. 1733.
Roche. 1656. 1660. 1665. 1682. 1697.
Château-de-la-Roche. 1676.
La Roche-Bernard. 1613.
Rochechouart. 1641.
Rochecorbon. 1614.
Rochefort. 1613. 1697.
La Rochelle. 1640.
Chât.-Rochemorin. 1660.
La Rochénard. 1639.
Château-Rocher. 1673.
Rocherau. Loupes. 1700.
Rocher-Corbin. 1673.
Chât.-des-Rochers. 1667.
Les Roches. 1697.
Rochet. Bégadan. 1656.
Château-Rochet. 1656.
Rocheyron. 1673.
Rockenhäuser (Nahe-Wein).
Cru Les Rocs. 1682.
Rodameuscheler. 1606.
Domaine de Rodde. 1656.
Rödelseer Pfülben. 1568.
— Rothenfels.
Rodemacherner. 1573.
Rodenecker. 1749.
Roderner. 1573.
Röderschberger. 1745.
Rodes ou Rodez. 1715.
Rodez. 1709.
Rodezno. 1816.
Rodine. 1745.
Rodinsberger. 1743.
Rodosto. 1819.
Rodriguez. 1545.
Roffey. 1627.
Roger. Yvrac. 1697.
Roggendorfer. 1740.
Roggweiler. 1808.
— Bergli.
— Oberer Garten.
Roginskgorzaer. 1743.
Rognac. 1713.
Rogovaer. 1798.
Rohatetzer. 1755.
Rohitscher. 1743.
Rohoder. 1778.
Rohoncer. 1778.
Rohrbacher. 1566. 1576.
Rohrbronner. 1600. 1601.
Rohrendorfer. 1740.
Röhrsdorfer. 1605.
Roiffé. 1639.
Rokoléner (Zala). 1778.
Cru Le Rol. 1673.
Rolandsecker. 1589. 1596.
Rolant. 1689.
Rolby. Loupiac. 1702.
Ch.-Rolland. 1656. 1667.
Rolle. 1809. [1702.]
— plan de Cortaillod.
Roma. 1728.
Romagnano. 1751.
Romagnano Sesia. 1723.
Romagne. 1703.
Romana (Sassari). 1734.
Román-Bencseker. 1778.
Román-Bogsáner. 1778.
Román-Csiklovaer. 1778.
Románder. 1778.
Romanèche-Thorins. 1632.
(Die verſch. Lagen ſ. S 1632.)
Román-Ecskaer. 1778.
Romanée ſiehe Vosne-Romanée. [Romanée.]
Romanée-Conti ſiehe Vosne-
Romanée-Saint-Vivant ſiehe Vosne-Romanée.
La Romaningue. 1700.
Román-Kécsaer. 1778.
Román-Oraviczaer. 1778.
Román-Pécskaer. 1778.
Romans. 1643. 1745.
Romanshorn. 1808.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1808.)

Romarzollo. 1750.
Le Romas. Plassac. 1688.
Rombola. 1720.
Romefort. 1656.
Château-Romefort. 1656.
Cru Romer. 1667.
Romevie. Bassens. 1697.
Romhányer. 1778.
La Romieu. 1709.
Rommelshäuser. 1600. 1601.
Romonyaer. 1778.
Romorantin. 1614.
Ronda (Malaga). 1814.
La Ronde. 1663.
Rondeau. Cambes. 1700.
Rondillon-Haut-Loupiac. } [1702.
Ronichuzzo. 1727. }
Les Ronses. 1673.
Ronzina (Görz). 1745.
La Roque. 1656. 1665. 1676. 1677. 1679. 1688. 1692.
Château-de-la-Roque. 1665. 1682. 1702.
La Roque de Bas. 1682.
Roquebillère. 1715.
Roquebrunne. 1709.
Roquefort. 1709.
Château-Roquefort. 1703.
Dom. de la Roque-Haut-Madère. 1660.
Roquemaure. 1711.
Roquepine. 1709. [1709.
Roques. 1673. 1702. 1706. }
Château-de-Roques. 1673.
Domaine de Roques. 1697.
Roque-de-Thau. 1692.
Roqueton. 1663. [1697.
La Roquette. 1660. 1665. }
Dom. La Roquette. 1679.
Les Roquettes. 1685.
Roquevaire. 1713.
La Roquevieille. 1642.
Roqueyes. Carignan. 1700.
La Roquille. 1676.
Rorbas-Freiensteiner. 1811.
Rorschacher. 1806.
— Steingrübli.
Moscato di Rosa. 1760.
Rosali (Reggio). 1731.
Rosarno (Reggio). 1731.
Las Rosas. 1727.
Röschitzer (Horn). 1740.
Chât.-Rose-la-Biche. 1656.
Roseldorfer. 1740. [1656.
Chât.-Rosemont-Geneste. }
Rosenberger. 1566. 1580. 1743.
Rosenburger. 1589. 1596.
Château-Rosenthal. 1697.
La-Rose-Saint-James. 1697.
Rosette. Bergerac. 1707.
Rosey. 1632.

(Die verſch. Lagen ſ. S. 1632.)

Rosheimer. 1573. [1660.
Dom. Rosier-Bellevue. }
Rosières-devant-Bar. 1612.
Rosignano (Pisa). 1727.
Rosnay. 1612.
Rosolini (Siracusa). 1733.
Rosoy. 1627.
Rossano (Cosenza). 1731.
Rossatzer (Krems). 1740.
Roßbacher. 1571. 1603. 1607. 1743.
Roßegger. 1743.
Roßstaiger. 1600. 1601.
Roßwangener. 1600.
Rostan. Talence. 1660.
Roswaager. 1600. 1601.
Roszvigovo. 1778.
Rota (Stulenbosch). 1541.
Tintilla di Rota. 1814.
Tinto di Rota. 1814.
Rotenfelser. 1582.
Rothenbergener. 1604.
Rothenburger. 1567.
Rother. 1600. 1602.
La Rothière. 1612.
Rothkirchener. 1778.
Rothschützener. 1743.
Rothweiler. 1566.
— Eichenberg.
Roties. Arveyres. 1679.
Rottendorfer. 1568.
Rottenmanner. 1743.
Rotter. 1573.
Rottewitzer. 1605.
Rouana (Huelva). 1814.
Rouay. Bergerac. 1707.
Roubric. Cambes. 1700.
Rouchet. Laroque. 1702.
Rouchon. Moulon. 1678.
La Rouchonne. 1673.
Roucy. 1610.
Roudey. 1700.
Roudier. 1673. 1697.
La Roudière. 1683.
Chât.-Rouet. 1682.
Rouffach. 1540.
Rouffiac. 1673.
Château-Rouffiac. 1697.
Rouge. Belvès. 1673.
Château-de-Rougemont-Barberousse. 1663.
Rouget. 1682.
Château-Rouget. 1673.
Rougiers. 1712.
Rougnat. 1641.
Rouillac. 1641.
Château-de-Rouillac. 1660.
La Roulaude. 1674.
Rouleau. 1688.
Roulié. Castres. 1663.
Roullet. 1641.
Roumagnac. 1682.
Rouman. Gaillan. 1656.
Roumeau. 1702.
Roumette. Izon. 1679.
Château-Roumieu. 1660.
Roumieux. 1667.
Rouquette. 1667. 1700. 1702.
Rouquey. Tabanac. 1700.
Château-Rouquey. 1660.
Rouquillayre. 1706.
Roure. 1715.
Roussanne. 1697.
Roussas. 1643.
Les Rousseaux. 1688.
Rousselet. 1692.
Rousselle. 1692.
Chât.-La-Rousselle. 1682.
La Rousserie. 1682.
Rousset. 1688. 1692.
Château-Rousset. 1692.
Les Rousseis. 1676.
La Roussie. 1663.
Roussigue. 1707.
Roussillon. 1679. 1685.
Château-Roussillon. 1674.
Roussinon. Brannens. 1665.
Rousson. 1627.
Roustaing. Targon. 1703.
Château-Roustaing. 1660.
Routurier. 1689.
Roux. 1685. 1697.
Rouzis. 1674.
Rovegro (Novara). 1723.
Rovereto. 1751.
Rovigno (Pola). 1746.
Roville. 1612.
Roxheimer. 1582.
— Bangert.
— Birkenberg.
— Blerr.
— Höllenpfad.
— Hüttenberg.
— Wiesberg.
Le Roy. 1665. 1692.
Roy-Daudet-Deluc. 1663.
Royer. 1632.
Chât.-Royon. Créon. 1700.
Rozan. Macau. 1656.
Château-Rozeau. 1697.
Rozelle. Arveyres. 1679.
Rozérieulles. 1573.
Rozès. 1709.
Chât.-Rozier. Tayac. 1674.
Rozsályer. 1778.
Rozsamaler. 1787.
Rózsapallager. 1778.
Château-Ruat. 1656.
Rüber Berg. 1580.
Rubielos (Cuenca). 1816.
Ruch. 1697. 1706.
Rücker. 1568.
Dom. de Rudemont. 1697.
Ruder (Zagreb). 1790.
Rüderner. 1600. 1601.
Rudersberger. 1600. 1601.

Rüdesheimer. 1589. 1594.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1589 und 1594.)
Rüdesheimer bei Kreuznach.
Rudnaer (Torontál). 1778.
Rudóbányaer. 1778.
Rudolfkaer. 1754.
Rudolfswerther. 1745.
Château-La-Rue. 1697.
Rueda (Valladolid). 1816.
Rufacher. 1573.
— Schloß Isenburg.
Rufina. 1727.
Rugarlo (Parma). 1726.
Rugiens siehe Pommard.
Rujevacer. 1790.
Rulleau. Rions. 1702.
Rully. (D. versch. Lagen s. S. 1632.)
Rumaer (Syrmien). 1790.
Rümmelsheimer (Nahe-Wein).
Runkeler. 1577.
Runtschener. 1743.
Ruoti. 1732.
Ruppersbacher. 1743.
Ruppersdorfer. 1740.
Ruppersthaler. 1740.
Ruppertsberger. 1571.
(Die versch. Lagen s. S. 1571.)
Rüschlikon. 1811.
Ruščicaer (Syrmien). 1790.
Ruščuker. 1563.
Rüsselhäuser. 1600.
Russiner. 1805.
Russiz (Cormons). 1745.
Le Rustre. Cadillac. 1682.
Ruszka-Gönczer. 1778.
Ruszter. 1778.
Le Rut. Faleyras. 1703.
Rützener. 1580.
Ruvo. 1729.
Ruy. 1643.
Ryfwein. 1809.
Saabor. 1603.
Saalecker. 1568.
Saaler. 1787.
Saaralber. 1573.
Saarbrückener. 1581.
Saarburger. 1581.
— Fröhner.
Saárer. 1778.
Saarlouis. 1581.
Sabarège. 1697.
Sabaria. 1778.
Domaine de Sabatey. 1700.
Sabatier 1692.
Sabbioncello. 1758.
— Peceno.
Sabbioncello (Como). 1724.
Sabès. Bassens. 1697.
Sabiner. 1722.
Château-du-Sabla. 1665.
Le Sablard. Lansac. 1692.
Sablats. Bazas. 1665.
Le Sable. 1656. 1692.
Château-Le-Sable. 1674.
La Sablère. Illats. 1663.
Les Sables. 1702. 1706.
Les Sables d'Olonne. 1639.
La Sablière. 1663.
Le Sablon. 1700.
Château-du-Sablon. 1656.
Cru de Sablon. 1705.
Sablonnat. Civrac. 1656.
Sablons. 1610. 1683.
Sablot. 1685.
Sabrosa (Villa Real). 1795.
Saché. 1614.
Sachsenhäuser. 1604.
Sacile (Udine). 1725.
Sadagora. 1757.
Sadirac. 1663. 1665. 1700.
Safránkaer. 1754.
Sagarcea (Doljiu). 1798.
Sagarer. 1602. 1607.
Domaine de Sage. 1706.
Ságer (Zala). 1778.
Sághalomer. 1778.
Sághegyer. 1778.
Sagunto. 1818.
Ságvárer (Somogy). 1778.
Ch.-Sahuc-la-Tour. 1667.
Ch.-Saige-Fort-Manoir. } Saillac. 1641. [Pessac. 1660.]
Saillans. 1643. 1682.
Sailly. 1632.
(Die versch. Lagen s. S. 1632.)
Chât.-Saint-Affrique. 1709.
Sta. Agata (Novara). 1723.
St.-Agnan. Tabanac. 1700.
Château-Saint-Ahon. 1656.
St.-Aignan. 1614. 1682.
Chât.-Saint-Aignan. 1697.
St.-Aigulin. 1640. [1705.]
Saint-Albain. 1632.
(Die versch. Lagen s. S. 1632.)
Saint-Alban. 1715.
Château-Saint-Albe. 1660.
Sant' Alessio in Aspromonte. 1731. [1700.]
Saint-Amand. 1639. 1667.
San Ambrogio. 1725.
Saint-Amour. 1632.
(Die versch. Lagen s. S. 1632.)
Santa Ana. 1549.
St. Andrae. 1744.
Szent-Andráser. 1780.
Saint-André. 1711. 1715.
Chât.-Saint-André. 1674.
Côte-Saint-André. 1643.
Sant' Andrea. 1731.
St.-André-d'Apchon. 1642.
St.-André-et-Appelles. 1676.
St.-André-du-Bois. 1704.
St.-André-de-Cubzac. 1685.
St.-André-le-Désert. 1632.
(Die versch. Lagen s. S. 1632.)
St.-André-du-Garn. 1705.
Saint-Androny. 1688.
St.-Annaer. 1743.
Dom. de Sainte-Anne. 1702.
Szent-Antalfaer. 1780.
Sant' Antioco. 1734.
St.-Antoine-de-l'Isle. 1684.
St.-Antoine-de-Queyret. 1706. [1614.]
Saint-Antoine-du-Rocher.
Saint-Arrailles. 1709.
Saint-Aubin. 1656. 1688. 1697. [1679.]
Saint-Aubin-de-Blagnac.
St.-Aubin-des-Landes. 1613.
St.-Aubin-de-Luigné. 1613.
Saint-Aulaye. 1688.
Saint-Avertin. 1614.
St.-Avit-du-Moiron. 1676.
Saint-Ay. 1614.
Szent-Balázser. 1780.
Santa Barbara. 1548. 1817.
Saint-Barbara. 1740.
Chât.-Sainte-Barbe. 1697.
Saint-Barthélemy. 1613.
San Bartolomeo del Cervo. 1725. [1723.]
San Bartolomeo Valmara.
Saint-Basle. 1612. [1641.]
Saint-Bazile-de-Meyssac.
Szent-Békállaer. 1780.
Szent-Benedeker. 1780.
San Benedetto del Tronto. 1726.
St. Benediktener. 1743.
Saint-Benoit. 1638.
San Bento. 1551. [1632.]
Saint-Berain-sur-Dheune.
San Bernardino. 1548.
San Biago della Cima. 1725.
San Biase. 1728.
Saint-Blaise. 1805.
Saint-Boil. 1632.
(Die versch. Lagen s. S. 1632.)
San Bonifacio. 1725.
Saint-Bonnet. 1656.
St.-Bonnet-de-Bellac. 1641.
Saint-Brancher. 1627.
Saint-Brice. 1641. 1706.
Saint-Bris. 1627. 1660.
(Die versch. Lagen s. S. 1627.)
San Buenaventura. 1548.
Saint-Cannat. 1713.
Saint-Caprais. 1688. 1700.
San Cataldo. 1733.
Santa Catarina. 1549.
Santa Caterina. 1733.
Santa Catharina. 1550.
Ste.-Catherine. 1656. 1702.
Saint-Cézaire. 1715.
Saint-Charles. 1540.
Saint-Chef. 1643.
Saint-Christaud. 1709.

Saint-Christie. 1709.
San Christino. 1723.
Saint-Christol. 1712.
Saint-Christoly. 1656. 1689.
St.-Christophe. 1614. 1684.
Saint-Christophe-des-Bardes. 1674.
Saint-Ciers. 1688.
Chât.-de-Saint-Ciers. 1683.
Saint-Ciers-d'Abzac. 1683.
St.-Ciers-de-Canesse. 1692.
Santa Clara. 1548.
St.-Claude-de-Diray. 1614.
Saint-Clément. 1697.
San Clemente. 1816.
Saint-Cloud. 1540.
San Colombano. 1724.
Sainte-Colombe. 1641. 1644. 1674. 1708.
Saint-Colombin. 1613.
Saint-Côme. 1665.
San Cono (Catania). 1733.
Saint-Corbian. 1656.
Santas Creus. 1817.
Saint-Cricq. 1702.
Santa Croce. 1746.
Sta. Croce Camerina. 1733.
Sainte-Croix. 1676.
Ste.-Croix-du-Mont. 1702.
Santa Cruz. 1542.
Saint-Cybard. 1674.
Saint-Cyprien. 1707.
Saint-Cyr. 1712.
Saint-Cyr-en-Bourg. 1613.
Saint-Cyr-sur-Loire. 1614.
St.-Denis. 1613. 1679. 1697.
Saint-Denis-Catus. 1709.
St.-Denis-de-l'Hôtel. 1614.
Saint-Denis-de-Pile. 1683.
Saint-Denis-en-Val. 1614.
Saint-Denis-de-Vaux. 1632.
Saint-Désert. 1632. [1636.]
Saint-Didier-sur-Beaujeu.
Saint-Dié (Blaisois). 1614.
San Diego. 1548.
Saint-Dizier. 1612.
San Donace. 1730.
Saint-Drézery. 1712.
St. Egidi. 1743.
Saint-Eloi. 1640.
Szent-Endre. 1780.
Saint-Epain. 1614.
Szent-Erzsébeter. 1780.
Szent-Erzsébethegyer.
Saintes. 1640. [1780.]
Saint-Estèphe. 1656.
Saint-Estève. 1715. [1614.]
St.-Étienne-de-Chigny.
St.-Étienne-de-Lisse. 1674.
St.-Étienne-de-Mont-Luc. 1613. [1636.]
St.-Etienne-lès-Oullières.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
St.-Étienne-la-Varenne. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Sant' Eufemia. 1731.
Sainte-Eulalie. 1697
Saint-Exupéry. 1705.
Saint-Faust. 1714.
St.-Félicien. 1710. [1706.]
St.-Félix-de-Foncaude.
San Ferdinando. 1729.
Saint-Ferme. 1706.
St.-Fiacre. 1613.
Sainte-Florence. 1677.
Sankt Florianer. 1745.
Saint-Florin. 1706.
Ste.-Foy-la-Longue. 1704.
Sainte-Foy-les-Lyon. 1644.
San Gabriel. 1548.
Saint-Gaux. 1656.
Saint-Gein. 1707.
Sainte-Gemme. 1711.
St.-Genès. 1674.
Chât.-de-St.-Genès. 1700.
St.-Genès-de-Fours. 1688.
St.-Genès-de-Queuil. 1682.
Saint-Gengoux-le-National. 1632.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1632.) [1632.]
Saint-Gengoux-de-Scissé.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1632.)
Saint-Geniès. 1711.
Saint-Geniez. 1712.
St.-Génis-du-Blanzac. 1641.
St.-Genis-des-Fontaines.
St. Georg. 1752. [1715.]
Saint-George. 1551.
St.-Georgener. 1743. 1745.
St.-Georges ſiehe Nuits-Saint-Georges.
Chât.-Saint-Georges. 1674.
St.-Georges-lès-Baillargeaux. 1639.
St.-Georges-sur-Cher. 1614.
Saint-Georges-des-Coteaux. 1640.
Chât.-Saint-Georges-Côte-Pavie. 1674. [1613.]
St.-Georges-de-la-Couée.
Château-Saint-Georges-Macquin. 1674.
St.-Georges-d'Orques. 1712.
St.-Georges-de-Reneins.
St.-Geours. 1707 [1636.]
St.-Gérand-le-Puy. 1640.
St.-Géréon. 1613.
St.-Gerhardsberger. 1780.
Szt.-Gerliczer. 1788. [1715.]
St.-Germain. 1665. 1688.
Chât.-Saint-Germain. 1704.
Côte de St.-Germain. 1682.
Dom. de St.-Germain. 1706.
Sainte-Germaine. 1660.
Saint-Germain-d'Esteuil.
— cru des cinq pins. [1656.]
— cru du Ganet. [1640.]
St.-Germain-des-Fossés.
St.-Germain-en-Laye. 1610.
Saint-Gérôme. 1713.
Saint-Gervais. 1685. [1632.]
Saint-Gervais-en-Vallière.
Château-Saint-Géry. 1660.
Dom. de St.-Géry. 1660.
Saint-Gilles. 1612. 1632.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1632.) [ries. 1711.]
Saint-Gilles-les-Bouche-
Château-Saint-Gillis. 1663.
Saint-Girex. 1610.
Saint-Girons. 1689. 1714.
Sankt Goarer. 1589. 1596.
St. Goarshausener. 1589.
Saint-Griède. 1709. [1597.]
Szent-Gróther. 1780.
Szent-Györgyer. 1780.
Szent-Györgyhegyer. 1780.
Szent-György-Mezö. 1780.
St.-Haon-le-Châtel. 1642.
Szent-Háromságer. 1788.
Sainte-Hélène. 1632.
— la Creuse.
— la côte de Vallerat.
Sainte-Helène. 1682.
St.-Herblon. 1613.
Saint-Hilaire. 1659. [1613.]
Saint-Hilaire-des-Landes.
Saint-Hippolyte. 1674.
Szent-Huberter. 1780.
Saint-Huruge. 1632.
— Chasse-Mines.
— la Terre-du-Bois.
Ch.-Saint-Ignant. 1685.
Szent-Imrer. 1780.
Saint-Ismier. 1643.
Szent-Istváner. 1780.
Szent-Iváner. 1780.
Saint-Izeaux. 1643.
Saint-Jacques-La-Ferlingue. 1697.
Szent-Jakaber. 1780.
St. Jakober. 1743. 1804.
Sveti-Jakober. 1791.
Saint-Jalle. 1643.
Saint-James. 1697. 1700.
Saint-Jean. 1710. [sagne.]
Clos St.-Jean ſiehe Chas-
St.-Jean-d'Angély. 1640.
St.-Jean-d'Ardières. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
St.-Jean-d'Avelane. 1643.
St.-Jean-de-Blaignac. 1677.
St.-Jean-le-Blanc. 1614.
St.-Jean-de-Braye. 1614.
St.-Jean-de-Buèges. 1712.
St.-Jean-de-Chevelu. 1715.
Saint-Jean de Côle. 1707.

Saint-Jean-de-Fos. 1712.
Saint-Jean-de-Marcel. 1711.
Saint-Jean-des-Mauvrets. 1613. [1643.]
Saint-Jean-de-Moirans.
St.-Jeannet. 1715. [1714.]
Saint-Jean-Pied-de-Port.
Saint-Jean-du-Pin. 1711.
St.-Jean-de-la-Porte. 1715.
Saint-Jean-Poutge. 1709.
Saint-Jean-le-Priche. 1632.
Saint-Jean-de-Rives. 1711.
St.-Jean-de-la-Ruelle. 1614.
Saint-Jean-de-Vaux. 1632.
Saint-Jean-de-Verges. 1714.
St.-Jean-des-Vignes. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Saint-Jeoire. 1715.
Saint-Jérôme. 1663.
Szent-Jobber (Bihar). 1780.
St. Johann (Cilli). 1743.
San-Jorge. 1542.
San José. 1548.
St. Josef. 1743.
Saint-Joseph. 1710.
St.-Jouin-de-Marnes. 1639.
San Juan. 1548. 1549.
Saint-Juéry. 1711.
St.-Julian. 1571.
Sv. Julie. 1754.
St.-Julien. 1612. 1656. 1663. 1707. 1715.
Saint-Julien. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
Ch.-Saint-Julien. 1656. 1674.
St.-Julien-la-Brousse. 1710.
St.-Julien-de-l'Escap. 1640.
Saint-Julien-le-Montagnier. 1712. [1710.]
St.-Julien-en-St.-Alban.
St.-Julien-du-Sault. 1627.
St.-Julien-de-Serre. 1710.
St.-Julien-du-Tournel. 1710.
St.-Julien-Vocance. 1710.
St.-Junien. 1641.
Cru Saint-Junien-Grande-Canau. 1656.
Cru Saint-Junien-La-Canau. 1656.
Sveti-Juraj. 1791.
Saint-Just. 1640.
Saint-Justin. 1707.
Saint-Lager. 1636.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1636.)
St.-Lambert. 1656. [1656.]
Cru St-Lambert-Croizet.
St.-Lambert-du-Lattey.
St.-Lanne. 1714. [1613.]
Saint-Lary. 1709.
Szent-Lászlóer. 1780.
Saint-Laurent. 1638. 1656. 1707. 1712.
Cru Saint-Laurent. 1656.
Saint-Laurent-d'Aigouze. 1711. [1711.]
St.-Laurent-des-Arbres.
St.-Laurent-d'Arce. 1685.
St.-Laurent-du-Bois. 1704.
St.-Laurent-des-Combes. 1674.
St.-Laurent-de-Mure. 1643.
St.-Laurent-d'Oingt. 1636/37. [SS. 1636/37.]
(Die verſchiedenen Lagen ſ.
St.-Laurent-du-Plan. 1704.
St.-Laurent-des-Vignes.
Saint-Léger. 1715. [1707.]
St.-Léger-aux-Bois. 1610.
St.-Léger-sur-Dheune. 1632.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1632.)
St.-Léger-de-Vignague.
Szt.-Léleker. 1780. [1706.]
Saint-Léon. 1700. 1707.
Saint-Léonard. 1656.
St. Leonharder. 1743.
Sainte-Livrade. 1708.
Cru Saint-Lô. 1674.
Saint-Lon. 1707.
St.-Lorenzo. 1746.
San Lorenzo. 1731.
Szent-Lörinczer. 1780.
Saint-Lothain. 1638.
Saint-Loubert. 1664.
Saint-Loubès. 1697.
Saint-Loubouer. 1708.
St.-Louis. 1573. 1713.
Saint-Louis-du-Bosc. 1656.
Ch.-Saint-Louis-de-Montferrand. 1697.
St.-Loup. 1614. 1711.
St.-Loup-de-la-Salle. 1632.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1632.)
Saint-Loup-de-Varennes. 1632/33. [SS. 1632/33.]
(Die verſchiedenen Lagen ſ.
Tintilla de San Lucar. 1814.
Sainte-Luce. 1613. 1688.
Ste.-Luce-Monfagnet. 1688.
Ch.-Ste.-Luce-la-Tour. 1688.
Sta. Lucia di Tallano. 1716.
San Luis Potosi. 1547.
Saint-Macaire. 1704.
St. Magdalena. 1743.
Saint-Magne. 1674.
Saint-Maixant. 1704.
St.-Mammès. 1610.
Saint-Marc. 1152.
Saint-Marcel. 1713.
St.-Mard-de-Vaux. 1633.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1633.)
St.-Mareiner. 1743.
St.-Margarethaer. 1743.
Szent-Margitaer. 1780.
Santa-Maria. 1542.
Sta. Maria di Capua. 1732.
Szent-Maria-Szabadkaer. 1780. [1688. 1708.]
Ste.-Marie. 1544. 1656.
Dom. de Sainte-Marie. 1703.
Ste.-Marie-de-Cuine(s).
St.-Mariens. 1689. [1715.]
Les Saintes-Maries. 1713.
Saint-Mars-la-Jaille. 1613.
Sta. Martha de peña Guiao.
Ste.-Marthe. 1713. [1795.]
Saint-Martial. 1676. 1704.
St.-Martial-le-Mont. 1641.
San Martin. 1550.
St.-Martin. 1571. 1660. 1682. 1702. 1705. 1709. 1716. 1749.
Saint-Martin-le-Beau. 1614.
Saint-Martin-du-Bois. 1683.
Saint-Martin-(de-)la-Caussade. 1688.
St.-Martin-de-Jussac. 1641.
St.-Martin-de-Laye. 1683.
St.-Martin-de-Lerm. 1706.
Saint-Martin-sous-Montaigu. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
St.-Martin-de-la-Place. 1613. [1706.]
St.-Martin-du-Puy. 1640.
St.-Martin-sur-Quane. 1627.
St.-Martin-la-Rivière. 1639.
St.-Martin-de-Sançay. 1639.
St.-Martin-de-Senozan. 1633. [S. 1633.]
(Die verſchiedenen Lagen ſ.
St.-Martin-de-Sescas. 1704.
St.-Martin-du-Tartre. 1633.
— Champvent.
— Tronges.
St.-Martin-le-Vinoux. 1643.
Szent-Mártoner. 1780.
Szent-Mártonkataer. 1780.
Sainte-Maure-de-Touraine. 1614.
Saint-Maurice. 1640. 1809.
Saint-Maurice-des-Champs. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Saint-Maurice-de-Satonnay. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
St. Mauro. 1745. [1733.]
San Mauro Castelverde.
Saint-Maximin. 1643. 1712.
St.-Médard-d'Eyrans. 1664.
Saint-Médard-de-Guizières. 1684.
St.-Médard-en-Jalle. 1656.
— cru Cante-Perdrix.
— cru Deyrand.
— cru Larros.
Saint-Même. 1641.
St-Michel. 1642. 1665. 1682.

St.-Michel-Fronsac. 1682.
St.-Michel-sur-Orge. 1610.
St.-Michel-de-Rieufret. 1664.
St.-Michel-de-Veisse. 1641.
San Miguel. 1542.
Szent-Mihályer. 1780.
St.-Mihiel. 1612.
Szent-Miklóser. 1780. 1788.
San-Miniato. 1727.
St.-Montmelas-Sorlin. 1637.
Sainte-More. 1708.
Saint-Morillon. 1664.
Saint-Nazaire. 1676. 1712.
Saint-Nexant. 1707.
São Nicolão. 1543. [1614.]
St.-Nicolas-de-Bourgueil.
S. Nicolo d'Oltra. 1746.
Sta. Ninfa. 1734.
St.-Ongé-de-la-Borde. 1707
Saint-Orse. 1707.
Saint-Ouen. 1614. 1640.
Saint-Ozens. 1709.
Saint-Palais. 1688. [1730.]
San-Pancrazio Salentino.
San Pantaleo. 1734.
Saint-Pantaly 1707.
Saint-Pardon. 1667. 1679.
Clos de Saint-Patrice. 1713.
Saint-Paul. 1545. 1643. 1688. 1712.
Saint-Paul-de-Baïse. 1709.
St.-Paul-lès-Durance. 1713.
Sainte-Paule. 1637.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1637.)
St.-Paul-des-Landes. 1642.
São Paulo. 1550.
Saint-Pé. 1656. 1708.
San Pedro do Sul. 1795.
Saint-Péray. 1710.
— clos de Gaillard.
— côte de Hongrie.
Sveti-Petar. 1790.
Sankt Peter. 1743. 1745.
Szent-Péter. 1780.
Chât.-Saint-Pey. 1674.
Saint-Pey-d'Armens. 1684.
Saint-Pey-de-Castets. 1677.
St.-Philippe. 1674. [1674.]
Saint-Philippe-d'Aiguille.
St.-Philippe-de-Seignac.
Saint-Piat. 1614. [1676.]
St.-Pierre. 1545. 1676. 1713.
Château-Saint-Pierre. 1656.
St.-Pierre-d'Aurillac. 1704.
Saint-Pierre-de-Bat. 1703.
St.-Pierre-de-Boeuf. 1642.
Château-Saint-Pierre-Bontemps. St.-Julien. 1656.
St.-Pierre-Maurenx. 1556.
St.-Pierre-de-Mons. 1667.
Saint-Pierre-de-Tournon. 1614. [1730.]
San Pietro Vernotico.
St.-Pignan. Moulis. 1656.
St.-Pilter. 1573.
Castel San Polo. 1725.
Saint-Pourçain. 1640.
Saint-Prex. 1809.
— Salvagnin.
Saint-Privé. 1633.
San Procopio. 1731.
Saint-Puy. 1709.
Saint-Quayre. 1667.
St.-Quentin-de-Baron. 1679.
Saint-Quentin-de-Caplong. 1676.
Sainte-Radegonde. 1677.
Sainte-Raffine. 1700.
Saint-Rambert. 1638.
San Remo. 1725.
Saint-Rémy. 1633. 1692.
Château-St.-Robert. 1706.
Cru Saint-Robert. 1664.
San Roberto. 1731.
Château-Saint-Roch. 1656.
Château-Saint-Roch-Lacroix. 1656.
St.-Rochus. 1745.
Saint-Romain. 1639. 1682.
St.-Romain-de-Benet. 1640.
Saint-Romain-de-Vignague. 1706.
San Roman de Hornija.
Ste.-Ruffine. 1573. [1816.]
San Salvador. 1549.
St.-Saphorin. 1809.
Saint-Satur. 1639.
Saint-Saturnin. 1641.
Saint-Sauveur. 1656. 1674. 1713. [1679.]
Chât.-de-Saint-Sauveur.
Saint-Savin. 1643. 1689.
San Sebastian. 1542.
Saint-Selve. 1664.
Chât.-de-St.-Selve. 1664.
Saint-Seurin. 1692. [1656.]
St.-Seurin-de-Cadourne.
St.-Seurin-de-Curzac. 1688.
St.-Seurin-sur-l'Isle. 1684.
Chât.-St.-Sève-Montgirard. Cénac. 1700.
Saint-Sever. 1697. 1708.
San Severo. 1729.
Saint-Sorlin. 1633. 1638.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1633.)
St. Stefan. 1743.
Sante-Stefano. 1727.
Santo Stefano. 1731.
Santo Stefano al Mare. 1725.
Saint-Sulpice. 1640. [1674.]
St.-Sulpice-de-Faleyrens.
Saint-Sulpice-d'Izon-et-Cameyrac. 1697.
St.-Sulpice-de-Pommiers.
Ste.-Suzanne. 1613. [1706.]
St.-Symphorien-d'Ancelles 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Szent-Tamáser. 1780.
Sainte-Terre. 1674.
São Thiago. 1543.
Clos de St.-Thierry. 1612.
St.-Trélody. 1656.
— cru Ramond Bernard.
Saint-Trojan. 1692.
Saint-Tropez. 1712.
St.-Ubes. 1795.
St.-Ullricher. 1740.
St.-Urbin. 1612. 1692.
Saint-Vallerin. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
St. Veiter. 1745.
Saint-Vérand. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Saint-Vérand. 1637.
— le Margaron.
Saint-Vérand. 1643.
— les Roches.
São Vicente. 1543.
San Vicente. 1549.
Saint-Victor. 1707.
Saint-Victurnien. 1641.
St.-Vincent. 1665. 1697. 1709. [1711.]
Saint-Vincent-d'Autéjac.
St.-Vincent-de-Paul. 1697.
Saint-Vincent-de-Pertignas. 1677.
St.-Vincent-des-Prés. 1633.
S. Vito dei Normanni. 1730.
Castello S. Vittoria. 1723.
Saint-Vivien. 1656. 1689.
St. Wendeler. 1581. [1705.]
St. Wolfgang. 1743.
Saint-Ythaire. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Saint-Yzans. 1656.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1656.)
Saint-Zacharie. 1712.
Sairan. 1556.
Saix. 1639.
Sajeke. 1556.
Sajó-Kazaer. 1778.
Sajó-Kazinczer. 1778.
Sajó-Petrier. 1778.
Sakatalskyer. 1556.
Sakuschaker. 1743.
Sala al Barro. 1724.
La Sala del Christo. 1726.
Salánker. 1778.
Salans. Podensac. 1664.
Dom. La Salargue. 1679.
Salaxiaer. 1790.
Salazard. Juillac. 1677.
Dam. de Salazard. 1697.
Salces. 1715.
Salensteiner. 1808.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1808.

Salernes. 1712.
Salerno. 1732.
Château-de-Sales. 1674.
Salesler, Zálesi. 1753.
Salève. 1805.
Salföldér (Zala). 1778.
Salgescher. 1809.
Salgóer. 1778.
Château-Salgourde. 1707.
Salice (Reggio). 1731.
Salice Salentino. 1730.
Salignac. 1685.
Salin. Rions. 1702.
Malvasia di Salina. 1733.
Salins. 1638.
Sallavaux. 1809.
La Salle. 1633. 1702.
Chât.-la-Salle. 1677. 1688.
Dom. de la Salle. 1702.
Salle de Livrac. 1660.
Ch.-La-Salle-de-Pez. 1656.
Salleboeuf. 1700.
Ch.-de-Sallebruneau. 1706.
Sallefranque. Gans. 1665.
Chât.-de-Sallegourde. 1660.
Sallenelles. 1610.
Salles. 1637. 1665. 1674. 1679. 1697. 1709. 1712.
Salmannsdorfer. 1740.
Salo. 1723.
Salò (Brescia). 1724.
Salona. 1720. 1760.
Salornay-sur-Guye. 1633.
Salsadella. 1818.
Salsomaggiore. 1726.
Salta. 1549.
Salurner. 1748.
Saluzzo (Cuneo). 1723.
Salvagnin. 1809.
Salvané. Cérons. 1664.
Salviac. 1709.
Salvore. 1746.
Salvy. Latresne. 1700.
Sályer (Borsod). 1778.
Salzburger. 1573.
Salzer. 1568.
Salziger. 1589. 1596.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1589 und 1596.)
Samaran. 1704.
Sambatello. 1731.
Sambiase. 1731.
Sambuca. 1733.
Samoborer (Zagreb). 1790.
Sámogyer (Zemplén). 1778.
Chât.-de-Samonac. 1692.
Samos. 1822.
Samothrake. 1822.
Sampigny. 1612.
Sámson (Szilágy). 1778.
Sámsonházaer. 1778.
Sancé. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Sancerre. 1639.
Sancillo. 1542.
Sanctuary. 1667.
Sánczer (Somogy). 1778.
Sandberger. 1743.
Les Sandeaux. 1676.
Sandillon. 1614.
Sándorfalu. 1778.
Sándorházaer. 1778.
Sandrier. Ambès. 1697.
Sandrigo. 1725.
Sangesur. 1556.
Sangiano. 1724.
Sangiovese. 1726.
Sannicandro. 1729.
Sannois. 1610.
Château-de-Sans. 1697.
Domaine de Sans. 1677.
Sansarric. Castres. 1664.
Sansaumoine. 1697.
Sansego (Lussin). 1746.
Sansepolcro. 1727.
Sansonnet. 1674.
Ch.-Sans-Souci. 1656. 1697.
Santarem. 1795.
Santenay. 1624/25.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1624/25.)
Santenot ſiehe Meursault.
Santeramo. 1729.
Santiago. 1550.
Santino. 1723.
Santoña. 1816.
Santorin. 1720.
Sanvincenti. 1746.
Sarcula. 1540.
La Saphe. Saillans. 1682.
Sapicourt. 1612.
Sapolo. 1726.
Saponara Villafranca. 1734.
Sappora. 1554.
Saraer. 1778.
Saragossaer. 1814.
Sărataer. 1798.
Saratower. 1801.
Saravolaer. 1778.
Sárbogárder. 1778.
Sarcedas. 1795.
Sarcy. 1612.
Sardine. Pessac. 1660.
Sareptaer. 1801.
Sárer. 1778.
Sarganser. 1806.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1806.)
Sargos. Caudrot. 1704.
Sárier (Pest). 1778.
Sari-d'Orcino. 1716.
Sári-Sáper. 1778.
Sarkader. 1778.
Sárkányer. 1778.
Sár-Keresztúrer. 1778.
Sárközer. 1778.
Sarlandie. Soussac. 1706.
Sarlat. 1707.
Sármaságer. 1778.
Sármelléker. 1778.
Sarmsheimer. 1582.
Sarnac. Vendays. 1656.
Sarno (Salerno). 1732.
Sáromberker. 1787.
Sarona (Rot- und Weißwein bei Jaffa in Syrien).
Saros. 1787.
Sáros-Pataker. 1778.
Sárpataker. 1787.
Sarpe. 1674. 1677.
Sarpe-Palletan. 1674.
Sarrail. 1697.
Sarransot. 1664.
Sarransot-Dupré. 1656.
Sarraute. Barsac. 1667.
Sarraziet. 1708.
Sarrazin. 1689. 1705.
Les Sarrazins. 1676.
Château-le-Sarrot. 1714.
Sár-Szent-Miklóser. 1778.
Sartène. 1716.
Le Sartre. 1660.
Sárvárer. 1778.
Sasbacher. 1566.
Sasbachwaldener. 1566.
Sashegyer. 1778.
Saskaer. 1778.
Sásonyer. 1778.
Sassangy. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Sassari. 1734.
Perla di Sassello. 1725.
Sasso di Bordighera. 1725.
Sátaer (Borsod). 1778.
Satigny. 1805.
Sátoralja-Ujhely. 1778.
Sattel-Neudorfer. 1778.
Sauberlaure. Cars. 1688.
Saubotte. 1704.
Saucats. 1664.
Saucelle. 1817.
Saudon. 1677.
Sauerberger. 1743. [1576.
Sauerschwabenheimer. }
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1576.)
Ch.-Saugeron. Blaye. 1688.
Saugon. 1689.
Cru-Saujean. 1700.
Saujon. 1640.
Saulce. 1643.
La Saulce Clarette. 1644.
Saules. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Saulnes. 1612.
Saulny. 1573.
Sault-de-Navailles. 1714.
Sauman. 1692.
Saumur. 1613.
Chât.-de-la-Sauque. 1664.
Sauritscher. 1743.

Chât.-Sauron. Birac. 1665.
Saurou. 1702.
Sausaler (Leibnitz). 1743.
Sausenheimer. 1571.
Saussac. 1656.
Dom. de Saute-Grit. 1664.
Chât.-de-Sautejeau. 1700.
Le Sautereau. 1697.
Sauternes. 1548. 1667.
Sautron. 1613.
Château-Sauvage. 1682.
Sauvage-Belso. 1702.
Château-Sauvagnac. 1703.
Sauvagnon. 1714.
La Sauve. 1700.
La Sauvetat. 1688.
Sauveterre. 1714.
Sauviac. 1665.
Château-de-Sauviac. 1655.
Sauvian. 1712.
Sauvignon. 1548. 1560.
Sava. 1730. [1726. 1787.]
Savarias. 1685.
Savenay. 1613.
Savennières. 1613.
Savercher (Cilli). 1743.
Savignac. 1665.
Chât.-de-Savignac. 1665.
Savigny. 1612. [1683.]
Savigny-les-Beaune. 1625.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1625.)
Savigny-sur-Grosne. 1633.
— clos de Montrachet.
— Poiseuil.
Savoca (Messina). 1734.
Cru Savoie. 1674.
Savonnières. 1612.
Savosa. 1807.
Savoye. Gensac. 1677.
Savuto vecchio. 1731.
Sawaii. 1561.
Sberoa. 1800.
Scalambra. 1734.
Scala nova Ephesos. 1555.
Scaletta Zanglea. 1734.
Scandiano. 1726.
Scansano. 1727.
Scardona. 1759.
Scavezzo. 1746.
Schaba. 1800.
Schabser. 1749.
Schadecker. 1577.
Schadendorfberger. 1743.
Schaffhäuser. 1806.
— Karthäuser.
Schaffiser. 1804. [1602.]
Schäftersheimer. 1600.
Schalksberger. 1568.
Schalksteiner. 1600.
Schallersdorfer. 1756.
Schao-hing-fu. 1554.
Scharablarer. 1819.
Schardinger (Pettau). 1743.
Scharfenberger. 1605.
Scharlachberger. 1576.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1576.)
Scharopani. 1556.
Scharrachbergheimer.
Schärtler. 1803. [1573.]
Scharzberger. 1581.
Scharzhofberger. 1581.
Schattauer. 1756.
Scheinfelder. 1567.
Schelesno. 1743.
Scheppacher. 1600. 1601.
— Lindelberg.
Scherweiler. 1573.
Scherzingener. 1808.
Schiborgani. 1556.
Schieritzer. 1605.
Schiersteiner. 1590. 1595.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1590 und 1595.)
Schilterner (Krems). 1740.
Schiltigheimer. 1573.
Schimmelsberger. 1580.
Schintauer. 1778.
Schinznacher. 1803.
Schiras od. gulari. 1555.
— Zoucky Damas.
Schiraz. 1559.
Schirmani. 1556.
Schlanderser. 1749.
Schleinbacher. 1740.
Schleinitzer. 1743.
Schleitheimer. 1806.
Schlettstadter. 1573.
Schletzer. 1740.
Schliengener. 1566.
Schlierener. 1811.
Schloßberger. 1568. 1743.
Schloß Böckelheimer. 1582.
Schmachtenberger. 1568.
Schmidener. 1600. 1601.
Schmiedehäuser. 1606.
Schmiegener. 1787.
Schmitsberger. 1743.
Schmolenitzer. 1778.
Schnaither. 1600. 1601.
Schnetzenhäuser. 1600.
Schoa. 1539.
Schober (Marburg). 1743.
Schobes. 1756.
Schodener. 1581.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1581.)
Scholtener. 1787.
Schönauer. 1756. [1740.]
Schönberger. 1566. 1576.
Schönburger. 1603. 1607.
Schöndorfer. 1778.
Schöneberger (Nahe-Wein).
Schönfelder. 1605.
Schönkirchener. 1740.
Schönnaer. 1749.
Schönpriesener. 1752.
Schönsteiner. 1743.
Schornbacher. 1600. 1601.
Schorndorfer. 1600. 1601.
Schrattenthaler. 1740.
Schreckensteiner. 1752.
Schricker. 1740.
Schriesheimer. 1566.
Schtôra (Bekâa, Syrien).
Schuscha. 1556.
Schussenrieder. 1600.
Schützenberger. 1743.
Schwabsburger. 1576.
Schwadorfer. 1740.
Schwaigerner. 1600. 1601.
Schwanberger. 1743. [1811.]
Schloß Schwandegger.
Schwanzbacher. 1778.
Schwarzer Herrgott. 1566.
Schwechater. 1740.
Schweicher. 1580.
Schweigenberger. 1566.
Schweigerner (Tauber-Wein).
Schweinbarther. 1740.
Schweinberger. 1745.
Schweinfurter. 1568.
Schweinheimer. 1568.
Schweinitzer. 1603.
Schweinsbacher. 1778.
Schweizerblut. 1804.
Schweppenhäuser (Nahe-W.).
Schwöllbronner. 1600.
Sciacca (Girgenti). 1734.
Sciara (Palermo). 1734.
Scicli (Siracusa). 1734.
Scido (Reggio). 1731.
Scigliano (Cosenza). 1731.
Scilla (Reggio). 1731.
Sclafer (Ambarès). 1697.
Le Sclapounier. 1692.
Scodovaccaer. 1745.
Scoglitti. 1734.
Scordia (Catania). 1734.
Scuppernong. 1548.
Scy. 1573.
Séailles. 1709.
Sebenico. 1759.
Sebenytos. 1539.
Seborga. 1725.
Sebusein. 1753.
Chât.-Sec. Pugnac. 1692.
La Seca. 1816.
Seckbacher. 1604.
Sect. 1720.
Secuita. 1817.
Sedella (Malaga). 1814.
Sedini (Sassari). 1734.
Sedlascheker. 1743.
Seebacher. 1571. 1811.
Seebrunner. 1600.
Seefelder. 1740.
Seewein. 1566.
Segesder. 1787.
Segesvárer. 1787.
Segethåner. 1778.

Seghetto. 1746.
Château-Segonzac. 1688.
Segovia. 1816.
Segré. 1613.
La Sègue. Bassens. 1697.
Seguès-Sopiquet. 1667.
Seguin. 1656. 1660. 1674. Ch.-de-Seguin. 1700. [1697.
Séguineau. Bassens. 1697.
Château-Ségur. 1656.
Segura (Murcia). 1817.
Ch.-Ségur-Garramey. 1656.
Seguy. 1692.
Seiersberger (Graz). 1743.
Seignan. 1679. 1685.
Seignelay. 1627.
Seillan. Cadillac. 1702.
Seisenberger. 1745.
Seitenstettener. 1740.
Seitzersdorfer. 1740.
Château-du-Séjour. 1705.
Séjourné. 1697.
Seketiner. 1790.
Sekruczenyer. 1757.
Sekujeni. 1798.
Sela. 1790.
Selca (Brazza). 1760.
Selce. 1791.
La Seleyre. 1700.
Selles-St.-Denis. 1614.
Selletitzer. 1756.
La Selva. 1817.
Selve. 1760.
Selzaberger. 1743.
Selzener. 1576.
Chât.-Sémeillan-Listrac. Semens. 1704. [1656.
Sémensan. Dignac. 1656.
Sementina. 1807.
Semestene. 1734.
Sémian. Queyrac. 1656.
Semičer. 1745.
Semiler. 1754.
Semillon. 1548.
Seminara (Reggio). 1731.
Semlänskaja. 1801.
Semliner. 1790.
Sempter. 1778.
Château-Senaillac. 1697.
Senaki. 1556.
Château-Sénéjac. 1656.
Senftenberger. 1740.
Senhalser. 1580.
Senheimer Lei. 1580.
Senia. 1540.
Senigallia. 1726.
Château-Sénilhac. 1656.
Senise. 1732.
Senlis. 1610.
Sennecé-les-Mâcon. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Sennecey-le-Grand. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Sennori (Sassari). 1734.
Senosetscher. 1745.
Senozan. 1633.
Senser. 1627.
Sentout. Tabanac. 1700.
Séon-Saint-André. 1713.
La Seougue. 1656.
Château-du-Sep. 1677.
Sepmes. 1614.
Sepser. 1778.
Le Sept. 1677.
Septeuil. 1610.
Sequile. 1730.
Sercy. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Sérczer. 1779.
Seregélyeser. 1779.
Sereser. 1819.
Le Seret. 1677.
Serignac. 1709.
Serignan. 1712. 1713.
Sérilhac. 1641.
Sérillan. 1656.
— cru Lestage.
Serino (Avellino). 1732.
Seris. Latresne. 1700.
Serkarer. 1554.
Sermiers. 1612.
Sernio (Sondrio). 1724.
Serquin. Gauriac. 1692.
Serradaer. 1751.
Serradifalco. 1734.
Serravalle. 1750.
La Serre. 1697. 1704.
Château-La-Serre. 1674.
Serres. St.-Vivien. 1705.
Cru de Serres. 1700.
Serres-Sainte-Marie. 1714.
Serrières. 1633. 1710. 1805.
Servanier. 1804.
Servian. 1712.
Servière. Bazas. 1665.
Serzy-et-Prin. 1612.
Sesana. 1745.
Sestignan. Jau. 1656.
Sestiner. 1790.
Setiner. 1722.
Moscatel de Setubal. 1795.
Ch.-de-Seuil. Cérons. 1664.
Seur. 1614.
Seurin. Gauriaguet. 1685.
Seußlitzer. 1605.
Seutschaker. 1743.
Seuzacher. 1811.
Sevdikeni (Rotwein v. Smyrna).
Sever do Vouga. 1795.
Sevilla. 1814.
Sewliewo. 1563.
Sexárder. 1779.
Seysseler. 1638.
Seyssuel. 1643.
Sézanne. 1612.
Sezze. 1728.
Sforzato di Tirano. 1724.
Shao-hsing (chineſ. Wein).
Sherry. 1548. 1814.
Shiraz »Fallon«. 1560.
Siamois. Soussans. 1656.
Chât.-Siaurac. Néac. 1674.
Sibinjer. 1790.
Siblingener. 1806.
— Eisenhalder.
Sicard. Ambarès. 1697.
La Sicarderie. 1685.
Sicart. 1682.
Sicot. 1633.
Siculiana (Girgenti). 1734.
Šider (Gömör). 1779.
Šider (Syrmien). 1790.
Siderno Marina. 1731.
Siders. 1809.
Sidra. 1541.
Siebeldingener. 1571.
Siebenbroder. 1779.
Siebeneichener. 1605.
Siebenhirtener. 1740.
Siefersheimer. 1576.
— Sandkraut.
Siegersberger (Rann). 1743.
Siena. 1727.
Siercker. 1573.
Sierenzer. 1573.
Sierndorfer. 1740.
Sierre. 1809.
— fendant.
— Rèze glacier.
Sieujan. St.-Laurent. 1656.
Val di Sieve. 1727.
Sigalens (Ct. Auros). 1665.
Sigirino. 1807.
Signa. 1727.
Signachsky. 1556.
Signaker. 1556.
Signat. St.-Aignan. 1682.
Signes. 1712.
Signoret. Baron. 1679.
Château-Sigognac. 1656.
Sigolsheimer. 1573.
Sigoulès. 1707.
Sigournais. 1639.
Siguenie. 1676.
Sigy-le-Châtel. 1633.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1633.)
Siklóer (Arad). 1779.
Siklóser. 1779.
Sikyoner. 1719.
Siligo (Sassari). 1734.
Silingyiaer (Arad). 1779.
Silistria. 1563.
Sillery. 1612.
— Lecoreux.
Silva Braga. 1550.
Simacourbe. 1714.
Simancas. 1816.
Šimánder (Bihar). 1779.
Šimanovci. 1790.

Clos Simard. 1674.
Simmalon. 1656.
Simmerner (Nahe-Wein).
Simnicu. 1798.
Simon. 1667. 1679.
Simonfaer (Somogy). 1779.
Simontornyaer. 1779.
Simonyi (Vas). 1779.
Simprechtshäuser. 1600.
Sindelářkaer. 1754.
Sindeldorfer. 1600.
Sindringener. 1600. 1601.
Sines (Lissabon). 1795.
Singener. 1566.
Singleton. 1559.
Siniscola (Sassari). 1734.
Sinjer. 1760.
Sinnai (Cagliari). 1734.
Sinopoli (Reggio). 1731.
Sintava. 1779.
Sinzheimer. 1566.
Sinziger. 1577.
Sion. 1697. 1709.
Sion, Sitten. 1809/10.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1809/10.)
Sipeker (Nógrád). 1779.
Siphnos. 1720.
Château-Sipian. 1656.
Sipière. 1656.
Sipplingener. 1566.
Siraćer (Požega). 1790.
Siracusa. 1734.
Siráker. 1779.
Ch.-Siran. Labarde. 1656.
Sirczer. 1779.
Château-Sirène. 1688.
Château-Siret. 1697.
Sirnacher. 1808.
— Eschlikon.
— Oberhofen.
Sirolo (Ancona). 1726.
Sirotčì. 1754.
Domaine de Sissans. 1700.
Sistover. 1563.
Siter (Bihar). 1779.
Sitescher (Pettau). 1743.
Sitjes (Barcelona). 1817.
Sittersdorfer. 1744.
Sitticher. 1745.
Sitzendorfer. 1740.
Sitzenharter. 1740.
Les Sivadons. 1676.
Ch.-Sivaillan. Moulis. 1656.
Siwah. 1539.
Le Six. 1685.
Sizzano (Novara). 1723.
Skalitzer. 1779.
Skiathos. 1720.
Skoko. 1779.
Skopelos. 1720.
Skorišnjaker. 1743.
Skutari. 1736.
Skyros. 1720.
Slankamener. 1790.
Slanovecer. 1790.
Slaper (Adelsberg). 1745.
Slatinaer. 1743. 1790. 1798.
Slatiniker. 1790.
Slavetićer (Zagreb). 1790.
Slivno (Sliwno). 1563.
Sluiner. 1790.
Smederewoer. 1812.
Smijewer. 1799.
Smiljcicer. 1760. [1660.]
Chât.-Smith-Haut-Lafite.
Smokovicer. 1760.
Smyrna. 1555.
Soave (Verona). 1725.
Sobat. Bouliac. 1697.
Sobernheimer. 1582.
Cru Sobole. 1656.
Sobraler. 1795.
Sociando. Cars. 1688.
Sociando-Malet. 1656.
Socolaer (Jassy). 1798.
Sodener. 1568. 1590. 1595.
Södinger (Graz). 1743.
Sodjovak Djani. 1556.
Sofia. 1563.
Soilly. 1612.
Söjtörer (Zala). 1779.
Sokna. 1541.
Sokolovacer. 1790.
Solans. Aubagne. 1713.
Solarino (Siracusa). 1734.
Solarussa. 1734.
Soldano. 1725.
Solduno. 1807.
Castello Solicchiata. 1734.
La Solitude. 1660.
Solivella. 1817.
Sollenauer. 1740.
Soller (Mallorca). 1818.
Solliès. 1712.
Söllingener. 1566.
Solmona (Aquila). 1728.
Sologny. 1633/34.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1633/34.)
Solon. 1667.
Solt (Pest). 1779.
Soltaer. 1760.
Solutré. 1634.
(Die versch. Lagen s. S. 1634.)
Sólyer (Veszprém). 1779.
Solymárer (Pest). 1779.
Solymoser (Heves). 1779.
Somályer (Szilágy). 1779.
Somana (Como). 1724.
Sombereker. 1779.
Somer (Somogy). 1779.
Somkutpataka. 1779.
Somlyóer. 1779.
Somlyó-Ujlaker. 1779.
Somma Vesuviano. 1732.
Sommeracher. 1568.
— Katzenkopf. [Wein.]
Sommerbergerhöfer (Rhein-)
Sommereiner. 1740.
Sommerlocher (Nahe-Wein).
Somogyer. 1779.
Somogyomer. 1787.
Le Son. Saucats. 1664.
Sondrio. 1724.
Sonis-Charriol. 1697.
Sonnenberger. 1566. 1581.
Sonney-Canteloup. 1700.
Sooßer (Baden). 1740.
Soproner. 1779.
Sora (Caserta). 1732.
Soral. 1805.
Sorauer. 1602. 1607.
Ch.-Sorbé. Arroses. 1714.
Sorbède. Montussan. 1697.
Sorbets. 1709.
Sorbier. 1664. 1702.
Château-Sorbier. 1700.
Söréder (Fejér). 1779.
Soresina (Cremona). 1724.
Sörgenlocher. 1576.
Sorges. 1707.
Sorgues. 1713.
Cru Sorillon. Abzac. 1684.
Sormáser (Zala). 1779.
Sörnewitzer. 1605.
Sorni. 1751.
Soroksárer (Pest). 1779.
Sorostélyer. 1787.
Sorrento (Napoli). 1732.
Sorso (Sassari). 1734.
Sortino (Siracusa). 1734.
Soser. 1708.
Sóskuter (Fejér). 1779.
Sossener Muskat. 1754.
— Steinhäufler.
Sotiner (Syrmien). 1790.
Sótonyer (Vas). 1779.
Sottaer. 1716.
Sotto il Monte. 1724.
Soubarède. 1665.
Cru Soubian. 1660.
Soublecause. 1714.
La Soubrante. 1697.
Château-Soucat. 1685.
Les Souches. 1682.
Souchienne. 1612.
Souffrain. 1682.
Château-Souge. 1656.
Soula. Fargues. 1667.
Soulac. 1656.
Château-du-Soulat. 1677.
Soulaucourt. 1612.
Souley. Vertheuil. 1656.
Soulie. 1697.
Soulignac. 1703.
Souligny. 1612.
Soumoulou. 1714.
Soupetard. 1697.

Soupir. 1610.
Domaine du Sourd. 1679.
Souriguey. Labrède. 1664.
Soussac. 1706.
Soussans. 1656.
— cru Maucaillesou. 1656.
Soustons. 1708.
Château-Soutard. 1674.
Southport. 1560.
South Yarra. 1559.
Souvigny. 1614.
La Souys. Floirac. 1697.
Souzay. 1613.
Sövényfalvaer. 1787.
Sövényházaer. 1779.
Soviaker. 1743.
Soworower. 1802.
Spabrückener (Nahe-Wein).
Spaccaforno. 1734.
Spadafora (Messina). 1734.
Spalato. 1760.
Spannberger. 1740.
Sparti. 1720.
Spartia. 1720.
Specchia. 1730.
Speisenegger. 1743.
Speiski (Bender). 1800.
Sphakia. 1821.
Vino di Spiaggia. 1759.
Spicer. 1758.
Spielberger. 1568.
Spielfelder. 1743.
Spiesheimer. 1576.
Spiezer. 1804.
Spinazzola. 1729.
Spišić-Bukovica. 1790.
Spitzer (Krems). 1740.
Spoletiner. 1722.
Spoleto (Perugia). 1726.
Sponheimer (Nahe-Wein).
Spottorno. 1817.
Sprendlingener. 1576.
Springer. 1787.
Squillace (Catanzaro). 1731.
Squinzano. 1730.
Sremitscher. 1743.
Staatzer. 1740.
Stabener. 1749.
Stadeckener. 1576.
Stadeldorfer (Rann). 1743.
Stadeler. 1811.
Stadlberger. 1743.
Stadtamhofer. 1569.
Stadtbergener. 1743.
Stäfaer. 1811.
Staffelberger. 1567.
— Löwenthaler.
Staffelsteiner. 1567.
Stagno. 1759.
Stainzer. 1743.
Staiti (Reggio). 1731.
Stalatser. 1812.
Stammersdorfer. 1740.
Stammheimer. 1811.
Stampfener. 1779.
Stamphanas. 1720.
Stančićer. 1790.
Standenbühler. 1571.
Ständerbühler. 1568.
Stanisicser. 1779.
Stankovacer. 1790.
Stará. 1754.
Starigrader. 1791.
Starkenburger. 1580.
Starnwörther. 1740.
Staro-Zagorsker. 1563.
Stattenberger. 1743.
Staudener. 1745.
Staudernheimer (Nahe-Wein).
Staufener. 1566.
— Burghalden.
— Kastelberg.
— Schloßberg.
Steckborner. 1808.
— Mammern.
Steeger. 1590. 1596.
Stein. 1568.
Steinamanger. 1779.
Steinbacher. 1568. 1743.
Steinberger. 1560. 1743.
Steinberger. 1590. 1594.
(Die verschiedenen Lagen siehe SS. 1590 und 1594.)
Steinbruch. 1779.
Steinbühel. 1740.
Steinenberger. 1600. 1601.
Steinenstadter. 1566.
Steiner. 1566. 1740.
Steiner. 1806
— Schloß Hohenklingen.
Steinhäuser. 1810.
»Steiniger«. 1787.
Steiningener. 1580.
Steinitzer. 1755.
Steinkirchener. 1600. 1601.
Steinluger. 1743.
Steinmaurer. 1811.
Steinriegler. 1743.
Steißlingener. 1566.
Stelzendorfer. 1740.
Stemberkaer. 1754.
Stenico. 1751.
Stenzer. 1577.
Stephansberger. 1580.
Sterboholer. 1753.
Stettener. 1577.
Stettener Heuchelberg. } [1601.
Stettfurter. 1808. }
Stijaker. 1745.
Stilo (Reggio). 1731.
Stinkenbrunner. 1740.
Stirbeiner. 1798.
Stirlinger. 1560.
Stixneusiedler. 1740.
Stöbener. 1606.
Stockacher (bad. Seewein).
Stockerauer. 1740.
Stockheimer. 1568.
Stödldorfer. 1740.
Stoizendorfer. 1740.
Stollhofener. 1740.
Stolowoe. 1801.
Stolzenburger. 1787.
Stomfaer. 1779.
Stoperzener. 1743.
Stradella (Pavia). 1724.
Straina. 1743.
Château-Strasbourg. 1674.
Straßer (Krems). 1740.
Straßganger. 1743.
Straßnitzer. 1755.
Straženaner. 1790.
Straženberger. 1745.
Strehlaer. 1605.
Stremer. 1779.
Stretto. 1759.
Strevi. 1723.
Strévies. Villegouge. 1682.
Strichowetzer. 1743.
Stridauer. 1743.
Stridoer. 1779.
Strigauer. 1779.
Strigno. 1750.
Stromberger (Nahe-Wein).
Moscato di Stromboli. 1734.
Stronsdorfer. 1740.
Struhlovicer. 1745.
Strümpfelbacher. 1600. } [1601.
Stubenberger. 1743. }
Stubica dolnja. 1790.
Stuhlweißenburger. 1779
Stupanaer. 1779.
Stupniker. 1790.
Stuppacher. 1600. 1740.
Styra. 1720.
Château-Suau. 1667. 1702.
Subbiano (Arezzo). 1727.
Subligny. 1627.
Suchopolje. 1563.
Sucurac. 1760.
Suczawaer. 1757.
Sudaker. 1801.
Sudiraut. Ambarès. 1697.
Sudovecer. 1790.
Le Sudre. Plassac. 1688.
Chât.-de-Suduiraut. 1667.
Sueca (Lerida). 1817.
Suello (Como). 1724.
Sufli, Sofilu. 1819.
Sugdidi. 1556.
Suggenthaler. 1566.
Le Suisse. 1697.
Sukoroer (Fejér). 1779.
Sükösder (Pest). 1779.
Sülelmeder. 1779.
Sulgener. 1808.
— Bleiken-Kradolf.
— Göttighofen.
Sülye (Alsó-Fehér). 1787.

Sulzaer. 1606.
Sulzbacher. 1566. 1568. 1743.
Sülzbacher. 1600. 1601.
Sulzburger. 1566.
Sulzer. 1566. 1573. 1743.
Sulzfelder. 1568.
Sulzmatter. 1573.
Sulzthaler. 1568.
Sümeger. 1779.
Šumener. 1563.
Suna (Novara). 1723.
Supersano. 1730.
Surabaja. 1557.
Surakarta. 1557.
Surder (Somogy). 1779.
Surer. 1779.
Suresnes. 1610.
Surgères. 1640.
Surrenden. 1559.
Surrentiner. 1722.
Surville. 1610.
Šušaker. 1791.
Suseker (Syrmien). 1790.
Süßenberger. 1743.
Sutnaer. 1745.
Süttöer (Gran). 1779.
Cru Suzon. Talence. 1660.
Sváb-Olaszi. 1779.
Sveti duh. 1790.
Svinč. 1754.
Swischtower. 1563.
Domaine de Sybirol. 1697.
Syraer. 1720.
Syrmier Klosterware. 1790.
Syros. 1720.
Szabadhelyer. 1779.
Szabadier. 1779.
Szabadja-Szent-Kiralyer. } [1779.]
Szabadkaer. 1779. }
Szabadszálláser (Pest). 1779.
Szabarer. 1779.
Szabolcser. 1779.
Szadaer (Pest). 1779.
Szadorlaker. 1779.
Szágyer (Baranya). 1779.
Szajker (Baranya). 1779.
Szakácsier (Szilágy). 1779.
Szakadáter (Tolna). 1779.
Szakaler (Nógrád). 1779.
Szakályer. 1779.
Szakaszer. 1779.
Szakcser (Tolna). 1779.
Szakolcaer. 1779.
Szakulaer. 1779.
Szalacser (Bihar). 1779.
Szalatnaker. 1779.
Szalatnyaer (Hont). 1779.
Château-Szalay. 1779.
Szalkaer (Hont). 1779.
Szalk-Szent-Mártoner. 1779.
Szálláser (Tolna). 1779.
Szaloker (Zemplén). 1779.
Szalonnaer (Borsod). 1779.
Szamorodnier. 1779.
Szanáder (Torontál). 1779.
Szancsaler. 1787.
Szandaer. 1779.
Szaniszlóer. 1779.
Szantoer (Hont). 1779.
Szapárer. 1779.
Szárafalvaer. 1779.
Szarakszóer. 1787.
Szárazder (Tolna). 1779.
Szarer (Fejér). 1779.
Szárszóer (Somogy). 1779.
Szarvaser. 1779.
Szarvköer. 1779.
Szász-Almáser. 1787.
Szász-Csanáder. 1788.
Szász-Csáváser. 1788.
Szaszcsorer. 1788.
Szász-Dályaer. 1788.
Szász-Dányáner. 1788.
Szász-Ernyer. 1788.
Szászfalu. 1779.
Szász-Ivánfalvaer. 1788.
Szász-Keresztúrer. 1788.
Szász-Kézder. 1788.
Szász-Nádoser. 1788.
Szász-Orbóer. 1788.
Szász-Örményeser. 1788.
Szász-Regener. 1788.
Szász-Sebeser. 1788. [1788.]
Szász-Szent-Györgyer. }
Szász-Szent-Iváner. 1788.
Ssász-Szent-Lászlóer. 1788.
Szász-Ujfalu. 1788.
Szászvárer. 1779.
Szászvároser. 1788.
Szász-Veszöder. 1788.
Szász-Veszöser. 1788.
Szatmár-Németier. 1779.
Szátoker. 1779.
Szávaer. 1779.
Szazhalomer. 1779.
Szebeleber. 1779.
Szebenyer. 1779.
Szecsanyer. 1779.
Szecsenyer. 1779.
Szecseny-Kovacsi. 1779.
Szécsi-Szigeter. 1779.
Szederkenyer. 1779.
Szeerer (Szilágy). 1779.
Szegeder. 1779.
Szeghalomer. 1780.
Szeghegyer. 1780.
Szegy-Long. 1780.
Szegszárder. 1780.
Szegvárer. 1780.
Székelyhider. 1780.
Széker. 1788.
Székes-Fejérvárer. 1780.
Székesuter. 1780.
Szeleskuter. 1780.
Szelesténer. 1780.
Szeleuser (Torontál). 1780.
Szelevényer. 1780.
Szelindeker. 1788.
Szélkuter. 1788.
Szellöer (Baranya). 1780.
Szemcse-Csehier. 1780.
Szemelyer. 1780.
Szemenyer (Vas). 1780.
Szemere (Komorn). 1780.
Szemeréder (Hont). 1780.
Szemlaker (Arad). 1780.
Szempczer. 1780.
Szénaveröser. 1788.
Szenczer. 1780.
Szendehelyer. 1780.
Szendröer (Borsod). 1780.
Szennaer (Somogy). 1780.
Szenter (Nógrad). 1780.
Szenteser. 1780.
Szenyér (Somogy). 1780.
Szepes-Iglóer. 1780.
Szeptneker. 1780.
Szepezder (Zala). 1780.
Szépfalu. 1780.
Széplaker. 1788.
Szépmezö-Spirer. 1788.
Szerb-Aradáczer. 1780.
Szerb-Bókaer. 1780.
Szerb-Csanáder. 1780.
Szerb-Csenejer. 1780.
Szerb-Czernyaer. 1780.
Szerb-Ellemér. 1780.
Szerb-Ittebe. 1780.
Szerb-Klári. 1780.
Szerb-Módoser. 1780.
Szerb-Neuzinaer. 1780.
Szerb-Pádé. 1780.
Szerb-Párdányer. 1780.
Szerb-Szent-Miklóser. 1780.
Szerb-Szent-Péter. 1780.
Szerdahelyer. 1780.
Szerecsenyer. 1780.
Szerednyer. 1780.
Szerencser. 1780.
Szerencsfalvaer. 1780.
Szeter (Hont). 1780.
Szeultourn. 1780. [1780.]
Sziget-Szent-Mártoner. }
Sziget-Szent-Miklóser. }
Sziget-Ujfalu. 1780. [1780.]
Szigetvárer. 1780.
Szigligeter (Zala). 1780.
Szikszóer (Heves). 1780).
Szilágy-Cseh. 1780.
Szilágyer (Pest). 1780.
Szilágy-Somlyóer. 1780.
Szilágy-Szeger. 1780.
Szilas-Balháser. 1780.
Szilaser (Torna). 1780.
Szilbáser. 1780.
Szilincser (Preßburg). 1780.
Szilváser. 1780. 1788.
Szilvás-Szent-Mártoner. }
Sziner. 1780. [1780.]

Szinfalu (Szatmár). 1780.
Szinyér-Váralja. 1780.
Sziráker (Neograd). 1780.
Szirma-Besenyöer. 1780.
Sziváczer. 1780.
Szkeuser. 1780.
Szklabonyaer. 1780.
Szobber (Hont). 1780.
Szobotister. 1780.
Szöczer (Zala). 1780.
Szödemeter. 1780.
Szöder (Pest). 1780.
Szögligeter (Torna). 1780.
Szökedencser. 1780.
Szökéder (Baranya). 1780.
Szökefalvaer. 1788.
Szokolárer. 1780.
Szokóloczer. 1780.
Szokonder. 1780.
Szolader. 1780.
Szöllöser. 1780.
Szöllös-Ardóer. 1780.
Szöllös-Györöker. 1780.
Szöllös-Kislaker. 1780.
Szöllös-Nákófalvaer. 1780.
Szolnoker. 1780.
Szölöser. 1780.
Szölösker. 1780.
Szolsiczaer (Temes). 1780.
Szómajomer. 1780.
Szombathelyer. 1781.
Szomóder (Komorn). 1781.
Szomolányer. 1781.
Szomolyaer (Borsod). 1781.
Szomorer (Komorn). 1781.
Szontaer. 1781.
Szönyer. 1781.
Szöreger. 1781.
Szorosader. 1781.
Szövérder. 1788.
Szredistyer. 1781.
Sztapárer. 1781.
Sztáraer (Zemplén). 1781.
Szuboticzaer. 1781.
Szuchaer. 1781.
Szücser (Veszprém). 1781.
Szücsier (Pest). 1781.
Szuder (Hont). 1781.
Szügyer (Nógrád). 1781.
Szuhaer (Gömör). 1781
Szuhaföer. 1781.
Szulimáner. 1781.
Szunyogder (Bihar). 1781.
Szürer (Baranya). 1781.
Tabajder (Fejér). 1781.
Tabanac. 1700.
Taber (Somogy). 1781.
Les Tabernottes. 1697.
Tabóder (Tolna). 1781.
Le Tabot. 1705.
Täbriser. 1555.
Tacaronte. 1542. [nèche.]
La Tâche s. Vosne-Roma-
Tafalla (Navarra). 1817.
Ch.-Taffard-de-Blaignan. }
Tafilelter. 1541. [1656.]
Tafnaer. 1540.
Tagamana. 1542. 1795.
Taganroger. 1801.
Tägerweilener. 1808.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1808.)
Taggia. 1725.
Taglsteiner. 1740.
Tagodaster. 1541.
Tagyoner (Zala). 1781.
Tahiti. St.-Selve. 1664.
Château-Tailhas. 1674.
Château-du-Taillan. 1657.
Taillebonjour. 1677.
Taillecavat. 1705.
Taillefer. 1674.
Château-Taillefer. 1683.
Dom. de Taillefer. 1697.
Taillet. Macau. 1657.
— cru de Noé.
Tain. 1643. 1665.
Taisi. 1556.
Taissy. 1612.
Taizé. 1634.
— clos Saint-Pierre.
Tajaxer. 1756.
Taksonyer (Pest). 1781.
Talais. 1657.
Talanti. 1720.
Talavera la Vieja. 1815.
Chât.-Talbot. 1657.
Talence. 1660.
Taleyzon. Bernos. 1665.
Talissieu. 1638.
Talleret. Pujols. 1677.
Tallet. 1692.
Talloires. 1716.
Talmont 1639.
Tályaer. 1781.
Tamarer. 1560.
Tamarite de Litera. 1814.
Tamási (Tolna). 1781.
Tamásváraijaer. 1781.
Tamatave. 1544.
Ch.-Tambourlan-Canon. }
Tamnay. 1640. [1679.]
Tamnitscher. 1812.
La Tamponnette. 1657.
Tanais. Génissac. 1679.
Ch.-Tanaïs-Clapeau. 1657.
Tanaïs-la-Luzerne. 1657.
Château-Tanesse. 1692.
Cru Tanesse. 1702.
Tanger. 1541.
Tanic. Berthès. 1665.
Tanlay. 1627.
— Vigne-Noire.
Tanner. 1604.
Tannois. 1612.
Taormina. 1734.
Táper (Györ). 1781.
Château-Tapiau. 1700.
Tápió-Bicsker. 1781.
Tápió-Ságher (Pest). 1781.
Tápió-Sülyer (Pest). 1781.
Tápió-Scecsöer. 1781.
Tápió-Szeler (Pest). 1681.
Tápió-Szent-Györgyer. }
Tapolcsáner. 1781. [1781.]
Tapolcsányer. 1781.
Tapolczaer (Zala). 1781.
Tapon. Lesparre. 1657.
Tapsonyer. 1781.
Táp-Szent-Miklóser. 1781.
Tar (Heves). 1781.
Taradeau. 1712.
Tarancon (Cuenca). 1816.
Tarandeau. Arveyres. 1679.
Taranto. 1730.
Tarányer. 1781.
Tarascon. 1713.
Tarcsaer (Bihar). 1781.
Tarczaler. 1781.
Château-Tardieu. 1664.
Tarentiner. 1722.
Targon. 1703.
Tariego (Palencia). 1816.
Château-de-Taris. 1677.
Tarjáner (Komorn). 1781
Tarjankaer. 1781.
Tarkaer. 1781.
Tárkányer. 1781.
Tárnaker (Zala). 1781.
Tárnoker (Fejér). 1781.
Taroudante. 1541.
Tarragona. 1817.
Tarrasa. 1817.
Tarrey. Ambarès. 1697.
Tarreyrots. 1685.
Tarride. Brannens. 1665.
Tarróser (Baranya). 1781.
Clos de Tart ſiehe Morey.
Tartas. Pondaurat. 1665.
Tartegnins. 1809.
Château-Tartifume. 1664.
Cru Tartuguière. 1657.
Táskaer. 1781.
Tasnáder. 1781.
Tasnád-Szántóer. 1781.
Tasnád-Szarvader. 1781.
Taßer (Szabolcs). 1781.
Tassiner. Beguey. 1702.
Tasswitzer. 1756.
Le Tasta. 1682.
Château-Tasta. 1683. 1700.
Taste. 1657. 1697. [1702.]
Ch.-de-Taste. 1683. 1692.
Tastins-Malécot. 1657.
Tastirebire. 1657.
Tataer. 1781.
Tatárlakaer. 1788.
Tatár-Szent-Györgyer. }
Táther. 1781. [1781.]
Taub(en)gartener. 1580.

Tauberbischofsheimer. 1566.
Tauberrettersheimer. 1568.
Tauberzeller (Tauber-Wein).
Taudinet. Gaillan. 1657.
Taulignan. 1643.
Taulis. Clayrac. 1706.
Le Taupier. 1685.
Tauraso. 1732.
Tauriac. 1692.
Taurisano. 1730.
Tauschwitzer. 1606. 1607.
Tauxières-Mutry. 1612.
Tauzin. 1664. 1677.
Tauzinat. 1674.
Clos de Tavannes siehe Tavel. 1711. [Santenay.
Taviano. 1730.
Tavira. 1795.
Tavora (Vizeu). 1795.
Tayac 1657. 1674.
Château-Tayac. 1674. 1692.
Tazacorte. 1542.
Tázlárer. 1781.
Tebar (Cuenca). 1816.
Teciucĭ. 1798.
Téglåser (Hajdu). 1781.
Tegna. 1807.
Tegucigalpa. 1549.
Teguinas. 1795.
Teheran. 1555.
Le Teich. 1665.
Teilhet. 1714.
Tekenyer. 1781
Teker. 1788.
Tékeser. 1781.
Telawskyer. 1556.
Telekeser (Borsod). 1781.
Telekier. 1781.
Teleneschtier. 1800.
Teleormaner. 1798.
Teleschower. 1800.
Telkier (Pest). 1781.
Tellnitzer. 1781.
Temesvårer. 1781.
Tempio-Pausania. 1734.
Le Temple. 1657. 1685. 1702.
Chât.-des-Templiers. 1660.
Tenedos. 1555. 1822.
Teneriffa. 1542.
Tenero. 1807.
Tengöder. 1781.
Tenker (Bihar). 1781.
La Ténotte. 1692.
Tenyöer. 1781.
Le Tëouley. Illats. 1664.
Teplicani. 1781.
Tepsauer. 1743.
Teramo. 1728.
Terceira. 1542.
Château-Terciers. 1676.
Terebes (Bihar). 1781.
Terehegyer. 1781.
Teresker. 1781.
Terezovacer. 1563.
Château-Terfort. 1702.
Tergenyer (Hont). 1781.
Tergnier. 1610.
Terje (Bihar). 1781.
Terlaner. 1748.
Terlizzi. 1729.
Terme-du-Roy. 1707.
Termes. 1612.
Termini Imerese. 1734.
Termo. 1795.
Ternand. 1637.
Terni (Perugia). 1726.
Ternofzener. 1743.
Ternovetzberger. 1743.
Terracina. 1728.
Terralba (Cagliari). 1734.
Terrano. 1746.
Terranova di Sicilia. 1734.
Terrasse. 1643. 1707.
Dom. de la Terrasse. 1692.
Terrasson. 1674. 1697. 1702. 1707.
Château-Terrasson. 1674.
Terrati (Cosenza). 1731.
Terrats. 1715.
Terreau. St.-Vivien. 1705.
Terre-Blanche. 1674.
Terrefort. 1657. 1692. 1697.
Château-Terrefort. 1660. 1685. 1697.
Terrefort-Cantenac. 1657.
Terre forti (Catania). 1734.
Terrefort-de-La-Tour-de-Mons. 1657.
Terrefranche. 1692.
Lo Terrey. Lestiac. 1702.
Cru Terrien. Lussac. 1674.
Le Tertre. 1674. 1679. 1683.
Ch.-du-Tertre. Arsac. 1657
Tertre de Baudin. 1697.
Le Tertre-de-Cabet. 1697.
Tertre de Gaudin. 1685.
Tertre de Renard. 1697.
Terzorio. 1725.
Teslui. 1798.
Tessendey. Saillans. 1683.
Château-Tessier. 1674.
Tesswitzer. 1756.
La Teste. 1665. 1702.
Testey. 1665.
Teszérer (Veszprém). 1781.
Tête du Cerf. 1674.
Tétényer (Pest). 1781.
Téter, Téther. 1781.
Tête-Rouge. 1683.
Tetétlener (Pest). 1781.
Téther. 1781.
Tettnanger. 1600.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1600.)
Schloß Teufener. 1811.
Teuillac. 1692.
Teulada (Alicante). 1818.
Teveler (Tolna). 1781.
Teychon. 1664.
Le Teygney. 1664.
Teynac. 1697.
Teyssonneau. Cars. 1688.
Chât.-Teyssonneau. 1697.
Thalböckelheimer (Nahe-Wein.
Thaler. 1743. 1806.
Thalheimer. 1803.
Thallerner (Krems). 1740.
Thallwitzer. 1605.
Thalweiler. 1811.
Thanner Rangen. 1573.
Thasos. 1719. 1822.
Château-de-Thau. 1692.
Thayingener. 1806.
Thebener. 1781.
Theilheimer. 1568.
Theiser. 1748.
Theix. 1613.
Theizé. 1637.
Themenauer. 1740.
Théodat.. 1692.
Théophile. Baron. 1679.
Theraer. 1720.
Theresiopolis. 1781.
Thermes. 1709.
Thermia. 1720.
Théus. 1644.
Thézac. 1708.
Thézée. 1614.
Thiaucourt. 1612.
— Rud-de-Ma.
Thibaud. Fargues 1667.
Thibaut. Rions. 1702.
Thibeau. 1688.
Thiboeuf. Léognan. 1660.
Thiemendorfer. 1602. 1607
Thiergartener. 1566.
Château-Thierry. 1609.
Thiesi, Tiesi. 1734.
Thiézac. 1642.
Thil. 1612. 1679. 1688.
Thil-Haut-Brion. 1679.
Le Thillot. 1612.
Thinea (griech. Rotwein).
Thivae. 1720.
Thiviers. 1707.
Thoissey. 1638.
Thomasler. 1740.
Thonac. 1707.
Thonexer. 1805.
Thorens-Salles. 1716.
Thorey siehe Nuits.
Thorins siehe Romanèche-Th.
Thörniger. 1580.
Le Thoronet. 1712.
Thouarcé. 1613.
Thouars. 1639.
Château-de-Thouars. 1660.
Domaine de Thouil. 1683.
Thoumeyragues. 1676.

Thulbaer. 1568.
Thumringener. 1566.
Thundorfer. 1808.
— Kirchberg.
— Lustdorf-Hinterberg.
Thuner. 1804.
Thüngersheimer. 1568.
Thürnstifter. 1740.
Schloß Thürnthal. 1740.
Thyez. 1716.
Thyrso Santo. 1795.
Val Tiberina. 1727.
Tiborer. 1788.
Tiefenthaler. 1571.
Tiergärtner. 1580.
Tifayne. 1674.
Tiffray. Lussac. 1674.
Tifliser. 1556.
La Tignasse. 1674.
Tigre(h). 1539.
Tihanyer (Zala). 1781.
Tilajer (Zala). 1781.
Tilder (Bars). 1781.
Château-du-Tillac. 1697.
Tillède. 1679. 1697.
Tillet. 1674.
Le Tilleul. Izon. 1679.
Dom. des Tilleuls. 1664.
Tilos-Örer. 1781.
Château-Timberlay. 1685.
Tinnyer (Pest). 1781.
Tinóder (Bihar). 1781.
Tinos, Tenos. 1720.
Tintara. 1541. 1559. 1560.
Tione. 1751.
Tire Huit. 1688.
Tirnovaer. 1563.
Dorf Tiroler. 1749.
Tironflet. Fronsac. 1683.
Tisenser. 1749.
Tissey. 1627.
Tissi (Sassari). 1734.
Tisza-Abáder. 1781.
Tisza-Büder. 1781.
Tisza-Dadaer. 1781.
Tisza-Dober. 1781.
Tisza-Eszlárer. 1781.
Tisza-Földvárer. 1781.
Tisza-Füreder. 1781.
Tisza-Hegyeser. 1781.
Tisza-Igarer. 1781.
Tisza-Inokaer. 1781.
Tisza-Kürter. 1781.
Tisza-Löker. 1781.
Tisza-Nagyréver. 1781.
Tisza-Örser. 1781.
Tisza-Roffer. 1781.
Tisza-Saser. 1781.
Tisza-Szalóker. 1781.
Tisza-Szent-Imrer. 1781.
Tisza-Szent-Miklóser. 1781.
Tisza-Szölöser. 1781.
Tisza-Várkonyer. 1781.
Tisza-Vezsényer. 1781.
Titeler. 1781.
Tizac. 1685.
Tizac-de-Curton. 1679.
Tizac-de-Galgon. 1683.
Tizzana. 1727.
Tóbiáser. 1788.
Castell Toblino. 1751.
Tocco da Casauria. 1728.
Tochon. 1706.
Tófalvaer. 1788.
Tófejer (Zala). 1781.
Töföer (Baranya). 1781.
Château-Toignan. 1697.
Toinet. 1674.
Tojan. Bouliac. 1697.
Tokajer. 1781.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1781.)
Tokay. 1548. 1560.
Töker (Pest). 1781.
Tokoder. 1781.
Tököler (Pest). 1781.
Tokorcser. 1781.
Tölcsáner (Zala). 1781.
Tolcsvaer. 1781.
Toledoer. 1816.
Tolette. Paillet. 1702.
Tölgyeser (Hont). 1781.
Tolmácser. 1781.
Tolnaer. 1781.
Tomajer. 1745.
Tomaseváczer. 1782.
Tomaševecer. 1790.
Tombacher. 1743.
Tomina. 1550.
La Tondeille. 1657.
Tondellaer. 1795.
Tonneins. 1708.
Tonnerre. 1627.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1627.)
Château-Tontoulon. 1665.
Toplicaer. 1812.
Toplicer. 1790.
Topola. 1812.
Töporcsaer. 1788.
Topuskoer (Agram). 1790.
Tor dei Passeri. 1728.
Toranjer (Požega). 1790.
Torbágyer. 1782.
Torchiaraer. 1732.
Torchiarolo. 1730.
Torcieu. 1638.
Tordaer. 1788.
Toreador. 1795.
Torino. 1723.
Tormafölder. 1782.
Tormáser. 1782.
Tornaer. 1782.
Tornyos-Pálczaer. 1782.
Törökbálinter. 1782.
Török-Becser. 1782.
Törökhegyer. 1788.
Török-Kanizsaer. 1782.
Török-Koppányer. 1782.
Török-Szent-Miklóser. } Toronyaer. 1782. [1782.]
Törpényer. 1788.
Torralbaer. 1734.
Torrrazaer. 1725.
Torre (Parenzo). 1746.
Torre del Greco. 1732.
Torredembarra. 1817.
Torredonjimeno. 1814.
Torrente (Valencia). 1818.
Torres-Vedras. 1795.
Torroja. 1817.
Torrox (Malaga). 1814.
Tortoli (Cagliari). 1734.
Tortona. 1723.
Tortosa. 1817.
Torvajer (Somogy). 1782.
Toscolano (Brescia). 1724.
Tóstiszer. 1755.
Töstizer. 1756.
Tótfalu (Pest). 1782
Tót-Guraber. 1782.
Tót-Györker. 1782.
Tót-Gyugyer. 1782.
Totiser. 1782.
Tót-Kereszturer. 1782.
Tót-Keszier. 1782.
Tót-Komlóser. 1782.
Tót-Szent-Mártoner. 1782.
Tót-Szent-Páler. 1782.
Tótteleker (Bihar). 1782.
Töttenhengster. 1743.
Töttöser. 1782.
Tót-Várzonyer. 1782.
Touches. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Toudon. 1715.
Touet-de-Beuil. 1715.
Touet-de-l'Escarène. 1715.
Toujague. 1657.
Toujouse. 1709.
Toul. 1612.
Toulenne. 1664.
Toulet. 1703.
Toulouse. 1711.
Château-Toulouze. 1679.
Toumalin. 1683.
Toumilon. 1664. 1667.
La Tour. 1676.
Ch.-La-Tour. 1657. 1665.
Tour-L'Aspic. 1657. [1700.]
Chât.-La-Tourate. 1692.
Ch.-la-Tour-de-Beaupoil.
La Tourbeille. 1677. [1677.]
La-Tour-Bessan. 1657.
La-Tour-de-Biguey. 1697.
La Tour-Blanche. 1697.
Ch.-La-Tour-Blanche. 1667.
La-Tour-de-By. 1657.
Ch.-La-Tour-Caillet. 1679.
La-Tour-du-Camp. 1657.
Ch.-La-Tour-Carnet. 1657.

Les Toureils. 1697.
Château-Tourenne. 1683.
La Tourette. 1660. 1715.
La Tour-Figeac. 1674.
Ch.-La-Tour-de-Gassies. 1660. [1697.]
Chât.-la-Tour-Gueyraud.
La-Tour-du-Haut. 1657.
Château-La-Tour-Haut-Brion. Talence. 1660.
La Tour-du-Haut-Vignoble. 1657.
La Tour-Hourcade. 1660.
La Tour-Massac. 1657.
La Tour-Maudan. 1702.
Chât.-La-Tour-de-Mons. Soussans. 1657.
Chât.-La-Tour-du-Mont.
Le Tourne. 1700. [1657.]
Tournecoupe. 1709.
Ch.-Tournefeuille(s). 1674.
Le Tourneur. 1683.
Tournon. 1710.
Tournus. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
La Tour-de-Peilz. 1809.
Château-La-Tour-du-Pin-Figeac. 1674.
La Tour-Pomerol. 1674.
Ch.-La-Tour-Rauzan. 1657.
La Tour Rouge. 1676.
Tours. 1614.
Château-des-Tours. 1674.
La-Tour-Saint-Bonnet-Cazenave. 1657.
Domaine-de-la-Tour-de-Sarcignan. 1660.
La Tour-Séran. 1657.
La Tour-Sieujan. 1657.
La Tourte. Toulenne. 1664.
Tourteau. Samonac. 1692.
Tourtenay. 1639.
Tourteran. 1657. [1657.]
Cru la Tour-des-Termes.
La-Tour-du-Tertre. 1657.
Tourtour. 1712.
Domaine-La-Tour-Trois-Moulins. Macau. 1657.
Tourves. 1712.
Tour-de-Veyrines. 1660.
Toutain. 1665.
Ch.-Tout-y-Croît. 1714.
Toutifaut. 1697. 1706.
Dom. de Toutigeac. 1703.
Touvent. 1674. 1688.
Touzet. Guîtres. 1683.
Touzignan. Cars. 1688.
Château-Touzin. 1683.
Tovarisovaer. 1782.
Tovarniker. 1790.
Trabener. 1580.
— Rickelsberg.
— Schimmelsberg.
Trabia (Palermo). 1734.
Trafiume. 1723.
Tragutscher. 1743.
Traisdorfer. 1782.
Traisener (Nahe-Wein).
Traiskirchener. 1740.
Traismauerer. 1740.
Le Tralle. 1657.
Traminer. 1748.
Tramont. Arcins. 1657.
Tramont-Meyre. 1657.
Château-Tranchère. 1697.
Trani. 1729.
Trapani. 1734.
Trappolder. 1788.
Trarbacher. 1580.
— Schloßberg.
— Ungsberg.
Trarego (Novara). 1723.
Trassenberger. 1743.
Traù. 1760.
Trauczonfalvaer. 1782.
Traunauer. 1782.
Traunberger. 1743.
Traunfelder. 1740.
Trautmannsdorfer. 1740.
Trauzensdorfer. 1782.
Traversetolo (Parma). 1726.
Travniker. 1563.
Dom. de Trazits. 1665.
Trázser (Nógrád). 1782.
Trebbiano. 1726. 1728.
Třebenitzer. 1753.
Trebnitzer. 1605.
Trecastagne. 1734.
Trechtingshäuser. 1590.
Tredozio. 1727. [1596.]
Treffener. 1745.
Treffort. 1638.
Treilles. 1712.
Treiser. 1580.
Trelazé. 1613.
Tréloup. 1610.
Trémau. Lesparre. 1657.
Tremblaux. Civrac. 1657.
Trépail. 1612.
La Trépigne. 1688.
Treppchen. 1580.
Cru Trepson. 1683.
Trepuzzi. 1730.
Tresdorfer. 1740.
Tresilico. 1731.
Tressac. La Rivière. 1683.
Tresses. 1697.
Trestenberger. 1782.
Tresternitzer. 1743.
Tretiner. Pompignac. 1700.
Le Treuil. Ambarès. 1697.
Château-Treulon. 1660.
Trévoux. 1638.
Treytorrens. 1809.
Trgover (Agram). 1790.
Trgovišter (Varasd). 1790.
Trianon. St.-Ém. 1674.
Le Trias. 1689.
Tribuswinkeler. 1740.
Tricarico. 1732.
Tricots. Arsac. 1657.
Triebeinér (Marburg). 1743.
Triebischthaler. 1605.
Triebsvetterer. 1782.
Trienter. 1751.
Trierer. 1580.
— Avelsbach.
— Grünhäuser.
— Tiergärtner.
Triester. 1746.
Trieu. Le Puy. 1705.
Trigance. 1712.
Château-Trigant. 1660.
Trigny. 1612.
Trigueros (Huelva). 1814.
Trimberger. 1568.
Château-Trincaud. 1683.
Trinidader. 1152.
Clos des Trinitaires. 1657.
Trinitapoli. 1729.
Trinquard. 1702.
Triora. 1725.
Tripolizza. 1720.
Le Tris. Listrac. 1657.
— cru Lagrave.
— cru Lescourt.
— cru du Sommet.
Trittenheimer. 1580.
— Tiergärtner.
Trivento. 1728.
Trobaso (Novara). 1723.
Trochand. Pomerol. 1674.
Trochau. Pomerol. 1674.
Tróczonfalvaer. 1782.
Troinex. 1805.
Les Trois-Bourdieux. 1679.
Trois-Lattes-Portmoran. 1679.
Trois-Moulins. 1688.
Chât.-des-Trois-Moulins. 1657. 1674.
Les Trois-Moutiers. 1639
Les Trois-Pavillons. 1697.
Les Trois-Piliers. 1664.
Les Trois-Ponts. 1683.
Trois-Puits. 1612.
Troissy. 1612.
Trojaer. 1753.
Trojslaver Vorlauf. 1754.
Trojstvoer. 1790.
Château-Trompette. 1657.
Tronchoy. 1612. 1627.
Les Troncs. 1657.
Château-Tronquay. 1610.
Troô. 1614.
Château-Tropchaud. 1674.
Chât.-Troplon-Mondot. St.-Émilion. 1674.
Troquard. 1674.

Troquereau. Coutras. 1684.
Trotel. 1692.
Château-Trotonnoy. 1674.
Chât.-Trot(t)evieille. 1674.
Troubadis. Ambès. 1697.
Troudagasse. 1704.
Château-Troussas. 1657.
Trpinjaer. 1790.
Trsteniker. 1812.
Trübbacher. 1806.
— Grüneck.
Le Truc. Barsac. 1667.
Le Truch. 1697.
Truch-de-Reignac. 1697.
Truchtersheimer. 1573.
Trujillo. 1551.
Trüllikoner. 1811.
— Rudolfingen.
— Wildensbuch.
Château-Truquet. 1674.
Truxet. Queyrac. 1657.
Tscharser. 1749.
Tschataldschaer. 1819.
Tschernembler. 1745.
Tschicherziger. 1602. 1607.
Tschorlu. 1819.
Tschreskowaer. 1743.
Tschrettener. 1743.
Tschugger. 1804.
Tschukurlarer. 1801.
Tsinondaler. 1556.
Tübingener. 1600. 1601.
Tucau. 1703.
Château-Tucau. 1667.
Tudela (Navarra). 1817.
Tudelle. 1709.
Tüfferer (Cilli). 1743.
La Tuilerie. 1657. 1688. 1692. 1697. 1705.
Château-la-Tuilerie. 1688.
Dom. des Tuileries. 1660.
Tuilière. 1657. 1692. 1704.
Tuillac. 1674.
Tujean. 1657.
Tula (Sassari). 1734.
Tullner. 1740.
Tümplinger. 1606.
Tupungato. 1549.
Château-La-Tuque. 1676.
Tuquet. 1683.
Château-de-Tuquet. 1664.
Ch.-de-la-Tuquette. 1676.
Turaer (Pest). 1782.
Le Turat-Couturat. 1704.
La Turbie. 1715.
Turbovice. 1754.
Turbovkaer. 1754.
Turczer (Ugocsa). 1782.
Turer (Somogy). 1782.
Turgis. Cenon. 1697.
Turi. 1729.
Türje (Zala). 1782.
Les Turjeaux. 1689.
Türkenberger. 1743.
Türkheimer. 1573.
Turleque (Toledo). 1816.
Turmberger. 1577.
Turnasicaer. 1790.
Turniščer. 1790.
Turnyaer. 1782.
Turonyer. 1782.
Château-Turpeau. 1664.
Turquant. 1613.
Tursan. 1708.
Tur-Terebeser. 1782.
Château-de-Tustal. 1700.
Cru Tustot. Toulenne. 1664.
Tuszaer. 1782.
Tuy (Pontevedra). 1815.
Twanner. 1804.
— Johannisberger.
Tyrinthos. 1720.
Uadnum. 1541.
Ubeda (Jaen). 1814.
Überlingener. 1566.
Ubexy. 1612.
Uch. Lesparre. 1657.
Uchamp. Izon. 1679.
Uchizy. 1634.
— le Château.
— les Rivières.
Udine. 1725.
Udvarder (Komorn). 1782.
Udvarnoker. 1782.
Uffenheimer. 1567.
Uffholzer. 1573.
Ugento. 1730.
Uglianer. 1760.
Ugoder. 1782.
Ugraer. 1788.
Uhla. 1555.
Uichteritzer. 1603. 1607.
Uj-Arader (Temes). 1782.
Uj-Baroker (Fejér). 1782.
Uj-Barser (Bars). 1782.
Uj-Besenyöer. 1782.
Ujfalu. 1782.
Uj-Fejértóer. 1782.
Uj-Gadacser. 1782.
Uj-Gyallaer. 1782.
Uj-Kécsker (Pest). 1782.
Ujlaker. 1782.
Uj-Moldova. 1782.
Ujnémeter. 1782.
Uj-Panáter (Arad). 1782.
Uj-Pécser (Torontál). 1782.
Uj-Pester (Pest). 1782.
Uj-Szent-Annaer. 1782.
Uj-Sziváczer. 1782.
Uj-Szönyer. 1782.
Ujudvarer (Zala). 1782.
Uj-Verbászer. 1782.
Ujvidéker. 1782.
Ulassai. 1734.
Ulbo, Olib. 1760.
Ulldecona. 1817.
Ulldemolins. 1817.
Üllöer (Pest). 1782.
Ul(l)richskirchener. 1740.
Ulmaer (Temes). 1782.
Umago (Parenzo). 1746.
Unchair. 1612.
Undenheimer. 1576.
Ungsteiner. 1571.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1571.)
Ungvárer (Ung). 1782.
Unkelbacher. 1590. 1596.
Unkeler. 1590. 1596.
Unruhstadter. 1603.
Unterbalbacher. 1566.
Unter-Engstringener. 1811.
— Spalenberg.
Untergrinsbacher. 1600.
Unterhaider. 1567.
Unterhallauer. 1806.
Unter-Limbacher. 1782.
Untermaiser. 1749.
Unter-Markersdorfer. 1740.
Untermünkheimer. 1600.
Unterneusulzaer. 1606.
Unterölberndorfer. 1740.
Unteröwisheimer. 1566.
Unterpreilipper. 1606.
Unter-Retzbacher. 1740.
Unterschlechtbacher. 1600. 1601.
Untersteinbacher. 1600.
Unterstinkenbrunner. 1740.
Unterstraßer. 1811.
Unter-Thurner. 1745.
Untertürkheimer. (Die verſch. Lagen ſiehe SS. 1600. 1601.)
Unterurbacher. 1600. 1601.
Untervatzer. 1805.
Unyer. 1782.
Upolu. 1561.
Upper-Yarra (Wein aus Victoria, Auſtralien).
Uracher. 1600.
Uras (Cagliari). 1734.
Urbana. 1548.
Urbarer. 1590. 1596.
Urbauer. 1756.
Urbino. 1726.
Urcherner. 1590. 1597.
Üreger (Nyitra). 1782.
Urgons. 1708.
Urhidaer. 1782.
Uri (Sassari). 1734.
Uricanĭ (Jassy). 1798.
Ürményer. 1782.
Üröger (Baranya). 1782.
Ürömer (Pest). 1782.
Urpharer. 1566.
Urrutias. 1551.
Ursuf. 1801.
Urwegener. 1788.
Ürziger. 1580.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1580.)

Usini (Sassari). 1734.
Üsküper. 1819.
Uso Tokajer. 1782.
Usseler. 1642.
Üsslingener. 1808.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1808.)
Uster. 1811.
Utascher. 1802.
Uttweilener. 1808.
— Ceweingarten.
— Emiligärtler.
Uvaggio. 1723.
Cru d'Uza. 1667.
Uza-Panyiter. 1782.
Uzd-Borjáder. 1782.
Uzdiner (Torontál). 1782.
Uzès. 1711.
Vaáler. 1782.
Vachery. 1556.
Vachon. St.-Émilion. 1674.
Váczer. 1782.
Vadans. 1638.
Vadkérter (Neograd). 1782.
Vaduz. 1752.
Vagnas. 1710.
Vág-Ujhelyer. 1782.
Vahrner. 1749.
Vaihingener. 1600. 1601.
Vailly. 1610.
Vajaer. 1788.
Vajdaer (Bihar). 1782.
Vajda-Hunyader. 1788.
Vajnorer. 1782.
Vajszkaer. 1782.
Vajtaer. 1782.
Valade. 1688. 1700.
Château-La-Valade. 1685.
Valaux. Cadaujac. 1664.
Valdepeñas. 1816.
Valdinoce. 1759.
Valdobbiadene. 1725.
Valdunquillo. 1816.
Valença. 1795.
Valençay. 1639.
Valence. 1709.
Valence-d'Agen. 1711.
Valencia. 1818.
Valenier. 1782.
Dom. des Valentins. 1674.
Les Valentons. 1697.
Valenza. 1723.
Valergues. 1712.
Valette. Mazion. 1688.
Cru Valeyrac. 1657.
Valgreghentino. 1724.
Valguarnera Caropepe. [1734.
Val d'Icod. 1542. [1734.
Le Valin. Berson. 1688.
Valisselo. 1790.
Valkányer (Torontál). 1782.
Vallade. Bourg. 1692.
Vállajer (Szatmár). 1782.
Vallamander. 1809.
Vallanca (Valencia). 1818.
Vallarsa. 1751.
Vallclara. 1817.
Vallecrosia. 1725.
Val di Ledro. 1750.
La Vallée. Espiet. 1679.
Vallejo. 1548.
Vallelunga Pratamento. [1734.
Vallemar. 1550. [1734.
Vallendarer. 1590. 1596.
Vallères. 1614.
Vallet. 1613.
Le Vallier. 1657.
Château-du-Vallier. 1702.
Vallières. 1573.
Vallmoll. 1817.
Vallon (Lussin). 1746.
Château-Le-Vallon. 1660.
Valls. 1817.
Valpóer (Virovititz). 1790.
Valpolicella. 1725.
Valpotenza. 1726.
Valréas. 1713. [1700.
Ch.-Valrose. Latresne.
Valtellina (Sondrio). 1724.
Val Tidone. 1726.
Valva (Salerno). 1732.
Valverde. 1542.
Valwiger Berg. 1580.
Válya-Nándorer. 1788.
Vámos-Mikola. 1782.
Vandeleville. 1612.
Vandeuil. 1612.
Vandières. 1612.
Vandoeuvre. 1805.
Vannes. 1613.
Vanyarczer. 1782.
Vaques. Pineuilh. 1676.
Château-Vaquey. 1700.
Varades. 1613.
Varadiaer (Temes). 1782.
Váralja (Tolna). 1782.
Várallyaer (Nógrád). 1782.
Varapodio (Reggio). 1731.
Varasder (Baranya). 1782.
Varbóer (Nógrád). 1782.
Vardarer. 1819.
Várdomber (Tolna). 1782.
Varennes-le-Grand. 1634.
Varese (Como). 1724.
Varetzer. 1641.
Vargaer (Baranya). 1782.
Várhegyer. 1788.
Varjaser (Temes). 1782.
Várkonyer (Borsod). 1782.
Varnéville. 1612.
Varney. 1612.
Varnhalter. 1566.
Varoilles ſiehe Gevrey.
Váronger (Tolna). 1782.
Város-Hidvéger. 1782.
Vár-Palotaer. 1782.
Varrains. 1613.
Vars. 1641.
Varsánder (Tolna). 1782.
Varsányer (Hont). 1782.
Varsolcser (Szilágy). 1782.
Vásárer (Baranya). 1782.
Vásárhelyer. 1782.
Vásáros-Dombóer. 1782.
Vasaser (Baranya). 1782.
Vaskuter. 1782.
Vasluiulnĭ (Vaslui). 1798.
Vasselay. 1639.
Vassogne. 1610.
Vasto (Chieti). 1728.
Vasvárer. 1782.
Vaszarer (Veszprém). 1782.
Vászolyer (Zala). 1782.
Vatikaner. 1722.
Cru Vauban. Cussac. 1657.
Vauciennes. 1712.
Vaucouleurs. 1612.
Vaucrains ſiehe Nuits.
Vaudois. 1809.
Vault-de-Lugny. 1627.
Vaumorillon (weiß. Burgunder).
Ch.-de-Vaure. Ruch. 1706.
Vaurseinne. 1610.
Vauvenargues. 1713.
Vauvert. 1711.
Vaux. 1573. 1612. 1638. 1639.
Vaux. 1627.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1627.)
Vaux. 1637.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1637.)
La Vaux. 1809.
Vaux-Renard. 1637.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1637.)
Vavau. 1561.
Vayres. 1679.
Vázsnoker (Baranya). 1782.
Vecséser (Pest). 1782.
Védenyer. 1782.
Ch.-Védrines. Barsac. 1667.
Végardóer. 1782.
Veglia (Lussin). 1746.
Veglie. 1730.
Veidener. 1782.
Veille des Landes. 1674.
Veitshöchheimer. 1568.
Vejenter. 1722.
Velas. 1542.
Velate (Como). 1724.
Velclovkaer. 1754.
Veldenzer. 1580.
Veleger (Fejér). 1782.
Velencze. 1782.
Velényer. 1782.
Velika-Kopanicaer. 1790.
Velika-Vranovinaer. 1790.
Velikidoler. 1790.
Veliki-Radincier. 1790.
Vellemérer. 1782.
Velletri. 1728.
Velye. 1612.

Véménder (Baranya). 1782.
Vendays. 1657.
Vendersheimer. 1576.
Vendôme. 1614. 1705.
Vendrell. 1817.
Vensac. 1657.
Venteuil. 1612.
Ventimiglia. 1725.
Ventotene. 1732.
Veprinac (Volosca). 1746.
Vérac. 1683.
Verargues. 1712.
Château-Verbois. 1705.
Vercheny. 1643.
Chât.-La-Verdasse. 1657.
Verdea d'Arcetri. 1727.
Verdeilho. 1560.
Verdelais. 1704.
Verdet. Libourne. 1674.
Château-Verdignan. 1657.
Verdiso. 1725.
Verdot. 1679. 1697.
Dom. de la Verdure. 1679.
Château-Verdus. 1657.
Chât.-de-Verduzan. 1665.
Vereber (Fejér). 1782.
Veresegyházaer. 1788.
Veresmarter (Heves). 1782.
Véretzer. 1614.
Le Vergey. 1700. 1702.
Vergisson. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Vergne. Tayac. 1674.
Dom. de la Vergne. 1706.
Chât.-des-Vergnes. 1676.
Verholle. 1743.
Vérinay (Rhône-Wein).
Vérizet. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Verlus. 1709.
Vermelha (Lissabon). 1795.
Vermenton. 1627/28.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe SS. 1627/28.)
Vermeser. 1788.
Ch.-Vermont. Targon. 1703.
Vermutte di Torino. 1723.
Vernaccia. 1734.
Vernaison. 1644.
Vernay. 1637.
Vernazza (Genua). 1725.
Vernègues. 1713.
Vernet-les-Bains. 1715.
Verneuil. 1610. 1612. 1641.
Vernon. 1610.
Vernou. 1614.
Château-Vernous. 1657.
Veröczer. 1790.
Vêron. 1628. 1679.
Verona. 1725.
Verpeléter (Heves). 1782.
Verrenberger. 1600. 1601.
Vers. 1634.
Versbacher. 1568.
Verseczer. 1782.
Versender (Baranya). 1782.
— Ludwigsberg.
Chât.-Vert. Arbis. 1703.
Château-Vert-Bois. 1674.
Verteillac. 1707.
Vérteser (Bihar). 1782.
Verteuil. Beguey. 1702.
Château-Verthamon. 1660.
Château-Vertheuil. 1657.
Château-du-Vertois. 1677.
Vertojbaer (Görz). 1745.
Vertus. 1612.
Vérvölgyer. 1782.
Verzé. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Verzenay. 1612.
Verzy. 1612.
Vésinerie. 1674.
Vesoul. 1638.
Vessy-Veyrier. 1805.
Veszprémer. 1782.
Vésztöer (Békés). 1782.
Vétrozer. 1810.
Veuil. 1639.
Vevey. 1809.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1809.)
Veyra. 1674.
Veyres. Cadaujac. 1664.
Château-Veyres. 1660. 1667.
Dom. de Veyrette. 1685.
Ch.-Veyrin. Listrac. 1657.
Veyrin-Domecq. 1657.
Vézannes. 1628.
Vezekényer. 1782.
Vezelay. 1628.
Vezinnes. 1628.
Vezzaner. 1749.
Vezzano. 1751.
Viadana (Mantua). 1724.
Viagrande (Catania). 1734.
Viale. Bouliac. 1697.
La Vialle. Donzac. 1702.
Vianna do Castello. 1795.
Viaud. 1674. 1692. 1704.
Vic. 1573. 1702.
Vic-Bigorre. 1714.
Vic-Bil. 1714.
Vic-le-Comte. 1642.
Vicenza. 1725.
Vic-Fezensac. 1709.
Vico. 1716.
Vico Equense. 1732.
Victoria. 1542. 1547.
Château-Victoria. 1657.
Vidalet. 1704.
Château-La-Vidasse. 1677.
Viddiner (Tolna). 1782.
Videau. 1657. 1664. 1679.
Les Videaux. 1688. 1697.
Château-de-Videlot. 1674.
Videmer. 1744. 1745.
Vidigueira (Beja). 1795.
Vidiner. 1563.
Vidovecer (Zagreb). 1790.
Vieille-Maison. 1674.
Vieille-Morte. 1704.
Chât.-Vieille-Tour. 1660.
Chât.-Vieille-Ville. 1657.
Viejo. 1549.
Viella. 1709.
Vielle. 1708.
Vienne. 1643.
— Port-du-Lyon.
Viens. Mombrier. 1692.
Viersteiner. 1744. [1692.]
Vieux-Château. Lansac.
Vieux-Château-Landon.
Viganello. 1807. [1652.]
Vigatto (Parma). 1726.
Ch.-Vigean. Eysines. 1657.
Chât.-Vigean-Ségur. 1657.
Viggiona (Novara). 1723.
Vignac. Carignan. 1700.
Vignanello. 1728.
La Vignasse. 1664.
Le Vigneau. 1657. 1677. 1679. 1700.
Ch.-du-Vigneau. 1657. 1667.
Vigneau-de-Bas. 1660.
Vigne-Malon. 1657.
Vignemartin. 1700.
Vignes. 1714.
Ch.-des-Vignes. 1674.
Vigneulles. 1612.
Vigneulles-lez-Hattonchatel. 1612.
Vignolles. 1667. 1679. 1689.
Vignolles-Pastorac. 1689.
Vignols. 1641.
Vignon. Lussac. 1674.
Vignonet. 1674.
Vignot. 1612.
Château-Vigouroux. 1706.
Világos. 1783.
Vilarrodona. 1817.
Vilaseca. 1817.
Vilate. 1702.
Vilella alta. 1817.
Vilella baja. 1817.
Villa. 1657.
Villa d'Adda. 1724.
Villa Algérienne. 1665.
Villa Barollet. 1692.
Villacarlos. 1818.
Villacidro (Cagliari). 1734.
Villa Flor. 1795.
Villagrains. 1664.
Château-Villain. 1611.
Villalier. 1712.
Villambis. Cissac. 1657.
Villa Moure. 1696.
Villanderser. 1748.
Villa-Nova da Cerveira. 1795.

Villa-Nova de Famalicão.
Villányer. 1783. [1795.
Domaine de Villards. 1683.
Villa Real. 1795.
Villarinho das Freiras.
Villarosa. 1734. [1795.
Villarrubia de los Ojos.
Le Villars. 1634. [1816.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Villa San Giovanni. 1731.
Villa San Giuseppe. 1731.
Villasor (Cagliari). 1734.
Ch.-Villatte. Rauzan. 1677.
Villaudric. 1711.
Villaure. Camarsac. 1700.
Villa Verde. 1795.
Villa Vicentina. 1745.
Villa Villeneuve. 1660.
Villazer. 1716.
Villebarou (Blaisois). 1614.
Villebaut. Gardegan. 1674.
Villebois. 1638.
Ville-aux-Clercs. 1614.
Villecomtal. 1709.
Villedaigne. 1712.
Villedieu. 1711.
Villedomange. 1612.
Villefort. 1710.
Villefranche. 1637.
Dom.-de-Villegeorge. 1657.
Villegouge. 1683.
Ville-sur-Jarnioux. 1637.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1637.)
Villemartin. 1677.
Chât.-Villemaurine. 1674.
Villemort. 1639.
Château-de-Villenave-d'Ornon. 1660.
Villenave-de-Rions. 1702.
Villeneuve. 1658. 1692. 1712. 1809. [1715.
Villeneuve-de-la-Rivière.
Villeneuve-le-Roi. 1628.
Ch.-de-Villepreux. 1677. 1697. 1706.
Villeranque. 1658.
Villers-Allerand. 1612.
Villers-sous-Châtillon. 1612.
Villers-aux-Noeuds. 1612.
Villers-sous-Preny. 1612.
Villes. 1713.
Villesechon (Blaisois). 1614.
Villessèques. 1677.
Ville-en-Tardenois. 1612.
Villetoureix. 1707.
Villetrac. Fargues. 1667.
Villette. 1805.
Villeveyrac. 1712.
Villezard. Le Puy. 1705.
Villié-Morgon. 1637.
(Die verſch. Lagen ſiehe S. 1637.)
Villnacherner. 1803.
Villy. 1628.
Vilonyaer. 1783.
Vilovaer. 1783.
Vimbodi. 1817.
Chât.-Vimeney. 1697.
Vimines. 1715.
Vimioso (Braganza). 1795.
Vinagray. Cénac. 1700.
Dom. de Vinagrey. 1697.
Vinaroz (Castellon). 1818.
Vin d'Avelane. 1573.
Vinay. 1612.
Vincelles. 1612.
Vincelotte. 1628.
Vincendon. 1697.
Vincent. 1683. 1700.
Château-Vincent. 1658.
Chât.-Vincent-Margaux.
Vincey. 1612. [1658.
Vindornya-Szöllöser. 1783.
Vine Cliff. 1548.
Vinello. 1746.
Vinelzer. 1804.
La Vineuse. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Vingaer. 1783.
Vingárder. 1788.
Vinicaer (Agram). 1790.
Vinkovcer. 1790.
Vinnaer (Ung). 1783.
Vino annoso. 1728.
Vino conservato. 1728.
Vino cotto. 1728.
Vino delle grotte. 1728.
Vinomir. 1745.
Vino morto. 1724.
Vino piccolo. 1724.
Vino santissimo. 1727.
Vino santo. 1720. 1725.
Vino santo di Castiglione. 1724.
Vino santo rosé. 1720.
Vinum sanctum bethlehemitanum. 1555.
Vinum de Vite. 1754.
Vinzeler. 1809.
Vinzelles. 1634.
— le Château.
— les Méxiat.
Violès. 1713.
Violet. Teuillac. 1692.
Violle. Loupiac. 1702.
Le Violon. Bonnetan. 1700.
Vion. 1710.
Vipulzano. 1745.
Virac. 1711.
Viré. 1634.
— Chapitre.
— Chazelle.
Virecoupe. Budos. 1664.
Virecourt. 1683.
Virefougasse. 1658.
Chât.-de-Virelade. 1664.
Virey. 1634.
Virginia Seedling. 1548.
Virginmoster. 1790.
Virieu-le-Grand. 1638.
Virilis. Vérac. 1683.
Virjer. 1790.
Château-Virou. 1689.
Virout. 1705.
Virovititzer. 1790.
Virsac. 1685.
Domaine La Virvée. 1685.
Vişan (Jassy). 1798.
Visegráder. 1783.
Visignano. 1746.
Visinada (Parenzo). 1746.
Visker (Hont). 1783.
Visnyer (Somogy). 1783.
Visokoer. 1790.
Visontaer. 1783.
Visper. 1810.
Viszer (Somogy). 1783.
Viszlóer (Baranya). 1783.
Vitányer (Zemplén). 1783.
Viterbo. 1728.
Vitkaer (Szatmár). 1783.
Vitoria (Alava). 1815.
Vitove. 1745.
Vitry. 1612.
Vitry-les-Cluny. 1634.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1634.)
Vitschauer. 1744.
Vittenczer. 1783.
Vittoria. 1734.
Vivarnon. 1697.
Le Vivey. Bassens. 1697.
Viviers. 1628.
— Gravière.
Viviez. 1709.
Vivodinaer (Zagreb). 1790.
Vizeu. 1795.
Vizicer. 1752.
Vizsolyer (Abauj). 1783.
Vizzini (Catania). 1734.
Vladiceny (Jassy). 1798.
Vocance. 1710.
Vocberger. 1745.
Voghera (Pavia). 1724.
Voitelsbrunner. 1755.
Voiteur. 1638.
Voitsberger (Graz). 1744.
Vojakovacer. 1790.
Vojkaer. 1790.
Vojnićer. 1790.
Vokányer. 1783.
Volano. 1751.
Völczer. 1788.
Völgyifalu (Zala). 1783.
Volkacher. 1568.
— Kirchberg.
Volkener. 1811.
Volketsweiler. 1811.
Völlaner. 1749.
Vollradser. 1590.
Schloß-Vollradser. 1594.

Volnay. 1625/26. (Die verſch. Lagen ſiehe SS. 1625/26.)
Voloder. 1790.
Volosca. 1746.
Völser. 1748.
Vomorna (Jassy). 1798.
Vonitsaer. 1720.
Vönöczker (Vas). 1783.
Vorbachzimmerner. 1600. 1602.
Vörcsöker (Zala). 1783.
Vorderweißbucher. 1600.
Vorges. 1610.
Vörös-Berényer. 1783.
Vörösmarter. 1783.
Vörösvárer (Pest). 1783.
Vösendorfer. 1740
Vöslauer (Baden). 1740. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1740.)
Vosne-Romanée. 1626. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1626.)
Vostitsaer. 1720.
Vostolidi. 1720.
Vougeot. 1626. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1626.)
Vouthon. 1641.
Vouvray. 1614.
Vouzella (Vizeu). 1795.
Vozokanyer. 1783.
Vracsevgajer. 1783.
Vranjaer. 1812.
Vranovinaer. 1790.
Vrányer. 1783.
Vranyuczer. 1783.
Vrászlóer (Somogy). 1783.
Vraždilkaer. 1754.
Vrbovaer. 1790.
Vrbovec. 1759.
Vrgorac. 1759.
Vrigny. 1612.
Vrillan. Anglade. 1688.
Vrlika. 1760.
Vufflens-le-château. 1809.
Vugava di Brazza. 1760.
Vuillafans. 1637.
Vukaer (Virovititz). 1790.
Vukmanićer. 1790.
Vukovárer. 1790.
Vully. 1809.
Vysocaner. 1753.
Wachbacher. 1600.
Wachenheimer. 1571/72. (D. verſch. Lagen ſ. S. 1571/72.)
Wachenheimer. 1576. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1576.)
Wachwitzer. 1605.
Wackernheimer. 1576.
Wadenheimer. 1577.
Wädensweiler. 1811.
Wagenhäuser. 1808. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1808.)
Wagramer. 1740.
Wahlenauer. 1580.
Wahlheimer. 1576.
Wahnsdorfer. 1605.
Waiblingener. 1600. 1601.
Waidbrucker. 1748.
Wainitzer. 1756.
Waitzendorfer. 1740.
Waitzener. 1783.
Walbacher. 1573.
Walchwyler. 1810.
Waldbacher. 1600. 1601.
Waldböckelheimer. 1582.
Waldenburger. 1600.
Walder. 1744.
Wald-Erbacher (Nahe-Wein).
Waldhäuser. 1600. 1602.
Waldhilbersheimer (Nahe-Wein).
Waldhüttener. 1788.
Wäldi-Lippersweiler. 1808.
Waldlaubersheimer (Nahe-Wein).
Waldmannshofener. 1600.
Waldolwisheimer. 1573.
Waldracher. 1580. 1581.
Waldschacher. 1744.
Waldulmer. 1566.
Walheimer. 1600. 1602.
Waljewoer. 1812.
Walkersdorfer. 1740.
Wallauer. 1590. 1595.
Wallenstadter. 1806.
Wallernberger. 1744.
Wallhäuser. 1582.
Walpersdorfer.. 1740.
Walporzheimer. 1577. (Die verſch. Lagen ſ. S. 1577.)
Waltersdorfer. 1740.
Walterskirchener. 1740.
Waltrowitzer. 1756.
Walzenhäuser. 1803.
Wangener. 1573. 1600. 1602. 1748.
Wängi-Tuttweiler. 1808.
— Eggenbühl.
Wartberger. 1783.
Wasenweiler. 1566.
Wasselnheimer. 1573.
Wasserloser. 1568.
Wassieder. 1788.
Watronville. 1612.
Wattlesville. 1560.
Waverner. 1581.
— Herrenberger.
Wazzan. 1541.
Weblinger (Graz). 1744.
Webrutzer. 1752.
Weggiser. 1805.
Wegstädtler. 1752.
Wehlener. 1580. 1605.
— Münzlei.
— Nonnenberg.
Weidlinger. 1740.
Weigelhofer. 1744.
Weigelsberger. 1744.
Weigerser. 1744.
Weihrer. 1783.
Weikersdorfer. 1740.
Weikersheimer. 1600. 1602.
Weilbacher. 1568. 1590. Weiler. 1566. [1595.
Weilerer. 1573.
Weilerer Bach. 1590. 1596.
Weilerer Hundsberg. 1600. 1602.
Weilerer (Nahe-Wein bei Bingerbrück).
— Geisberg.
— Hungerborn.
— Linke Mühe.
— Obere Mühe.
— Rechte Mühe.
Weilerer (Nahe-Wein bei Monzingen).
Weinberger. 1744.
Weinböhlaer. 1605.
Weindorfer. 1783.
Weinerner. 1783.
Weinfeldener. 1808.
— Bachtobel.
— Burg.
— Burgerberg.
Weingartener. 1600.
Weinhäuser. 1740.
Weinheimer. 1566.
— Hubberg.
Weinheimer. 1576.
— Villa Heiligenblut.
Weiningener. 1811.
— Hasennest.
Weinitzer. 1745.
Weinolsheimer. 1576.
Weinsberger. 1600. 1602.
— Burgweg.
— Weibertreu.
Weinsheimer. 1582.
Weinsteiger. 1740.
Weinzierler (Krems). 1740.
Weisenauer. 1576.
Weisenheimer. 1572.
Weißbacher. 1600. 1602.
Weißenauer. 1600.
Weißenberger. 1580.
Weißenfelser. 1603. 1607.
Weißenkirchener. 1740.
Weißenseer. 1603.
Weißkirchener. 1783.
Weistropper. 1605.
Weizelsdorfer. 1744.
Weizer. 1744.
Welgesheimer. 1576.
Wellenberger Schloßberger. 1808.
Wellington. 1541.
Wellitschener. 1744.
Wellmicher. 1590. 1597.
Welschedorfer. 1744.
Wendelsheimer. 1576.
Wenzersdorfer. 1740.

Weratsche. 1744.
Werderer. 1602. 1607.
Werlauer. 1590. 1596.
Wermescher. 1788.
Wermuthäuser. 1600.
Werschetzer. 1783.
Wertheimer. 1566.
Westernacher. 1600.
Westernbacher. 1600.
Westernhäuser. 1600.
Westhaltener. 1573.
Westheimer. 1567.
Westhofener. 1576.
Westumer. 1577.
Wethauer. 1603. 1607.
Wetteler. 1754.
Wettingener. 1803.
Wettsweiler. 1811.
Weyerer. 1568. 1590. 1597.
Weyherer. 1572.
Weyrer. 1783.
Wichmarer. 1606. 1607.
Wickerer. 1590. 1595.
— Junkern.
— Nonnenberg.
Widderner. 1600. 1602.
Wiebelsberger. 1568.
Wiebelsheimer. 1590. 1596.
Wiedikon. 1811.
Wiesbadener. (Die verſch. Lagen ſiehe SS. 1590 und 1595.)
Wiesendangener. 1811.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1811.)
Wiesenheider. 1783.
Wieslocher. 1566.
Wiesmansdorfer. 1744.
Wigoltingener. 1808.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1808.)
Wildbachdorfer. 1744.
Wildendürnbacher. 1740.
Wildenthierbacher. 1600. 1602.
Wildoner (Leibnitz). 1744.
Wilfersdorfer. 1740.
Wilhelmsburger. 1740.
Wilhelmsdorfer. 1740.
Williamsburg. 1560.
Willitscher. 1744.
Wiltingener. 1581.
— Scharzberger.
— Scharzhofberger.
Windesheimer (Nahe-Wein).
Windischbühelner. 1744.
— Griechenberg.
Windischenbacher. 1600.
Windisch-Feistritzer. 1744.
Windischgrazer. 1744.
Windorfer. 1605.
Windschläger. 1566.
Windsheimer. 1567.
Windtener. 1783.
Winkeler. (Die verſch. Lagen ſiehe SS. 1590 und 1594.)
Winkwitzer. 1605.
Winningener. 1580.
Winnweilerer. 1572.
Winterbacher. 1572. 1600.
Winterdorfer. 1744. [1602.
Wintershäuser. 1568.
Wintersingener. 1804.
Winterthurer. 1811.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1811.)
Wintricher. 1580.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1580.)
Winzelisberger. 1808.
Winzenheimer. 1573.
Winzenheimer. 1582.
— Anger.
— Brauen.
— Buntenhals.
— Honigberg.
— Hundslauf.
— Ippesheim.
— Klaster.
— Metzler.
— Pfingststadt.
— Pflänzer.
— Setzling.
— Wehenau.
Winzerhäuser. 1600. 1602.
Winzingener. 1572.
Wipkingener. 1811.
Wippacher. 1745.
Wirmsthaler. 1568.
Wisaer. 1819.
Wischberger. 1744.
Wischer. 1573.
Wiseller. 1744.
Wisternitzer. 1755.
Witesowo. 1802.
Witry-lez-Reims. 1612.
Witscheinberger. 1744.
Witscheiner. 1744.
Witteboom. 1541.
Wittmannsdorfer. 1744.
Witzenhäuser. 1604.
Wlasotintze. 1812.
Woinville. 1612.
Woipy. 1573.
Wolfenweilerer. 1566.
Wolfer. 1580.
Wolfhaldener. 1803.
Wolfpassinger. 1740.
Wolfsberger. 1744.
Wolfsgrabener. 1744.
Wolfsteiner. 1572.
Wolfsthaler. 1740. 1744.
Wolkersdorfer. 1740.
Wollerauer. 1806.
Wöllinger. 1744.
Wollishofener. 1811.
Wöllsteiner. 1576.
Wollsteiner. 1603.
Wolschaner. 1753.
Wolxheimer. 1573.
Wormeldingener. 1736.
Wormser. 1576.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1576.)
Wörrstadter. 1576.
Wörther. 1569.
Wortischberger. 1744.
Wösinaer (Cilli). 1744.
Wrangaer. 1744.
Wratzaer. 1563.
Wrebrofnik. 1744.
Wresowetzer. 1744.
Wultendorfer. 1740.
Wulzeshofener. 1740.
Wurmbacher. 1744.
Wurmberger. 1600. 1744.
Wurmlocher. 1788.
Würzburger. 1568.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1568.)
Wurzer (Marburg). 1744.
Wyhlener. 1566.
Wyler. 1811.
Wynbron. 1692.
Xanthi. 1819.
Xarello. 1817.
Xaronval. 1612.
Xastro. 1819.
Xeres. 1548. 1559. 1814.
Xerochori. 1720.
Ybbser (Amstetten). 1740.
Yin-chen-cu. 1554.
Yon. 1664. 1674.
Clos Yon-Figeac. 1674.
Dom. Yon-Figeac. 1674.
Yot. St.-Magne. 1674.
La Yotte. Loupiac. 1702.
Château-(d')Yquem. Sauternes. 1667.
Yrouerre. 1628.
Yssac-la-Tourette. 1642.
Yssingeaux. 1642.
Yverdon. 1809.
Yvoire. 1716.
Yvorne. 1809.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1809.)
Yvrac. 1697.
Záboř. 1754.
Zadeler. 1605.
Zádorfalvaer. 1783.
Zádorlaker. 1783.
Zagaiczaer (Temes). 1783.
Zagareser. 1729.
Zágorer. 1788.
Zagreber. 1790.
Zagyvaer. 1783.
Zaisenhäuser. 1566. 1600.
Zajiceker. 1745.
Zajker (Zala). 1783.
Zákányer (Somogy). 1783.
Zakynthos. 1719. 1720.
Zalabaer (Hont). 1783.
Zalabérer (Zala). 1783.
Zala-Egerszeger. 1783.
Zala-Istvánder. 1783.
Zala-Koppányer. 1783.

Zala-Mindszenter. 1783.
Zala-Szent-László́er. 1783.
Zalüfer. 1819.
Zamárdier. 1783.
Zámolyer. 1783.
Zamora. 1551. 1817.
Zaprešićer. 1790.
Zara. (Die verſch. Gewächſe ſ. S. 1760.)
Zaragozaer. 1814.
Zárányer. 1783.
Zaravecchia. 1760.
Zaschendorfer. 1605.
— Fürstenberg.
Zavarer (Pozsony). 1783.
Zdènčinaer. 1754.
Zdenčinaer. 1790.
Zea. 1720.
Zebaneczer (Zala). 1783.
Zebegényer (Hont). 1783.
Zehrener. 1605.
Zeiler. 1568.
Żelinaer (Zagreb). 1790.
Zelizer (Bars). 1783.
Zellenberger. 1573.
Zeller. 1566. 1568. 1580.
Zellerndorfer. 1740.
Zellestriner. 1744.
Zellingener. 1568.
Zellnitzer (Marburg). 1744.
Zeltinger. 1580.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1580.)
Zemendorfer. 1783.
Zemenyer. 1783.
Zemonicoer. 1760.
Zempléner. 1783.
Zendrescher. 1788.
Zengger. 1791.
Zentaer. 1783.
Zerlacher. 1744.
Zerovetzer. 1744.
Zeutherner. 1566.
Zicher, Zicser. 1783.
Zieregger. 1744.
Ziersdorfer. 1740.
Zilaher. 1788.
Zimmerner. 1566.
Zinfandel. 1548.
Zirnberger. 1740.
Zistersdorfer. 1740.
Zizerser. 1805.
Zlaberner. 1740.
Zlaticzaer. 1783.
Znaimer. 1756.
(Die verſch. Lagen ſ. S. 1756.)
Zöberner. 1740.
Zöbinger. 1740.
Zoborer. 1783.
Zogendorfer. 1744.
Zóker. 1783.
Zollikoner. 1811.
Zomborer. 1783.
Zooker. 1783.
Zorányer. 1783.
Zornheimer. 1576.
Zotzenheimer. 1576.
Zoványer. 1783.
Zoverallo. 1723.
Zrepajaer. 1783.
Zsadányer. 1783.
Zsámbéker (Pest). 1783.
Zsámboker (Pest). 1783.
Zscheilaer. 1605.
Zscheiplitzer. 1603. 1607.
Zselicz-Kisfaluder. 1783.
Zselicz-Kislaker. 1783.
Zselicz-Szent-Páler. 1783.
Zsélyer. 1783.
Zsemberer (Hont). 1783.
Zsemlyer. 1783.
Zsérczer (Borsod). 1783.
Zsére (Nyitra). 1783.
Zsibóer (Szilágy). 1783.
Zsibóter (Somogy). 1783.
Zsibriker (Baranya). 1783.
Zsidóer (Pest). 1783.
Zsidver. 1788.
Zsitva-Gyarmater. 1783.
Zsombolyaer. 1783.
Zsupaer. 1812.
Zucco. 1734.
Zuckerberger. 1581.
Zuckerhandler. 1756.
Zuckmanteler. 1788.
Zuffenhäuser. 1600. 1602.
Zuger. 1810.
Zuguresci. 1798.
Zulber. 1756.
Züllichauer. 1602. 1607.
Zumo pasmoso. 1548.
Żupanje. 1790.
Zweibrückener. 1572.
Zweiflinger. 1600.
Zwentendorfer. 1740.
Zwiefaltener. 1600.
Zwingenberger. 1576.
Zwingendorfer. 1740.
Zwölfmalgreiener. 1748.
(Die verſchiedenen Lagen ſiehe S. 1748.)
Zymljanskoer. 1801.

Les bons vins. Die besten Weinjahre. Good vintages.

I. Am Rhein.

1590. 1599. 1638. 1644. 1660. 1661. 1669. 1676. 1678. 1681. 1684. 1686. 1689. 1694. 1700. 1706. 1712. 1719. 1723. 1724. 1726. 1738. 1746. 1748. 1759. 1760. 1761. 1762. 1766. 1775. 1779. 1781. 1783. 1788. 1794. 1800. 1802.* 1804.* 1807.* 1811.* 1815. 1819.* 1822. 1825. 1827. 1834.* 1835. 1842. 1846.* 1848. 1857. 1858. 1859. 1861. 1862. 1865. 1868.* 1869. 1874. 1886. 1893.

Die mit * versehenen Jahre lieferten an Quantität volle Erträge.

II. In Burgund.**)

1858. 1865. 1868. 1870. 1874. 1877. 1881. 1885. 1887.

**) Herr Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle, Abbaye de St.-Martin, Beaune,* welchem wir obige Angaben verdanken, schreibt: Von berühmten Burgunder-Weinen bleiben nur wenige als Vorrat, weil die Reblaus 14 Jahre hindurch großes Unheil anrichtete. Die Wahrheit ist, daß ältere Weine, als oben angegeben, in Bordeaux oder Burgund nicht mehr als trinkbar gegeben werden können.

III. Im Bordeauxer Weinland.

1795. 1798. 1802. 1811. 1814. 1819. 1823. 1825. 1828. 1831. 1841. 1844. 1858. 1864. 1865. 1869. 1874. 1875. 1878.

IV. In der Champagne.

1865. 1868. 1874. 1880. 1884. 1889.

Termes techniques. Fachausdrücke. Technical terms.

Unter Mitwirkung von *Herm. Hummel jr.*, Direktor der Akt.-Ges. vorm. Burgeff & Co., Hochheim, der Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle* in Beaune, *J. Féry* in Moulins, *Jac. Köth II* in Pfaffenschwabenheim, *Friedr. Sauer* in Diedesfeld, *A. Seith* in Traben, *Jos. B. Teutsch* in Schässburg-Segesvár, und der Weinkommissionäre *Herm. Sauer*, Oppenheim und *J. J. Wolf* in Königsbach (Rheinpfalz) u. a. zusammengestellt

von

Albr. Hummel,

Mitinhaber der Weingrosshandlung von Gebr. Fleischhauer, Leipzig.

Ab, abgethan, abgelebt, stumpf: zu alt, in der Güte geringer geworden.

Abfällig, der Wein fällt ab: er macht beim ersten Trinken den Eindruck eines guten Weines, befriedigt aber beim Hinunterschlucken den Geschmack nicht.

Abgelagert: vollständig gereifter, auf seiner Höhe stehender, fertiger Wein.

Abgestanden: schaler, hohler, verdorbener Wein, der längere Zeit mit Luft in Berührung war oder in einem im Anbruch befindlichen Fasse (Flasche) lagerte.

Absterben: kühlt (frappiert) man den Champagner mit Eis und setzt man unverständigerweise die Abkühlung bis zur Bildung von Eiskrystallen fort, so wird der Wein dadurch verschlechtert, man sagt: »Geschmack und Blume sterben ab«.

Alkoholisieren: Zusatz von Alkohol zu dünnen Weinen, um diese haltbarer und stärker zu machen.

Altel: der »Juchten-Geschmack«, welcher alten abgelagerten Weißweinen eigentümlich und von dem eigentlichen »Bouquet« zu unterscheiden ist (in Franken beim Steinwein gebraucht).

Aroma, franz. *arome*, engl. *aroma:* ein flüchtiger, gewürzhafter, nur durch den Geruch wahrnehmbarer Stoff.

Art: Bezeichnung der Eigentümlichkeit des Weines, z. B. Mosel-Art (-Charakter), Rheinwein-Art (-Charakter).

Aufgelöst: der zersetzte, zerstörte Wein.

Ausbruch: a) = Auslese; b) allgem. Bezeichnung für Sekte und Likör-Weine.

Ausgebildet: zur Probenahme herangereifter Wein.

Ausgegoren: der Wein im Frühjahr, nachdem die Gärung vollendet ist.

Auslese: / Ausstich: } von edelfaulen Beeren oder auch (in Tokay) von zu Rosinen eingeschrumpften Trockenbeeren bereiteter Wein.

Bissig, scharf, prickelnd: Wein mit viel Kohlen-Säure, entsteht gewöhnlich durch Nachgärung.

Bitter, franz. *amer*, ital. *amarore, amarogno:* Krankheit, welche nach Pasteur durch Pflänzchen bedingt wird und vorzugsweise bei franz. Rot- und den Ahr-Weinen, ganz selten bei Weißweinen vorkommt.

Blau, grau: trüber, jedoch durchsichtiger Wein mit eigentümlicher Färbung ins Blaue, Graue; ist noch nicht auf die Flasche zu bringen.

Blume, franz. *fleur:* der eigentümliche Geruch des Weines; vergl. *Aroma*.

Böcksер, Böxer Geschmack nach faulen Eiern, hervorgebracht durch die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff im Wein, oft auch durch Schwefelung der Trauben; Boden-Göhre, Mistgeschmack.

Boden-Geschmack, »Grundgeruch«, franz. *goût de terroir*, ital. *gusto de terroso:* unangenehmer, durch eigentümlichen Weinbergs-Boden bedingter Geschmack.

Bouchiert: gestöpselt.

Bouquet, franz. *bouquet*, ital. *profumo:* im gewöhnlichen Leben oft gleichbedeutend für »Blume« gehalten, wirkt nicht nur auf den Geruch-, sondern auch auf den Geschmacksinn und ist das Resultat von verschiedenen zusammenwirkenden wohlriechenden Stoffen.

Brandeln: eigentümlicher, an alten Cognac erinnernder Geschmack bei kräftigen, älteren Weißweinen.

Brandig, Brand-, Rauchgöhre: Weine, welche auf aus Schutt von früheren Bränden bestehendem Weinbergs-Boden gewachsen sind.

Braun siehe *Rahnig*.

Brensern, brenselig: Geruch und Geschmack nach gedörrtem Obst.

Chaptalisieren: Entsäuerung des Weines mittels kohlensauren Kalkes und Zusatz von Zucker *(Jean Antoine Chaptal, comte de Chanteloup,* Prof. der Chemie in Montpellier u. späterer Minister Frankreichs, 1756—1832).

Delikat, franz. *délicat*, ital. *delicato, delizioso*, engl. *delicate:* in allen Eigenschaften vorzüglicher Wein.

Depot, franz. *dépôt:* Absatz des Weines auf der Flasche, als Strich, Flocken, Wolken usw.

Dick, ital. *grosso:* sirupartig, Wein von markigen Trauben.

Dünnflüssig, ital. *sottile:* flüchtiger Wein.

Doktor-Ton siehe *Rauchig*.

Edel, hochedel, franz. *(grande) franchise:* köstlich.

Elegant: feiner, sehr gefälliger Wein.

Erdig: Wein mit einem »Boden-Geschmack« (s.d.).

Exquisit: auserlesener Wein.

Extraktreich: dicker, an viel unlöslichen Stoffen reicher Wein.

Fad: bei jungen und alkoholarmen Weinen, in einer Zersetzung der Weinstein-Säure bestehend.

Fadenziehend, lang, zähe, ital. *vino filante:* Krankheit, durch welche der Wein im vorgeschrittenen Stadium schleimig, dickflüssig wird, sodaß er fast wie Öl aussieht.

Farbenbrechend: Veränderung der Farbe des Rotweins infolge zu hoher Temperatur.

Federweiß(er): halb vergorener Wein, angenehm, halb süß, prickelnd im Geschmack, jedoch sehr berauschend.

Fertig, ital. *vino maturo:* faßreif, zum Abfüllen auf Flaschen reif.

Festigkeit, franz. *solidité*.

Fett: Wein mit viel Gehalt und Blume.

Feurig, franz. *feu:* starker, viel Alkohol besitzender Wein.

Finesse, franz. *finesse:* durch seine Eigenart (Blume od. Art) interessanter Wein.

Firn, firnsig: etwas stumpf, kann bei hervorragenden Weinen angenehm sein, entsteht durch langes Lagern der Weine, wobei diese eine etwas dunklere Farbe und eigentümlichen Geschmack (die Firnse) annehmen.

Flockig: Absatz von festen, aber wieder löslichen Bestandteilen in Flocken.

Flüchtig, ital. *scorrevole:* Weine, die viel Aroma, Äther und Alkohol haben und welche beim Trinken den Eindruck der Leichtigkeit und Eleganz bewirken.

Fortschreitend: der in guter Ausbildung begriffene Wein.

Frappé: kühlt man den Champagner mit Eis, so nennt man dies frappieren; vgl. *I. Teil, S. 142.*

Frequent: leichter, gut trinkbarer Handelswein.

Frostgeschmack: Ausdruck für Weine aus gefrorenen Trauben.

Fruchtig, fruchtsüß, franz. *fruit:* aromat. Geschmack und Geruch nach edlem Obst (Pfirsichen, Him- od. Erdbeeren), namentlich bei Auslese-Weinen, in guten Jahrgängen auftretend.

Fuchsig siehe *Rahnig.*

Fülle: voller, kräftiger, gehaltreicher Wein von harmonischem Geschmack.

Gallisieren: Verfahren, den Wein zu verbessern, indem man den Zucker- und Säure-Gehalt des Mostes berechnet und nach ausgeführter Berechnung jene Mengen Zucker und Wasser zusetzt, welche nötig sind, um gleichartige und solche Weine zu erhalten, wie sie vom Konsumenten verlangt werden *(Ludw. Gall,* geb. 28. Dez. 1791 in Aldenhoven bei Jülich, gest. 31. Jan. 1863 in Trier).

Gärig: noch nicht ausgegoren oder wieder in Gärung durch zu hohe Temperatur.

Gebildet: zum allgemeinen Gebrauche fertig.

Gedeckt, hochgedeckt: viel Farbe (bei Rotwein).

Gefällig: angenehm, doch nicht hervorragend.

Gefeuert: durch Wärme od. Kochen verbessert, in Italien, bei uns nicht.

Gegipst, platriert, ital. *vino gessato:* Zusatz von Gips zur Maische bei der Rotwein-Bereitung (zur Verhütung des Essigstiches und zur Farbe-Erhöhung, im Süden stark im Gebrauch).

Geistig, franz. *(grande) spirituosité:* alkoholreich.

Geruchlos: ohne Blume und Aroma.

Geschönt: künstlich geklärt (hell gemacht).

Gezehrt: Süßweine, welche durch langsame Nachgärung einen größeren Teil ihres Zucker-Gehaltes verloren haben.

Glatt, glattsüffig, sauber: zart, mit wenig Säure, zum Trinken animierend.

Göhre: besondere Art (s. d.) des Weines, der Wein als Erzeugnis des Bodens, z. B. Mosel-Göhre, Rheinwein-Göhre.

Grabeln, Graweln: Schimmel-Geruch u. Schimmel-Geschmack im Wein.

Grau siehe *Blau.*

Grozig, grunzig, gräzig: schimmelig, moderig, stickig, sowohl durch Geruch als Geschmack bemerkbar, entsteht bei Faßweinen durch schlechte, schimmelige Fässer, bei Flaschen-Weinen durch stickige Korke.

Grün, franz. *vert.* Wein aus unreifen Trauben.

Grundgeruch siehe *Boden-Geschmack.*

Grundsig, Grundser siehe *Rauchig.*

Hart, fest: Wein mit viel Säure und Körper.

Herb: viel Gerbstoff enthaltend.

Herzhaft: kräftig, körperreich, ohne hervorragende Blume.

Holzgeschmack, Lohgeschmack: Geschmack, welchen der Wein in nicht »weingrünen« Fässern annimmt. Weingrün machen nennt man das Entziehen der Lohe im Holze durch Dampf, Brühen oder Wässern der Fässer.

Interessant: durch Blume und Geschmack anregend; auch Wein mit einer befremdlichen, jedoch nicht unangenehmen Eigenschaft.

Kahmig, kahmicht, kahnig, kuhnig, ital. *muffido:* die Kahmen, Kahnen, Kuhnen, franz. *gendarmes,* sind ähnliche Pflänzchen wie die Hefe-Pflänzchen, sie erscheinen als dünne weiße Häutchen auf der Oberfläche des Weines bei mangelhaft verspundeten Fässern.

Kämmseln siehe *Rappsig.*

Körper, frz. *corps, corsé,* it. *corpo,* engl. *body:* dickflüssiger Wein mit vielen Extrakt-Stoffen.

Kreosot-Geschmack: An der Saar sind in dem berühmten Weinjahre 1893 Weine gewachsen, welche von den frisch mit Kreosot oder Karbolineum imprägnierten Weinbergs-Pfählen starken Geruch und Geschmack nach Kreosot angenommen haben und dadurch natürlich minderwertig geworden sind.

Kuhnig, kohmig siehe *Kahmig.*

Kurz: alt, schon firn (s. d.).

Lang, weich, lind, franz. *graisse,* ital. *vino grasso, grassume* siehe *Fadenziehend.*

Leer: dünn, extraktarm, mit wenig Aroma.

Leier siehe *Nachwein.*

Lieblich, ital. *abbocato:* mild, mit wenig Säure.

Lohgeschmack siehe *Holzgeschmack.*

Luftgeschmack: Geschmack, welchen der Wein in nicht eingeschwefelten oder nicht spundvoll gehaltenen Fässern annimmt.

Mager: körperarm.

Markig, massig, mastig, franz. *moelleux:* kernig, dickflüssig, alkoholreich.

Mild, ital. *amabile:* rund und angenehm; vergl. *Lieblich.*

Molkig, milchig: leichte Trübung des Weines, durch Ausscheidung von Schleim entstehend.

Mostsüß: Wein mit unzersetztem Zucker infolge unterbrochener Gärung.

Muffig, muldrig, mäuseln siehe *Schimmelig.*

Mundig, vollmundig: den Eindruck der Fülle machend.

Nachhaltig: gut sowohl in Bezug auf Fülle als auch auf Blume, nach dem Schluck eine angenehme Empfindung auf dem Gaumen zurücklassend.

Nachwein, Lauerwein, Leier: entsteht, wenn bei der unter »Petiotisieren« angegebenen Methode nicht Zucker-Wasser, sondern nur natürliches Wasser (wenn auch mit Zugabe von Sprit od. reinem Cognac) verwendet wird.

Nährend, franz. *nourrissant.*

Nervig siehe *Stahlig.*

Neuerl, Neuel: Geschmack, den der Wein in neuen, nicht vollständig weingrün gemachten Fässern annimmt.

Ölig siehe *Lang.*

Pasteurisieren: Methode, welche die zahlreichen, nur durch Pilzbildungen hervorgerufenen Krankheits-Erscheinungen im fertigen Weine verhütet, indem der Wein auf mindestens 60° C. erwärmt wird (*Louis Pasteur,* franz. Chemiker, geb. 27. Dez. 1822 zu Dôle).

Petiotisieren: Bereitung eines Weines durch Ausziehen der in frischen Weintrestern verbliebenen Weinbestandteile durch Zucker-Wasser mittels Nachgärung (Tresterwein; *Pétiot,* Weinguts-Besitzer in Chamirey, Burgund).

Platt: abgelebt, stumpf, ohne Bouquet u. Säure.

Plump: dick, ohne Bouquet.

Polarisieren: Untersuchung des Weines mit dem Polarisations-Apparat, sehr wichtig zur Ermittelung eines Zusatzes von Kartoffel-Zucker.

Prickelnd: a) siehe *Bissig;* b) kann auch angenehm sein (bei Saarweinen); der Champagner prickelt.

Rahmig: fetter, guter, aber noch nicht flaschenreifer Wein.

Rahnig, rohnig, rot, fuchsig: die Krankheit des Braunwerdens von Weißweinen, welche bei Weinen aus stark faulen Trauben, sobald sie mit der Luft in Berührung kommen, vorkommt (bei 1893-ern sehr oft); bei älteren Weinen ist dies ein Zeichen von noch nicht vollendetem Ausbau.

Ranzig: unangenehmer Geschmack nach Schimmel.

Rappsig, Räppsig, Kämmseln, franz, *goût de taille:* Geschmacks-Eigentümlichkeit eines Weines, welcher zu lange auf Trestern mit Trauben-Stielen (Rappen, Räppsen) gestanden hat.

Rassig, racig: feine, kernige Art, Haupteigenschaft der Riesling-Weine.

Rauchig, rauchsig, Doktorton: Geschmack nach Rauch, meist von Niederschlägen aus Feuerungs-Anlagen auf die Trauben herrührend, ist einigen Mosel-Lagen eigen, besonders der berühmte Berncastler Doctor erinnert sowohl im Geruch wie auch im Geschmack an Rauch, geräucherte Fleischwaren usw. Auch der Hochheimer »Rauchloch« ist hier zu erwähnen.

Rauh, ital. *aspro:* Wein mit viel Säure und unreiner Göhre.

Reintönig, reingöhrig, sauber, ital. *semplice:* fehlerfrei.

Rohnig siehe *Rahnig.*
Rot siehe *Rahnig.*
Rückschreitend: durch das Verschwinden der Kohlen-Säure matt geworden.
Rund, rundig: viel Gehalt und Blume.
Saftig: beim Trinken kein trockenes Gefühl auf der Zunge hinterlassend.
Samtartig, samtig, franz. *velours:* mild, angenehm.
Sauber siehe *Reintönig.*
Sauser, Suser: in der Schweiz die jungen geringeren Weine, solange die Entwickelung der Kohlen-Säure darin dauert.
Schal siehe *Abgestanden.*
Scharf siehe *Bissig, Gärig.*
Scheelisieren: Zusatz von Glycerin, wodurch der Wein vollmundiger werden, mehr Körper erhalten und die Säure verdeckt werden soll.
Schimmelig, moderig, franz. *goût de moisi:* durch Unreinlichkeit im Faß erzeugt.
Schleimig: schlecht vergoren.
Schmalzig: den Mund füllender Wein mit viel Gehalt an Körper und Geist.
Schmerig: noch Eiweiß-Stoffe in feinster Zerteilung enthaltender und daher leicht getrübt erscheinender Wein.
Schönen siehe *Geschönt.*
Schwarz, franz. *noirâtre,* ital. *nerastro:* Wein, welcher mit Eisen in Verbindung gekommen ist und eine sehr dunkle Färbung angenommen hat.
Schwer: dick, auf Gaumen und Zunge fallend.
Seidenartig, franz. *soyeux:* die Weine der Champagne.
Söffig siehe *Süffig.*
Spaniolwein: wenn Rheinweine wie Sherry schmecken, also dick, süß, brandig; nur in Hauptjahren vorkommend.
Spitz, dünn: gering, alkoholarm.
Spritzig siehe *Rassig.*
Stahlig, nervig, franz. *force:* kräftig, voll, harmonischer Geschmack.
Stichig, franz. *acescence,* ital. *acetico, acescenza:* Beginn des Sauerwerdens (Essigsäurestich und Milchsäurestich).
Strohwein siehe S. 1572, Fußbem. 3.
Stumm: ohne Bouquet.
Stumm machen: starkes Schwefeln des Mostes oder Weines zur Verzögerung der Gärung.
Stumpf siehe *Ab.*
Süffig, söffig: mundend, ansprechend.
Suser siehe *Sauser.*
Trocken, franz. *sec,* engl. *dry,* ital. *secco,* span. *seco:* den Gaumen nicht belebend, älterer Wein, welcher den Zuckerstoff meist verzehrt hat; bei Schaumwein: weniger süß.
Trüb, franz. *la pousse,* ital. *nuvolo.*
Umschlagen, franz. *le tour* od. *la tourne:* bei wechselnder Temperatur oder aus sonstigen Gründen wieder trüb od. blau gewordener Wein.
Unrein: a) Gegenteil von »reintönig« (s. d.); b) Beigeschmack von Faß, Boden usw.
Verschneiden, verstechen: Mischung eines Weines mit einer anderen Sorte, ein nicht zu den Fälschungen zählendes Hilfsmittel, welches teils beim Moste, teils beim Weine angewendet wird.
Voll: Gegenteil von »spitz« (s. d.).
Vollkommen: Weine mit allen guten Eigenschaften.
Weich: a) = zäh; b) ital. *molle,* gering, alkoholarm, nicht sauer, siehe *Zäh.*
Weingrün siehe unter *Holzgeschmack.*
Weinig, franz. *vinosité,* engl. *vinous, vinosity,* ital. *vinoso.*
Wild: stürmisch, in Gärung.
Würzig: schöne Blume.
Zäh siehe *Lang.*
Zehrung, Schwund: Abgang von Wein durch Verdünstung.
Zicken: Weine mit Milchsäurestich, manchmal auch mit schwachem Essigstich; vgl. *Stichig.*
Ziegig siehe *Lang.*

Mesures liquides. Flüssigkeits-Masse. Liquid measures.

Algier.

	Liter
1 Demi-muid = 1/2 Stück	550—600
1 Barrique bordelaise = 1 Bordeaux-Oxhoft	225
1 Sixain = 1 Feuillette	113

Australien s. England.

Baden.

1 Fuder	1800
1 Ohm = 100 Maß	150

Balearen.

Mallorca.

1 Cortan	4,1145
1 Cuarta	0,78

Menorca.

1 Pipa = 40 Gerras od. Jarras	482,520
1 Gerra = 2 Cuarteras	12,063

Bayern.

1 Ohm	100
1 Visier-Eimer = 64 Maß	68,418
1 Schenk-Eimer = 60 Maß	64,142
1 Faß (Bier) = 24 Visier-Eimer = 1536 Maß = 66048 bayr. Dec.-Kubikzoll	1642,03

Belgien.

1 Aam oder Aime	130—137
1 Fuder	780,12

Böhmen.

1 Faß = 4 Eimer = 172,8 Wiener Maß	244,48

Brasilien.

	Liter
1 Pipa (Rio de Janeiro)	500
1 Almude	16

Braunschweig.

1 Ohm	149,895
1 Anker	37,1437

Buenos-Aires.

1 Barril	76
1 Carga (Last)	114
1 Frasco	2,375

Chili.

1 Barril = 18 alte engl. Weingallons	68,136

Dänemark.

1 Fad (Fuder, Faß) = 4 Oxhoft (à 6 Anker)	904,288
1 Ohm (Ahm) = 4 Anker = 155 Pott (= 160 Pott = 154,579 l?)	149,749
1 Anker = 1/6 Oxhoft = 38 3/4 Pott (im Großhandel = 39 Pott, daher 37,679 l)	37,1437
1 Pott	0,9661

Elsaß.

1 Ohm	50
1 Maß	46

England.

a) Neue Maße.

1. Für Wein, Branntwein, Essig, Öl, Honig etc.:

1 tun = 2 pipes oder butts	1144,982 631 2
1 pipe, both od. butt = 1 1/2 puncheons	572,491 315 6
1 puncheon = 1 1/3 hogshead	381,660 877 1
1 hogshead = 1 1/2 tierces	286,245 657 8

	Liter
1 tierce = $2^1/_2$ run(d)lets	190,830 438 5
1 run(d)let = 18 gallons	81,784 473 7
1 gallon = 4 quarts	4,543 581 9
1 quart = $^1/_4$ gallon = 2 pints	1,135 895 5
1 pint = $^1/_8$ gallon = 4 gills	0,567 947 7
1 gill = $^1/_{32}$ gallon	0,141 986 9
1 anker (Branntwein) = 10 gallons	45,435 818 7

Größere Weinmaße im Zollverkehr:

1 pipe *Port* = 115 gallons	522,511 915 1
Lisbon u. *Bucellas* = 117 gallons	531,599 078 8
Madeira = 108 gallons	490,706 842 0
Marsala = 93 gallons	422,553 113 9
Teneriffe u. *Vidonia* = 100 gall.	454,358 187 0
Malaga = 105 gallons	457,076 096 4
Sherry u. *Cape-wine* = 92 gall.	418,009 532 0
1 hogshead od. barrique *Claret* u. *Hermitage* = 46 gallons	209,004 766 0
1 hogshead *Tent* = 52 gallons	236,266 257 2
1 hogshead od. aume *Hock* = 30 gallons	136,307 456 1
1 tun *span. Rotwein* = 210 gallons	954,152 192 7
1 ton *Wein* (Gewicht!) = 20 cwts	1016,047 541 7 kg

2. Für Ale und Bier:

1 tun = 2 butts	981,413 683 9
1 butt = $1^1/_2$ puncheons	490,706 842 0
1 puncheon = $1^1/_3$ hogshead	327,137 894 6
1 hogshead = $1^1/_2$ barrels	245,353 421 0
1 barrel = 2 kilderkins	163,568 947 3
1 kilderkin = 2 firkins	81,784 473 7
1 firkin = 9 gallons	40,892 236 8
1 gallon = 4 quarts	4,543 581 9
1 quart = 2 pints	1,135 895 5
1 pint = $^1/_8$ gallon	0,567 947 7

b) Alte Maße,
die in manchen brit. Kolonieen sowie in den Vereinigten Staaten von Nordamerika gelten. Das alte *wine-gallon* ist im Großverkehr vieler europäischer und außer-europäischer Handels-Plätze gebräuchlich.

1. Für Wein, Branntwein, Essig, Öl, Honig etc.:

1 tun = 2 pipes od. butts	953,898 081 5
1 pipe od. butt = $1^1/_2$ puncheons	476,049 040 7
1 puncheon = $1^1/_3$ hogshead	317,966 027 1
1 hogshead = $1^1/_2$ tierces	238,474 520 4
1 tierce = $2^1/_3$ run(d)lets	158,983 013 6
1 run(d)let = 28 (wine-)gallons	68,135 577 2
1 foot = 2 (wine-)gallons	7,570 619 7
1 (wine-)gallon	3,785 309 8
1 quart = $^1/_4$ gallon = 2 pints	0,946 327 5
1 pint = $^1/_8$ gallon = 4 gills	0,473 163 7
1 gill = $^1/_{32}$ gallon	0,118 290 9
1 anker (Branntwein) = 9 (wine-)gallons	34,067 788 6

2. Für Ale:

1 tun = 192 (ale and beer) gallons	887,237 300 2
1 butt = 96 (ale and beer) gallons	443,618 650 1
1 puncheon = 64 (ale and beer) gallons	295,745 766 8
1 hogshead = 48 (ale and beer) gallons	221,809 325 1
1 barrel = 32 (ale and beer) gallons	147,872 883 4
1 kilderkin = 16 (ale and beer) gallons	73,936 441 7
1 firkin = 8 (ale and beer) gallons	36,968 220 8
1 (ale and beer) gallon	4,621 027 6

3. Für Bier:

1 tun = 216 (ale and beer) gallons	998,141 962 8
1 butt = 108 (ale and beer) gallons	499,070 981 4
1 puncheon = 72 (ale and beer) gallons	332,713 987 6
1 hogshead = 54 (ale and beer) gallons	249,535 490 7
1 barrel = 36 (ale and beer) gallons	166,356 993 8
1 kilderkin = 18 (ale and beer) gallons	83,178 496 9
1 firkin = 9 (ale and beer) gallons	41,589 248 4
1 (ale and beer) gallon	4,621 027 6

Finland.

1 Anker	39,260
1 Kanna = 100 schwed. Kubikzoll = $^1/_{10}$ Kubikfuß	2,6173

Franken.

1 Eimer	64,358

Frankfurt a/M.

1 Ohm (143,432 l?)	143,410

Frankreich.

	Liter
Bordeaux:	
1 Tonneau (Faß) = 4 Barriques	912
1 Barrique od. Bordelaise = 1 Oxhoft = 30 alte Viertel (Veltes)	228
Hochburgund:	
1 Pièce	228
1 Feuillette = 150—160 Flaschen	114
1 Quartaut	57
Niederburgund:	
1 Muid	272
1 Feuillette	136
Mâcon et Beaujolais:	
1 Pièce (216)	212
1 Feuillette (108)	106
1 Quart (54)	53
Champagne:	
1 Pièce	200
Südfrankreich:	
1 Charge	120
Marseille und Toulon:	
1 Millerolle = 4 Escandaux	64
1 Escandal = $^1/_4$ Millerolle = 15 Pots (früher = 15,92 455, später = 15,8592)	16

Andere franz. Maße (vergl. *Manuel général des Vins*, par Éd. Robinet):
Anic, Bacite, Baral, Bareille, Barillo, Batte, Busse, Caque, Carreau, Chaudron, Comporte, Coupe, Demi-caque, Demi-char, Demi-muid, Demi-pièce, Demi-queue, Émine, Héralde, Hout, Juste, Mannée, Mesure, Ohm, Pipe, Poinçon, Poisson, Pot, Quari, Quart, Queue, Razière, Rubbio, Saumée, Setier, Sixain, Tierceron, Tinne, Rase, Velte usw.

Griechenland.

1 Barile (Barila, Barilla, urspr. venet. Maß) = 24 Boccali, an Gewicht bei Wein = 50 Oken = 64 kg, bei Öl = 48 Oken = 61,44 kg	64,386

Hamburg.

1 Fuder	869,46

Hannover.

1 Fuder	934,55
1 Ohm	155,758

Hessen.

1 Ohm = 80 Maß	160
1 Viertel = 4 Maß	8

Hessen-Nassau.

Wiesbaden:

1 Ohm	135,500

Hochheim.

1 Ohm	160

Ionische Inseln.

1 Barile = 16 Imperial gallons, an Gewicht bei Öl = 52 Oka = 66,56 kg	72,70

Italien.

1 Carica	94,35

Apulien:
In den meisten apulischen Ortschaften (Altamura, Acquaviva, Andria, Bari, Bisceglie, Bitonto, Canosa, Canneto, Cassano Murge, Grumo Appula, Molfetta, Montrone, Ortanova, Palo, Ruvo, Terlizzi, Trani) wird bei den Weinguts-Besitzern als Weinmaß die alte neapolitanische Soma angewendet.

1 Soma (Wein) = 16 Quartari	175
1 Soma (Most) = 17 Quartari	186
1 Soma (Most) in Barletta, Trinitapoli, S. Ferdinando	205
1 Soma (Wein) in Barletta, Trinitapoli, S. Ferdinando	175
1 Soma (Most) in Corato	200
1 Soma (Wein) in Corato	186
1 Soma (Most) in Locorotondo	143
1 Soma (Wein) in Locorotondo	132

	Liter
1 Trasporti Rovere (Trieste)	670
1 „ „ (America)	650
1 Tamburri „ (Italia)	670
1 „ Castagno (Italia)	670
1 Bordeleri Rovere (Trieste) uso America	210
1 „ „ „ uso Italia	208
1 „ „ „ uso Rosario	207
1 Spagnoletti „ „ uso America	550

Turin:

1 Boccale (Mehrz. Boccali)	0,685

Rom:

1 Boccale (Öl)	2,053
1 Salm	80

Kassel.

1 Fuder	952,517

Lothringen.

1 Hotte	40

Lübeck.

1 Faß (Branntwein) = 1 Wein-Oxhoft	218,225
1 Faß (Bier) = 4 Anker = 20 Viertel	149,02

Malaga.

1 Baril (Korb) Weintrauben	24 *kg*
1 Pipa = 35 Arrobas od. Cantaras (gewöhnlich nur zu 566 l gerechnet)	583 *l*
1 Arroba	16,66

Malta.

1 Barile = $9^1/_2$ Imperial gallons	43,16

Mecklenburg-Schwerin.

1 Fuder	890,313
1 Ohm = 4 Anker	144,912

Mecklenburg-Strelitz.

1 Fuder	929,021
1 Ohm = 160 Pott	144,912

Mexiko.

1 Barril (Branntwein) = $6^3/_4$ Arrobas = 12 Jarras = 216 Cuartillos	108,897
1 Barril (Wein) = $4^{11}/_{16}$ Arrobas = $8^1/_3$ Jarras = 150 Cuartillos	75,623
1 Jarra = 18 Cuartillos = $^9/_{16}$ Arroba = $^1/_{12}$ Wein-Barril = $^3/_{25}$ Branntw.-B.	9,075

Mosel.

1 Fuder	960

Traben und Trarbach:

1 Fuder	989
1 Ohm	145

Niederlande.

1 Vat (Faß; seit 1830) = 1 hl	100
1 Vat früher bei Branntwein	225
1 Vat früher bei Wein	931,344

Niederländische Kolonieen und Südafrika.

1 Altes Amsterdamer Vat, bei Branntw.	225
1 Altes Amsterdamer Vat, bei Wein	931,344
2 Amsterdamer Anker	38,806

Norwegen.

1 Aam (Ohm)	149,591

Oldenburg.

1 Oxhoft = 156 Kannen = 240 Quartier	213,520
1 Ohm = 4 Anker = 160 Quartier	142,345

Österreich-Ungarn.

1 Akó (Ödenburger Eimer) = 84 Preßburger Halbe	71,104
1 Boccale (in Triest) (1,834 l?)	1,835
1 Nagy-Cseber = 100 ung. Halbe od. Icze	83,131
1 Kis-Cseber = 50 ung. Halbe	41,687
1 Wiener-Eimer = 40 Wiener Maß	56,589
1 Eimer (in Prag)	60,912
1 Ung. od. Preßburger Eimer (lat. *Urna*) = 64 Preßburger Halbe (54,2976 l?)	54,112
1 Oberung. Faß (Tokayer Weinfaß) = $2^3/_4$ ung. Eimer = 176 Halbe	149,3184
1 Gönczer Faß = $2^1/_2$ ung. Eimer = 160 Halbe (= 128 preuß. Quart)	135,769
1 Erlauer Faß = 3 ung. Eimer = 192 Halbe	162,8928
1 Faß (in Ungarn) = 25 Wiener Eimer)	1414,725
1 Wiener Faß (Wein) = Startin = 10 Wiener Eimer = 400 Maß	565,890
1 Wiener Faß (Bier) = 2 Eimer = 80 Maß	113,18
1 Wiener Fuder = 32 Wiener Eimer	1810,848
1 Garniec in Krakau	3,842
1 Krügel (Wien)	0,531
1 Pfiff (Wien)	0,177
1 Quart (Österr. Schlesien)	0,702
1 Ur (Siebenbürgen)	11,569
1 Yhrn (Tirol)	26,001

Paraguay.

1 Barril	96,928
1 Frasco	3,029

Pfalz.

1 Fuder	1000
1 Ohm	100
1 Hotte (Logel, Stanne; nur im Herbst beim Mostkauf)	40 u. 50
1 Lotte (Faß, worin der Most transportiert wird) = 10—20 Hotten	400—800

Polen.

1 Garniec = 4 poln. Quart (seit 1819 war das Quart genau 1 l)	4

Portugal.

Außer der hier angeführten Pipe (21 Almudes) gibt es noch halbe, viertel, achtel (62 1/2 l), zehntel (50 l), zwanzigstel (25 l) Pipen.

1 Tonnelada = 2 Pipas	1068,48
1 Pipa (Pipe od. Bota) = 21 Almudes	534,24
1 Almuda (Oporto)	25,44
1 Almuda = 2 Alquieren (Lissabon)	16,74
1 Alquiere od. Pota (Lissabon)	8,37
1 Barril = 18 Almudes	301,32
1 Gallon (Wein)	4,141

Preußen.

1 Fuder = 4 Oxhoft (à 3 Eimer)	824,420
1 Oxhoft = 6 Anker	206,105
1 Ohm = 2 Eimer (à 2 Anker)	137,404
1 Eimer = 60 Quart	68,702
1 Anker (bis 1871) = 30 Quart = 1/2 preuß. Eimer	34,351
1 Quart	1,145
1 Faß (Bier) = 2 t = 200 Quart = 12800 preuß. Kubikzoll	229

Rheinhessen.

1 Stück	1200
1 Ohm	160
1 „ (Mainz)	137,620
1 „ (Worms)	133,500
1 Eiche	50
1 Viertel	8

Nach beiden letztgenannten Maßen wird zur Lese der Most mit Trebern verkauft. In neuerer Zeit wird auch ein Viertel Most anstatt zu 8 l zu 9 kg verkauft. Das ist das sicherste, wenn Most schon in Gärung begriffen ist, da beim Most zuviel Kohlen-Säure mitgemessen wird, zum Schaden des Käufers.

Rumänien.

1 Wadra	12,80

Rußland.

1 Ohm (Ahm)	147,587
1 Anker = 3 Wedro	36,898
1 Wedro (d. i. Eimer) = 10 Stoof oder Kruschka = $^1/_{40}$ Tonne	12,2969
1 Stoof od. Kruschka = $^1/_{10}$ Wedro	1,2298

Ostsee-Prov.:

1 Stoof (Riga)	1,275
1 Rigaer Pegel- od. Visierstoof	1,53
1 Pernauer Stoof	1,2894
1 Esthländischer Stoof	1,177

Saargegend.

	Liter
1 Fuder	1000

Sachsen.

1 Fuder	808,348
Dresden:	
1 Faß (Wein), seit 1. Nov. 1858, = 6 Dresdener Eimer = 432 Kannen	404,17
1 Dresd. od. sächs. Eimer = 1/6 Faß = 72 Dresd. Kannen	67,362
1 Dresd. Kanne	0,9356
1 Nößel od. Töpfchen = 1/2 Kanne	0,4678
1 Faß (Bier) = 2 Viertel = 4 Tonnen = 5 5/8 Weineimer = 420 Kannen	392,95
Leipzig:	
1 Faß (Wein), bis Okt. 1858, = 5 Leipz. Eimer	379,250
1 Faß (Bier) = 2 Viertel = 4 Tonnen = 6 Eimer	520,125
1 Faß (Spiritus) = 3 Dresdener Eimer	202,087

Schweden.

1 Fuder	942,235
1 Ohm = 60 Kannas (157,031 l?)	157,039
1 Kanna = 100 schwed. Kubikzoll = 1/10 Kubikfuß	2,6173

Schweiz.

1 Ohm (Saum) = 150 Pot (Maß)	150
1 Eimer (Setier, Brenta) = 25 Maß = 1/4 Saum (Ohm)	37,500
1 Pot(t)	1,5
Kanton Bern:	
1 »gemeines« Faß = 4 Saum = 16 Brenten (Eimer) = 400 Maß	668,500
1 »Landfaß« = 1 1/2 »gemeines« Faß = 6 Saum = 24 Brenten = 600 Maß	1002,750

Spanien.

1 Mesure	16
Sherry-Weinmaße:	
1 Tonel od. Vat = 1 Doppelboth	1000
1 Bota (Both)	500
1 Media = 1/2 Both	250
1 Cuarta = 1/4 Both	125
1 Octavo = 1/8 Both	62,50
1 Barril = 1 Faß à 2 Arrobas	32
1 Barril = 1 Faß à 1 Arroba	16
Kastilien:	
1 Arroba mayor od. Cantara = 8 Cuartillos (16,137 l?)	16,133
1 Arroba menor (Öl) = 100 Panillas (12,563 l?)	12,564
1 Cuartilla = 1/4 Cantara	4,033
1 Cuartillo = 1/8 Cuartilla = 1/32 Cantara	0,5042
Katalonien:	
1 Pipa	482
1 Carga od. Last	120,560
1 Cortan = 1/16 Carga	7,5

Tripolis.

1 Barile	64,39

Tunis.

1 Millerolle = 4 Escandaux	64
1 Escandal = 1/4 Millerolle = 15 Pots	16

Türkei.

1 Oka (faßt eine Gewichts-Oka = 1282,945 g Brunnen-Wasser)	1,281

Uruguay.

1 Barril	75,904
1 Frasco	2,372

Ver. Staaten v. Nordamerika
s. **England** unter b.

1 (Winchester) bushel	35,238 119 9
1 gallon = 1 altes engl. wine-gallon	3,785 309 8
1 can (Milch) = 10 gallons	37,853 098 5
1 cask od. quarter = 32 gallons	121,129 915 1
1 Indian barrel = 20 gallons	75,706 196 9
1 barrel (Wein, Öl usw.) = 31 1/2 (wine-) gallons	1,182 372 6

Franz. Westindien.

1 Barrique = 100 alte Pariser Pots	186,264

Württemberg.

1 Fuder Helleiche = 6 Eimer (à 16 Imi)	1763,520
1 Imi Helleiche = 1/16 Eimer = 10 Maß	18,370
1 Eimer = 160 Helleichmaß	293,920
1 Fuder Trübeiche = 6 Eimer (à 16 Imi)	1840,700
1 Imi Trübeiche = 10 Maß	19,174

Comparaison des thermomètres Fahrenheit, centigrade et Réaumur. Vergleichung der Thermometer von Fahrenheit, Celsius und Réaumur. Comparison of the Fahrenheit, centigrade, and Réaumur thermometers.

9 ° Fahrenheit = 5 ° Celsius = 4 ° Réaumur.

$$+ x^\circ F. = \frac{(x-32)\,5}{9} C. = \frac{(x-32)\,4}{9} R. \quad \| \quad - x^\circ F. = \frac{(32-x)\,5}{9} C. = \frac{(32-x)\,4}{9} R. \quad \| \quad x^\circ R. = \frac{5x}{4} C. = \frac{9x}{4} + 32 F.$$

$$x^\circ C. = \frac{4x}{5} R. = \frac{9x}{5} + 32 F.$$

F.	C.	R.	F.	C.	R.	F.	C.	R.
212 °	100 °	80 °	113 °	45 °	36 °	14 °	− 10 °	− 8 °
203 °	95 °	76 °	104 °	40 °	32 °	5 °	− 15 °	− 12 °
194 °	90 °	72 °	95 °	35 °	28 °	2,75 °	− 16,25 °	− 13 °
185 °	85 °	68 °	86 °	30 °	24 °	0,50 °	− 17,50 °	− 14 °
176 °	80 °	64 °	77 °	25 °	20 °	0 °	− 17,78 °	− 14,22 °
167 °	75 °	60 °	68 °	20 °	16 °	− 1,25 °	− 18,75 °	− 15 °
158 °	70 °	56 °	59 °	15 °	12 °	− 4 °	− 20 °	− 16 °
149 °	65 °	52 °	50 °	10 °	8 °	− 13 °	− 25 °	− 20 °
140 °	60 °	48 °	41 °	5 °	4 °	− 22 °	− 30 °	− 24 °
131 °	55 °	44 °	32 °	0 °	0 °	− 31 °	− 35 °	− 28 °
122 °	50 °	40 °	23 °	− 5 °	− 4 °	− 40 °	− 40 °	− 32 °

Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations.

Nous avons omis tous les abréviations que le lecteur pouvait lui-même s'expliquer.

Allgemein bekannte oder sich aus dem Zusammenhange von selbst ergebende Abkürzungen sind hier nicht aufgeführt.

Abbreviations universally known and such as are sufficiently explained by the context, are not given here.

1. = *Weine der ersten Klasse* (Hochgewächse).

2. = *Weine der zweiten Klasse* (feine Tafel-Weine).

3. = *Weine der dritten Klasse* (etwa: bessere Tischweine).

4. = *Weine der vierten Klasse* (etwa: leichte Tischweine).

5. = *Weine der fünften Klasse* (alle Weine, die nicht in eine der vorhergehenden Klassen eingereiht werden können).

Arr. = Arrondissement (etwa dem deutschen »Bezirk« gleichkommend, administrative Unter-Abteilung eines Départements in Frankreich).

betr. = betreffs, betreffend.

bez. = beziehentlich.

Br. = *Bratenwein.*

br. = *braun.*

bsd. = besonders.

ca = Centiar ($^1/_{100}$ Ar).

Chât., Ch. = Château (Schloß, hauptsächlich bei Bordeaux-Weinen vorkommende Abkürzung, z. B. Ch.-Cadourne, Chât.-d'Avensan).

Clos = eingezäunter Weinberg.

Cresc. = Crescenz (Gewächs, Wachstum).

Cru, crû = Gewächs (Weinlage von bestimmter Grenze, vergl. »Bordeaux-Weine«, S. 1644).

Ct. = Canton, Kanton (etwa dem deutschen »Kreis« gleichkommend, administrative Unter-Abteilung eines Arrondissements).

dcl = Deziliter (0,1 l).

Dép. = Département (Name der 87 Verwaltungs-Bezirke, in welche Frankreich jetzt eingeteilt ist. Diese zerfallen in 362 Arrondissements mit 2881 Kantonen und 36144 Gemeinden).

d. h. = das heißt.

dklg. = *dunkelgelb.*

dklr. = *dunkelrot.*

Dom. = Domaine (Domäne, hauptsächlich bei Bordeaux-Weinen angewendete Abkürzung, z. B. Dom. de Marche-Carrat).

Erdb. = *Erdbeer-Traube* (besonders in den feuchten Moosgründen in der Ebene Südtirols: Eine Labrusca-Spielart, welche sowohl gegen Frost wie gegen Pilzkrankheiten verhältnismäßig wenig empfindlich ist. Der Most zeigt 11—16% Zucker. Der Wein ist leicht, gut rot gefärbt, säuerlich und von sehr unangenehmem Erdbeer-Geschmack (Fuchsgeschmack). Er dient in der Regel nur zum Hausverbrauche.

f. = *fein.*

Frk. = Frankreich.

g. = *gelb.*

gbr. = gebraucht, gebräuchlich.

ger. = *gering.*

gew. = *gewöhnlich.*

gg. = *goldgelb.*

ggr. = *gelblichgrün.*

glchn. = gleichnamige(r), gleichnamiges.

h. = *herb.*

ha = Hektar (100 Ar).

hg. = *hellgelb.*

hl = Hektoliter (100 Liter).

hr. = *hellrot.*

hw. = *hellweiß.*

kg = Kilogramm (1000 Gramm).

L. = *Likörwein.*

l = Liter.

mc = Metercentner, metrischer Centner, Doppelcentner (Bezeichnung für ein Gewicht von 100 kg).

Meix = kleines Weinland, Häuschen mit etwas Ackerland.

n = *noir* (wörtlich »schwarz«: In Frankreich Weine von besonders dunkler Farbe).

og. = *orangegelb.*

österr. = österreichisch.

Pal. = *Vins de Palus* (vergl. »Bordeaux-Weine«, Seite 1644 unten).

provenç. = provençalisch.

qcm = Quadratcentimeter.

qkm = Quadratkilometer.

qm = Quadratmeter.

qmm = Quadratmillimeter.

Qu. = *Vins de Queyries* (vergl. Seite 1692).

r. = *rot.*

rbr. = *rubinrot.*

Reg.-Bez. = Regierungs-Bezirk.

resp. = respective (beziehentlich).

röm. = römisch.

r. w. = *rot. weiß* (bezeichnet, daß Rotwein vorherrschend, im Gegensatz zu *w. r.*).

s. = *süß.*

s. = siehe.

Sch. = *Schilcher, Schiller* (in Österreich Schilcher, in Deutschland Schiller: Solche Weine, welche eine zwischen Rot und Weiß schillernde Färbung haben).

St.-É. = *Saint-Émilionnais* (durch seine Côtes-Weine berühmtes Weingebiet Frankreichs, im Arrondissement Libourne gelegen. Die St.-Émilion- oder Côtes-Weine gelten als ein besonderer Typus der Bordeaux-Weine).

T. = *Tischwein.*

t = Tonne (1000 kg oder 20 Centner).

türk. = türkisch.

vläm. = vlämisch.

w. = *weiß.*

w. r. = *weiß. rot* (bezeichnet entweder, daß Weißwein vorherrschend, oder daß Weiß- und Rotweine in ziemlich gleicher Menge gebaut worden).

z. B. = zum Beispiel.

Table des Matières. — Inhalts-Verzeichnis. — Contents.

		Seite
Pierre Ponnelle		1525—1526
Vorwort		1527—1536
I. Abschnitt:	Weine nach Ländern (geographisch) geordnet	1537—1822
	Afrique. — Afrika. — Africa	1538—1545
	Amérique. — Amerika. — America	1546—1552
	Asie. — Asien. — Asia	1553—1557
	Australie. — Australien. — Australia	1558—1561
	Europe. — Europa. — Europe	1562—1822
II. Abschnitt:	Schaumweine nach Ländern geordnet	1823—1836
III. Abschnitt:	Obst-Weine und Limonaden in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)	1837—1840
IV. Abschnitt:	Liköre, Branntweine (Schnäpse) in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)	1841—1854
V. Abschnitt:	Biere in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)	1855—1870
VI. Abschnitt:	Tafel- (Mineral-) Wässer und eine Auswahl der bekanntesten Medizinal-Wässer	1871—1878
VII. Abschnitt:	Bowlen, Punsche, Amerikanische Getränke (mixed drinks) und verschiedene gemischte Getränke anderer Art in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)	1879—1893
	Punsch- und Grog-Essenzen	1893
	Bezugs-Quellen für Punsch-, Grog- etc. Essenzen	1894
VIII. Abschnitt:	Kaffees, Thees, Kakaos (Schokoladen) in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)	1895—1910
	Café. — Kaffee. — Coffee	1897—1901
	Thé. — Thee. — Tea	1902—1905
	Cacao, Chocolat. — Kakao, Schokolade. — Cocoa, Chocolate	1906—1909
	Bezugs-Quellen für Kakao und Schokolade	1910
IX. Abschnitt:	Internationales Weinlexikon, enthaltend sämtliche Weine der Erde in der Buchstaben-Reihenfolge	1911—2007
Les bons vins. — Die besten Weinjahre. — Good vintages		2007
Termes techniques. — Fachausdrücke. — Technical terms		2008—2010
Mesures liquides. — Flüssigkeits-Maße. — Liquid measures		2010—2013
Comparaison des thermomètres Fahrenheit, centigrade et Réaumur. — Vergleichung der Thermometer von Fahrenheit, Celsius und Réaumur. — Comparison of the Fahrenheit, centigrade, and Réaumur thermometers		2013
Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations		2014
Table des Matières. — Inhalts-Verzeichnis. — Contents		2015
Des Meisterwerkes Krönung		2016

Des Meisterwerkes Krönung.

Gastronomische Olympiade von C. Kohlis-Kyffhausen.

Rechenschaft vor Phöbus abzulegen
Über ihres Erdenwirkens Segen,
Sammeln sie sich auf dem Helikon;
Zu berichten aus der Gäa Landen,
Wo sie Jünger und Beschützer fanden,
Eilten sie an des Gebieters Thron.
Ewig jung, da ewig neu geboren,
Stellen sich die hehren Musen ein,
Eingeladen durch den Ruf der Horen,
In des Kunstbeherrschers lauschigem Hain.

Alle rühmten eifrig, voller Feuer,
Was in ihren Kunstbereichen heuer
Drunten neues, herrliches vollbracht. —
Eine nur stand abseits und bescheiden,
Schwieg und ließ sich die Rivalen streiten,
Bis Apoll' dem Zwist ein Ende macht':
Frau Gasterea, die da herrscht in Frieden,
Ja, vielleicht, im wichtigsten Terrain
Für uns Staubgeborene hienieden,
Einst entdeckt durch Brillat-Savarin.

Aufgemuntert, sprach sie, traut und bieder:
Du erkennst mich hoffentlich doch wieder?
Deine Zehnte, spät erst eingereiht.
Meine Werke mögen mich Dir loben!
Drunten geht's genau so, wie hier oben —
Viel Geschrei und wenig Gründlichkeit!
Viele Stümper, wenig große Meister,
Nicht die Kunst, nein, die Reklame blüht;
Ganze Herden mittelmäß'ger Geister
Schaffen meist nur, was die Menge zieht.

Meine Schwestern, »anerkannt« auf Erden,
Die da drunten angebetet werden
Und auf mich herab von oben schaun,
Mögen dennoch nimmer es verschmähen,
Meinen Ruhmes-Acker mitzusäen
Und an meinen Tempeln mitzubaun.
Kommen sie doch gern zu mir als Gäste,
Ob Euterpe oder Terpsichor';
Polyhymnia schwebt um meine Feste
Mit Thalia in der Freuden Chor.

Schau' hinab und sieh' die Prunkpaläste,
Die die Kunst geschmacksverwöhnter Gäste
Meinem Kultus heute drunten weiht:
Bacchus thront in reichverzierten Hallen,
Selbst Gambrinus schmückt mit Wohlgefallen
Sich mit stilvoll künstlerischem Kleid.
Mancher meiner Küchenkunst-Trabanten
Kulinarisch auf der Höhe steht,
Und zum Tafel-Künstler aller Landen
Bildet eifrig sich der Ganymed.

Endlich hab' ich auch, nach langem Proben,
Meine Kunst zur *Wissenschaft* erhoben,
Dank sei ein'ger Auserwählter Fleiß;
Die, hingebungsvoll, im Lauf von Jahren,
Meine treu ergebenen Forscher waren
Und um meinen Ruhm sich mühten heiß.
Diese haben meine Kunstgeschichte
Einzig gründlich und gelehrt gebucht,
Und sie schufen, glaube dem Berichte,
Mir ein Werk, das seinesgleichen sucht.

Ferne sei mir, mich zu überheben!
Emsig und bescheiden weiter streben
Sei Gastereas Losung immerdar.
Eine Gunst möcht' ich mir nur erbitten:
Jenem Jünger, der mir Ruhm erstritten,
Der des Werkes *bester* Meister war,
Mögest Du, Apollo, als ein Zeichen
Deiner Huld, um Gründlichkeit und Fleiß
Aufzumuntern, durch mich überreichen
Das so wohlverdiente Lorbeerreis.

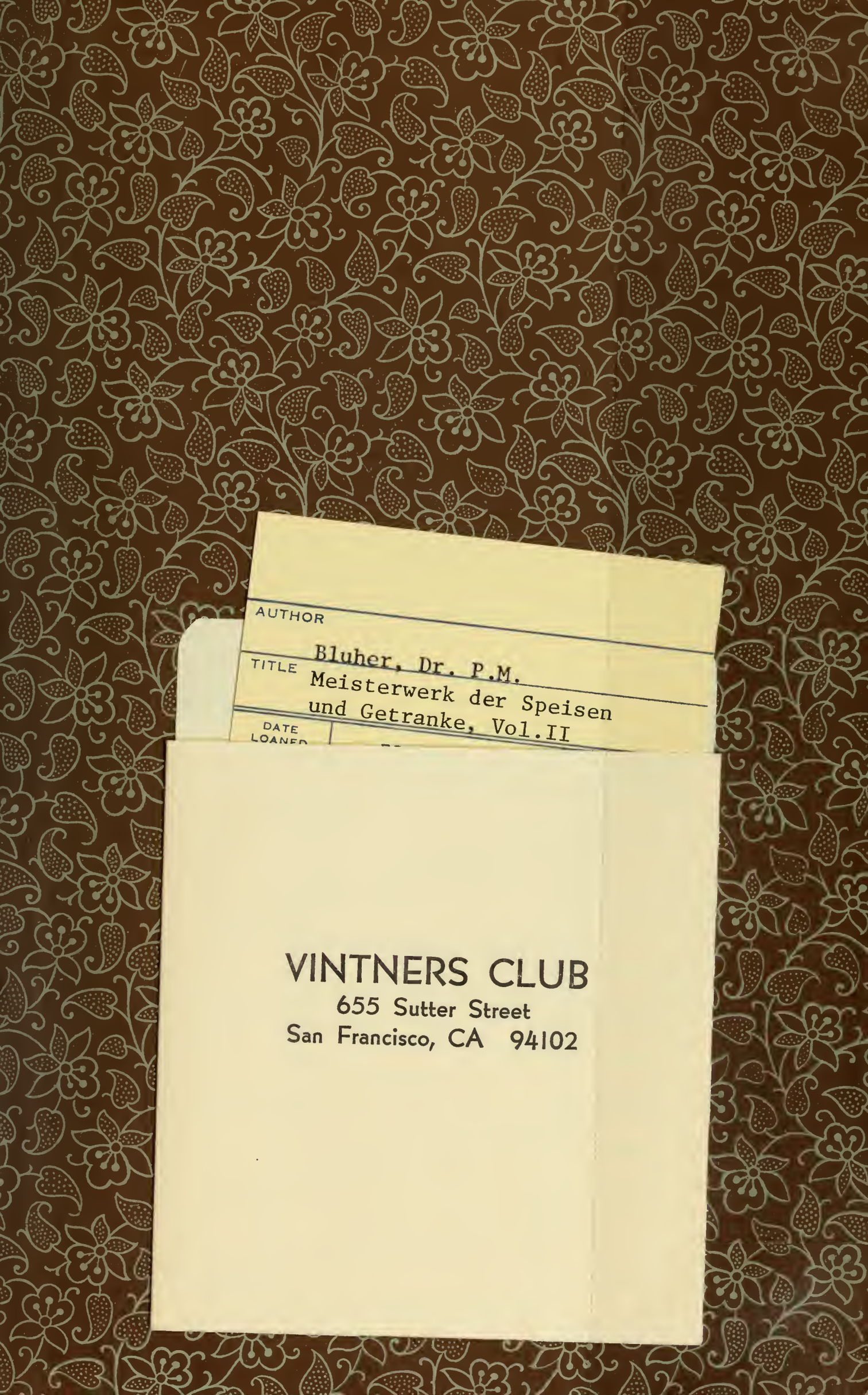
»Pflücke Dir, bei Eos ros'gem Scheine,
In dem ewig grünen Lorbeer-Haine
Einen Kranz, der nimmer sich entlaubt;
Eile dann zur Mutter Gäa wieder,
Leg' ihn als Verdienstes Krone nieder
Auf des hochgepriesnen Meisters Haupt!«
Also sprach der Musen Gott voll Gnade,
Und Gasterea dankte ihm gerührt — — —
Ich verließ, erwacht, Olymps Gestade,
Da hin Morpheus mich im Traum geführt.

* * *

Und nun geb' ich, Deiner Göttin Dichter,
Lieber Meister, eiligst als Berichter,
Hochentzückt die Krönung Dir bekannt —
Der Du harrst, vielleicht Zeit Deines Lebens,
Von den klugen Sterblichen vergebens — —
Nimm vorlieb mit der aus Götterhand!
So lang' Menschen weilen hier auf Erden,
Dieser Trost bleibt immer Dir beschert,
Wird gegessen und getrunken werden,
Und Dein Werk als ***Meisterwerk*** *verehrt!!*

Schluss des zweiten Teiles.

Druck von C. G. Röder in Leipzig.
Holzfreies Papier von Ferd. Flinsch in Leipzig.



VINTNERS CLUB
655 Sutter Street
San Francisco, CA 94102